



*“Waar heerlijk
én eerlijk
eten en drinken
echt tot hun
recht komen.”*

In deze banquetingmap vindt u een aantal suggesties voor borrel, lunch en diner.

Onze chef maakt echter graag een voorstel op maat, passend bij uw wensen én de seizoenen. In de keuken van De Nieuwe Liefde volgen we de seizoenen. Seizoensproducten zijn immers het mooist, lekkerst én duurzaamst.

We gebruiken uitsluitend verse en waar mogelijk biologische ingrediënten. Met liefde bereiden we praktisch alles zelf in onze professioneel geoutilleerde keuken.



Ons brood is afkomstig van Carl Siegerts biologische bakkerij. De zalm betrekken we bij Frank's Smoke House en ons wild komt van Pieter van Meel, de fameuze poelier.

Schulp verzorgt onze biologische vruchten-sappen. Puur natuur, zonder enige toevoeging en met EKO-keurmerk. Lokaal geteeld, want voornamelijk afkomstig uit Hollandse boomgaarden.

DRANKJES & HAPJES

Koffie, thee, water, lekkers € 2,75 p.p.
Aangevuld met limo de luxe moment € 1,25 p.p.

Koffie, thee, water, standaard lunchbuffet € 22,50 p.p.
Aangevuld met limo de luxe hele dag € 4,00 p.p.

Congresarrangement € 29,75 p.p.

Ontvangst, ochtend- en middagpauze met koffie, thee, water, standaard lunchbuffet, borrel met dranken (1 uur) en Hollandse hapjes

Borrel

Borrel 1 uur (bier, wijn, fris) € 7,25 p.p.
Borrel 1,5 uur (bier, wijn, fris) € 10,75 p.p.
Drank bij feest, vanaf € 17,50 p.p.
Drank bij diner/buffet, vanaf € 10,75 p.p.

Borrelhapjes

Hollandse hapjes € 3,25 p.p.
» *Luxe notenmelange, kaas, ossenworst*
Luxe hapjes € 4,75 p.p.
» *Luxe notenmelange, olijven, biologische bitterballen, geitenkaasmedaillons*

Bij de koffie krijgt u uiteraard iets heerlijk en eerlijk zoets: de mini's van Tony's Chocolonely.

Wist u dat De Nieuwe Liefde uitsluitend fairtrade-koffie én -thee schenkt? Voor zowel de filterkoffie als luxe koffies gebruiken wij de Super Gusto-boon van Lavazza, deze heeft een rijke, volle smaak met kruidige afdrank én is volledig UTZ-gecertificeerd. Onze thee komt van de English Tea Shop, fairtrade en geheel biologisch geteeld én verwerkt.



Wij schenken met trots het bier van Gulpener Bio, 100% biologisch.



LUNCH

Standaard lunchbuffet € 12,50 p.p.

Vers seizoensfruit, biologisch sap, zuivel, koffie/thee en luxe broodjes. Keuze uit: bruin, wit, vegetarisch, vlees en vis.

Enkele voorbeelden:

- » Oude kaas met zongedroogde tomaatjes, hoemoes, knapperige sla
- » Biologische ei-salade met geroosterde paprika, bieslook, rucola
- » Abdijham met likje appelstroop, zuur van augurk, lollo rosso-sla
- » Rosbief met remoulade, rode-uienringen, veldsla
- » Gerookte forel, met wortelreepjes, pikante mierikswortelcrème, knapperige sla

Luxe lunchbuffet € 17,50 p.p.

Voor gezelschappen tot vijftig personen is dit het standaard lunchbuffet (zie links) plus een drinksoep en salade naar keuze. Grotere gezelschappen serveren we twee soepen en twee salades. Keuze uit:

- » Soep van courgette met Zaanse mosterd, wolkje room
- » Tomatensoep met verse Italiaanse kruiden, dot ricotta
- » Crèmesoep van asperges (winter: schorseneren) met paprikacoulis, peterselie
- » Veldsla met rivierkreeft, gele paprika, pompoenpitten, passievruchtenyoghurt dressing
- » Groene sla met ei, tomaat, uienringen, geroosterde hazelnoten, truffeldressing
- » Rucolamix met lamsham, kappertjes, pijnboompitten, frambozenvinaigrette

Lekkers voor bij de koffie en thee

Beignets met rood fruit, brownie, gevulde koek of mini-muffin

€ 2,00 per stuk

Hartige snack voor in de middag

Quiche met seizoensvulling, frittata of drinksoepje

€ 2,50 per stuk

Werkdagvergaderarrangement (9.00-18.00u)

Inclusief de hele dag fairtrade koffie, thee en lunchbuffet, zaalhuur, personeel en standaard AV-pakket van de zaal.

€ 85,00 p.p. (8-15 personen)

€ 79,50 p.p. (16-25 personen)

€ 75,00 p.p. (26-40 personen)



Wij schenken biologische huiswijnen van het Siciliaanse wijnhuis Feudo di Santa Tresa, een zwoele wijn met veel rijp fruit.

De biologische EU-certificering die dit wijnhuis heeft is bijzonder.

Naast de eerlijke wijn is namelijk ook het etiket van gerecycled papier, de inkt afbreekbaar en zelfs de dozen en het glas zijn van gerecycled materiaal.



WALKING DINNER

Walking Dinner 'Voor elk wat wils'

€ 29,50

- » Assorti van crostini (zoals gerookte heilbot, serranoham, walnoten-paprika)
- » Amuses: rolletje serranoham met manchego & rucola, spiesje gamba's met cherrytomaat & milde aioli, biologisch ei gevuld met roquefort & knapperige bietenscheuten
- » Pasta met polpetti (Italiaanse gehaktballetjes), groenten, geroosterde amandelen en basilicumolie met bijpassende Mediterrane salade (o.a. rucola, mozzarella, gekonfijte Tasty Tom-tomaten)
- » Kleine pastei met een saffraanvisragout met lichte groente & waterkers met bijpassende Juliennesalade van wortel, selderij en peterselie
- » Gebakken biologische kippendijen, cajun-groenten met bijpassende koolsalade met rozijnen en gerookte amandelen
- » Brownie met topping van witte chocola, verse vruchtenbavarois, amandeltaart met mascarpone



Alle prijzen zijn per persoon en exclusief btw, personeelskosten en eventuele kosten voor speciale wensen.

Walking Dinner 'Fancy Food'

€ 36,50

- » Assorti van crostini (zoals: gerookte heilbot, serranoham, walnoten-paprika)
- » Drie amuses: frittata van zwarte spaghetti met cherrytomaatjes & broccoli, petit tosti van notenbrood met geitenkaas, prikker van gerookte eendenborst met bleekselderij en appelkapper
- » Bisque van Hollandse garnalen met kerrieschuimkraag en bieslookkrans
- » Coquille St. Jacques in de schelp, met risotto nero, gekonfijte Tasty Tom-tomaat, venkel en kervel
- » Salade van ondermeer prei en bosui met frambozenvinaigrette
- » Getrancheerde ossenhaas met saus van marsala, porcini, truffelsalsa, geserveerd met krieltjes in Valderrama-olijfolie & peterselie en geroosterde gele, rode & oranje paprika
- » Salade van bladspinazie, mizuna, broccoliroosjes, mimosa van boerderij-ei, dressing met balsamico
- » Pudding van Griekse yoghurt, met veldbloemenhoning & walnoten, bicchiere (glaasje) di tiramisu classico, prikkers met vers fruit & munt, merengue met passievruchtenmascarpone & amarene



Earth
Water is eerlijk
water, 100% van de
nettowinst wordt
namelijk geïnvesteerd in
waterprojecten voor
schoon drinkwater
over de hele
wereld.

SIT DOWN DINNER

Bij alle buffetten en diners serveren wij Carl Siegerts biologische Qnip-brood met tricolore dips de la Méditerranée.

Modern Klassiek Diner (3 gangen)

€ 29,50

- » Schelvis uit de oven met gremolata-kruidenkorst, in witte wijn gestoofde prei en wortel & spaghetti nero
- » Biefstuk van onglet (longhaas) met pittige saus van geblakerde paprika & appelkappers met geroosterde seizoensgroenten in basilicumolie en vruchtenmoes van het seizoen (appel, kweepeer, ananas)
- » Chocolademousse met frambozencoulis, advocaatdruppels & eetbare bloemen, geroosterde amandelen

Grand Diner (4 gangen)

€ 36,50

- » Geurig pakket 'en papillotte' uit de zee: witvis & Hollandse garnaaltjes, met sinaasappel, venkel en saffraan
- » Bloemkoolcrèmesoep met serranoham, kervel en preischeuten
- » Hollandse lamshaas met bearnaisesaus, puree van selderij, asperges (winter: schorseneren) en vruchtenmoes van het seizoen
- » Grand dessert: chocomousse, walnoten-carré, profiterols, vers kleinfruit, coulisse van kiwi, granité van limoncello