



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 BIJEN ONZE CREATIEVE CHEFS JE
EEN SCALA AAN MOGELIJKHEDEN

Wester
Liefde 
EVENTS & TROUWEN

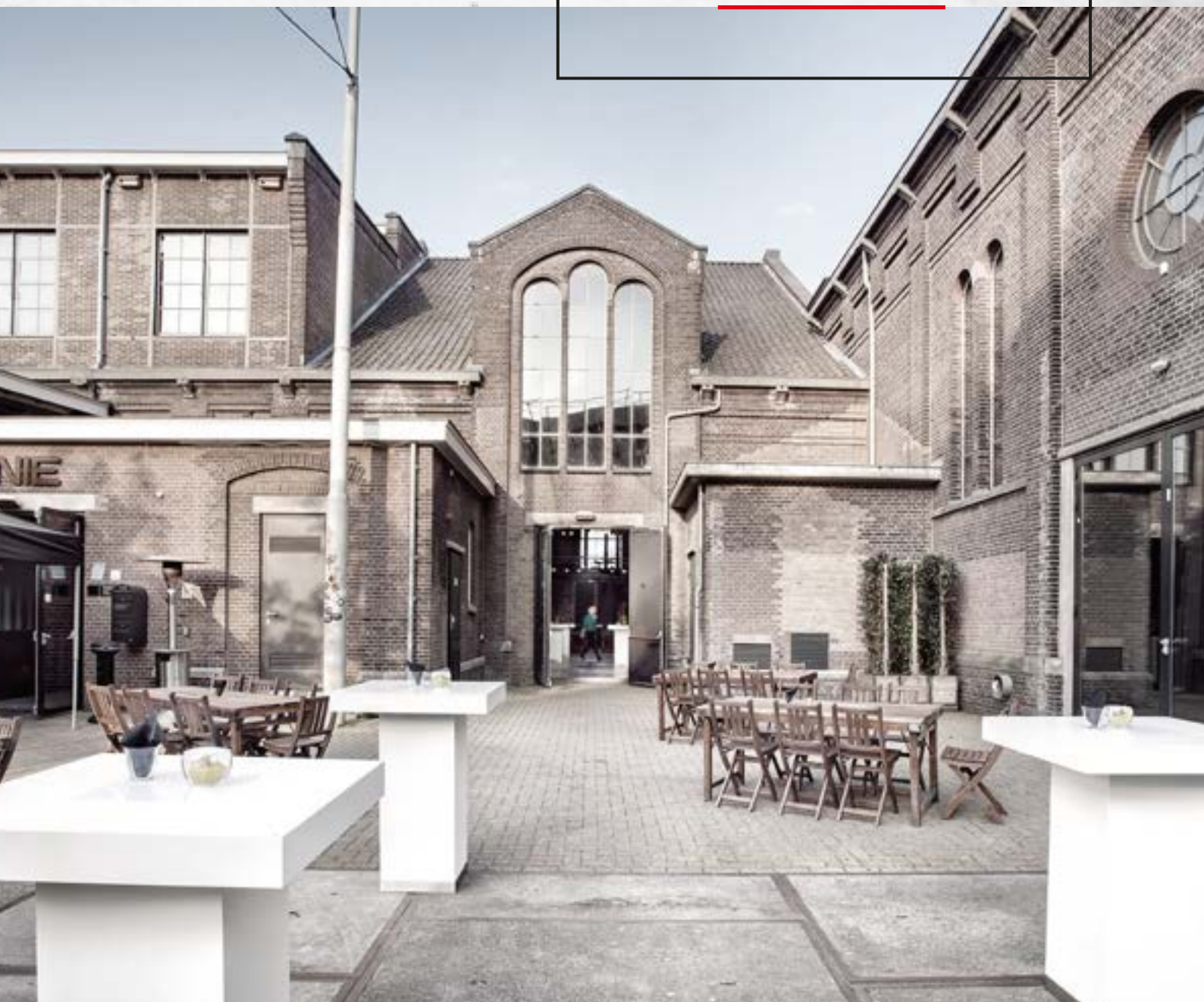


Klonneplein 4-6
1014 DD Amsterdam

+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

11,75 p.p.

SUPPLEMENTEN

EGG MUFFIN 2,-

MINI CROISSANTS EN CHOCOLADEBROODJES (2 p.p.) 2,50

VERSE SAPPEN 4,50

prijs per supplement, per persoon



LUNCH

3 ITEMS PER LUNCH

19,50 p.p.

KEUZE UIT

BELEGDE BROODJES

(wit/volkoren, gehalveerd geserveerd)

Pompoen hummus | Bacon Sla Tomaat Kip (BLTC) | Gerookte makreel

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.) 2,50
koffiebroodjes, mini muffins en brownies

BIOLOGISCHE ENERGYBAR 2,25

PETIT GATEAU MINIMINI'S 4,50
zalige kleine taartjes met de hand gemaakt door Petit Gateau,
in oneindig veel smaken en kleuren

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 4,75

met olijventapenade, roomboter en olijfolie

LUXE GEBRANDE NOTENMIX EN GEMARINEERDE OLIJVEN 5,50

BLADERDEEGSTENGELS 3,95

met Provencaalse kruiden en Parmezaanse kaas

CRUDITE VAN WORTEL, KOMKOMMER EN RETTICH 6,50

met frisse yoghurt dip

KAZEN VAN ERIKS DELICATESSEN 12,50

met kletzenbrood en vijgencompote

CHARCURTERIE 12,50

van diverse soorten vleeswaren

HARTIGE ETAGERE 23,- (per 4 personen)

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

prijs per portie

ERIKS DELICATESSEN

Bij Eriks Delicatessen draait alles om het genieten van smaak, geur en textuur.

Naast een uitgebreide selectie Beemster- en Boerenkazen

(die ze rechte reeks bij hun eigen boeren inkopen) bieden ze ook meer dan 100 verschillende soorten buitenlandse kazen aan.

KOUDE HAPJES

BRUSCHETTA MET VERSCHILLENDE TOPPINGS 2,30

tomatensalsa | rundercarpaccio | makreel rilette

CANAPES MET VERSCHILLENDE TOPPINGS 2,95

steak tartare | zalm tartare | aubergine kaviaar

CAPRESE SPIES 2,25

cherrytomaatjes, buffelmozzarella en basilicum

OESTERS | 100 stuks 450,-

peper, citroen en frambozenazijn met een sjalotje

Uitgeserveerd door de Oesterman

(> 100 stuks 4,- p.s.)

prijs per stuk



WARME HAPJES

GAMBASPIES 4,75

met mangochutney
prijs per 2 stuks

BEEF TERIYAKI SPIES 4,25

met lente ui en sesam
prijs per 2 stuks

BITTERGARNITUUR 17,50

bitterballen | veg 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

GYOZA (VEGA) 6,25

prijs per 6 stuks



LATE NIGHT SNACKS

PUNTZAKJE FRIET 3,75

met mayonaise

PUNTZAKJE ZOETE AARDAPPELFRIET 4,75

met truffelmayonaise

BROODJE KROKET 3,75

MINI BRIOCHE BEEFBURGER 5,50

met tomaat, rode ui, kaas en mosterd-mayonaise

MINI FALAFELBURGER (VEGA) 4,50

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

38,50 p.p.

WALKING DINNER

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

41,50 p.p. + extra kosten voor bedienend personeel

SIT DOWN DINNER

Het seizoensmenu uitgeserveerd in:

2 GANGEN 30,00

3 GANGEN 38,00

4 GANGEN 44,00

5 GANGEN 48,00

SWEET TABLE

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

12,50 p.p.



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!

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 paprika coulis

DESSERT

PANNACOTTA
van griekse yoghurt met munt en rood fruit coulis

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

Julie evenement uitbreiden met smakelijke foodstations?

Kies uit de onderstaande opties minimaal twee stations voor 28,50 per persoon.
Liever meer smaken om te kiezen? Een extra foodstation kost 8,50 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 28,50 p.p.
extra foodstation 8,50 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 Erik's Delicatessen, met
kletzenbrood en vijgencompote
3 soorten kaas

EXTRA OPTIE OESTERMAN

Diverse soorten oesters
geserveerd door de Oesterman;
met peper, citroen en
frambozenazijn met een sjalotje

100 stuks 450,-
(> 100 stuks 4,- p.s.)

CHARCUTERIE

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

TOT SNEEL!

