

WESTWEEDE

WESTWEEDE

F&B BOOK – 2025/2026

WESTWEEDE



WELKOM BIJ **WESTWEELDE** ERVAAR EEN SMAAKBELEVING NET ZO ONVERGETELIJK ALS JULLIE EVENT

Een monumentale, industriële, locatie, gelegen in het Westerpark in Amsterdam. Vanuit hier werd in vervlogen tijden de stad voorzien van energie. Nu is het een plek in Amsterdam waar mensen elkaar ontmoeten, werken en ontspannen. Ervaar de sfeer van historie die de oude gebouwen uitstralen en geniet van een gevoel van comfort, gezelligheid en professionaliteit.

De keukenbrigade van WestWeelde verzorgt ook de catering in onze ruimtes: De Liefde, De Unie, Het Restaurant en optioneel ook in De Wester. Buiten de mogelijkheden die zijn beschreven in dit foodbook, maken we ook graag een voorstel op maat.



INHOUD - WAT VIND JE WAAR

Ontbijt	p. 04
Lunch	p. 05
Zoetigheid	p. 06
Borrel	p. 07
Diner	p. 10
BBQ	p. 11
Foodstations	p. 12
Drankarrangementen	p. 14
Wijnkaarten	p. 15
Get in touch	p. 20



ONTBIJT

VERS AFGEBAKKEN BROOD *(wit/volkoren)*

Drie soorten beleg; vlees, vis en vega, afgestemd op het seizoen

YOGHURT MET GRANOLA

FRUITSALADE

Appel, kiwi, banaan, watermeloen en rood fruit van het seizoen

16,50 p.p.

SUPPLEMENTEN

EGG MUFFIN

4,50

MINI CROISSANTS EN CHOCOLADEBROODJES *(2 p.p.)*

3,50

VERSE CROISSANTS

3,00

VERSE SAPPEN

6,50





LUNCH

3 ITEMS PER LUNCH

23,75 p.p.

KEUZE UIT

BELEGDE BROODJES *(wit/volkoren, gehalveerd geserveerd)*

Zongedroogde tomaten hummus | Bacon Sla Tomaat Kip (BLTC) | Broodje gezond met kaas (v)

FALAFEL WRAP

Met ingelegde uitjes, tomaat en licht pittige tomatencoulis

QUINOA SALADE

Met bietjes, feta, avocado, walnoten

QUICHE

Geitenkaas | Lorraine

SEIZOENSSOEP

Met brood

BROODJE KROKET





ZOETIGHEID

KOEKEN "DE KOEKFABRIEK" (1 p.p.) Chocolate chip, havermout-chocolade, havermout-gember	4,50
MINI VIENNOISERIE (2 p.p.) Koffiebroodjes, mini muffins en brownies	3,50
BIOLOGISCHE ENERGYBAR	4,00
PETIT GATEAU MINIMINI'S (2 p.p.) Zalige kleine taartjes met de hand gemaakt door Petit Gateau, in oneindig veel smaken en kleuren	7,50
BROWNIE EN BANANENBROOD	5,00
VEGAN CHOCOLADE BAR	4,00
VEGAN CARROT CAKE	5,00

DE KOEKFABRIEK

In de Koekfabriek zijn het mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt die de koek bakken. Hierdoor hebben ze een leuke werkplek, staan midden in de maatschappij en bakken de allerlekkerste koekjes!

PETIT GATEAU

Petit gateau is de echte Franse patisserie in Amsterdam van Meike Schaling en Patrice Andrieu. Het stel ontmoette elkaar in Parijs waar Meike na haar banketbakkersopleiding een patisserie opende. Na zes succesvolle jaren verhuisden Meike en Patrice, met hun vijf kinderen, naar Amsterdam om daar hetzelfde te doen.



BORREL

KOUDE TAFELHAPJES

TURKS BROOD

Met olijventapenade, roomboter en olijfolie

6,50

LUXE GEBRANDE NOTENMIX EN GEMARINEERDE OLIJVEN

7,50

CRUDITÉ VAN WORTEL, KOMKOMMER EN RETTICH

Met frisse yoghurt dip

8,00

KAZEN VAN DE KAASKAMER VAN AMSTERDAM

Met kletzenbrood en vijgencompote

15,50

CHARCUTERIE

Van diverse soorten vleeswaren

17,00

HARTIGE ETAGERE *(per 6 personen)*

Met een variatie aan koude hapjes: olijven, gebrande noten, peppadews, charcuterie, Amsterdams zuur en crudité met yoghurt dip

40,00

prijs per portie

DE KAASKAMER VAN AMSTERDAM

De Kaaskamer is al meer dan 20 jaar een van de beste kaaswinkels van Amsterdam. De selectie van meer dan 400 kazen van de Kaaskamer komen van boerderijen uit de buurt; Amsterdam, Utrecht, Texel, Terschelling.

KOUDE HAPJES

BRUSCHETTA MET VERSCHILLENDE TOPPINGS 3,00

Tomatensalsa | Rundercarpaccio | Makreel rilette

CANAPES MET VERSCHILLENDE TOPPINGS 3,25

Steak tartare | Zalm tartare | Aubergine kaviaar

BLINI'S MET VERSCHILLENDE TOPPINGS 3,75

Parmaham met mascarpone | Gerookte zalm | Geroosterde groenten met feta

GEITENKAAS LOLLY 3,00

prijs per portie

OESTERS | vanaf 120 stuks

Peper, citroen en frambozenazijn met een sjalotje
Uitgeserveerd door Zilt & Zalig

prijs op aanvraag

LATE NIGHT SNACKS

PUNTZAKJE FRIET 5,50

Met mayonaise

PUNTZAKJE ZOETE AARDAPPELFRIET 5,75

Met truffelmayonaise

WARME HAPJES

BEEF TERIYAKI SPIES 6,50

Met lente ui en sesam prijs per stuk

BITTERGARNITUUR 22,00

Bitterballen, vega bitterballen, kaastengels,
loempia's en samosa's (prijs per 15 stuks)

LUXE KROKETJES 10,50

Kaas-rucola | Truffel-pastinaak | Thaise curry garnaal
(prijs per 6 stuks)

VEGETARISCHE GYOZA 7,50

(prijs per 6 stuks)

THAISE VISKOEKJES 6,75

(prijs per 2 stuks)

BAO BUN RENDANG 7,50

Huisgemaakte rendang of vegetarische rendang van jackfruit

KLEINE BRABANDSE WORSTENBROODJES 3,00

prijs per portie

BROODJE KROKET 5,00

MINI BRIOCHE BEEFBURGER 6,50

Met tomaat, rode ui, kaas en mosterd-mayonaise

MINI FALAFELBURGER (VEGA) 6,00

Met ingelegde uitjes, tomaat en licht pittige tomatencoulis

prijs per portie

A hand is shown at the top of the frame, pouring a clear liquid, likely oil, into a white ceramic bowl. The liquid is captured mid-pour, creating a series of droplets that fall towards the food. The bowl contains a dish with white rice, green vegetables, and purple basil leaves. The bowl is placed on a dark, textured wooden surface. The background is dark and out of focus. The word "DINER" is written in white capital letters in the center of the image.

DINER



DINER

BUFFET

42,00 p.p.

Salades, warme gerechten en desserts van het seizoen, geserveerd op schalen op een aangekleed buffet met brood, olijfolie en zeezout

SHARED DINNER

46,50 p.p.

De gerechten van het seizoensmenu, geserveerd op schalen per tafel van 6 personen, met brood, olijfolie en zeezout

WALKING DINNER

47,00 p.p.

Een passende selectie van het seizoensmenu, uitgeserveerd als 5 kleine gerechten
(+ *extra kosten voor bedienend personeel*)

SIT DOWN DINNER

Het seizoensmenu uitgeserveerd in:

2 gangen 36,50

3 gangen 45,50

4 gangen 53,00

5 gangen 56,00

SWEET TABLE

14,50 p.p.

Een tafel vol zoetigheden en desserts als afsluiting van het diner. Voor ieder wat wils.





BBQ

Gerechten bereid op de grill geserveerd op schalen op een aangekleed buffet.

De BBQ wordt geserveerd met Turks brood, olijfolie en zeezout

De BBQ kan ook vegetarisch! Uiteraard is het mogelijk om een winter BBQ te organiseren, vraag naar de mogelijkheden.

42,50 p.p.

SALADES

SALADE VAN ROSEVAL AARDAPPELEN

Met creme fraiche, Zaanse mayonaise, zilveruitjes, augurken en rode ui

ITALIAANSE TOMATENSALADE

Met verschillende kleuren tomaten, oregano, knoflook, rode peper, olijfolie, balsamicoazijn en basilicum

MAROKKAANSE BULGUR SALADE

Met granaatappel, lente ui, munt, koriander, paprika, tomaat, ras-el-hanout, zure room en paprikacoulis

DESSERT

PANNACOTTA

Van griekse yoghurt met munt en coulis van rood fruit

VERSE FRUITSALADE

WARME GERECHTEN

LAMSBURGER

Met feta en munt, op een brioche met little gem en tomaten relish

AMERIKAANSE BABYRIBS

Gelakt met een saus van bruine suiker, citroen, knoflook en mosterd, geserveerd met een huisgemaakte saus

BAVETTE

Gemarineerd met knoflook, rozemarijn, verse thijm, citroensap, in olijfolie

DORADE EN PAPILIOTE

Met citroen, munt, dille en peterselie

ROYALE GROENTENSPIES

Met cherrytomaat, courgette, aubergine, mais, champignons en paprika



FOODSTATIONS

Jullie evenement uitbreiden met smakelijke foodstations?
Kies uit de onderstaande opties minimaal twee stations voor 34,50 per persoon.
Liever meer smaken om te kiezen? Een extra foodstation kost 12,50 per persoon.
De foodstations zullen worden bemand door een chef-kok.

Het diner zal altijd worden aangevuld met een uitgebreide saladebar en brood met dips.

2 foodstations en saladebar 34,50 p.p.

+ extra foodstation 12,50 p.p

AZIATISCHE BAR

Aziatische noedels en nasi met huisgemaakte kipsaté en verschillende toppings naar keuze

CURRY BAR

Smaakvolle, huisgemaakte curry's, geserveerd met rijst, kip of tofu

MEXICAANSE BAR

Mexicaanse taco's met pulled chicken, chili con carne en verschillende toppings naar keuze

POKÉ BOWL BAR

Stel je eigen poké bowl samen: sushirijst, tonijn, kip, tofu, edamame bonen en verschillende toppings naar keuze

PASTA BAR

Verse pasta, keuze uit
Vis: garnaal, knoflook, peterselie en ui
Vegetarisch: gorgonzola met baby spinazie, rode ui en champignon
Vlees: bolognese

BORREL BAR

Kaas: drie soorten kaas van 'de Kaaskamer', met kletzenbrood en vijgencompote
Charcuterie: dun gesneden vleeswaren van 'Brandt & Levie' (gedroogd en niet gedroogd) met grissini en olijven

PITA & BURGERS *uitgeserveerd*

Beefburgers met tomaat, rode ui en mosterdmayonaise & pita met falafel, hummus en gegrilde groenten

A photograph of two people holding glasses of red drinks. The person in the foreground is wearing a green top and has several rings on their fingers. The drink is in a faceted glass with ice and a lemon slice. A black straw is in the glass. The word "DRINKS" is overlaid in white text. The background is blurred, showing another person holding a similar drink.

DRINKS

DRANKARRANGEMENTEN

Voor de drankarrangementen is het mogelijk een all-in prijs per persoon te berekenen, voor pauze een pauzemoment of een aantal aaneengesloten uren. Alle prijzen zijn inclusief BTW.

POWERSTATIONS

Lavazza koffie, cappuccino, espresso | Mr. Jones thee | Watertaps |
Diverse soorten frisdranken (geschonken uit kleine flesjes)

Halve dag (max 5 uur) €18,50 p.p.

Hele dag (max 10 uur) €31,00 p.p.

Boven de 200 gasten huren wij extra koffiemachines in.

Hier rekenen wij 250,- per machine voor.

KOFFIE, THEE & WATER

Lavazza koffie, cappuccino, espresso | Mr. Jones thee | Watertaps

Pauzemoment (15-30 min) €4,50 p.p.

Lunchpauze (30-60 min) €7,50 p.p.

KOFFIE, THEE & VERSE SAPPEN

Lavazza koffie, cappuccino, espresso | Mr. Jones thee | Watertaps |
Verse fruit- en groentesappen naar keuze

Pauzemoment (15-30 min) €6,50 p.p.

Lunchpauze (30-60 min) €11,00 p.p.

KOFFIE, THEE & FRISDRANKEN

Lavazza koffie, cappuccino, espresso | Mr. Jones thee | Watertaps |
Diverse soorten frisdranken (geschonken uit kleine flesjes)

Pauzemoment 15-30 min €5,50 p.p.

Lunchpauze 30-60 €8,75 p.p.

BIER, WIJN & FRISDRANK

Onbeperkt witte, rode en rose huiswijn | Bier van de tap |
Diverse soorten frisdrank (geschonken uit kleine flesjes) | Koffie & thee

1 uur €15,50 p.p. 2 uur €21,50 p.p.

3 uur €27,00 p.p. 4 uur €31,50 p.p.

> 4 uur – toeslag van €8 per uur

BIER, WIJN, STERKE DRANK & FRISDRANK

Onbeperkt witte, rode en rose huiswijn | Bier van de tap | Diverse soorten
frisdrank (geschonken uit kleine flesjes) | Koffie & thee | 42 Below vodka |
Bacardi Carta Blanca | Bombay Sapphire gin

1 uur €26,50 p.p. 2 uur €33,50 p.p.

3 uur €41,50 p.p. 4 uur €53,00 p.p.

> 4 uur – toeslag van €13,00 per uur

SUPPLEMENTEN

CAVA

Onbeperkt schenken van Cava binnen een van bovenstaande
drankenarrangementen +€2,25 per persoon, per uur

WIJN

Liever een andere wijn dan de huiswijn? Vraag ons naar de mogelijkheden!

WIJNKAART





BUBBELS

Cava Brut Nature, Mas Suau Ferré i Catasús Penedés, Spain 7,50 40,00

Deze Brut Nature is toegankelijk, met een droge, frisse en minerale smaak. Gistachtige tonen en verfrissende citrus komen mooi naar voren, wat deze cava de perfecte keuze maakt om mee te toosten!

Cremant de Loire Domain cady Loire, France 45,00

Deze mousserende wijn uit de Loire-vallei wordt volgens de traditionele methode geproduceerd, dezelfde techniek die voor Champagne wordt gebruikt. Dankzij de tweede gisting op fles krijgt de wijn zijn sprankelende karakter en complexiteit. Domaine Cady's Crémant de Loire is een feestelijke wijn met fijne bubbels en een verfrissende zuurgraad. Gemaakt van druivensoorten die typisch zijn voor de Loire-vallei, zoals Chenin Blanc en Chardonnay, biedt deze wijn een harmonieus samenspel van fruitige en florale aroma's. De wijn heeft tonen van citrusvruchten, groene appels, perziken en witte bloemen.

Champagne Brut 'Verzenay' Michel Arnould Champagne, France 80,00

Een prachtig geurende, karaktervolle en licht ronde Champagne, vervaardigd uit 100% Pinot Noir druiven van 12 ha eigen wijngaarden in de Grand Cru-gemeente Verzenay. Deze lichtzoete Champagne combineert een klassiek stevige smaak met een subtiele, licht rustieke toets, verrijkt met tonen van caramel en toast. In de afdronk komt een verfijnde frisheid naar voren, subtiel versterkt door de elegante, delicate mousse. Een ambachtelijk gemaakte Champagne die zowel complexiteit als verfijning uitstraalt.

WIT

Verdil **Casa Lluch** **Valencia, Spain** **5,50 30,00**

Verdil is een lokale druivensoort die nog niet breed bekend is. Het resultaat is een verfrissende biologische wijn, met een subtiële houtrijping en een eigenzinnige smaak die een filmend, rond mondgevoel biedt. De wijn heeft een lichte rokerigheid, een heerlijke sappigheid en een verfrissende smaak, met hints van peer en een kruidig aroma.

Grenache & Viognier **Les Costes** **Cévennes, France** **6,50 35,00**

Les Costes Blanc is een volle wijn, maar met finesse en elegantie. Rijke tonen van abrikoos en perzik en iets van walnoot. Mooi samenspel van Grenache Blanc en Viognier, waarin grenache de grootste rol speelt.

Chardonnay **Domaine Saint Hilaire** **Languedoc, France** **7,00 37,50**

Deze wijn biedt een mooie balans, met veel fruit en een subtiële houttoets. Rijk tropisch fruit, een heerlijk romig mondgevoel en een fraaie lengte kenmerken deze wijn. Het moderne Franse domaine combineert klassieke vinificatie met eigentijdse technieken. De Nieuw-Zeelandse wijnmaker heeft hierin een prachtige harmonie gecreëerd tussen het fruit en het houtgebruik.

Pinot Grigio **Catina Bolzano** **Alto Adige, Italië** **7,00 37,50**

Wijn vol sappige handpeer en kweeën. Ook florale tonen en milde specerijen. Flinke lengte, met voldoende frisheid en een uitgekiend mineralenspel. De druiven worden verbouwd op hoger gelegen hellingen met een groot temperatuurverschil tussen dag en nacht.

Sauvignon Blanc **Pouilly Fumé** **Loire, France** **50,00**

Een frisse Sauvignon Blanc uit de Loire met een licht rokerig karakter, dit komt door de vuursteenaroma's in de bodem. Een zeer typische Pouilly Fumé met alle kenmerken: stuivend, vers gras, limoen, kiwi, vurig en krijt.



A photograph of a dark wine bottle and a glass filled with red wine, resting on a rustic wooden table. The scene is lit with warm, natural light, creating soft shadows and highlighting the textures of the wood and the liquid in the glass.

ROOD

Tempranillo

Casa Lluch

Valencia, Spain

5,50 30,00

Een biologische wijn gemaakt van de Tempranillo-druif. Deze heerlijke wijn heeft een verleidelijk aroma met een licht bloemige toon; veel rood fruit, vanille en specerijen en voldoende fris door de natuurlijke zuren. Een fruitige wijn die vooral zomers heerlijk smaakt wanneer deze licht gekoeld is.

Negroamaro

Unico Brindisi

Puglia, Italy

6,50 35,00

Zachtaardige 'comfortwine' uit de hak van Italië gemaakt met populaire druiven uit Puglia. Zwoel doorstoofd zwart fruit. Milde houtrijping zorgt hier voor diepte en een fijne specerijen toets. De wijn pairt goed met een scala aan gerechten en daarom ook favoriet bij het seizoensmenu. Gemaakt van 100% Negroamaro druiven, handmatig geplukt, met een prachtige diep donkere kleur.

x

Syrah

Domaine Saint Hilaire

Languedoc, France

7,00 37,50

Rijke en pittige stijl met aroma's van rijpe donkere kersen, braambes. Daarnaast zwarte peper & wilde kruiden. Perfect bij rijke en lichtpittige gerechten. Houtlagering van 10 maanden in eiken vaten & grotere fouders.

Malbec & Merlot

Chateau de la Grave

Bordeaux, France

42,50

Een prachtige uitdrukking van een moderne Malbec; rond en zacht bij de aanzet, vol en fluwelig eindigend met een prachtige complexiteit met tonen van laurier en kers. De wijn wordt geweldig ondersteund door de aanwezige tannine en past perfect bij rood vlees.



ROSE

Cinsault Les Vignerons Languedoc, France 5,50 30,00

Een heerlijke frisse rosé van het wijnhuis La Vicomté gemaakt van 100% cinsault druiven. Deze rosé is vol van smaak met een sappige en fruitige afdronk. Herken aroma's van rode bessen, bloemen en een hint van citrus, samen met een subtiele minerale afdronk.

Garnacha & Viura Kármán Rosada Rioja, Spain 6,50 32,50

Kármán staat voor de scheidingslijn tussen de atmosfeer en heelal. Een frisse en fruitige rosé, met genoeg structuur afkomstig uit de Viura druif, om bij de gerechten van het seizoensmenu te serveren.

ORANJE

Arinto Hugo Mendes Lisboa, Portugal 8,00 44,00

De Arinto van Hugo Mendes is een prachtige oranje wijn die de kracht van de Arinto-druif combineert met een bijzondere vinificatie. Door de schilcontactmethode, waarbij de druiven langere tijd met de schillen in contact blijven, krijgt deze wijn zijn karakteristieke oranje kleur en complexe smaakprofiel. De wijn opent met aroma's van gedroogd fruit en een vleugje kruiden, gevolgd door een volle, robuuste smaak. Je proeft rijpe citrusvruchten zoals sinaasappel en grapefruit, samen met hints van honing en een lichte kruidigheid. De afdronk is droog, maar met een langdurige, licht minerale en frisse toets die de complexiteit van de wijn verder versterkt.

Get in touch

Ons team staat klaar om jullie van A tot Z te begeleiden.
Voor vragen en/of rondleidingen mail of bel, dan helpen we jullie graag verder.

020 - 684 84 96
info@westweelde.nl

Tot snel!