



**BOSSCHE
LOCALS**

CUISINE + CULTUUR

ZOETELIEF

BROCHURE CULINAIR 2026



ZOETELIEF



INHOUD

LUNCHPLATEAU	PAGINA 04
LUNCHMENU	PAGINA 04
HIGH TEA	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



LUNCHMENU

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

ADVIES
VAN DE CHEF
22.50 p.p.

UITGESERVEERD

TOM KHA KAI SOEP

Thaise kokos-limoensoep | maïskip

MINI WORSTENBROODJE | optioneel + 3.50

ETAGÈRE

MINI SANDWICHES | 5 verschillende |

luxé belegd | wisselend per seizoen

SALADE | 2 soorten

MINI BOSSCHE BOL | dessert |

Jan de Groot | optioneel + 4.50

DRANKEN

INCLUSIEF | koffie | thee | plat- en bruiswater

PRAKTISCHE INFO

- We serveren de etagères per tafel
- De uit te serveren gerechten worden per persoon geserveerd
- We gaan uit van 3 sandwiches 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



HIGH TEA

Geen standaard Engelse gerechten maar heerlijkheden van over de hele wereld. De smaken vallen samen met onze heerlijke Damman thee.

ADVIES
VAN DE CHEF
44.50 p.p.

Een wisselende selectie van zoete en hartige gerechtjes met wereldse invloeden en onze eigen Zoetelief-signatuur.

Onze high tea is anders dan traditioneel. Geen standaard opbouw, maar een verrassende flow van gerechtjes. We schenken Dammann Frères thee — een verfijnde theelijn uit Parijs — en serveren daarnaast ook verse munt- en gemberthee.

PRAKTISCHE INFO

- Gemiddeld duurt de high tea ongeveer 2 tot 2,5 uur, zodat je rustig kunt genieten.
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
- Dieetwensen kunnen alleen worden meegenomen als deze een week vooraf bekend zijn
- Ook mogelijk in vega variant of geschikt voor zwangere dames

LUNCHGERECHTEN OM ZELF JE 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 RUNDVLEESKROKET | zuurdesem | mosterdmayonaise

SANDWICH BURRATA | basilicumolie | gegrilde tomaat | balsamico | zuurdesem

SANDWICH GESCHROEIDE TONIJS | avocado | wasabi mayonaise | wakame | edamame

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

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

CLUB SANDWICH ZOETELIEF | carpaccio | pata negra | truffel | uiencompote

EGGS NORWEGIAN | zalm | brioche | hollandaise | gepocheerde eieren

LIBANESE PIZZA | hummus | granaatappel | koriander

STEAK TARTAAR | pan de cristal | manchego | pata negra

VITELLO TONNATO | taggiasche olijven | tonijn | kappertjes

PIZZA TONIJS | soja | wasabi | furikake | limoen

GAMBA PIL PIL | geroosterd brood | citroen

BURRATA | basilicumolie | gegrilde tomaat | balsamico

SASHIMI | zalm | tonijn | ponzu | wasabi

TOM KHA KAI | thaise kokos-limoensoep | maïskip

ZOETELIEF MINI BURGERS | uiencompote | truffelmayonaise | truffelbrie | pancetta

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

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

CIOPPINO | Italiaans vispotje | venkelsalade | dagverse vissoorten

SALADE CAESAR | scharrelkip | gepocheerd ei | bacon | ansjovis

SALADE BURRATA | basilicumolie | gegrilde tomaat | balsamico

SALADE ZOETELIEF | truffelcrème | gamba | pata negra

KAAS | selectie kazen van fromagerie Guillaume

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 het menu zelf samenstellen op pagina 7.

ADVIES
VAN DE CHEF
46.50 p.p.

VOORGERECHTEN

BURRATA | basilicumolie | gegrilde tomaat | balsamico
SASHIMI | zalm | tonijn | ponzu | wasabi
STEAK TARTAAR | pan de cristal | manchego | pata negra
TOM KHA KAI | Thaise kokos-limoensoep | maïskip

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS
orzo salade | beurre blanc van citrus
MACCHERONI ALLA NORMA
aubergine | tomatensaus | ricotta
DIAMANTHAAS | seizoensgroenten

DESSERT

SOFT SERVE ICE CREAM

PRAKTISCHE INFO

- Zuurdesem met gegrilde tomatensaus en truffelmayonaise 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 gerechten, 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 | Thaise kokoslimoen soep | maïskip

HOOFDGERECHT

DIAMANTHAAS | seizoensgroenten

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

- Zuurdesem met gegrilde tomatensaus en truffelmayonaise 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.

LIBANESE PIZZA | hummus | granaatappel | koriander

STEAK TARTAAR | pan de cristal | manchego | pata negra

VITELLO TONNATO | taggiasche olijven | tonijn | kappertjes

PIZZA TONIJN | soja | wasabi | furikake | limoen

BURRATA | basilicumolie | gegrilde tomaat | balsamico

SASHIMI | zalm | tonijn | ponzu | wasabi

TOM KHA KAI | Thaise kokos-limoensoep | maïskip

SALADE CAESAR | scharrelkip | gepocheerd ei | bacon | ansjovis

SALADE BURRATA | basilicumolie | gegrilde tomaat | balsamico

SALADE ZOETELIEF | truffelcrème | gamba | pata negra

ZOETELIEF MINI BURGERS | uiencompote | truffelmayonaise | truffelbrie | pancetta

RIBEYE | keuze uit: pepersaus | rode wijnjus | béarnaise

ENTRECOTE | keuze uit: pepersaus | rode wijnjus | béarnaise

CIOPPINO | Italiaans vispotje | venkelsalade | dagverse vissoorten

ZEEBAARS | orzo salade | beurre blanc van citrus

MACCHERONI ALLA NORMA | aubergine | tomatensaus | ricotta

KAAS | selectie kazen van fromagerie Guillaume

WE LOVE CHOCOLATE

BOSSCHE BOL | mini | normaal | Jan de Groot

DAME BLANCHE | soft serve ice cream | chocolade saus

SOFT SERVE ICE CREAM | banaan | pecan | karamel

PAVLOVA | mango chili | witte chocolade | meringue

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

BRIOCHE TRIO
vis | vlees | vega

GANG 2

BURRATA
basilicum olie | gegrilde tomaat | balsamico

GANG 3

STEAK TARTAAR
pan de cristal | manchego | pata negra

GANG 4

ZEEBAARS
provinciaals | antiboise | venkel

GANG 5

ZOETELIEF MINI BURGER
uiencompote | truffelmayonaise | truffelbrie | pancetta

GANG 6

SOFT SERVE ICE CREAM
3 verschillende toppings

PRAKTISCHE INFO

- Zuurdesem met gegrilde tomatensaus en truffelmayonaise bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | + 6.00
- Zelf samen te stellen met onze gerechten en borreltips
- Alle gerechten zijn 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 of laat je door ons adviseren.



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 | brood met dips | nootjes | olijven

UIT TE SERVEREN

BRIOCHE TRIO
wisselend | vis, vlees, vega

GYOZA

2 rondes | vlees | vega

TRUFFEL-PARMEZAAN FRITES

bakje verse friet | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | 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 indien deze vooraf bekend zijn

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 | 50.50

DRANKENARRANGEMENT

- 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 of normaal | Jan de Groot

WE LOVE CHOCOLATE

DAME BLANCHE
soft serve ice cream | chocolade saus

SOFT SERVE ICE CREAM
banaan | pecan | karamel

PAVLOVA
mango chili | witte chocolade | meringue

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.

GEITENKAAS | filodeeg | tomatenjam

GAMBAKROKETJES | remoulade | citroen

ARANCINI | risotto bitterbal | basilicum-mayonaise | feta

GYOZA | varkensvlees | tonkatsu | crispy chili oil

GYOZA VEGA | gyoza vega | tonkatsu | nori | sesam

CRISPY BUIKSPEK | sriracha mayonaise

BRIOCHE TRIO | 3 stuks | vis | vlees | vega

SASHIMI | zalm | tonijn | ponzu | edamame

PIZZETTA | mortadella | burrata | pistache

ZOETELIEF BROOD | truffel-mayonaise | gegrilde tomatensaus

TOAST ANSJOVIS
pan de cristal | ingelegde ui

CRISPY CAULIFLOWER
gochujang | bosui | sesam

ZOETELIEF PLATEAU DELUXE

PRAKTISCHE INFO

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



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.



Het menu wisselt 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.

29.50 p.p.

- 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. 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 3 gangen
- Zoetelief gerechten van de kaart
- 3 bijpassende 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

49.50 p.p.



**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 evententeam Bossche Locals. Dalspecials zijn er voor alle invullingen, ook evenementen met activiteiten. Er zijn dalmomenten op onverwachte dagen.



we ♥ zoetelief