



nh
HOTELS

**NH CONFERENCE
CENTRE LEEUWENHORST**
CULINAIRE BROCHURE

nh-hotels.com



WELKOM

Een geslaagd evenement is natuurlijk niet compleet zonder goed eten en drinken.

In deze brochure treft u een keus van verleidelijke lekkernijen aan.

Het aanbod in deze brochure zijn suggesties. Wij verzorgen graag een op maat gemaakt voorstel op basis van uw wensen.

Onze chef werkt graag met u samen aan een voorstel om uw gasten te verrassen. De mogelijkheden zijn oneindig, dus laat ons vooral uw wensen weten!

Met vriendelijke groet,

NH Conference Centre Leeuwenhorst

TEMPTING BREAKS

MORNING BREAK | 6,25 PER PERSOON

Smoothie

Zoete delicatessen

Vers fruit

TEMPTING BREAK MORNING | 9,25 PER PERSOON

Fruitsap

Zoete delicatessen

Zuivelproduct

Finger sandwich

Vers fruit

AFTERNOON BREAK | 11,50 PER PERSOON

Fruitsap

Crudités met dip

Zoute kaaskoekjes

Warme snack

Diverse gedroogde worstsoorten

TEMPTING BREAK AFTERNOON | 13,25 PER PERSOON

MYO Monin lemonade

Smoothie/fruitsap

Finger sandwich

Warme snack

Crudités met dip/enkelvoudige salade

Luxe noten

HEALTHY BREAK | 9,50 PER PERSOON

Vitamineshot

Kistje met fruit

Rauwkost met dip

Eat natural energybar

PERSONALIZED BREAK

Graag een persoonlijk tintje geven aan uw break?

Stuur ons uw bedrijfslogo en wij zorgen voor uw logo op bijvoorbeeld petit fours of taart.

Prijzen op aanvraag

WARM WELCOME BUFFET EN SWEET DELICACIES |

14,50 PER PERSOON

Mini Brusselse wafel met slagroom

Luxe brownie met pecannoten

Assortiment mini muffins zoals chocolade, caramel en bosvruchten

Mini croissant met vijgenjam en brie

Vruchtensappen en huisgemaakte groentesmoothie





SPECIAL BREAK

Maak indruk op uw gasten! Vers bereide delicatessen op locatie, voor een break met een WOW-effect.

- Vers gebakken stroopwafels
- Popcornmachine
- Suikerspinnen
- Haringkar
- Noodles doosjes met yakitori spiesjes

Laat ons uw wensen weten, de mogelijkheden zijn eindeloos.

SWEET & DELICIOUS

Naast de uitgebreide breaks bieden wij ook los te bestellen zoete lekkernijen aan, die in de ochtend of middag geserveerd kunnen worden.

| | per persoon |
|--|-------------|
| Assortiment "Cookies Du Chef" | 1,75 |
| Assortiment Madeleines | 5,25 |
| Assortiment mini muffins zoals chocolade, vanille en bosvruchten | 6,25 |
| Assortiment brownies, donuts en macarons | 5,95 |
| Assortiment mini Nederlandse koekjes | 5,25 |
| Assortiment gebakjes van George Vis | 6,75 |
| Cake van 'Koekela' | 3,45 |
| Luxe petit fours | 6,25 |
| Kistje boordevol seizoensfruit | 5,25 |
| Candy bars | 3,25 |
| Tlant Granlona Bar | 3,95 |
| Eat Natural energybar | 3,95 |

SNACKS

Deze snacks kunnen geserveerd worden in de vergaderzaal of in een van onze lounges.

| | per persoon |
|---------------------------------|-------------|
| Tatsuta kip met zoetzure salade | 5,45 |
| Vegetarische quiches | 4,95 |
| Stoombroodje met pulled chicken | 6,25 |
| Assortiment bladerdeeghapjes | 4,75 |



GRAB & GO | 9,00 PER PERSOON

Als feestelijke afsluiting van een geslaagde bijeenkomst, voor onderweg naar huis of gewoon voor de lekkere trek, het Grab & Go buffet wordt altijd goed ontvangen.

Als allerlaatste, voordat uw gasten ons hotel verlaten, staat er een buffet klaar waar zij een eigen pakketje kunnen samenstellen om mee te nemen. Het buffet bestaat uit:

- Flesjes drinken
- Candybars
- Zoute snacks
- Diverse soorten fruit
- Snoepgoed



LUNCH BUFFETTEN

TEMPTING LUNCH | 37,50 PER PERSOON

HOTEL RESTAURANT

SALADES

Diverse rauwkosten

Diverse bladsla soorten

Acht verschillende garnituren, zoals olijven, croutons en zongedroogde tomaten

Samengestelde salade van de chef

SOEP & NOODLES

Een zelf samen te stellen soep naar Aziatisch voorbeeld. Door een combinatie van noodles en diverse verse ingrediënten zoals kipfilet, gefrituurde ui, prei, taugé, rode/groene peper, garnaaltjes en koriander overgoten met een overheerlijke Oosterse bouillon.

Dagelijkse wisselende klassieke soepen zoals een ambachtelijke minestrone-soep.

BROODJES

Drie verschillende soorten broodjes belegd met vlees, vis en een vegetarisch beleg. Aangevuld met harde broodjes, diverse tapenades, boter en kruidenboter.

WARME GERECHTEN

Drie warme gerechten die samen te combineren zijn tot een warme maaltijd, zoals kip yakitori, viskoekjes, noodles met roergebakken groenten, kip tortilla, rode mul met tomaten ravioli, geroosterde kippendijen en pilav rijst.

NAGERECHTEN

Een dessertbuffet bestaande uit diverse kazen, vers gesneden fruit, een zoet dessert en handfruit.

DRANKEN

Koffie, espresso, thee, melk en twee vruchtensappen op het buffet en mineraalwater op de tafel.

TEMPTING LUNCH OP LOCATIE | 37,50 PER PERSOON

- Samengestelde salade met verschillende toppings
- 3 soorten sandwiches en 1 wrap (vlees, vis vega, vegan)
- Bouillon met garnituren
- 3 warme gerechten
- Kaasplateau
- Yoghurt met fruit en 2 desserttaarten
- Handfruit
- Diverse sappen

SANDWICHLUNCH | 22,75 PER PERSOON

Huisgemaakte soep

Verschillende soorten ambachtelijke wraps, witte en bruine broodjes met diversiteit aan gemengde slasoorten, dressings, lekkere groene garnituren en in totaal 4 soorten beleg: vlees, vis, vega en vegan.

Dranken: koffie, thee, mineraalwater en vruchtensappen op het buffet

SANDWICHLUNCH DE LUXE | 27,95 PER PERSOON

3 soorten sandwiches en 1 wrap (vlees, vis vega, vegan)

De warme snack is een broodje “Amsterdamse” kroket met grove mosterd.

Daarnaast wordt er een saladebuffet, bestaande uit meerdere slasoorten, dressings en garnituren geserveerd.

Dranken: koffie, thee, mineraalwater en vruchtensappen op het buffet



APPETIZERS

KOUD

| | per portie |
|----------------------------------|------------|
| Canapé gerookte zalm | 1,95 |
| Canapé carpaccio | 1,95 |
| Canapé met mousse van geitenkaas | 1,95 |
| Rode bietenwrap | 1,95 |
| Luxe zoute koekjes | 5,75 |
| Rauwkoststicks met yoghurt dips | 5,45 |

WARM

| | per stuk |
|---------------------------|----------|
| Amsterdamse bitterbal | 1,40 |
| Oesterzwam bitterbal | 1,40 |
| Groentekroketje | 1,40 |
| Hollands garnalenkroketje | 1,40 |
| Mini hamburger | 3,45 |
| Mini loempia | 1,40 |
| Vegetarische mini loempia | 1,40 |
| Kaasstengel | 1,40 |





TAFELGARNITUUR 1 | 7,25 PER PERSOON

OP TAFEL:

Notenmelange

GESERVEERD

Kalfsbitterbal

Gehaktballetje

Kipfilet nugget

Mini kaassoufflé

TAFELGARNITUUR 2 | 9,25 PER PERSOON

OP TAFEL:

Olijven

Cherrytomaatjes

Kaastengels

GESERVEERD

Amsterdamse bitterbal

Vegetarische loempia

Blini met gerookte zalm

Wrap met runderrookvlees en

kruidenroomkaas

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

PER PORTIE

OP TAFEL:

Notenmelange

3,95

Olijven

4,50

Beemster kaas met mosterd

6,25

DINERS

Met een brede keuze aan voorgerechten, soepen, hoofd- en nagerechten kunt u uw eigen drie- of viergangen menu samenstellen. Onze chef zal een vast menu voor u samenstellen. U kunt ook uw wensen doorgeven en naar aanleiding daarvan zullen wij een op maat gemaakt voorstel maken. Wij verzoeken u vriendelijk één keuze te maken voor de gehele groep.

DRIEGANGENDINER VAN DE DAG

Een dagelijks veranderend driegangendiner vanaf 43,50 p.p.

DRIEGANGENDINER OP MAAT

Een voor u op maat gemaakt driegangendiner vanaf 46,50 p.p.

VIERGANGENDINER OP MAAT

Een voor u op maat gemaakt viergangendiner vanaf 54,50 p.p.

Met plezier doen we u een voorstel voor een passend wijnarrangement.



WALKING DINNER

Terwijl uw gasten in cocktail setting genieten van een drankje, serveren wij een feestelijk diner uit op kleine bordjes.

5-GANGEN DINER

Koud voorgerecht, soep, warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert 59,50 p.p.

6-GANGEN DINER

Koud voorgerecht, soep, warm voorgerecht vis, warm voorgerecht vlees, hoofdgerecht en dessert 68,50 p.p.

7-GANGEN DINER

Koud voorgerecht, soep, warm voorgerecht vis, warm voorgerecht, hoofdgerecht, kaas en dessert 74,50 p.p.



DINER BUFFETTEN

CHEFS BUFFET | 50,50 PER PERSOON

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio met rucola, basilicumcrème, geroosterde pompoenpitten

Salade Nicoise, roseval aardappelen, tonijn, haricot vert, peterseliedressing

Zeevruchtensalade, met roze garnalen, krab en mango

Charcuterie van diverse vleeswaren, zongedroogde tomaat, olijven

Vers gebakken brood buffet, tapenades, gezouten boter, kruidenboter

Saladebuffet, diverse slasoorten, rauwkost, dressings

HOOFDGERECHTEN

Gele curry gamba's, kokosroom, citroengras, rode ui, sugar snaps

Cannelloni gevuld met ricotta en spinazie overgoten met arrabiatiasaus (V)

Tong-zalmrolletje met een venkelsalade, Hollandaise saus

Ossenhaaspuntjes, rode ui, paprika, ananas, sojasaus

In de schil geroosterde kriel, knoflook, tijm en rozemarijn, gerookt zeezout

Seizoensgroenten uit de oven

Saffraanrijst met groene kruiden

NAGERECHTEN

Dessertbuffet met ijs, bavaroise en vers fruit



MEDITERRAANS BUFFET | 51,45

VOORGERECHTEN

- Salade met pulpo, rode ui, koriander, rode peper, citroenolie
- Gnocchisalade met pesto en rucola
- Bietensalade met vijgen en feta
- Antipasti, gesneden vleeswaren
- Couscous salade met gemarineerde garnalen
- Panzanella, broodsalade met tomaat, komkommer, olijven, basilicumdressing
- Saladebuffet met diverse soorten sla, garnituren, dressing
- Broodbuffet met o.a focaccia, ciabatta, tapenade, olijfolie, zeezout

HOOFDGERECHTEN

- Papoutsakia, aubergine schotel met gehakt-tomatensaus, bechamel saus, kaas
- Paella met witvis, gamba's
- Gemarineerde lamspies met tzatziki
- Saltimbocca (gevulde kalkoen met parmaham en salie) met pomodori saus
- Heilbot met groene kruiden korst, antiboise
- Patatas bravas
- Geroosterde groenten - aubergine, courgette en rode ui, paprika
- Penne rigate, rucola, hazelnoten, pesto, Parmezaanse kaas

NAGERECHTEN

- Tiramisu
- Cassata met merengue
- Pistachetaart
- Panna cotta met bloedsinaasappel



OM DE WERELD BUFFET | 56,75

VOORGERECHTEN

Gerookte rib-eye met mizuna, hazelnoten, wasabi mayonaise
Salade van gele en rode bieten met vijgen, feta
Graved lax met olijvenaardappelsalade, dillecrème
Kidneybonen salade, rode ui, mais en chipotle, pulled chicken
Caesar salade, tonijn, gekonfijte citroen, zoetzure paprika, ei, pittige dressing
Salade buffet met diverse slasoorten, garnituren, dressings
Broodbuffet met diverse soorten brood, boter, tapenades, olijfolie en zeezout

HOOFDGERECHTEN

Tex mex hotdog, brioche, habanero, kaassaus, krokante ui (MYO)
Klassieke Ossobucco
Paella met vis, gamba's
Vegetarische groentenlasagne
Runderstoof met ui, witbier, witte balsamico azijn
Kip in tempura met miso zwarte knoflookcrème
Spicy potato wedges
Fajitas, met vegetarische kipstukjes, zwarte bonen, pittige tomatensalsa, ijsbergsla, mais, cheddar

NAGERECHTEN

Profiterolles met slagroom en chocolade
Churros met poedersuiker
Brusselse wafel met kersen en slagroom
In rum gemarineerde ananas, kokosroom, lange vingers

DINER OP EEN PRIVE LOCATIE

De dinerbuffetten kunnen ook op locatie geserveerd worden, zoals in een van onze vergaderzalen (Hiervoor geldt een toeslag van €7,50 per persoon.)



SATE BUFFET | 28,50 PER PERSOON

HOOFDGERECHTEN

Sate van kippedij, satesaus, kroepoek, gefrituurde uitjes, zoetzuur van komkommer en bloemkool.

Stokbrood, kruidenboter, roomboter

Nasi

Sambal boontjes

Frites

NAGERECHTEN

Spekkoek, gemarineerde ananas met kokos schuim en lange vingers

SHOW COOKING OPTIES

Bij al onze diner buffetten is er de mogelijkheid om een gedeelte hiervan live te koken voor uw gasten! Wij rekenen hiervoor een uurtarief van €67,50 per chef met een minimale afname van 4 uur.

DIEETWENSEN

Wij houden graag rekening met de dieetwensen van uw gasten.

BARBECUE BUFFET | 58,75 PER PERSOON

Onze chef-koks grillen ter plekke een heerlijk gerecht voor een gezellige en smakelijke ervaring. Perfect voor elke gelegenheid!

VOORGERECHTEN

Kool salade

Aardappelsalade

Hollandse komkommer salade

Tomaten salade

Runder brisket, habanero mayonaise, bos ui

Pulled chicken met bbq saus, pita broodjes

Salade buffet met diverse soorten sla, samengestelde salade, garnituren en dressings

Brood buffet, vers gebakken broodjes, roomboter, kruiden boter, tapenades

Salade buffet met diverse soorten sla, garnituren en dressing

HOOFDGERECHTEN

Black angus hamburger, brioche, cheddar, augurk, rode uien compote, tomatensalsa (MYO)

Tex mex worstje met jalapeño en cheddar kaas,

Sous vide gegaarde kippen dij met sinaasappel en thijm

Vis van het seizoen en papilote met olijfolie en citroen

Gemarineerde groentenspies, paprika, ui, kastanjechampignon, courgette

Geroosterde Roseval aardappelen met knoflook, tijm, rozemarijn, gerookt zeezout

NAGERECHTEN

Sticky brownie

Churros met poedersuiker

Cheesecake, roodfruit

Verse fruitsalade met slagroom

Ijstaarten

DRANKEN

OPEN BAR NATIONAAL

Nationale open bar bestaat uit mineraalwater, frisdranken, Heineken tapbier, alcoholvrij bier, vruchtensappen, port, sherry, vermouth, jenever, vieux, rosé, witte- en rode wijn.

| | |
|--------------------------------|-------|
| Eerste uur, per persoon | 13,95 |
| Tweede uur, per persoon | 11,75 |
| Ieder volgend uur, per persoon | 9,75 |

OPEN BAR INTERNATIONAAL

Internationale open bar bestaat uit nationaal open bar uitgebreid met gin, whisky, rum en wodka.

| | |
|--------------------------------|-------|
| Eerste uur, per persoon | 23,95 |
| Tweede uur, per persoon | 17,95 |
| Ieder volgend uur, per persoon | 13,95 |

Het is ook mogelijk dat wij de dranken naar verbruik doorberekenen. Het aantal genuttigde dranken wordt dan door ons bijgehouden en achteraf aan u doorberekend.





CONTACT FOR MEETINGS, EVENTS AND CONFERENCES

mtngs.nhleeuwenhorst@nh-hotels.com / +31 (0)25 237 8432

NH CONFERENCE CENTRE LEEUWENHORST

Langelaan 3, 2211 XT Noordwijkerhout, The Netherlands

nh-hotels.com