



ZOETELIEF

standing dinner

In losse borrelsfeer samen dineren. Stel je eigen standing dinner samen. Voor een compleet verzorgde avond adviseren wij om 5 tot 7 kleine gerechtjes te kiezen uit onderstaand menu:

4.50

tom kha kai | thaise kippensoep | oosterse groenten | kokos
toast cannibale | brioche | steak tartaar | dijon mosterd | tabasco
salade geitenkaas | bataat | mango | rucola
salade caesar | warme scharrelkip | gepocheerd ei | bacon | ansjovis
gyoza | gestoomde wontons | mirin | soja | 2 stuks

6.50

zoetelief slider | 1 mini burger | gepofte paprika saus | pickles | cheddar
carpaccio | palmesteyn beef | yuzu vinaigrette | chipotle mayonaise
asian steak tartaar | pikante sriracha mayonaise | mierikswortel | kimchi
sashimi zalm | ponzu | wakame | edamame | daikon
tataki tonijn | soja ui vinaigrette | krokante groenten

7.50

palmesteyn beef | bavette steak | seizoensgroenten | parmezaan truffel polenta
short ribs | bataat | geroosterde paprika | bbq-jus
curry | scharrelkip met citroen | groenten | jasmijnrijst
asian steak tartaar | pikante sriracha mayonaise | mierikswortel | kimchi
rode wijn risotto | gamba's | chorizo
griet | tabouleh | vadouvan-kokossaas | gekonfijte tomaat
vegetarische curry | tempeh | groenten | jasmijnrijst | kroepoek

4.50

rood fruit | witte chocolade mousse | aceto balsamico stroop | yoghurtijs
kokos-sponscake | banana | passievrucht espuma | mango sorbet
friandises | wisselende items voor bij de koffie
selectie kazen | brood | compote (supplement á €2,00)
monte scroppino | limoenroomijs | prosecco | vodka (supplement á €2,00)



ZOETELIEF

borrelarrangementen

BORRELARRANGEMENTEN

Olijven | 2 rondes bittergarnituur | €2,50

Olijven | 2 rondes bittergarnituur | diverse chacuterie, iberico selectie | €5,50

Olijven | 2 rondes bittergarnituur | diverse chacuterie, iberico selectie | luxe (warme)
amuse (2 p.p.) | €8,00

koffiearrangementen

KOFFIE & THEE ARRANGEMENTEN

bossche bol | koffie of thee | €6,50

patisserie | koffie of thee | €7,50

+ extra koffie | €2,50

vergaderarrangement

VERGADERARRANGEMENT

onbeperkt koffie en thee | plat en bruisend tafelwater
bordje met zoetigheden

€15,00 p.p. per dagdeel (4 uur)



ZOETELIEF

a la carte lunch

SOEP

tom kha kai | thaise kippensoep | oosterse groenten | kokos | kip | 8.50

SANDWICHES

carpaccio | u.s. prime beef | truffelcreme | parmezaan | 9.50

+ supplement eendenleverkrullen | 4.50

gerookte zalm | avocado gepocheerd ei | rode ui | vinaigrette | 12.50

avocado | avocado salade | gepocheerd ei | chili | ingelegde citroen | 9.50

geitenkaas | rode biet | aceto balsamico | truffelespuma | 7.50

WARME LUNCHGERECHTEN

draadjesvleeskroketten | 2 cas spijkers kroketten | mosterdsaus | brood | 9.50

garnalenkroketten | brood | citroen | 14.50

zoetelief burger | beef gegrild | cheddar | jalapeno | ketchup 14.50

SALADES

geitenkaas | rode biet | paddestoelen | truffelespuma | gepofte quinoa | uienmarmelade | 14.50

caesar | scharrelkip | bacon | parmezaan | gepocheerd ei | ansjovis | 15.50



ZOETELIEF

luncharrangementen

LUXE LUNCHMENU 1

broodjes | minisandwiches | diverse belegsoorten

drank | koffie | thee | jus d'orange | melk

€16,50 p.p.

LUXE LUNCHMENU 2

broodjes | minisandwiches | diverse belegsoorten

kop soep | dagsoep

drank | koffie | thee | jus d'orange | melk

€18,50 p.p.

LUXE LUNCHMENU 3

broodjes | minisandwiches | diverse belegsoorten

kroket | Cas Spijkers | draadjiesvleeskroket

drank | koffie | thee | jus d'orange | melk

€19,50 p.p.

LUXE LUNCHMENU 4

broodjes | minisandwiches | diverse belegsoorten

kop soep | dagsoep

kroket | Cas Spijkers | draadjiesvleeskroket

drank | koffie | thee | jus d'orange | melk

€21,00 p.p.

LUXE LUNCHMENU 5

broodjes | halve zoetelief clubsandwiches

soep | espresso kopje dagsoep

salade | caeser

drank | koffie | thee | jus d'orange | melk

€22,00 p.p.



ZOETELIEF

drankarrangementen

DRANKARRANGEMENTEN

- 2 uur** | grolsch tapbier | fris | huiswijn | €20,50
| grolsch tapbier | fris | huiswijn | prosecco | basis sterke drank | €24,50
- 3 uur** | grolsch tapbier | fris | huiswijn | €24,50
| grolsch tapbier | fris | huiswijn | prosecco | basis sterke drank | €29,50
- 4 uur** | grolsch tapbier | fris | huiswijn | €28,50
| grolsch tapbier | fris | huiswijn | prosecco | basis sterke drank | €34,50
- 5 uur** | grolsch tapbier | fris | huiswijn | €32,50
| grolsch tapbier | fris | huiswijn | prosecco | basis sterke drank | €39,50



ZOETELIEF

menu van de chef

VOOR

carpaccio | palmesteyn beef | chipotle mayonaise | yuzu vinaigrette

sashimi zalm | ponzu | furikake | sojaboontjes | rettich

geitenkaas | bataat pannenkoekjes | mango chutney | rucola

tom kha kai | thaise kippensoep | oosterse groenten | kokos

HOOFD

bavette steak | angus prime beef | parmezaan truffel polenta | rode wijnjus

short ribs | angus prime beef | bataat | geroosterde paprika | bbq-jus

grietfilet | tabouleh | gekonfijte tomaat | vandouvan-kokossaus

vegetarische groene curry | tempeh | groenten | kroepoek | jasmijnrijst

DESSERT

dessert | van onze patissier

€36,50 p.p.

EXTRA GANG

soep €6,00

selectie van kazen €7,50

monte scroppino €6,50