

**WESTER
LIEFDE**

**FOOD
BOOK**



Nederlands



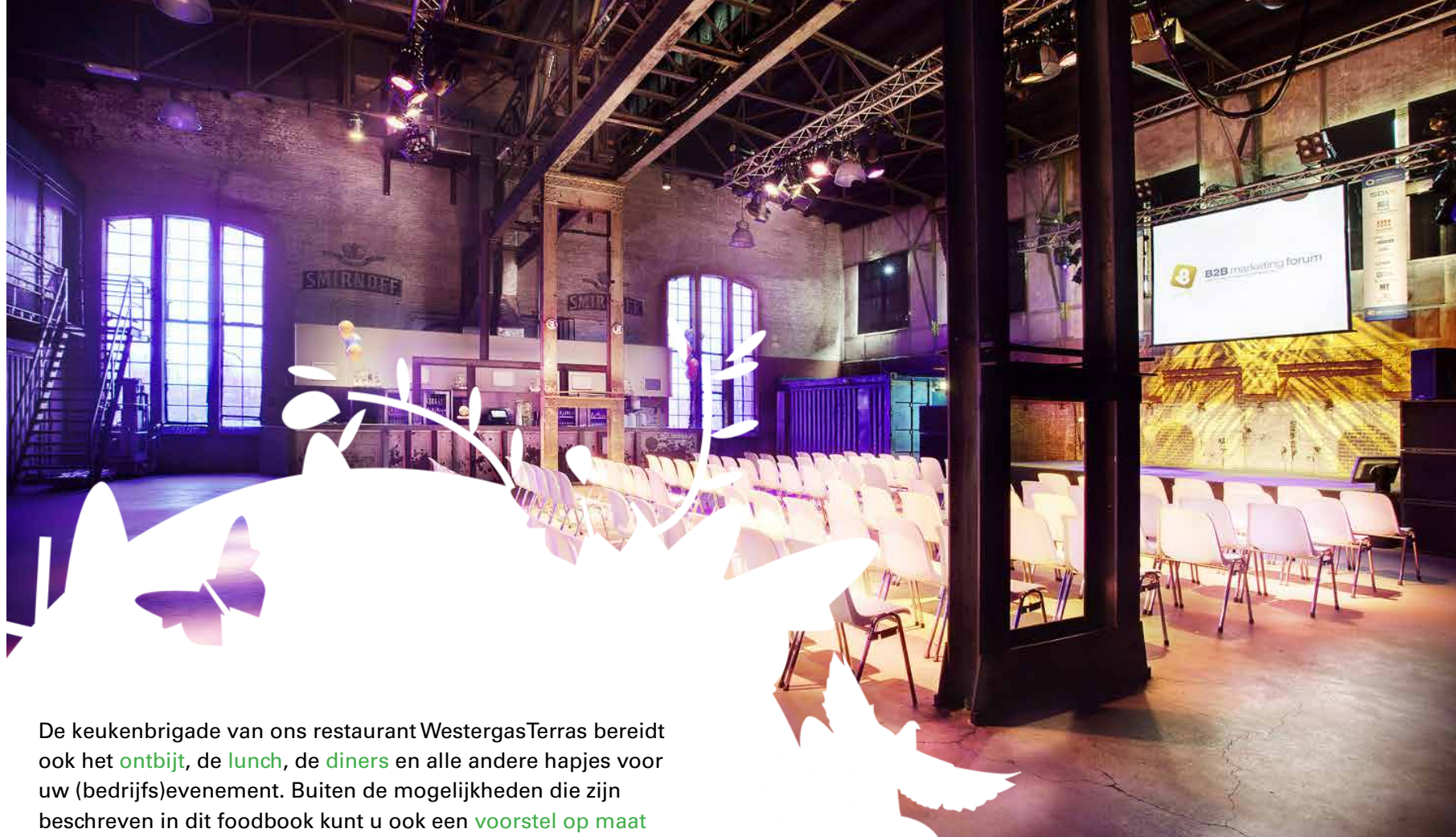


westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK

Klönneplein 4-6
1014 DD Amsterdam

020 985 65 458
info@westerliefde.nl



De keukenbrigade van ons restaurant WestergasTerras bereidt ook het **ontbijt**, de **lunch**, de **diners** en alle andere hapjes voor uw (bedrijfs)evenement. Buiten de mogelijkheden die zijn beschreven in dit foodbook kunt u ook een **voorstel op maat** ontvangen.

EEN FEEST OP LOCATIE?

Geeft u een feest in één van de locaties op het Westergasfabriek terrein? Ons team komt graag naar u toe! Wij nemen de complete catering, van eten tot drinken en van decoratie tot personeel voor u uit handen, zodat u zich om andere zaken kunt bekommeren.

Alle gerechten in het foodbook zijn te bestellen vanaf 40 personen. De gecommuniceerde prijzen zijn inclusief 6% btw.

INHOUDS OPGAVE

ONTBIJT	pag. 4
LUNCH	pag. 4
PAUZE	pag. 5
BORREL	pag. 6
BORREL SPECIAL FOODBAR	pag. 7

Geserveerd op grote schalen op een aangekleed buffet.



BUFFET

Italiaans	Hollands	Amerikaans	Thais Streetfood	Deluxe Frans
pag. 9	pag. 9	pag. 10	pag. 10	pag. 11

Verskillende gerechten van de buffetten geserveerd op schalen op tafel per zes personen.



SHARED DINNER

pag. 12

Een passende selectie van de buffetten uitgeserveerd als kleinere gerechten.



WALKING DINNER

pag. 12

Een 2,3,4 of 5 gangen diner uitgeserveerd aan tafel.



SIT DOWN DINER

pag. 13

Gerechten bereid op de grill en gepresenteerd op een aangekleed buffet.



BBQ

pag. 14

Voor de kleine gasten. Aan tafel geserveerd of gepresenteerd op een buffet.



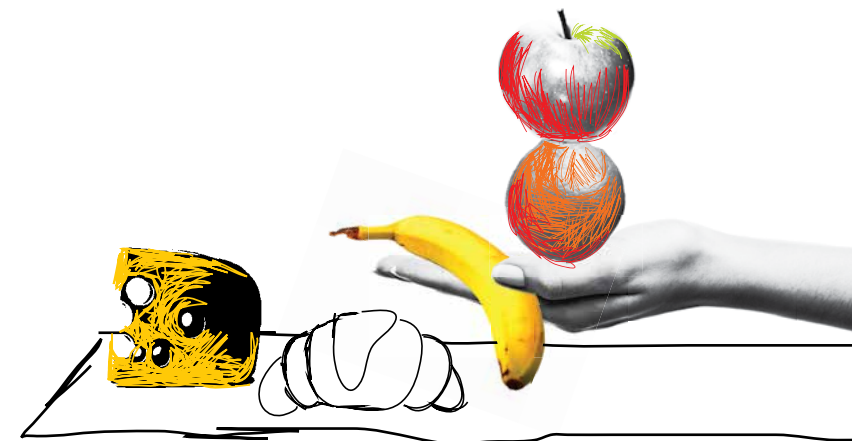
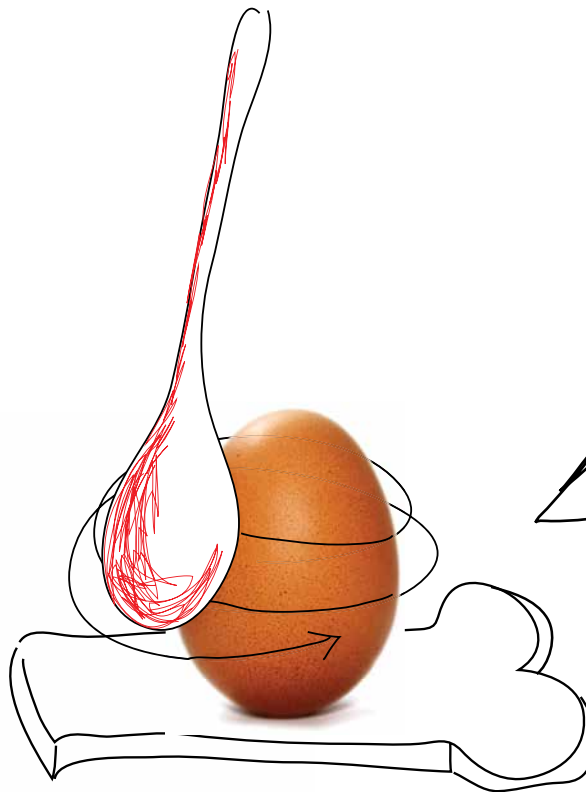
KIDS SPECIAL

pag. 15



westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK



ONTBIJT

- Vers afgebakken broden met:
 - Beleggen Ziltige Zeeuwse kaas, augurkjes en roomkaas
 - Beenham, roomkaas met honing en mosterd, plakjes radijs en augurkjes
- Roerei met peterselie en crème fraîche
- Toast
- Ovenwarme croissants met jam en pain au chocolat
- Bakje Yoghurt met granola
- Handfruit

7,50 p.p.

LUNCH

- Vers afgebakken broden met:
 - Amsterdamse Ossenworst, grove mosterd, peper en zout
 - Jong beleggen geitenkaas, tomaten tapenade, rucolasla en preikiemen
- Huisgemaakte eiersalade met ui en truffel
- Quiche Loraine en een vegetarische Quiche met prei en Gruyere
- Groene salade met blokjes Fetakaas
- Courgette soep met oregano
- Handfruit

10,- p.p.



westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK



PAUZE

- **Mini viennoiserie** een variatie van koffiebroodjes, chocolade croissantjes en roomboter croissantjes 1,75 per item
- **Westerenergy** een energieke biologische hap bestaande uit muesli repen, granola bars en bananen 1,75 per item
- **Westerluxe** een heerlijke, luxe traktatie bestaande uit petit fours, bonbons, macarons en chocolade truffels van de welbekende patisserie Dutch Homemade 1,75 per item
- **Hollandse koekjes** assortiment bestaande uit o.a. stroopwafels, krakelingen en boterkoek 1,25 per item

Verse sappen

- Sinaasappelsap 4,50 per glas
- Sinaasappelsap - Banaan 4,50 per glas
- Sinaasappelsap - Aardbei 4,50 per glas
- Sinaasappelsap - Kiwi 4,50 per glas

Super shakes klein glas / groot glas

Gezonde shakes met:

- Rode biet, rood fruit, bloedsinaasappel, camu camu, acai 4,-/6,50
- Spinazie, banana, appel, kiwi, lucuma, tarwegras 4,-/6,50
- Yoghurt, avocado, vanille, chia zaad 4,-/6,50



westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK

BORREL

Warme tafelhapjes (per portie)

- Gemarineerde kippenpootjes (5 stuks) 4,50 per portie
- Black tiger gamba's (8 stuks) 6,50 per portie
- Knoflook champignons met olijven en zongedroogde tomaat 6,- per portie

Koude tafelhapjes (per portie)

- Selectie van Erik's delicatessen kazen met notenbrood en fruit compote 9,- per portie
- Charcuterie van diverse worst-vleessoorten met brood 9,- per portie
- Huisgemaakte bladerdeegstengels met kruidenlaagje 3,75 per portie
- Luxe gebrande notenmix in combinatie met Grieks gemarineerde olijven 3,50 per portie
- Frisse crudité met seizoensgroenten in een yoghurt dip 6,- per portie
- Brood met aioli en huisgemaakte zwarte olijventapenade 4,- per portie
- Gerookte vissoorten van Frank's Smokehouse 9,- per portie
- Blini's met parmaham, mascarpone en vijgen (5 stuks) 7,50 per portie
- Blini's met zalm, crème fraîche en haring kuit (5 stuks) 7,50 per portie
- Bruschetta van brioche met seizoensgebonden toppings (3 stuks) 6,75 per portie
- Canape steak tartare met kwartel ei (3 stuks) 3,75 per portie



Hartige etagère

- Een combinatie van de koude tafelhapjes wordt gepresenteerd op een tafel etagère 10,50 per tafel

Luxe Lolly's

- Caprese lolly met cherrytomaatje en mozzarella 1,50 per stuk
- Krokante kaaslolly gemaakt van Old Amsterdam 1,25 per stuk
- Eendenlever lolly met een vleugje cognac in een zoet krokant jasje van pistache 2,00 per stuk
- Coquille gehuld in parmaham 2,50 per stuk

Fried appetizers (6 stuks per portie)

- Van Dobben bitterballen, kaasstengels en vlindergamba's 6,- per portie
- Cas Spijkers' mini kaaskroketjes en krabkroketjes 5,25 per portie
- Dim sum met soja en wasabi 6,50
- Vegetarische samosa 6,-

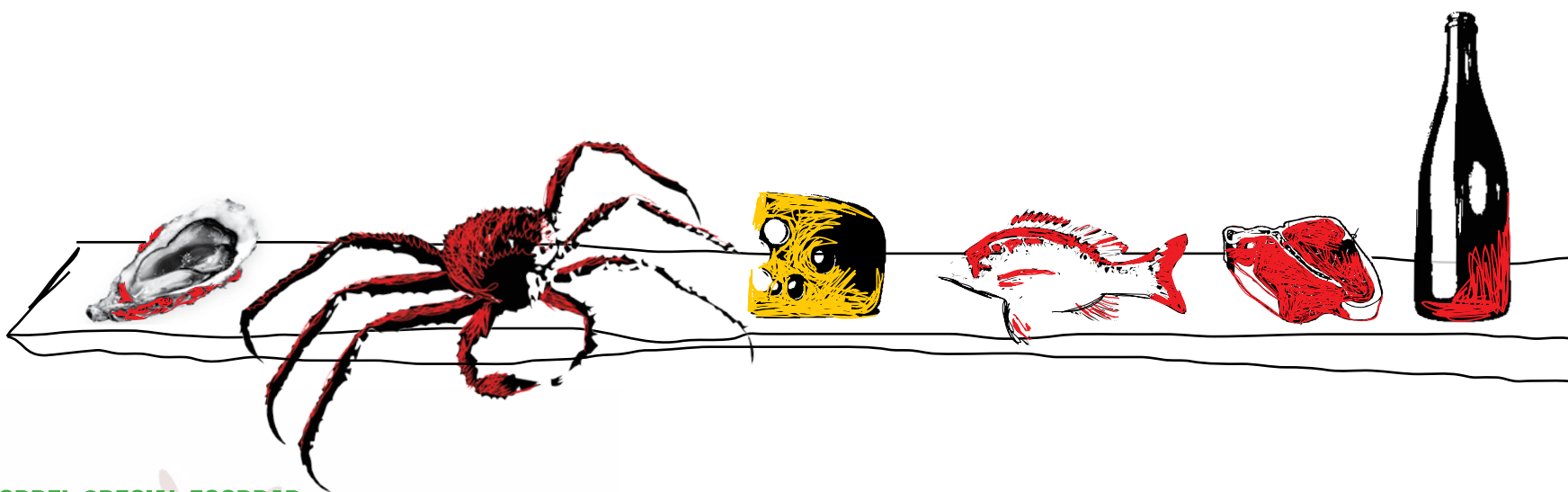
Snacks uit het vuistje

- Halve tortilla wrap met zalm, gerold in ijsbergsla, crème fraîche en bieslook 3,- per item
- Broodje Van Dobben kroket met grove mosterd 2,50 per item
- Mini brioche beefburger (100% rundvlees) met tomaat, sla en BBQ saus 3,25 per item
- Puntzakje overheerlijke friet met mayonaise 2,75 per item



westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK



BORREL SPECIAL FOODBAR (keuze uit verschillende opties)

- Oesterbar met diverse rassen oesters geserveerd met peper & citroen, rode wijn azijn met sjalot en een wisselende seizoensgebonden topping 4,50 (2 stuks p.p.)
 - King Crab buffet met citroen, broodchips en diverse sauzen waaronder cocktail saus, citroen mayonaise en mierikswortel 17,50 p.p.
 - Bourgondische kaastafel met diverse soorten harde en zachte kazen afkomstig uit Nederland, Frankrijk en Engeland met vijgenbrood 10,50 p.p.
 - Frank's Smokehouse Visbuffet: Gerookte Zalm, Heilbot, Spek Makreel filet, Regenboog forel, Mosselen, Tonijn carpaccio-Frank's Smokehouse 10,50 p.p.
 - Vleesbuffet: Gerookte Rib Eye, Eendenborst, Pastrami, Wildzwijnham, Beenham met Rozemarijn, Wilde Ganzenborst 10,50 p.p.
- Beman u speciale food bar met een gastvrije chef die uw gasten op professionele wijze de gerechten presenteert. 30,50 per uur (ex BTW)



westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK



DINER

De WesterlandLiefde biedt 6 verschillende menu's aan. Deze zijn te verkrijgen als **buffet**, **shared dinner** en een **walking dinner**. Een **diner met een thema** of geheel in stijl van een ander land? Geen probleem, onze chef maakt graag een voorstel voor je op maat!



westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK

Een buffet bestaat uit voor- en hoofdgerechten, die zowel warm als koud worden geserveerd. Afsluitend worden er twee desserts op het buffet gepresenteerd.

BUFFET

ITALIAANS

Het buffet wordt geserveerd met Focaccia brood, roomboter en zeezout.

Salade

- Frisse venkelsalade met sinaasappel en walnoot
- Lichtzoete bietensalade met romige ricotta kaas en een frisse bite van mierikswortel
- Caprese met zongerijpte tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum

Warme gerechten

- Zacht gegaarde varkensrollade rijkelijk gevuld met pistache noten
- Verse witvis in olijfolie gegaard met geroosterde aubergine
- Rundvlees in zijn geheel gebraden in eigen jus met seizoensgroenten
- Gebakken aardappelen met salie (of rozemarijn) uit de oven
- Tagliatelle in roomsaus met knoflook, ui, thijm en rozemarijn
- Penne met tomatensaus, courgette, rode peper en peterselie

Dessert

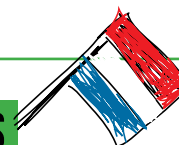
- Panna cotta geserveerd in een glas met bosvruchten coulis en vanille
- Huisgemaakte tiramisu met pure chocolade en mascaron

32,50 p.p.

29,50 p.p.
excl. dessert



HOLLANDS



Het buffet wordt geserveerd met breekbrood en boter.

Salade

- Gerookte makreel met avocado en appel uit de Beemster
- Salade van het land met gebakken spekjes, geroosterde paprika, ei en sperziebonen
- Gemixte salade met bietjes, romige geitenkaas, walnoten en een zoete balsamico dressing

Soep (keuze vooraf gemaakt)

- Snert, Hollandse erwtensoep met rookworst en roggebrood met peterselieboter **of**
- Huisgemaakte soep van wintergroenten met rundergehaktballetjes

Warme gerechten

- Stampotten trio bestaande uit zuurkool, ouderwetse boerenkool en hutspot met winterpenen en ui
- Overheerlijke rookworst
- Biologische rundergehaktballen in eigen jus
- Zacht gegaard rundvlees in een jus van ui en wintergroenten
- Op de huid gebakken zeebaars met seizoensgroenten
- Ovengebakken aardappelen met knoflook en ui
- Vegetarische schotel met seizoensgroenten van Hollandse bodem met tomaat, rode ui, gratineerd met Edammer kaas

Dessert

- Warme appeltaart met slagroom
- Boerenjongens vla flip; Oerhollands dessert van rozijnen gemarineerd in suiker, kaneel en brandewijn geserveerd in een glas met blanke vla

32,50 p.p.

29,50 p.p.
excl. dessert



westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK

Een buffet bestaat uit voor- en hoofdgerechten, die zowel warm als koud worden geserveerd. Afsluitend worden er twee desserts op het buffet gepresenteerd.

BUFFET

AMERIKAANS

Het buffet wordt geserveerd met brood en olijfolie en zeezout.

Salade

- Mad dog salad met komijn, avocado en tortilla chips
- Kip fajitas in een wrap met guacamole en tomaten relish
- Geroosterde zalm met tomaten – koriander salsa

Soep (keuze vooraf gemaakt)

- Kerrie soep met kokos en ei
- Corn chowder, romige mais soep met truffel

Warme gerechten

- Jalapeñoburger met cheddar
- Baby back ribs huisgemaard met Jack Daniel saus
- Forel met edamame bonen
- Maiskolf op een stokje met boter
- Mac & cheese met tomaat en thijm
- Hashbrown - Gebakken geraspte aardappel

Dessert

- Chicago brownie
- Bramen Cobbler

32,50 p.p.

29,50 p.p.
excl. dessert



THAIS STREETFOOD

Het buffet wordt geserveerd met verschillende soorten kroepoek en huisgemaakte sambalsaus.

Voorgerecht

- Kai ho bai tuy – Kip in pandanblad
- Po pia sod – Verse loempia in rijstpapier
- Kiauw Krob – Krokant gebakken wonton met kip en gamba's

Soep (keuze vooraf gemaakt)

- Tom tjud – heldere bouillon (met rettich, vermicelli en eiertofo)
- Tom kah kai – kip in kokos soep

Warme gerechten

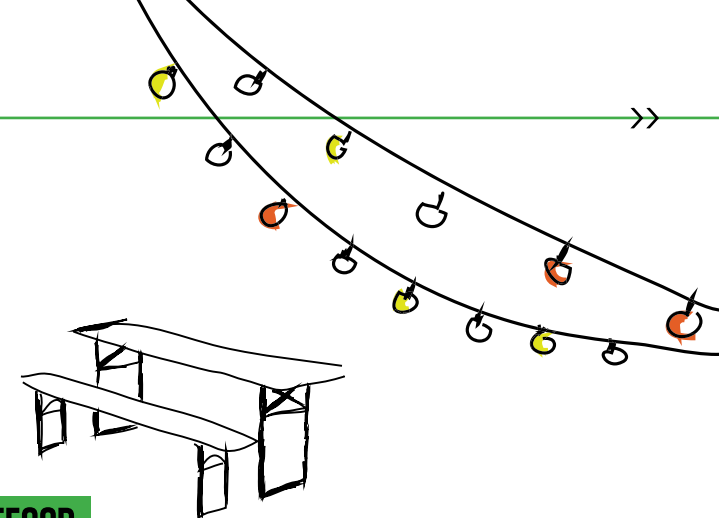
- Pad Pak met mamuang hinmapaan – Gebakken groenten met cashew noten
- Keng kiau waan kai – Kip in groene curry
- Koeng Pad Prieu waan – Gamba's in zoetzure saus
- Kao Pad – Thais gebakken rijst
- Pad thai – Gebakken rijstnoodles met taugé, ei en tofo

Dessert

- Sang gaya – Thaise crème brûlée
- Pon lamai ruammit – Gemenge tropische vruchten

32,50 p.p.

29,50 p.p.
excl. dessert





westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK

Een buffet bestaat uit voor- en hoofdgerechten, die zowel warm als koud worden geserveerd. Afsluitend worden er twee desserts op het buffet gepresenteerd.

BUFFET

DELUXE FRANS

Het buffet wordt geserveerd met brood, kruidenboter, olijfolie, olijven- tomaten- en truffel tapenade.

Koude gerechten

- Salade nicoise
- Charcuterie van huisgemaakte pate, rilette en droge worsten, met tafelzuren en crouton
- Artisjok á la barigoule - gestoofd in witte wijn en groente bouillon

Soep (keuze vooraf gemaakt)

- Bouillabaise met witvis en rouille
- Uiensoep met kaas crouton

Warme gerechten

- Ribeye van het livar kloostervarken met geroosterde groene asperges
- Piepkuiken met spek, kastanje champignons en dragon saus
- Gepocheerde zalm met beurre blanc
- Ratatouille van courgette, aubergine en paprika
- Gratin dauphinois - aardappel schijfjes gratineerd met room, kaas en Provinciale kruiden
- Pommes lyonnais - een Frans traditioneel gebakken aardappelgerecht met knoflook en ui

Dessert

- Crème brûlée
- Tarte tatin van appel
- Kaasplateau van franse kazen met kletsenbrood en vijgencompote

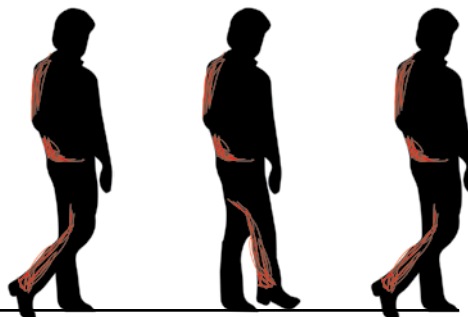
45,- p.p.

40,- p.p.
excl. dessert

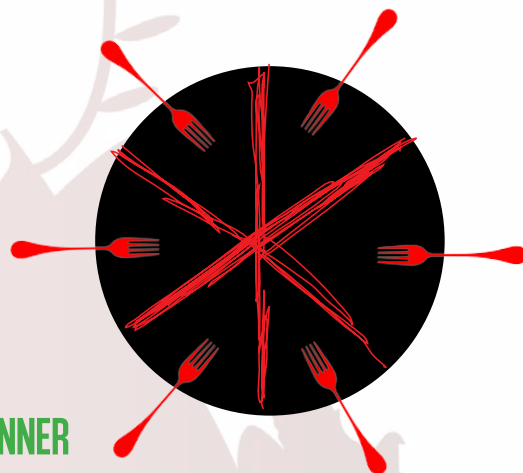




westerliefde.nl
Trouwen & events



FOOD BOOK



SHARED DINNER

Bij een shared dinner worden de gerechten door de tafelgasten gedeeld. De gerechten worden geserveerd in schalen per 6 personen. Er kan een keuze gemaakt worden uit de zes menu's die bij buffetten staan omschreven.

35,00 p.p.

WALKING DINNER

Voor het walking dinner zijn er twee mogelijkheden. Er kan gekozen worden voor één van de 6 menu's voor de buffetten, vanuit dit menu wordt er door de chef een passende selectie gemaakt van de gerechten.

35,00 p.p.

Of er kan worden gekozen voor het onderstaande vaste menu:

Koude gerechten

- Amuselepel met groene aperges, kwartelei en truffel

Warme gerechten

- Rose gebraden kalfsvlees met gerookte paling, radijs en kappertjes
- Tumbler met bisque van Hollandse garnalen en cognac room
- Geconfijte wilde eendenbout met kriel, meiknol en ganzenlever
- Zeebaarsfilet, La Ratte aardappel met spinazie en witte wijn saus

Dessert

Crème brûlée van kardamon

35,- p.p.



westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK



SIT DOWN DINER

Keuze uit een 2, 3, 4 en 5 gangen diner uitgeserveerd aan tafel. Op aanvraag stuurt de eventplanner het wisselende seizoensmenu toe. Andere wensen? De invulling van het diner is aan te passen op elke aanvraag. Informeer naar de mogelijkheden bij de eventplanner.

2 gangen
29,50 p.p.

3 gangen
34,50 p.p.

4 gangen
42,50 p.p.

5 gangen
48,50 p.p.



westerliefde.nl
Trouwen & events

**FOOD
BOOK**

BBQ

Tijdens de BBQ wordt er Turks brood geserveerd met olijfolie en zout

Salade

- Salade van Roseval aardappelen met crème fraiche, Zaanse mayonaise, zilveruitjes, augurken en rode ui
- Italiaanse tomatensalade met verschillende kleuren tomaten, oregano, knoflook, rode peper, olijfolie, balsamico azijn en basilicum blaadjes
- Marokkaanse Bulgur salade met granaatappel, lente ui, m koriander, paprika, tomaat, ras-al-hanout kruiden, zure roc en paprikacoulis

Warme gerechten

- Lams hamburger van het huis met feta en munt, op een brioche met little Gem en tomaten relisch
- Originele Amerikaanse Babyribs gelakt met een saus van bruine suiker, citroen, knoflook en mosterd en geserveerd met een huisgemaakte saus
- Tucson Style Bavette gemarineerd met knoflook, rozemarij verse thijm, citroensap, in olijfolie
- Hele gegrilde Dorade gevuld met citroen, munt, dille en peterselie
- Royale Groentespies met mini tomaten, plakjes courgette en aubergine, stuk maïskolf, champignons en stukken paprika

Optioneel

heel varken op het spit +150,-

Dessert

- Bananen van de BBQ met suiker en vanille ijs
- Sappige watermeloen

28,- p.p.





westerliefde.nl
Trouwen & events

FOOD BOOK

KIDS SPECIAL

Voor de kleinere gasten onder ons (tot 12 jaar) serveren wij graag een aangepast menu. Denk aan een pannenkoekentafel waarbij de kinderen hun eigen pannenkoek kunnen versieren met smarties, nutella, appeltjes, banaan en diverse toppings. Of een heerlijke kinder spaghetti met een gehakt-tomatensaus of juist patat met een kroket/ frikadel naar keuze en een bakje komkommer met snoeptomaatjes erbij.

8,50 p.p.



WESTERLIEFDE.

Ervaar de sfeer en de historie die de oude gebouwen uitstralen en geniet van een gevoel comfort, gezelligheid en professionaliteit van het personeel. Met als visie om kwalitatief hoogwaardige producten en diensten aan te bieden met veel aandacht voor gastvrijheid binnen een unieke en industriële locatie, kun je een industriële ambiance waarbij je op je gemak kunt genieten van een hapje en een drankje. Een gemoedelijke en gezellige omgeving met mooie producten tegen een betaalbare prijs.

Met de professionele keuken en creatieve koks heb je een ruime culinaire keuze. Kom en geniet, want... Oude WesterLiefde roest niet!

Bel onze eventplanners! 020-684 84 96 of informeer of via info@westerliefde.nl

Wij zien je graag terug!

WESTER
LIEFDE

westerliefde.nl
groepen & events

FOOD
BOOK