



ZOETELIEF

Lunch arrangementen

3 gangen High wine 39.50 pp
te serveren vanaf 2 personen

Lunchplateau luxe 26.50
Steak tartaar | club Zoetelief |
pizza tonijn | tom kha kai | mimosa |
1 koffie of thee | plat- of bruiswater

Lunchplateau 18.50
Halve clubsandwich | tom kha kai |
Libanese salade | koffie of thee (1 ronde)

Optioneel kroket als vervanging van een gerecht + € 1.50

Borrelgerechten

ZOETELIEF BORRELPLATEAU 6.50

ASIAN PLATTER 9.50

MINI MEZZE 6.50

LOADED FRITES 6.50
met kerrie en rendang

TRUFFEL PARMEZAAN FRIET 7.50

MINI SLIDER 6.50

STEAMED BUN SHORT RIB 5.50

BORRELGARNITUUR 4.50
(Nootjes, olijven en 3 rondes kroketjes)

MINI PIZZA TONIJN 6.50

BRIOCHE GARNALEN KROKET 4.50

1 uur basis drank 19.50
luxe + 4.00

2 uur basis drank 25.50
luxe + 5.00

3 uur basis drank 31.50
luxe + 6.00

4 uur basis drank 37.50
luxe + 7.00

5 uur basis drank 43.50
luxe + 8.00

Borrel gerechten en dranken kunnen vanaf 15 pers. worden besteld en voor iedereen gelijk. Uitzondering kunnen we rekening mee houden.

Keuzemenu (tot 35 personen)

Ontvangst met brood & dips

VOORGERECHTEN

Krab Martini | avocado | tomaat | aardappel

Steak tartaar | gebakken kwartelei | crostini

Aubergine | hummus | tahini | amandel

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars | in zijn geheel bereid | thaise kruiden | oosterse beurre blanc

Grain-fed steak | rode wijnjus | hartige pompoenwafel

Truffelrisotto | paddenstoelen | groene asperges | parmezaan

DESSERT

Zoetelief soft serve | softijs | gezouten karamel | pecannoten

Geserveerd met friet en salade
€ 44.50 per persoon

Tasting menu

Ontvangst met brood & dips

Krab Martini | avocado | tomaat | aardappel

Steak tartaar | klassiek | crostini

Arancini | gegrilde aubergine | tomatencompote | ricotta

Zeebaars | Tom Yum | ingemaakte komkommer | kokos

Sukade | bloemkoolcrème | sjalotten | truffeljus

Zoetelief soft serve | softijs | gezouten karamel | pecannoten

Optioneel:
Loaded frites + 3.50 per portie

€ 46.50 per persoon

Kan zowel staand als zittend worden geserveerd, de gerechten zijn kleinere porties.

Menu van de chef

Ontvangst met brood & dips

VOORGERECHT

Krab Martini | avocado | tomaat | aardappel

TUSSENGERECHT

Truffelrisotto | paddenstoelen | groene asperges | parmezaan

HOOFDGERECHT*

Grain-fed steak | rode wijnjus | hartige pompoenwafel

DESSERT

Zoetelief soft serve | softijs | gezouten karamel | pecannoten

*Geserveerd met friet en salade
€ 47.50 per persoon

4 gangen geen keuze grote groepen

bosschelocals.nu | info@bosschelocals.nu
De genoemde prijzen zijn indicatie, niet bindend



BOSSCHE LOCALS

HOTSPOTS + FOOD + DRINKS