



FOOD & BEVERAGES



INHOUD

Dranken & breaks

- Koffie, thee en fris 3
- Ontvangst / ochtendbreak 4
- Middagbreak / snacks 5

Lunch

- Lunch 6
- Salade & soep 7

Borrel

- Borrel bites 8
- Drankarrangementen 10

Diner & events

- Dotslash plate 11
- 3-,4- of 5-gangen diner 12
- Buffetten 13
- Walking dinner 14
- BBQ 15

Extra informatie

- Praktische informatie 17



KOFFIE, THEE & FRIS

Koffie, thee & water arrangement

- Koffie
- Thee
- Water
- Munt, citroen en gember

Dagdeel: €7,50 p.p.

Dag: €15,00 p.p.

Koffie, thee & fris arrangement

- Koffie
- Thee
- Water
- Gekoelde frisdranken
- Munt, citroen en gember

Dagdeel: €10,75 p.p.

Dag: €18,25 p.p.

Maak je koffiemoment compleet

Bekijk de opties op de volgende pagina's. Specifieke wensen of iets anders in gedachten? Laat het ons weten, we denken graag met je mee!

ONTVANGST / OCHTENDBREAK



Zoete lekkernijen	€3,75
Selectie van zoete lekkernijen	
Break	€7,50
Selectie van zoete lekkernijen, glaasjes smoothie, fruitsalade, yoghurt met muesli	
Glaasje fruitsalade met seizoensfruit	€7,50
Vers fruit of groene smoothie	€6,50
Stuk handfruit	€2,00
Yoghurt met fruit en cruesli	€4,50
Franse croissant met roomboter en jam	€3,00
Ham kaas croissant	€3,00
Pain au chocolat	€3,00
Homemade bananenbrood	€2,50
Muffin	€4,00
American cookie	€4,50



MIDDAGBREAK / SNACKS



Zoete lekkernijen en crudité

€3,75

Selectie van zoete lekkernijen en crudité

Middagbreak

€7,50

Celebrations, snoep, mini pastel de nata, crudité met hummus, glaasjes sap en yoghurtdrank

Avondbreak

€10,50

Drop, Kaasstengels, Olijven, Bitterballen, oude kaas met grove mosterd

Mini quiche

€4,00

Pompoen/feta, spinazie/ricotta, prei/zalm, spek

Saucijzenbroodje

€4,25

Kaasbroodje

€4,00

Dieetwensen of allergieën?

Geen probleem! Geef ze vooraf aan ons door, dan zorgt onze chef voor een passend en minstens zo lekker alternatief.

LUNCH

Signature Lunch

€19,50 p.p.

Een zorgvuldig samengestelde lunch met alles wat je nodig hebt:

- een selectie van luxe belegde broodjes (3 p.p.)
- huisgemaakte soep
- een vers stuk handfruit
- een assortiment verfrissende sappen

Recharge Lunch

€22,50 p.p.

Een lichte, gezonde lunch boordevol frisse smaken. Perfect om weer vol energie verder te gaan:

- huisgemaakte soep
- een goedgevulde maaltijdsalade
- verse smoothie
- een seizoensgebonden fruitsalade

Executive Three-Course Lunch

€32,50 p.p.

Een verfijnde 3-gangen lunch met een luxe uitstraling, ideaal voor zakelijke bijeenkomsten:

- Starter: Een verrassende en frisse start van de lunch.
- Main: Een smaakvol hoofdgerecht, met zorg samengesteld door onze chef.
- Dessert: Een stijlvol dessert om de lunch elegant af te sluiten



SALADE & SOEP



Rundercarpaccio €15,50

met truffelmayonaise, oude kaas, pittenmix, Kappertjes



Caprese €14,50

Buffelmozzarella, Huisgemaakte pesto, tomaten salade van gele en rode tomaat, Rucola en pangrattato



Caesar €14,50

Romaine sla, Gegrilde kip, Parmezaanse kaas, Ceasardressing, Gekruide croutons



Griekse salade €13,00

Gemengde sla, komkommer, tomaat, olijven, feta, rode ui, Kruidendressing

Soep van de week

Geniet van onze wekelijks wisselende, huisgemaakte soep. Vraag gerust naar de smaak van deze week.

BORREL BITES

Hartige bites:

€4,00

Mix van vers gebrande noten, groente chips en bladerdeegstengels

Breekbrood:

€5,50

Huisgemaakte kruidenboter, hummus, en tapenade

Groente tuintje:

€6,50

3 soorten groenten, hummus en heksenkaas

Luxe borrelplank:

€23,50

- Crostini met hummus en gegrilde courgette,
- Crostini met heksenkaas en gerookte zalm
- 2 soorten harde kaas
- Fuet
- Crudite met hummus
- Yakitori
- Oesterzwam bitterbal
- Krokante sushi

Robuuste borrelplank:

€8,00

Gemengde knoflook olijven, oude gracht kaas met grove mosterd, fuet en salami, cherrytomaatjes, scrocchi, hummus, huisgemaakte pesto

Hollands plankje:

€8,50

Jonge Beemster kaas, oude gracht kaas, leverworst, ossenworst, grillworst
Amsterdams tafelzuur

Bittergarnituur:

€7,50

Bitterballen, kaassouffle, kipstukjes, gehaktballetjes, mosterd, mayonaise en chilisaus

Loaded fries:

€5,50

Friet met parmezaanse kaas en truffelmayonaise
Met kip +€3,00



DRANKARRANGEMENTEN

Alles tot in de puntjes verzorgd

Wil je je gasten optimaal in de watten leggen zonder omkijken naar de organisatie? Met onze drankarrangementen kiest u voor comfort en gastvrijheid. Zo weet je vooraf precies waar je aan toe bent en geniet iedereen onbeperkt van de gezelligheid.

Tijdens het arrangement schenken we onbeperkt:

- Bier van de tap (speciaalbier niet inbegrepen)
- Onze geselecteerde huiswijnen (wit, rood en rosé)
- Frisdranken en sappen

Onze tarieven:

- 1 uur arrangement: €12,50 p.p.
- 2 uur arrangement: €16,50 p.p.
- 3 uur arrangement: €20,00 p.p.

Maak het compleet: Wilt u de borrel écht onvergetelijk maken? Combineer het drankarrangement dan met onze ambachtelijke bites of een luxe bittergarnituur. Zie pagina 8 voor alle opties.



DOTSLASH DAGHAP

Elke week een verrassing!

Geen zin om te koken, maar wel zin in écht lekker eten? Schuif gezellig aan (of bestel voor je bureau) voor onze wekelijkse Daghap! Elke week tovert onze chef een nieuw, vers bereid gerecht op tafel voor maar €12,50 euro per persoon.

Van hartige klassiekers tot gezonde bowls en natuurlijk hebben we altijd een heerlijke vega optie klaarliggen.

**Als Dotslasher geniet je al van onze daghap
voor slechts €10,50 per persoon.**



DINER

Kies je favorieten uit onze kaart en creëer een diner op maat voor de hele groep. We serveren één menu voor alle gasten. Uiteraard kunnen we rekening houden met dieetwensen. Een 3-, 4, of 5-gangen diner is te bestellen vanaf 12 personen.

3-gangen: €42,50 per persoon

4-gangen: €47,50 per persoon

5-gangen: €52,50 per persoon

Voorgerechten:

- Steak tartaar | Mosterdkaviaar & savora crème
- Tonijn tataki | Wasabi, sesam & teriyaki
- Rundercarpaccio | Truffel, oude kaas & rucola
- Watermeloensalade | Feta, pecan & munt (v)
- Burrata vijgen salade | Spinazie & hazelnoot (v)

Tussengerechten:

- Huisgemaakte soepen | Tomaat-mascarpone, Romige champignon of Pompoen-kokos
- Coquilles | Buikspek & zwarte knoflook
- Warm gerookte zalm | Wakame & mango
- Pofaardappel | Stoofvlees & truffel

Hoofdgerechten:

- Saltimbocca | Aardappelmousseline & marsalasaus
- Gegrilde entrecote | Roseval & bruine pepersaus
- Gegrilde Kipsaté | Sambal boontjes & friet
- Zalmfilet | Doperwten korst & zwarte knoflook
- Visstoofpotje | Seizoensgroenten & puree
- Paddenstoelenrisotto | Truffelolie & parmezaanschuim (v)
- Melanzane alla parmigiana | Klassiek vegetarisch (v)

Desserts:

- Crème brûlée | Kaneelijs & slagroom
- Tiramisu | Amaretto & koffie
- Panna cotta | Steranijs & rood fruit
- Speculoos cheesecake | Kersen & witte chocolademousse
- Fruitsalade | Sorbetijs & vruchtensaus

BUFFETTEN



Italiaans buffet €29,50 p.p.

- Rundercarpaccio
- Salade caprese
- Paddenstoelenrisotto
- Lasagne bolognese
- Penne met kip-pesto
- Copa di Parma
- Gegrilde groenten



Indonesisch buffet €27,50 p.p.

- Nasi Kuning
- Rendang
- Kip cashew
- Ikan Asem Manis
- Sambal goreng boontjes
- Kerrie-ei
- Zoetzure komkommer
- Gado gado salade en kroepoek



Spaans buffet €28,00 p.p.

- Olijven, manchego en dadels
- Serranoham en chorizo
- Albóndigas
- Piri-piri kip
- Patatas bravas
- Calamaris
- Aardappeltortilla met truffelmayonaise

*Onze buffetten zijn te bestellen vanaf 15 personen

WALKING DINNER

Proef de Seizoenen

Ben je op zoek naar een dynamische, informele én culinaire invulling voor je evenement? Met onze Walking Dinners geniet je van hoogwaardige gerechten in een ongedwongen sfeer. Geen strak tafelschema, wel een doorlopende stroom van verrassende smaakcreaties.

Om de smaken altijd vers en verrassend te houden, wisselt ons menu met de seizoenen mee. Elk jaargetijde serveren we een compleet nieuw en uniek walking dinner, geïnspireerd op de mooiste ingrediënten van dat moment.

Vaste prijs per menu: €44,50 per persoon. Een walking dinner is mogelijk vanaf 20 personen.



Benieuwd naar de mogelijkheden? Neem dan contact met ons op via groepen@dotslash.nl of bel naar 030-420 00 04

BBQ

**Vega
opties
mogelijk!**



Samen Genieten

Zet de toon voor een ontspannen en smaakvol evenement met onze uitgebreide BBQ. Geniet samen van vers gegrilde kwaliteitsvlees- en visproducten, frisse salades en ambachtelijk brood voor maar €39,50 per persoon. Ons BBQ arrangement is beschikbaar vanaf 15 personen.

Wat kun je verwachten?

- Onze Grill-Klassiekers: Een rijke selectie van malse kippendij saté, gekruide runderburgers, sappige spareribs, premium picanha en zachte zalm.
- Frisse Salades: Een kleurrijk buffet met een avocado-mango salade, tomatensalade met balsamico, rozeval salade en een klassieke caprese.
- Brood & Dips: Vers afgebakken broodsoorten geserveerd met aioli, kruidenboter en tapenade.

🔥 Extra uitpakken? Upgrade je BBQ met:

- Slow-cooked Pulled Pork (+ €3,50 p.p.)
- Pittige Merguez worstjes (+ €2,00 p.p.)
- Smokey Brisket (+ €5,00 p.p.)
- Gamba's in aioli (+ €5,00 p.p.)
- Dorade van de grill (+ €5,00 p.p.)

Kleiner gezelschap (<15 personen)? Ga zelf aan de slag met onze complete DIY BBQ-box! Inclusief barbecue en alle benodigdheden voor slechts € 29,50 p.p.



PRAKTISCHE INFORMATIE

Dieetwensen & allergieën

Tot uiterlijk 7 dagen van tevoren kunnen er dieetwensen en/of allergieën worden doorgegeven.

Drankarrangementen

Onze drankarrangementen bestaan uit onbeperkt pilsbier, heineken 0.0%, fris en wijn. Speciaalbieren en/of andere dranken zijn te bestellen op basis van nacalculatie.

Wijzigingen in personen aantallen

Tot 7 dagen van tevoren kunnen de aantallen kosteloos worden gewijzigd. Daarna zijn we genoodzaakt de ingekochte producten volledig in rekening te brengen.

Parkeren & bereikbaarheid

Parkeren kan aan de Eendrachtlaan 100. Daar bevindt zich ons parkeerterrein. Het eerste uur parkeren is gratis, daarna is het €2,50 per uur. Kom je de hele dag vergaderen, dan kan je er ook voor kiezen om parkeerkaarten aan te schaffen, deze kosten €10,00 euro per stuk. Daarnaast is onze locatie erg goed te bereiken met het OV.

Inhuur & Styling

Voor het inhuren van personeel kunnen er soms extra kosten bij komen kijken:

- Buiten openingstijden: voor het inhuren van personeel buiten de openingstijden wordt er €65 euro per uur gerekend.
- BBQ: voor het inhuren van een grillmaster voor een BBQ wordt er €45 euro per uur gerekend.

Onze locatie is voorzien van standaard meubilair, indien er specifieke wensen zijn (denk aan ronde buffettafels, bloemen of andere aankleding), dan zullen wij dit extern inhuren. De kosten hiervan worden doorbelast.

Betalingsvoorwaarden & Annulering

Achteraf sturen wij een digitale factuur. De betalingstermijn hiervoor is 14 dagen. Op al onze reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van toepassing.

Prijzen

Alle genoemde tarieven zijn per persoon en exclusief btw.