



d **BANQUETING** **BALIE**

LUNCH, BORREL
VERGADERING, DINER, FEEST

INHOUDSOPGAVE

DAGARRANGEMENTEN	4
LUNCH	6
BORREL	8
DINER	11
LOCATIES	14
ALGEMENE VOORWAARDEN	15

Wilt u meer specifieke informatie of wilt u een afspraak maken voor een bezichtiging? Neem dan tijdens kantooruren contact op via 020-5535134 of robin.degier@debalie.nl

WELKOM

In deze brochure vindt u onze verschillende arrangementen. Naast deze mogelijkheden staan we open voor uw ideeën en kijken we graag met u naar een voorstel op maat.

Alle prijzen zijn inclusief BTW.

De keuken van De Balie biedt haar gasten mooie, eerlijke, huisgemaakte gerechten. We serveren dan ook alleen vlees van dieren die een goed leven hebben gehad. Koeien die hebben kunnen grazen in een wei en vissen die niet met uitsterven worden bedreigd.

deBALIE

Voor evenementen vanaf 15 personen bieden wij de volgende arrangementen aan:

ONTVANGST EN PAUZES

- Koffie en theebuffet met chocola van Tony's Chocolonely ————— 2,40 pp

1 DAGDEEL COMPLEET (4 UUR) ————— 10,50 PP

- Onbeperkt koffie, thee met chocola van Tony's Chocolonely
- Jus d'orange en water
- Bananenbrood en brownie

2 DAGDELEN COMPLEET (8 UUR) ————— 33,50 PP

- Ontvangst met croissants en bananenbrood
- Onbeperkt koffie, thee met chocola van Tony's Chocolonely
- Limonadebuffet met twee soorten Roze Bunker limonade
- Lunchpauze met broodjes, huisgemaakte soep en salade van het seizoen
- Fruit, melk en water bij de lunch
- Zoete snack in de middag: bananenbrood, brownie en wonderbars

UITBREIDINGEN

Mini vegetarische quiche —————	2,60 pp
Pastel de nata (klein Portugees 'taartje van room') —————	3,10 pp
Croissant met jam en boter —————	3,00 pp
Bananenbrood / brownie —————	2,60 pp
Fruit —————	1,00 pp
Frisdrankbuffet —————	3,10 pp
Supplement verse jus d'orange —————	2,10 pp





LUNCH

BROODJES LUNCHBUFFET (15 - 200 PERSONEN) 14,70 PP

- Luxe brood van Menno, 3 verschillende belegsoorten waarbij keuze uit:
- Oude kaas | spread van geroosterde aubergines | cherrytomaat
 - Rode bieten hummus | geroosterde groenten | pijnboompitten
 - Rillette van gerookte makreel | kappertjes | rucola
 - Gerookte zalm | mierikswortelcrème | ingemaakte komkommer (pickles)
 - Seranoham | peperonata | basilicum
 - Rookvlees | hüttenkäse | groene kruiden

Inclusief jus, melk, water en fruit

DE BALIE LUNCH (15 - 200 PERSONEN) 23,20 PP

- Huisgemaakte mini hamburger op briochebrood (kan ook vegetarisch)
- Soep van het seizoen (vegetarisch)
- Salade met geroosterde en gegrilde groenten
- Brownie
- Bananenbrood
- Fruit

Inclusief jus, melk, water en fruit

UITBREIDINGEN LUNCH

HARTIG

- Soep van het seizoen (vegetarisch) 3,10 pp
 Mini vegetarische quiche 2,60 pp

ZOETE SNACKS

- Bananenbrood / brownie 2,60 pp
 Pastel de nata (klein Portugees 'taartje van room') 3,20 pp
 Croissant met jam en boter 3,00 pp
 Fruit 1,00 pp

DRANKEN BIJ DE LUNCH

- Koffie en theebuffet met chocola van Tony's Chocolonely 2,40 pp
 Frisdrankbuffet 3,10 pp
 Supplement verse jus d'orange 2,10 pp
 Mimosa: Cava met verse jus d'orange 6,00 pp
 Cava Brut, Mas Fi, Penedès, Spanje 5,20 pp

DRANKENARRANGEMENT

Borrel met bier/wijn/fris	
1 uur	6,00 pp
1,5 uur	7,50 pp

Alcoholvrije borrel	
1 uur	3,10 pp
1,5 uur	4,70 pp
Limonadebuffet met twee soorten Roze Bunker limonade	2,20 pp

Mimosa: Cava met verse jus d'orange	6,00 pp
Cava Brut Nature Mas Candí, Penedès, Spanje	5,20 pp

BASIC BALIE BORREL ————— 2,00 PP

- Olijven
- Nootjesassortiment van De Nootzaak Gotjé
- Beemster kaasblokjes | mosterd

WARME BALIE BORREL ————— 3,50 PP

- Bitterballen van Holtkamp | mosterd
- Kaasstengels van Local Harvest | chilisaus
- Oesterzwammenbitterballen | kappertjes-saliemayonaise

WARME VEGA BALIE BORREL ————— 3,50 pp

- Kaasstengels van Local Harvest | chilisaus
- Oesterzwammenbitterballen | kappertjes-saliemayonaise
- Polentafriet | chilisaus

HAPJES (VANAF 30 STUKS)

Bijvangstkroketjes van Local Harvest peterseliemayonaise	1,50 pst
Polentafriet chilisaus	1,00 pst
Vegetarische mini quiche	2,60 pst
Polpette: Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus	1,80 pst
Mini burger op brioche (vlees of vega)	8,20 pst
Crostini (assorti)	2,60 pst



BORREL



DINER

DINER (20 - 100 PERSONEN)

U kunt een gerecht per gang kiezen uit het menu op de volgende pagina.

2 gangen	31,00 pp
3 gangen	38,50 pp

WALKING DINNER VANAF 40 PERSONEN

Een walking dinner vindt plaats in een staande setting. Vier gerechtjes staan gelijk aan een volledige maaltijd. U kunt zelf de gerechten kiezen uit het menu op de volgende pagina.

4 gerechtjes	31,00 pp
--------------	----------

DRANKENARRANGEMENT BIJ DINERS

Indien u graag wilt uitgaan van een vaste prijs, kunt u kiezen voor een drankenarrangement bij uw menu. Hieronder vindt u de verschillende opties:

2 of 3 drankjes + koffie / thee	
Brand bieren (fles) / huiswijn / fris & koffie / thee	11,50/13,50 pp

inclusief tafelwater (bruis / plat)

WIJNARRANGEMENTEN

Onze klassieke Europese wijnen, bij voorkeur biologisch, zijn geselecteerd door onze sommelier.

2 gangen wijnarrangement	15,00 pp
3 gangen wijnarrangement	22,50 pp

inclusief tafelwater (bruis / plat)

MENU

We houden graag rekening met speciale diëtwensen. Als u deze uiterlijk een week van tevoren aan ons doorgeeft, serveren wij een passend alternatief.

VOORGERECHTEN

Caponata: aubergines | bleekselderij | rode paprika | venkel
pijnboompitten | rozijnen | buffelmozzarella (VEGA) of met
serranoham

Porchetta | sereh | ingemaakte bloemkool (pickle) | komkommer |
venkel

Pulpo | venkel | geroosterde amandel | dressing van gekonfijte citroen

TUSSENGERECHTEN

VEGAN- dahl van rode linzen | kokosroom | koriander

VEGAN -bloemkoolsoep | koriander pistou | geroosterde
pijnboompitten

VEGAN -courgette-komkommer soep | verse dille | geroosterde
pijnboompitten

HOOFDGERECHTEN

Lamsnek | bospeen | doperwten
krieltjes met gekonfijte citroen | jus de veau

Zeebaars | Nicola aardappel uit de oven | rozemarijn
geroosterde groenten | kreeftenbisque

VEGAN -frisse tomatenstoof | Noily Prat | bleekselderij | peen
geroosterde zoete aardappel | paksoi | geroosterde hazelnoten

VEGA -melanzane parmigiana | courgette salade | geroosterde
pijnboompitten

NAGERECHTEN

Tiramisu | marsala en rum

Warme crumble van goudreinetten en peer
crème fraîche | zwart sesamzaad

LOCATIES

BOVENFOYER

Een sfeervolle ruimte boven onze Foyer, bereikbaar via de statige houten trap midden in De Balie. Van 20 tot 200 personen.

SALON

Deze sfeervolle zaal met authentieke glas-in-loodramen is geschikt voor 30-100 personen.

ENTRESOL

De Entresol is een halfopen ruimte boven ons café en biedt plaats aan 40 personen.

GROTE ZAAL

De theaterzaal is een ruime zaal en is geschikt voor exclusieve diners en partijen.

VERGADERKAMER

De vergaderkamer is gesitueerd op onze bovenfoyer en biedt plaats aan 14 personen. De ruimte is geschikt voor vergaderingen, privédiners en workshops.

FOYER

Ons restaurant is in de Foyer.
Deze ruimte is in overleg beschikbaar.

Heeft u vragen over de beschikbaarheid van onze locaties?
Bel 020-5535150 of mail naar zaalverhuur@debalie.nl

ALGEMENE VOORWAARDEN & OVERIGE KOSTEN

Wij rekenen de volgende opstartkosten (incl. 21% btw)

- Tot 25 personen	60,50
- 26 - 50 personen	90,75
- 51 - 100 personen	169,40
- 101 - 150 personen	254,10
- 151 - 200 personen	338,80
- Meer dan 200 personen	423,50

Bij zittende lunches en diners komen de opstartkosten te vervallen en rekenen we standaard de volgende kosten (incl. btw) voor het inrichten van de zalen.

SALON	302,50
GROTE ZAAL	726,00
BOVENFOYER	302,50

Wij verzoeken u om het volgende minimaal een week van tevoren te bevestigen:

- het definitieve aantal gasten,
- het definitieve aantal en gekozen hapjes
- het definitieve aantal dieetwensen en/of vegetariërs bij diners

Bij annuleringen van het evenement binnen/minder dan een week, brengen wij 100% van de afgesproken kosten in rekening. Dit in verband met de al genomen voorbereidingen en inkoopkosten.

Bij uitgebreide banqueting kunnen er eventueel extra kosten berekend worden voor de inhuur van mastiek of meubilair. Hiervan wordt u tijdig op de hoogte gesteld.

De horecaprijzen zijn geoffreerd incl. 9% en 21% BTW.

Heeft u nog vragen? Neem dan tijdens kantooruren contact op via 020-5535134 of robin.degier@debalie.nl

CAU

de ballie

BAR