



FOODBOOK

EEN MONUMENTALE, INDUSTRIELE, LOCATIE,
GELEGEN OP HET WESTERGASFABRIEK TERREIN 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.

OP CULINAIR GEBIED BIEDEN ONZE CREATIEVE CHEFS JE
EEN SCALA AAN MOGELIJKHEDEN.

*Wester
Liefde* 
EVENTS & TROUWEN



Klonneplein 4-6
1014 DD Amsterdam

+31(0)20 6848496
info@westerliefde.nl

De keukenbrigade van ons restaurant WestergasTerras verzorgt ook de catering in onze evenementenlocaties WesterLiefde, WesterUnie en het Transformatorhuis.

Buiten de mogelijkheden die zijn beschreven in dit foodbook, maken we ook graag een voorstel op maat.



INHOUDSOPGAVE

ONTBIJT - PAGINA 3

BORREL - PAGINA 6,7 & 8

LUNCH - PAGINA 4

DINER - PAGINA 9, 10 & 11

ZOETIGHEID - PAGINA 5

FOODSTATIONS - PAGINA 12



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

13,50p.p.

SUPPLEMENTEN

EGG MUFFIN 2,-

MINI CROISSANTS EN CHOCOLADEBROODJES (2 p.p.) 2,75

VERSE CROISSANTS 2,10

VERSE SAPPEN 4,50

prijs per supplement, per persoon
de supplementen zijn ook los te bestellen



LUNCH

3 ITEMS PER LUNCH

20,50 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



Z O E T I G H E I D

KOEKEN "De Koekfabriek" (1 p.p.) 2,75
Chocolate chip, havermout-chocolade, havermout-gember

MINI VIENNOISERIE (2 p.p.) 2,75
Koffiebroodjes, mini muffins en brownies

BIOLOGISCHE ENERGYBAR 3,50

PETIT GATEAU MINIMINI'S 4,95
Zalige kleine taartjes met de hand gemaakt door Petit Gateau,
in oneindig veel smaken en kleuren

BROWNIE EN BANANENBROOD 3,50

VEGAN CHOCOLADE BAR 3,50

VEGAN CARROT CAKE 3,50

PETIT GATEAUU

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

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!



BORREL

KOUDE TAFELHAPJES

TURKS BROOD 5,50

Met olijventapenade, roomboter en olijfolie

LUXE GEBRANDE NOTENMIX EN GEMARINEERDE OLIJVEN 5,50

CRUDITÉ VAN WORTEL, KOMKOMMER EN RETTICH 7,50

Met frisse yoghurt dip

KAZEN VAN DE KAASKAMER VAN AMSTERDAM 15,50

Met kletzenbrood en vijgencompote

CHARCURTERIE 15,50

Van diverse soorten vleeswaren

HARTIGE ETAGERE 35,- (per 6 personen)

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

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 2,50

Tomatensalsa | Rundercarpaccio | Makreel rilette

BLINI'S MET VERSCHILLENDE TOPPINGS 3,50

Parmaham met mascarpone | Gerookte zalm | Geroosterde groenten met feta

GEITENKAAS LOLLY 3,00

prijs per stuk

OESTERS | vanaf 120 stuks

Peper, citroen en frambozenazijn met een sjalotje

Uitgeserveerd door Zilt & Zelig

Prijs op aanvraag



WARME HAPJES

BEEF TERIYAKI SPIES 6,50

Met lente ui en sesam

prijs per 2 stuks

BITTERGARNITUUR 18,50

Bitterballen | Vega bitterballen | Kaastengels | Loempia's | Samosa's

prijs per 15 stuks

LUXE KROKETJES 8,25

Kaas-rucola | Truffel-pastinaak | Thaise curry garnaal

prijs per 6 stuks

VEGETARISCHE GYOZA 6,25

prijs per 6 stuks

THAISE VISKOEKJES 5,75

prijs per 2 stuks

BAO BUN RENDANG 6,00

Huisgemaakte rendang of vegetarische rendang van jackfruit



LATE NIGHT SNACKS

PUNTZAKJE FRIET 4,50

Met mayonaise

PUNTZAKJE ZOETE AARDAPPELFRIET 4,75

Met truffelmayonaise

BROODJE KROKET 4,50

MINI BRIOCHE BEEFBURGER 5,50

Met tomaat, rode ui, kaas en mosterd-mayonaise

MINI FALAFELBURGER (VEGA) 5,00

Met ingelegde uitjes, tomaat en
licht pittige tomatencouilis

prijs per stuk

DINER

De WesterLiefde werkt met
wisselende seizoensmenu's.

We sturen je graag het
seizoensmenu van
dit moment.





BUFFET

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

38,50 p.p.

SHARED DINNER

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

42,00 p.p.

WALKING DINNER

Een passende selectie van het seizoensmenu, uitgeserveerd als 5 kleine gerechten

43,50 p.p. + extra kosten voor bedienend personeel

SIT DOWN DINNER

Het seizoensmenu uitgeserveerd in:

2 GANGEN 32,50

3 GANGEN 41,50

4 GANGEN 47,00

5 GANGEN 51,00

SWEET TABLE

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

12,50 p.p.



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!

38,50 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 relisch

AMERIKAANSE BABYRIBS

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

TUCSON STYLE BAVETTE

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

DORADE EN PAPILOTTE

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 30,00 per persoon.
Liever meer smaken om te kiezen? Een extra foodstation kost 9,50 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 30,00 p.p.
extra foodstation 9,50 p.p

ASIAN NOODLES

Aziatische noedels met chili, lente ui en verschillende toppings naar keuze - warm geserveerd

INDONESISCH

Nasi, bami en huisgemaakte kipsate*
*ook vegetarische 'kip' mogelijk

PITA & BURGERS

Beefburger met tomaat, rode ui, kaas en mosterd-mayonaise & pita met falafel, hummus en gegrilde groenten

PASTA BAR

Verse pasta geserveerd met huisgemaakte saus gegrilde groenten, vis of kip

CURRY BAR

Smaakvolle, huisgemaakte curry's geserveerd met rijst

KAAS

Diverse soorten kazen van de Kaaskamer van Amsterdam
3 soorten kaas

EXTRA OPTIE OESTERS

Diverse soorten oesters geserveerd door Zilt & Zalig; met peper, citroen en frambozenazijn met een sjalotje

CHARCUTERIE

Dun gesneden vleeswaren van Brandt & Levie (gedroogd en niet gedroogd) met Grissini en olijven

Prijs op aanvraag

TOT SNEEL!

