BOSSCHE LOCALS
CUISINE + CULTUUR



ZOETELIEF

BROCHURE CULINAIR 2025

ZOETELIEF



INHOUD

LUNCHPLATEAU	PAGINA **04**
LUNCHMENU	PAGINA **04**
BRUNCHMENU	PAGINA **04**
STEL JE LUNCH ZELF SAMEN	PAGINA **05**
KEUZEMENU	PAGINA **06**
MENU VAN DE CHEF	PAGINA **06**
STEL JE DINER ZELF SAMEN	PAGINA **07**
TASTINGMENU	PAGINA **08**
BORRELMENU	PAGINA **08**
DRANKEN	PAGINA **09**
ZOET & DESSERT	PAGINA **09**
BORRELTIPS	PAGINA **09**
MENU DU JOUR	PAGINA **10**
HIGH WINE	PAGINA **10**
EVENEMENTEN	PAGINA **11**

KLEINE LETTERTJES

De menu's op de volgende pagina zijn bedoeld ter inspiratie. We denken graag met je mee voor een menu op maat. De genoemde prijzen zijn een indicatie en dus niet bindend. info@bosschelocals.nl | bosschelocals.nl

ZOETELIEF

BOSSCHE LOCALS
CUISINE + CULTUUR

LUNCHPLATEAU

Dit is onze meest populaire samenstelling op het lunchplateau. Je kunt je eigen plateau samenstellen met de gerechten uit deze brochure.

ADVIES VAN DE CHEF
18.50 p.p.

TOM KHA KAI SOEP
Thaise kokoslimoen soep | gamba's

HALVE CLUB SANDWICH SCHARRELKIP
bacon | ei | tomaat | groene kruidencrème

BURRATA | pompoen | pesto | pompoenpit | truffel

PRAKTISCHE INFO

- We serveren het lunchplateau per persoon
- Het wijzigen van het advies van de chef kan invloed hebben op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen, indien deze vooraf bekend zijn
- Het wisselen van de kaart kan leiden tot een aanpassing van de gerechten

LUNCHMENU

Meest verkochte samenstelling bij grotere gezelschappen. We serveren een gedeelte van de lunch sharing op etagerès en een gedeelte serveren we uit per persoon.

ADVIES VAN DE CHEF
18.50 p.p.

UITGESERVEERD
TOM KHA KAI SOEP | Thaise kokoslimoen soep | maïskip
MINI WORSTENBROODJE | optioneel + 3.50

ETAGÈRE
MINI SANDWICHES | 4 verschillende | luxe belegd | wisselend per seizoen
FRITTATA | chorizo | feta | paprika | bosui
MINI BOSSCHE BOL | dessert | Jan de Groot | optioneel + 4.50

PRAKTISCHE INFO

- We serveren de etagères per tafel
- De uit te serveren gerechten worden per persoon geserveerd
- We gaan uit van 4 items per persoon m.u.v. optioneel
- Het wijzigen van het advies van de chef kan invloed hebben op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen, indien deze vooraf bekend zijn

BRUNCHMENU

Een heerlijke combinatie van ontbijt en lunch. Wil je andere gerechten? Het is altijd mogelijk om je eigen brunch samen te stellen.

ADVIES VAN DE CHEF
29.50 p.p.

ONTVANGST
MIMOSA | cava | jus d'orange

GANG 1
AVOCADO TOAST | feta | gepocheerd ei
BAGEL ZALM | kruidenroomkaas
GRANOLA PARFAIT | Griekse yoghurt | rood fruit | honing
FRITTATA | chorizo | feta | paprika | bosui

GANG 2
CARROT CAKE WAFEL | rozijnen | kaneel | mascarpone
WENTELTEEFJE MET BANAAN | nutella | bananenbrood
MADELEINES | jam

PRAKTISCHE INFO

- Te serveren vanaf 15 personen
- Stel je eigen brunch samen op pagina 5
- Het wijzigen van het advies kan invloed hebben op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen, indien deze vooraf bekend zijn
- De gerechten van de standaard brunch wisselen per seizoen

LIEVER IETS ANDERS

- Vanaf 30 personen kunnen we een buffet op maat samenstellen
- Twee-, drie- of meergangen keuze lunch-menu zelf samen te stellen op pagina 5
- Een borrelgerechten-arrangement of het tastingmenu is een mooie invulling van een informele lunch

LUNCHGERECHTEN OM ZELF JOUW MENU SAMEN TE STELLEN

Stel je eigen lunch samen. De gerechten in het blauw zijn niet in een staande setting te nuttigen.

WORSTENBROODJE | Brabants cultureel erfgoed

SANDWICH STEAK | brioche | rundvlees | jus | gebakken paddenstoelen | ui*

SANDWICH KRAB & PALING | brioche | salade van krab | avocado | haringkaviaar*

SANDWICH BURRATA | tomaat | basilicum | taggiasche olijven

SANDWICH RUNDVLEESKROKET | zuurdesem | mosterdmayonaise

CLUB SANDWICHES SCHARRELKIP | bacon | ei | tomaat | groene kruidencrème

JAPANSE OMELET | bonito | sesam | bosui | gamba

SHAKSUKA | tomaat | chilipeper | dille | pita

STEAK TARTAAR | brioche | bundelzwam | truffel | pata negra

LIBANESE PIZZA | hummus | granaatappel | koriander

VITELLO TONNATO | taggiasche olijven | ortiz tonijnmayonaise | kappertjes

PIZZA TONIJN | soja | wasabi | furikake | ricotta

TOM KHA KAI | thaise kokos-limoen soep | maïskip

BURRATA | gegrilde perzik | tomaat | amandelen | basilicumolie

SASHIMI | zalm | tonijn | ponzu | wasabi

SALADE CAESAR | scharrelkip | gepocheerd ei | bacon | ansjovis

SALADE BURRATA | pesto | pompoenpitjes | little gem | aceto

ZOETELIEF MINI BURGERS | brioche | dragon | raclette | pata negra

ENTRECOTE | keuze uit: beurre de paris | pepersaus | rode wijnjus | béarnaise

SUKADE | seizoensgroente

KABELJAUW | zuurkool | aardappelmousseline | cèpes beurre blanc

TRUFFELRISOTTO | bundelzwam | truffel | Parmezaanze kaas

RAVIOLI | argentijnse gamba's | krab | bisque

KAAS | selectie kazen van fromagerie Guillaume

* Niet geschikt op lunchplateau

| vegetarisch

KEUZEMENU

Om de kwaliteit en snelheid te kunnen borgen spreken we graag met jullie een selectie af waar de gast uit kan kiezen. Je kunt de keuze zelf samenstellen op pagina 7.

ADVIES VAN DE CHEF
44.50 p.p.

VOORGERECHTEN

BURRATA | pompoen | truffel
GAMBA PIL PIL | geroosterd brood | citroen
STEAK TARTAAR | bundelzwam | pata negra
TOM KHA KAI | maïskip

HOOFDGERECHTEN

RAVIOLI | bundelzwam | parmezaan | truffel
KABELJAUW | zuurkool | cèpes beurre blanc
SUKADE | seizoensgroente

DESSERT

SOFT SERVE ICE CREAM

PRAKTISCHE INFO

- Brood met smeersels bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | + 6.00
- De gast kiest op locatie bij ontvangst, tenzij anders is besproken
- Het menu kunnen we serveren vanaf 12 uur
- We adviseren maximaal 4 keuzes per gang
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast
- Wil je andere gerechtem, meer gangen of minder? gebruik de gerechten op pagina 7 om zelf samen te stellen



MENU VAN DE CHEF

Verras je gasten met mooie Zoetelief gerechten. Je kunt dit menu zelf samenstellen, zie pagina 7.

ADVIES VAN DE CHEF
33.50 p.p.

VOORGERECHT

TOM KHA KAI SOEP | maïskip

HOOFDGERECHT

SUKADE | seizoensgroente

DESSERT

SOFT SERVE ICE CREAM

LIEVER IETS ANDERS

- Ons buffet stellen we samen op maat. Deze kunnen we serveren vanaf 30 personen
- Meerdere gangen of locaties? Vraag dan naar onze mogelijkheden

PRAKTISCHE INFO

- Brood met smeersels bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | + 6.00
- We kunnen dit menu ook in twee gangen serveren
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen
- Stel je eigen menu samen op pagina 7
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast

MENUGERECHTEN OM ZELF SAMEN TE STELLEN

Stel je eigen menu samen. De gerechten kunnen vanaf de lunch tot het diner worden geserveerd voor gezelschappen. De gerechten in het blauw zijn niet in een staande setting te nuttigen.

STEAK TARTAAR | brioche | bundelzwam | truffel | pata negra

LIBANESE PIZZA | hummus | granaatappel | koriander

VITELLO TONNATO | taggiasche olijf | tonijn | kappertjes

PIZZA TONIJN | soja | wasabi | furikake | limoen

GAMBA PIL PIL | geroosterd brood | citroen

TOM KHA KAI | thaise kokos-limoen soep | maïskip

BURRATA | pompoen | pesto | pompoenpit | truffel

SASHIMI | zalm | tonijn | ponzu | wasabi

SALADE CAESAR | scharrelkip | gepocheerd ei | bacon | ansjovis

SALADE BURRATA | gegrilde perzik | tomaat | amandelen | basilicumolie

ZOETELIEF MINI BURGERS | brioche | dragon | raclette | pata negra

ENTRECOTE | Jalapeño relish | komkommersalade | spicy mayo

SUKADE | seizoensgroente

KNOLSELDERIJ STEAK | Café de Paris-boter | hazelnoot | rucola

KABELJAUW | zuurkool | aardappelmousseline | cèpes beurre blanc

TRUFFELRISOTTO | bundelzwam | truffel | Parmezaanze kaas

RAVIOLI | argentijnse gamba's | krab | bisque

KAAS | selectie kazen van fromagerie Guillaume

BOSSCHE BOL | mini | normaal | Jan de Groot

PATISSERIE | pastry club | groot assortiment

SOFT SERVE ICE CREAM | karamel | pinda's

SOFT SERVE ICE CREAM | framboos | witte chocolade crunch

SOFT SERVE ICE CREAM | chocoladesaus

PANNA COTTA | mango | yoghurt | citrus

PAVLOVA | rood fruit | witte chocolade | meringue

| vegetarisch

TASTINGMENU

Dit is ons meest verkochte menu in een informele setting. De gasten worden verwend met de beste gerechten en wij garanderen dat ze geen gang hoeven te missen.

ADVIES VAN DE CHEF
44.50 p.p.

GANG 1
BURRATA
pompoen | pesto | pompoenpit | truffel

GANG 2
GAMBA PIL PIL
geroosterd brood | citroen

GANG 3
STEAK TARTAAR
brioche | bundelzwam | truffel | pata negra

GANG 4
KABELJAUW
zuurkool | aardappelmousseline | cèpes
beurre blanc

GANG 5
ZOETELIEF MINI BURGER
brioche | mosterd relish | bacon | cheddar

GANG 6
SOFT SERVE ICE CREAM
drie verschillende toppings

PRAKTISCHE INFO
- Brood met smeersels en friet | + 6.00
- Zelf samen te stellen met onze gerechten en borreltips
- Alle gerechten zijn ook staand te nuttigen
- Geserveerd in informele setting
- We serveren de gerechten per persoon en blijven lopen tot alles op is of zetten het bij jullie neer als buffet
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast

Je kunt je eigen tastingmenu samenstellen aan de hand van deze brochure en of vraag om ons advies.



BORRELMENU

Dit is onze meest verkocht combinatie bij een aangeklede borrel. Niet geheel maaltijdvullend maar je gaat ook zeker niet weg met honger.

ADVIES VAN DE CHEF
23.50 p.p.

BIJ ONTVANGST OP TAFEL
BORRELPLATEAU
charcuterie | pita met dips | nootjes | olijven

UIT TE SERVEREN
BRIOCHE TRIO
rilette van markreel | steak tartaar | geitenkaas

MINI KROKETJES
bitterbal | drie rondes | deels vega

ZOETELIEF FRITES
bakje verse friet | truffelmayonaise |
parmezaan | bieslook

PRAKTISCHE INFO
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
- Stel je eigen menu samen met deze brochure
- Het wijzigen van het advies heeft invloed op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen

DRANKEN-ARRANGEMENTEN

1 UUR DRANK | 20.50

2 UUR DRANK | 29.50

3 UUR DRANK | 37.50

4 UUR DRANK | 44.50

5 UUR DRANK | 52.50

DRANKEN ARRANGEMENT

- Dranken arrangementen zijn te reserveren vanaf 15 personen
- Pils (0.0) | frisdranken | alle open wijnen | koffie | thee | mix dranken | Radler (0.0)
- Wijn arrangement, cocktail mogelijkheden, whiskey? Oftewel, graag iets op maat?

WIJ HELPEN JE GRAAG.

ZOET & DESSERT

BOSSCHE BOL
mini | normaal | Jan de Groot

PATISSERIE
pastry club | groot assortiment

SOFT SERVE ICE CREAM
karamel | pinda's

SOFT SERVE ICE CREAM
framboos | witte chocolade crunch

SOFT SERVE ICE CREAM
chocoladesaus

PANNA COTTA
mango | yoghurt | citrus

PAVLOVA
rood fruit | witte chocolade | meringue

SCROPPINO

KAAS
selectie kazen van fromagerie guillaume

BORRELTIPS

STEL JE EIGEN BORREL SAMEN
Staat jouw favoriete borrelgerecht er niet bij, of heb je iets lekkers gezien op onze reguliere kaart? Laat het ons weten.

ASIAN PLATTER
favoriet | 6 bites per persoon | 10 verschillende bites

FRIET MAYO

FRIET LOADED
truffelmayonaise | uiencompote | comté

MINI BURGER
beef | brioche | relish | bacon | cheddar

BRIOCHE TRIO
vlees | vis |vega

PIZZA TONIJN
soja | wasabi | furikake | ricotta

GYOZA
kip | en of vega | spicy mayonaise

MINI KROKETJES
3 rondes | diverse kroketjes | bitterballen

ONTVANGSTPLATEAU
pita | olijven | nootjes | bayonne ham

BONELESS RIBS
gekonfijt | BBQ-lak | sambal

CRISPY CAULIFLOWER
gochujang | bosui | sesam

PRAKTISCHE INFO

- Borrelgerechten zijn te bestellen vanaf 15 personen en worden voor iedereen gelijk geserveerd.
- Uiteraard houden we graag rekening met eventuele uitzonderingen.





SPECIAL

Geniet ook met een groep van ons twee-gangen lunchmenu. Elke week stellen onze chefs een menu samen passend bij het seizoen en in overleg met onze leveranciers.

29.50 p.p.

Het menu wisseld soms zelfs dagelijks. wij kunnen daarom niet vooraf laten weten wat we gaan serveren, maar dat je gaat genieten is zeker.
Scan de QR code en bekijk onze vorige Menu du Jour op onze Instagram pagina.

- Geserveerd in 2 gangen
- Voor- en hoofdgerecht
- Passend bij het seizoen

PRAKTISCHE INFO
- Te serveren vanaf 1 personen
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen

HIGH WINE

Jaren geleden was Zoetelief één van de eerste in Den Bosch die een high wine ging serveren. Nu is het niet meer weg te denken.

49.50 p.p.

Bij ons kun je de high wine ook met een groot gezelschap reserveren.
De heerlijkste gerechten in drie gangen vergezeld van mooie wijnen.

- Geserveerd in drie-gangen
- Zoetelief gerechten van de kaart
- 3 passende wijnen
- Plat- en bruiswater

PRAKTISCHE INFO
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
- Dieetwensen kunnen alleen worden meegenomen als deze een week vooraf bekend zijn

BUFFET
- Buffetten stellen we graag op maat samen
- Een buffet is te reserveren vanaf 30 personen
- We bieden zowel lunch als diner buffetten
- Voorkeuren en wensen horen we graag zodat onze chef een passend buffet kan samenstellen



BOSSCHE LOCALS
CUISINE + CULTUUR

MAAK KENNIS MET ONZE BOSSCHE LOCALS
Evenementenbureau, -organisatie, -locatie, activiteiten, alle kennis voor jouw evenement bij elkaar.

DALSPECIALS
VOOR JOUW EVENEMENT

Bij Zoetelief belonen we flexibiliteit. Kies je met jouw gezelschap op een moment buiten de populaire avonden, dan word je verrast met een voordeel op jouw evenement.Geen vaste aanbiedingen, maar spontane extra's voor wie kiest voor een dalmoment. Ook mogelijk bij Roels, Côte en Bossche Locals.

VOORBEELDEN VAN DALSPECIALS*:
- Krijg bij de lunch een item van ons en onbeperkt warme dranken
- Bij ontvangst van het diner krijg je bubbels. Ook krijg je brood, friet en een warme drank bij het dessert van het huis
- De bitterballen en kroketjes bij je borrel worden aangeboden
- Krijg bij je Bossche Local activiteit zoals Bingster, de SpelQuiz of de Geheimen van Den Bosch een mini burger en bittergarnituur

* Dit zijn voorbeelden de dalspecial zelf kan afwijken. Voor groepen vanaf 15 personen werken we samen met ons evenemententeam Bossche Locals. Dalspecials zijn er voor alle invullingen, ook evenementen met activiteiten. Er zijn dalmomenten op onverwachte dagen.


we ♥ zoetelief