



INFORMATIEMAP

2022/2023





Bij Next restaurant kunt 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**

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)
- Flammkuchen 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)
- Flammkuchen diverse soorten (2.00)

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

Onbeperkt genieten van diverse soorten thee,
en verse kruiden thee 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.

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



(vanaf 15 personen)

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

- Huisgemaakte tomatensoep

- 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.

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 diverse soorten luxe bollen 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.

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.

Hoofdgerecht:

- Kalfsoester met paddenstoelenroomsaus, diverse groentes en huisgemaakte friet.
- Heilbotfilet met champagnesaus, groentes en huisgemaakte friet.
- Pasta Pomodoro met basilicum en buffelmozzarella.

Menu Next 39,95 p.p.:

Voorgerecht:

- Gravad Lax op klassieke wijze, met dille, citrusvruchten en crème fraiche
- Rundercarpaccio met huisgemaakte pesto, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas.
- Tomatensoep (Vega)

Dessert:

- Parfait van noten met vanillesaus.
- Chocolade-karamel Lavacake.





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:

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.

Buffet Next 35,- 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.


Dessertbuffet:

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

Warm buffet:

- Albondiga's met pittige tomatensaus
- Catalaanse visstoof
- Spaanse gele rijst
- Patata's Bravas
- Spaanse groenteschotel uit de oven
- Tortilla's gevuld met groente en kaas (Vega)
- Kipreepjes in pittige saus

Spaans buffet 35,- (vanaf 15 personen)



Koud buffet:

- Diverse soorten brood met aioli en tappende van zongedroogde tomaat
- Spaanse tonijnsalade met olijven, rode ui, kappertjes en tomaatjes
- Plank met Manchego kaas en gedroogde ham
- Nachos en guacamole
- Ensalada Russa (aardappelsalade met gegrilde groenten en olijven)
- Gemende groene salade met wortel, waterkers en ansjovis


Dessert Buffet:

- Chocolademousse met bitterkoekje en Liquor 43.
- Crème Catalana.
- Sinaasappel ijsstaart.
- Vers fruitsalade.
- Speculaas crème brulee.
- Koffie parfait.
- Spaanse Hangop met walnoten en honing.

Warm buffet:

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

Italiaans buffet 35,- 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.

Dessertbuffet:

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



Voorgerecht:

- Steak tartaar op klassieke wijze geserveerd.
- Duet van forelmousse en roosjes gerookte zalm.
- Caprese met mozzarella, tomaat, pesto en basilicum.

Menu van de Chef 39,95 p.p.:



Hoofdgerecht:

- Flat iron steak met Jack Daniels jus.
- Doradefilet met gegrilde groentes en beurre rouge.
- Vegetarische quiche met gegrilde paprika ,knoflook en noten met 4 kazen saus uit de oven.

Dessert:

- Grand dessert.



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 onbeperkt 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 flammkuchen waaronder kip, tonijn en geitenkaas.
 - Van Dobben bitterballen
 - Luxe warme hapjes
 - Mini saucijzenbroodjes
- Groente crudité op tafel met diverse dipjes
- Nacho's met guacamole en pittige dip

