



ZOETELIEF

Lunch arrangements

Lunchplateau 18,50
Libaneese salade | tom kha kai | halve club kip | plat- of bruiswater

Lunchplateau luxe 24,50
tom kha kai | halve club zoetelief | steak tartar | pizza tonijn klein | plat- of bruiswater

Warme lunch 2 gangen 36,50
tom kha kai | sukade | aardappel | truffelboter (vanaf 20 personen)

Brunch 29,50
avocado toast | bagel roomkaas & gerookte zalm | frittata chorizo met feta granola parfait | carrotcake wafel | wentelteefjes met banaan | madeleines
Extra: worstenbrood + 3,50, kroket + 1,50

Borrelgerechten

(vanaf 15 personen, iedereen gelijk)

Friet truffel en parmezaan	6.50
Verse friet met mayo	6.50
Mini pizza tonijn	7.50
Slider	7.50
Borrelarrangement	4.50
Oester	3,90
Rillettes makreel	3,50
Gyoza	2,50
Ontvangst plateau	4.50
Zoetelief asian plateau	9.50

Drankarrangements

(vanaf 15 personen, iedereen gelijk)

1 uur basis drank luxe	19.50 +4.00
2 uur basis drank luxe	25.50 +5.00
3 uur basis drank luxe	31.50 +6.00
4 uur basis drank luxe	37.50 +7.00
5 uur basis drank luxe	43.50 +8.00

*Wij kunnen rekening houden met allergieën en/of uitzonderingen, graag vooraf doorgeven. *De genoemde prijzen zijn een indicatie, niet bindend.

Keuzemenu (tot 35 pers)

42,50 per persoon

VOORGERECHTEN geserveerd brood
Burrata
tomatensalade | sumak | basilicumolie
Tartaar tonijn
komkommer | avocado | yuzu vinaigrette
Steak tartar
préparé | gefrituurd ei | truffelcrème

HOOFDGERECHTEN met friet en salade
Melanzane parmigiana
aubergine | tomaten | buratta
Kabeljauw
mousseline | truffel | cèpes jus
Sukade
gepofte aardappel | truffelboter

DESSERT
Panna cotta
vanille | kardemon | appel

Tasting menu

46,50 per persoon

Ontvangst met brood en dips

Gang 1 Burrata
tomatensalade | sumak | basilicumolie

Gang 2 Tartaar tonijn
komkommer | avocado | yuzu vinaigrette

Gang 3 Steak tartar
préparé | gefrituurd ei | truffelcrème

Gang 4 Zeebaars
kokos-currysaus | boksoi | saffraan

Gang 5 Sukade
gepofte aardappel | truffelboter *

Gang 6 Panna cotta
vanille | kardemon | appel

* Optioneel: Loaded fries + 4,50

Zowel staand als zittend geserveerd
Hoe serveren wij een staand diner?

Wij blijven met de gerechten lopen tot iedere gast een gerecht heeft gehad.

Wij bereiden altijd minimaal het aantal gerechten, gelijk aan het aantal gasten dat vooraf is doorgegeven. Gerechten die niet worden aangepakt blijven in de open keuken staan zodat gasten die nog trek hebben dit kunnen pakken.

BOSSCHE LOCALS



HOTSPOTS + FOOD + DRINKS

Bosshelocals.nu | info@bosshelocals.nu

High wine

49,50 per persoon

Gang 1
Libaneese pizza | steak tartar | sashimi zalm | oesters

Gang 2
Tom yam zeebaars

Gang 3
Rumpsteak | zoete aardappel wafel | truffel friet

Staan menu

39,50 per persoon

Gang 1 Burrata
tomatensalade | sumak | basilicumolie

Gang 2 tom kha kai
Tom kha kai | Thaise kokos-limoen soep | maiskip

Gang 3 Zoetelief mini burger
Zoetelief mini burger | beef | mosterd | cheddar | truffel parmezaan friet

Gang 4 Panna cotta
vanille | kardemon | appel

Menu van de chef

40,50 per persoon

VOORGERECHTEN geserveerd brood
Tartaar tonijn
komkommer | avocado | yuzu vinaigrette

HOOFDGERECHTEN met friet en salade
Sukade
gepofte aardappel | truffelboter

DESSERT
Panna cotta
vanille | kardemon | appel

*Optioneel tussengerecht +7.00
Kabeljauw | mousseline | truffel | cèpes jus

Basismenu

32,50 per persoon

Tom kha kai
Thaise kokos-limoen soep | maiskip

Sukade
gepofte aardappel | truffelboter

Panna cotta
vanille | kardemon | appel

*Optioneel: Loaded fries + 4,50