

CULI- NAIR

deBALIE

www.debalie.nl/culinair

In deze brochure vindt u onze verschillende culinaire arrangementen. Vanaf 15 personen verzorgen wij lunch, borrels en diners voor zakelijke en feestelijke gelegenheden. Naast deze mogelijkheden staan we open voor uw ideeën en kijken we graag met u naar een voorstel op maat.

2

Dagarrangementen

Ontvangst en pauzes
(Vergader-) Arrangementen

3

Lunch

Brood
Warm

4

Diner

2 gangen
3 gangen

4

Walking dinner

5 gangen

5

Borrel

Basic
Warm Vegetarisch
Warm
Luxe

5

Drank

Koffie / thee / water
Bier / wijn / fris
Alcohol vrij

6

**Locaties &
algemene voorwaarden**

DAGARRANGEMENT

De dagarrangementen zijn ideaal om je gasten warm te ontvangen met een goede kop koffie of net wat extra's te bieden tijdens bijvoorbeeld een zakelijke meeting.

Ontvangst en pauzes

Koffie, thee en water met Tony's Chocolonely

Croissant met jam en karneboter

Bananenbrood

Friandisebuffet

Petit fours van Holtkamp

- Red velvet
- Cheesecake
- Citroen merengue

2,9 p.p.

3,5 p.p.

3,6 p.p.

5,5 p.p.

4,75 p.p.



DAGARRANGEMENT



1 Dagdeel

4 uur

Koffie, thee en water
met Tony's Chocolonely

Biologisch fruitsap

Taartjes van Holtkamp

15,5 p.p.

2 Dagdelen

8 uur

Koffie, thee en water
met Tony's Chocolonely

Ontvangst

Croissants

Pauze

Taartjes van Holtkamp

Lunch

Belegde broodjes

Soep van de dag

Salade

36,5 p.p.

COFFEE

AND

Lunch



LUNCH

Brood

Soep van het moment

Caesar-salade

Brood

Belegen Beemsterkaas met
karneboter en rucola

gerookte makreelfilet met
mierikswortel crème fraîche

Caprese met burrata en basilicum

Warm 2 of 3 gangen

Voor

Soep van het moment

-

Rillettes de canard met rode
bietencrème, balsamico
en een blin

Hoofd

Tuinkruidenrisotto met
doperwten, tuinbonen en een
gepocheerd ei

-

Gevulde pijlstaartinktvis met
krieltjes, zeekraal, lamsoor en
cherrytomaat

Na

Gemarineerde aardbeien met
crème Suisse, krokant flodeeg en
gezouten caramel

-

Moëlleux au chocolat met
frambozensorbet

15,5 p.p.

28,5 p.p. / 36,5 p.p.

DINER

MENU 2 of 3 gangen

Voor

Soep van het moment

-

Rillettes de canard met rode bietencrème,
balsamico en een blin

Hoofd

Tuinkruidenrisotto met doperwtten, tuinbonen en
een gepocheerd ei

-

Gevulde pijlstaartinktvis met krieltjes, zeekraal,
lamsoor en cherrytomaat

Na

Gemarineerde aardbeien met crème Suisse,
krokant filodeeg en gezouten caramel

-

Moëlleux au chocolat met frambozensorbet

Keuze uit vegetarisch of vis/vlees

28,5 p.p. / 36,5 p.p.

WALKING DINNER

MENU 5 gangen

Voor

Soep van het moment geserveerd met brood en
karneboter van "Van de Koe"

Tussen

Panzanella caprese met dun gesneden rode ui en
een rode wijn vinaigrette

2e Tussen

Tuinkruiden risotto, doperwtten, tuinbonen,
gepocheerd ei, baby spinazie en een Parmezaan
koekje.

Hoofd

Gebakken gemengde paddenstoelen met
Roquefort

Na

Gemarineerde aardbeien met crème suisse,
filodeeg en gezouten karamel

Vis/vlees opties zijn beschikbaar op aanvraag

39,50 p.p.



BORREL

Basic

Olijven
Nootjesassortiment van De Nootzaak Gotjé
Beemster kaasblokjes met mosterd

3,5 p.p.

Warm vegetarisch

Mini loempia's
Kaasstengels
Oesterzwam bitterballen

4,5 p.p.

Warm

Gefrituurde kipstukjes
Kaasstengels
Draadjesvlees bitterballen

5,5 p.p.

Luxe

Slider Pulled mushroom
Huisgemaakte Inktvisringen
Gefrituurde kipstukjes of falafel balletjes
Crudit  met roomkaas
Draadjesvlees- of oesterzwambitterballen

12,5 p.p.

DRINKS

Koffie / thee / water
met Tony's Chocolonely

2,9 p.p.

Bier / wijn / fris

1 uur

10,0 p.p.

1,5 uur

15,0 p.p.

Alcohol vrij

1 uur

7,0 p.p.

1,5 uur

10,5 p.p.

LOCATIES

De Balie heeft verschillende culinaire locaties, met elk een geheel eigen karakter en mogelijkheden. Van congressen en netwerkborrels in de grote zaal tot kleine vergaderingen of intieme etentjes op het entresol. Ontdek [hier](#) welke ruimte geschikt is voor uw evenement.

Wij rekenen de volgende opstartkosten, incl. 21% btw.

Personen	Prijs
15 - 25	68
26 - 50	100
51 - 100	185
101 - 150	275
151 - 200	385
201 >	480

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	321,30
Grote Zaal	770,70
Bovenfoyer	321,30

ALGEMENE VOORWAARDEN

Wij verzoeken u om minimaal 10 dagen van tevoren het definitieve aantal gasten / gekozen hapjes / dieetwensen te bevestigen.

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 contact op via +31 (0)20 553 51 50 of zaalverhuur@debalie.nl.