

debalie banqueting

**ONTBIJT | LUNCH | BORREL
VERGADERING | DINER | FEEST**



WELKOM *in* debalie

Culturele en culinaire
ontmoetingsplek



In deze brochure vindt u onze verschillende arrangementen. Naast de mogelijkheden in deze brochure staan we open voor uw ideeën en kijken we graag met u naar een voorstel op maat.

De Balie heeft verschillende locaties, met elk een geheel eigen karakter en verschillende mogelijkheden.

De keuken van De Balie wil haar gasten mooie, eerlijke, huisgemaakte gerechten bieden. We serveren dan ook alleen vlees van dieren die een goed leven hebben gehad. Koeien die hebben kunnen grazen in een wei en vissen die niet met uitsterven worden bedreigd.

Wilt u meer specifieke informatie, of wilt u een afspraak maken voor een bezichtiging? Neem dan tijdens kantooruren contact op via 020-5535134 of hannah.langen@debalie.nl

Inhoudsopgave

Vergadering	P4
Ontbijt / Lunch	P6
Borrel	P8
Diner	P10
Locaties & Algemene voorwaarden	P14

vergadering

Komt u vergaderen bij De Balie?

Dan bieden wij u graag een van onze vergaderarrangementen aan.

Voor een vaste prijs per persoon zetten wij drankjes en diverse snacks voor uw gezelschap klaar.

Hieronder vindt u de verschillende arrangementen vanaf 20 personen:

1 DAGDEEL COMPLEET€10,00 pp

- 2 rondes koffie, thee, en water
- Chocolaatjes van Tony's Chocolonely
- Jus d'orange (1pp)
- Bananenbrood en brownie

2 DAGDELEN COMPLEET€25,00 pp

- Limonadebuffet met twee soorten Roze Bunker limonade
- 4 rondes koffie, thee en water
- Chocolaatjes van Tony's Chocolonely
- Ontvangst met croissants (1 pp)
- Lunchpauze met soep, salade en een broodje
- Sap, melk en water tijdens de lunch
- Bananenbrood en brownie

UITBREIDINGEN VERGADERARRANGEMENT

- Onbeperkt frisdrankbuffet (per dagdeel)€4,60 pp
- Handfruit.....€1,00 pp
- Mini-saucijzenbroodje.....€1,75 pp
- Mini vegetarische quiche€2,25 pp
- Pastel de nata (klein Portugees 'taartje van room')€2,25 pp



ontbijt & lunch

Onze lunchbuffetten zijn inclusief jus, melk en water.

BASIS LUNCHBUFFET (15 - 200 personen) €13,25 pp

Luxe brood Van Menno (gemiddeld twee broodjes per persoon), met 3 verschillende belegsoorten, bijvoorbeeld:

- Crème van tuinbonen | gemarineerde artisjokkenharten | pecorino
- Hummus | geroosterde groenten | koriander | harrisa
- Rillette van gerookte makreel | rucola
- Zalm | mierikswortelcrème | ingelegde komkommer
- Seranoham | zoete aardappelcrème | mizuna
- Rookvlees met kruiden | ricotta | veldsla

LUXE LUNCHBUFFET (15 - 200 personen) €17,50 pp

Kies 3 gerechten uit de onderstaande opties:

- Broodje met twee verschillende belegsoorten
- Soep van het seizoen
- Mini hamburger (120gr.)
- Goed gevulde salade van het seizoen
- Vegetarische quiche van het seizoen
- Wrap; gemarineerde kip, zalsalade of pompoencrème
- Quiche met zalm
- Sinaasappel marmeladecake
- Cheesecake

EXTRA DRANKEN

Drankjes berekenen wij op nacalculatie, zie onze menukaart op www.debalie.nl voor het assortiment.

Koffie en thee buffet €2,20 pp
Frisdrank buffet gem. €2,40

Virgin Mary: tomatensap | tijm | tabasco | bleekselderij €3,00 pp
Bloody Mary: vodka | tomatensap | tijm | tabasco | bleekselderij ... €7,00 pp

Bubbels bij ontvangst?

Mimosa: Cava met verse jus d'orange €6,00 pp
Prosecco Frizzante, Endrizzi, Trentino Italië €3,75 pp
Cava Brut, Mas Fi, Penedès, Spanje €5,20 pp

BOURGONDISCHE LUNCH/DINER (20 - 100 personen)

2 gangen €25,50 pp
3 gangen €29,50 pp

De lunch of het diner wordt geserveerd op schalen voor 4 personen en is geschikt voor grotere groepen die in een informele, gezellige sfeer willen eten. We serveren twee verschillende gerechten per gang.

Hieronder vindt een voorbeeldmenu:

Hele artisjok | vinaigrette | kruiden

of

Salade | gerookte kalfsmuis

Gepocheerde zeewolf | bouillon van Hollandse garnalen
groenten van het seizoen

of

Gebraden procureur | sherryvinaigrette | gestoofde spitskool

Chocolade nemisis | sinaasappel | lavendelcrème

of

Witte druivengranité | crème fraîche | amandelcrunch

borrel

Alle hapjes uit de arrangementen kunnen ook los worden besteld. Daarnaast kunt u de borrelarrangementen ook met elkaar combineren.

BASIC BALIE BORREL (vanaf 30 personen)€1,85 pp

- Olijven
- Nootjesassortiment van De Nootzaak Gotjé
- Beemster kaasblokjes | mosterd

WARME BALIE BORREL (vanaf 30 personen)€3,25 pp

- Bitterballen van Local Harvest | mosterd
- Kaasstengels van Local Harvest | chilisaus
- Bijvangstkroketjes van Local Harvest | peterseliemayonaise

VEGA BALIE BORREL (vanaf 30 personen)€4,75 pp

- Tempura van gerookte oesterzwam
- Assorti van 3 soorten crostini:
 - Tuinbonen crème | artisjok en pecorino
 - Brie | gerookte tomatenchutney
 - Auberginesalsa | geitenkaas
- Huisgemaakte quiche van groenten van het seizoen

RETRO BALIE BORREL (vanaf 30 personen)€4,75 pp

- Charcuterie | pickles
- Twee soorten hartig gevulde sousjes: kaascrème en zalmousse
- Gevuld eitje | truffelsalsa

DRANKENARRANGEMENT BIJ BORRELS

Indien u graag wilt uitgaan van een vaste prijs, kunt u kiezen voor een vast arrangement:

Per 1 uur borrel (bier/2de huiswijn/fris)€5,00 pp



diner

MENU VAN DE CHEF

Voor een gezelschap boven de 20 personen stelt onze chef graag een geheel op uw wensen aangepast menu voor u samen. U heeft keuze uit een twee- (€28,50), drie- (€36,00) of viergangen menu (€42,50). We houden graag rekening met vegetariërs en speciale diëetwensen. Als u deze een week van tevoren aan ons doorgeeft, serveren wij een passend alternatief. De grootte van de gerechten wordt aangepast aan de hoeveelheid gangen.

Hieronder vindt u een **voorbeeldmenu**:

2 - 4 GANGEN MENU

Rouleau van boerderijkip | trompette de la mort

Bisque van noordzeekrabbetjes | room van roggejenever

Gebraden en gerookt runderstaartstuk | sherrysaus
aardappelgratin | geroosterde spitskool

Chocolademousse met hazelnoot | merengue
kastanje crème | siroop van sinaasappel



diner

WALKING DINNER

Vanaf 40 personen kunt u ook kiezen voor een walking dinner. Onze chef bedenkt dan een aantal kleinere, maar vullende hapjes voor uw groep. Een walking dinner is geschikt voor grotere groepen in een staande setting. Vier gerechtjes staan gelijk aan een volledige maaltijd. Hieronder vindt u twee **voorbeeldmenu's**:

4 gangen (à € 27,50 pp)

brood van Menno met fleur de sel boter op tafel

Ceviche van makreel | krieltjessalade | groene kruiden

Knolselderijsoep | jeneverbes

Diamanthaas | polentakoeckjes | gestoofde groene kool | rode wijn jus

Granité van bloedsinaasappel | vanille hangop | tuilles

4 gangen, amuse & aperitief (à € 37,00 pp)

brood van Menno met fleur de sel boter op tafel

Gegrilde baby romaine | kwartel eitje | gedroogde kappertjes

Aperitief: Manzanilla | droge vermouth | vierbloessem

Gebraden kalfsmuis | cherrytomaatvinaigrette
lauwarme palmkoolsalade | ansjovis | rösti

Waterkerssoep | gerookte oesterzwam

Gepocheerde seizoensvis | gerookte tomatenjus
in bouillon gegaarde aardappeltjes | geroosterde venkel en spitskool

Trifle van amandelcake | vijgen in port | lavendelcrème

DRANKENARRANGEMENT BIJ DINERS

Indien u graag wilt uitgaan van een vaste prijs, kunt u kiezen voor een drankenarrangement bij uw menu. Hieronder vindt u de verschillende opties:

- 2 drankjes + koffie/thee
(alle tapbieren/1e & 2e huiswijn/fris) & koffie/thee.....€10,00 pp

- 3 drankjes + koffie/thee
(alle tapbieren/1e & 2e huiswijn/fris) & koffie/thee.....€12,00 pp

WIJNARRANGEMENTEN

Vanaf 20 personen kunnen we voor u een speciale selectie wijnen serveren. Onze klassieke Europese wijnen, bij voorkeur biologisch, zijn uitgekozen door Wijnwinkel Renalda uit de Amsterdamse Runstraat. We kijken hierbij uiteraard naar de gerechten of hapjes die geserveerd worden.

- 2 gangen arrangement (vanaf 20 personen)€12,00 pp
2 verschillende glazen wijn aangepast op uw gerechten en/of hapjes

- 3 gangen arrangement (vanaf 20 personen)€18,00 pp
3 verschillende glazen wijn aangepast op uw gerechten en/of hapjes

locaties

BOVENFOYER

De Bovenfoyer is een sfeervolle ruimte boven de Foyer, bereikbaar via de statige houten trap midden in De Balie en biedt plaats aan 20 tot 175 personen voor een besloten groep.

ENTRESOL

De Entresol is een halfopen ruimte boven het café van De Balie en biedt plaats aan maximaal 50 personen.

FOYER

In de Foyer bedrijven wij ons restaurant. Hier is in overleg ruimte voor groepen boven de 30 personen. Voor groepen boven de 50 personen bestaat er de mogelijkheid de foyer geheel besloten te gebruiken. Bij gebruik van deze ruimte hanteren wij een omzetgarantie.

SALON

Deze sfeervolle zaal met authentieke glas-in-loodramen is geschikt voor 20-100 personen. Voor deze ruimte hanteren wij een omzetgarantie.

GROTE ZAAL

De theaterzaal is een ruime zaal en biedt plaats voor exclusieve diners en partijen voor grote groepen. Er dient bij deze zaal rekening gehouden te worden met extra kosten. Prijzen geven wij op aanvraag.

ALGEMENE VOORWAARDEN & OVERIGE KOSTEN

Wij rekenen de volgende opstartkosten (excl. btw)

- Tot 50 personen€ 50,00
- 51 - 100 personen€ 100,00
- 101 - 150 personen€ 150,00
- 151 - 200 personen€ 200,00
- Meer dan 200 personen€ 250,00

Bij lunches en diners (zittend) komen de opstartkosten te vervallen en rekenen we standaard de volgende kosten (ex btw) voor het inrichten van de zalen.

- SALON€ 250,00
- GROTE ZAAL.....€ 600,00
- BOVENFOYER€ 250,00 + kosten inhuur meubilair

Wij verzoeken u om een optie minimaal een week van tevoren te bevestigen en het definitieve aantal gasten c.q. hapjes aan ons door te geven. Bij annuleringen van het evenement na deze termijn, brengen wij 100% van de afgesproken kosten in rekening in verband met de al genomen voorbereidingen en inkoopkosten.

Bij uitgebreide banqueting kunnen er eventueel extra kosten berekend worden voor de inhuur van mastiek. Hiervan wordt u tijdig op de hoogte gesteld.

Alle overige prijzen zijn inclusief btw.



