

Informatiemap Next restaurant 2018.



Bij Next restaurant kunt u altijd rekenen op een goede service in een ongedwongen sfeer, en U parkeert op onze eigen parkeergelegenheid voor de deur!

Of het nu gaat om het vieren van een jubileum, een bruiloft of een high tea met vriendinnen, bij Next zullen we u altijd verrassen met heerlijke smaken en een gezellige sfeer op een unieke locatie in Lelystad!

Hieronder vindt u een aantal voorbeelden van wat we voor u kunnen betekenen, graag maken we in overleg met u een arrangement welke precies naar uw wensen is samengesteld.

Neem hierover geheel vrijblijvend contact met ons op via:

Email: info@nextrestaurant.nl

Telefoonnummer: 0320 -41 09 66

Koffietafel bij Next 15,50 p.p. (gedurende 2 uur):

(vanaf 15 personen)

- Bij de koffietafel serveren we kannen met verse melk, karnemelk, koffie en thee.

- Soep naar keuze (tomatensoep, champignonsoep, groentesoep)

- Diverse soorten beleg bestaande uit:

- Diverse soorten vleeswaren

- Oude- en jonge kaas

- Zoetwaren (Jam, chocoladepasta, appelstroop)

- Rundvleeskroketten

- Diverse broodsoorten (bolletjes, bruin, wit en krentenbrood)

- Verschillende soorten vers fruit

U kunt de koffietafel naar wens uitbreiden met bijvoorbeeld:

- Verse saucijzenbroodjes 2.00 p.p.

- Petitfours deluxe 1.50 p.p.

- Appelgebak met slagroom 2.00 p.p.

High tea bij Next 17,95 p.p. (gedurende 2 uur):

Onbeperkt genieten van diverse soorten thee, en verse kruidenthee in ouderwetse Hollandse theepotten!

Luxe sandwiches:

- Gerookte zalm en roomkaas

- Runder carpaccio met huisgemaakte pesto

- Mini saucijzenbroodjes

Sweets bestaande uit:

- Petitfours

- Friandises

- Brownie 's / muffins

- Petit glacé

- Bonbons

U kunt de high tea naar wens uitbreiden met bijvoorbeeld:

- Een kopje huisgemaakte soep naar keuze 3,50 p.p.

- Petit Crolines (diverse kleine bladerdeeghapjes) 1.00 p.p.

- Engelse scones met clotted cream 2.00 p.p.

High Beer bij Next 17,50 p.p. (gedurende 2 uur) :

Voor de echte speciaalbier liefhebbers, laat u door ons verrassen met een proeverij van speciaalbieren of bestel zelf onbeperkt speciaalbieren van onze kaart met bijpassende hapjes:

- Verschillende soorten zoutjes en nootjes op tafel (standaard)

U bepaald hieronder zelf de hoeveelheid en de keuze in hapjes voor uw arrangement:

- Bruschetta 's met Caprese, gedroogde ham en carpaccio (2.00)
 - Yakitori van rund of kip (2.00)
 - Canapés met gerookte zalm (2.00)
 - Groente crudité (2.00)
 - Punt quiche Lorraine (2.00)
 - Flammküchen diverse soorten (2.00)
-

High Wine bij Next 17,50 p.p. (gedurende 2 uur):

Voor de wijnliefhebbers hebben we een proeverij van onze wijnen samengesteld, u wordt ontvangen met een glaasje bubbels en geniet daarna van een proeverij van door ons samengestelde rode, witte en rosé wijn.

U kunt er ook voor kiezen om zelf te bestellen van onze wijnkaart.

- Verschillende soorten zoutjes en nootjes op tafel (standaard)

U bepaald hieronder zelf de hoeveelheid en de keuze in hapjes voor uw arrangement!:

- Bruschetta 's met Caprese, gedroogde ham en carpaccio (2.00)
 - Yakitori van rund of kip (2.00)
 - Canapés met gerookte zalm (2.00)
 - Groente crudité (2.00)
 - Punt quiche Lorraine (2.00)
 - Flammküchen diverse soorten (2.00)
-

**Bruiloft / Receptie bij Next 24,50 p.p. (gedurende 4 uur):
(vanaf 30 personen)**

In een van onze beschikbare ruimtes bedienen wij u graag voor uw receptie of bijeenkomst.
Afhankelijk van de gelegenheid kunnen wij u voorzien van passende muziek en kunt u onbepikt bestellen van onze Hollandse bar.

Dit arrangement is inclusief 3 rondes hapjes, welke u kunt selecteren uit de onderstaande opties.
U kunt uiteraard meer rondes toevoegen, tegen een meerprijs van 1,50 per ronde

- Ontvangst met koffie, thee en petitfours.
- Diverse soorten zoutjes op tafel (standaard)

- Canapés met Carpaccio en Serranoham (meerprijs 0,50 ct.)
- Diverse soorten kaas en worst met Amsterdams zuur.
- Diverse soorten flammküchen waaronder kip, tonijn en geitenkaas.
- Van Dobben bitterballen
- Luxe warme hapjes
- Petit Crolines
- Groente crudité op tafel met diverse dipjes
- Nacho's met guacamole en pittige dip



Lunchbuffet bij Next 19,95 p.p. (gedurende 2 uur)
(vanaf 15 personen)

Voor grotere gezelschappen kan het verzorgen van een lunch soms best lastig zijn, deze zorg nemen wij u graag uit handen.

Wanneer u kiest voor een lunchbuffet bij Next kunt u rekenen op de kwaliteit die u van onze lunchkaart gewend bent.

We maken porties kleiner waardoor u en uw gasten de gelegenheid hebben om meerdere verschillende lunchspecialiteiten te proeven!

Bestaande uit:

- Één soep naar keuze: (keuze vooraf doorgeven: Tomaat, champignon of groentesoep)

Diverse broodsoorten waaronder: Meergranen, Italiaanse bol, bruin, wit en krentenbrood als volgt belegd(m.u.v. krentenbrood):

- Huisgemaakte tonijnsalade met augurk, uitjes, paprika en ei.
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, huisgemaakte pesto en Rucola.
- Caprese mozzarella met tomaat, basilicum, en huisgemaakte pesto.
- Gezond met salade, ham, kaas, en diverse groentes.
- Van Dobben kroketten met mosterd.

Daarnaast serveren wij u een gemengde salade met zoetzure rode ui en komkommer, frisse sla met kruidendressing en tomaatjes.

Dinerbuffet bij Next.

Ook in de avond kunt u bij ons terecht met grotere gezelschappen, in één van de aparte ruimtes in ons restaurant of gezellig tussen de overige gasten is in overleg bespreekbaar.

We stellen in overleg met u graag een buffet samen naar uw (dieet)wensen, waarin u samen met onze chef de gerechten naar keuze kunt samenstellen.

U kunt ook kiezen voor één van de onderstaande voorbeelden:

Buffet Next 29.95 p.p. bestaande uit:

(Vanaf 15 personen)

Koud buffet:

- Diverse soorten brood met smeersels.
- Gemengde salade met tomaat, croutons, zoetzure uitjes en komkommer.
- Rundercarpaccio met huisgemaakte pesto, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas.
- Gedroogde ham met meloen.
- Tomatensalade met feta, uit en olijven.

Warm buffet:

- Huisgemaakte soep naar keuze (Tomatensoep, champignonsoep, groentesoep)
- Huisgemaakte mini hamburgers van de Green Egg
- Huisgemaakte kipsaté met satésaus en kroepoek.
- Zalmootjes gepocheerd in kreeftenbouillon.
- Pasta met gewokte groentes en kruidensaus.
- Huisgemaakte frietjes met mayonaise.

Dessertbuffet:

- Diverse zoete taartjes.
 - Chocolade slagroomsoesjes.
 - Verse fruitsalade
 - Diverse verschillende soorten ijs.
 - Verschillende kleine dessertjes.
-

Italiaans buffet 29,95 p.p. bestaande uit:

(vanaf 15 personen)

Koud buffet:

- Ciabatta met tapenade, olijfolie en zeezout.
- Vitello tonnato (met kalfsvlees, en tonijnsaus)
- Salade caprese met mozzarella, tomaat, huisgemaakte pesto en basilicum.
- Pasta salade met zongedroogde tomaatjes, olijven en Parmezaanse kaas.
- Rundercarpaccio met huisgemaakte pesto, pijnboompitjes, Rucola en Parmezaanse kaas.

Warm buffet:

- Pasta con pollo (met kip, groentes en tricolore)
- Lasagne bolognese, met rundergehakt.
- Aardappeltjes met rozemarijn en zeezout.
- Mediteraanse zalmootjes.
- Varkenshaas in wittewijnsaus, tomaat, olijven en knoflook.
- Melanzane parmesan, met aubergine, kaas en tomaat.

Dessertbuffet:

- Pannacotta
 - Tiramisu
 - Diverse soorten Italiaans ijs met slagroom
 - Verse fruitsalade
 - Diverse kleine dessertjes
-

3 Gangen keuzemenu bij Next.

Mocht u liever een uitgeserveerd menu hebben voor uw groep dan is dit bij Next ook mogelijk. We bieden twee standaard menu's aan, maar gaan ook graag met u in gesprek om samen tot een menu op maat voor uw gezelschap te komen.

Menu Next 28,50 p.p.:

Voorgerecht:

- Gamba's bodypeel in knoflook.
- Rundercarpaccio met huisgemaakte pesto, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas.
- Tomatensoep (Vega)

Hoofdgerecht:

- Entrecoté (250gr) met diverse groentes en huisgemaakte friet.
- Zalm uit de oven met een kruidenkorst, groentes en huisgemaakte friet.
- Vegaburger van het seizoen, met huisgemaakte friet.

Dessert:

- Duo van chocolademousse.
 - Parfait van vers fruit.
-

Menu van het seizoen 32,50 p.p.:

Voorgerecht:

- Steak tartaar van kalf op klassieke wijze geserveerd.
- Carpaccio van zwaardvis en tonijn, met soja en zwarte sesam.
- Salade geitenkaas met stoofpeertjes en walnoten.

Hoofdgerecht:

- Lamschenkel met honing-tijmjus.
- Zeewolffilet in katenspek, met gegrilde asperge en beurre rouge
- Vegetarische quiche met gegrilde paprika ,knoflook en noten met 4 kazen saus uit de oven.

Dessert:

- Mango-mint bavarois met amandelchips en slagroom.
 - Crème brûlée van sinaasappel met likeur 43.
-