



The Field

Arrangementen



DINO
COFFEE

CIRCULAIR
INNOVATIE
IMPACT
DUURZAAM





The Field

CIRCULAIRE SAMENWERKINGEN

Koekjes van Van Eigen Deeg

Waaronder het 'circulariekoekje', die is gemaakt van gered brood met cranberryzaadjes die óók uit een reststroom komen. Dat is pas verantwoord snacken.

Trending Tea

Met elke slok steun je boeren die eerlijk betaald worden en werk je mee aan een duurzamere wereld. Geniet van thee die met zorg voor de natuur wordt gemaakt en verpakt in composteerbare zakjes.

Roze Bunker

Deze fruitslagers verwerken reststromen in hun limonadesiropen en stimuleren ook nog eens biodiversiteit.

Dino Coffee

De koffiebonen komen rechtstreeks bij de boer in Nepal vandaan. Twee dagen per week brandt deze lokale koffiebrander zijn koffie op het terrein van The Field. De geur van zijn vers gebrande koffie is onweerstaanbaar.

Brewlicious

Als tussendoortje! De reep is gemaakt van brouwgraan, dat is het deel dat overblijft nadat bier is gebrouwen. Gezond, lekker én circulair!

Midi Marché

Onze huiscateraar Midi Marché levert heerlijke, pure en verse mediterrane gerechten. Ze zitten hier bij ons om de hoek en komen, zodra het kan, zelfs met de bakfiets bezorgen – duurzaam en lokaal, precies zoals wij het graag zien.

Zwart Vuur

Cateraar die werkt met lokale, seizoensgebonden en duurzame ingrediënten, met aandacht voor een zo klein mogelijke ecologische voetafdruk. Door verantwoord hout te gebruiken en vlees, vis én vega(n) in balans aan te bieden, zorgen zij voor een smaakvolle beleving mét respect voor mens en natuur.

Zakelijke Arrangementen

Prijzen zijn excl. BTW

Halve dag arrangementen

Halve dag koffie/thee kunnen € 6,80

Halve dag koffie/thee kunnen incl. circulariekoekjes* € 8,95

*Koektrommel met wisselend assortiment vegan citroen maanzaad, vegan vanille kokos en circulariekoek

Hele dag arrangementen

Hele dag koffie/thee kunnen € 12,00

Hele dag koffie/thee kunnen incl. circulariekoekjes* € 14,50

*Koektrommel met wisselend assortiment vegan citroen maanzaad, vegan vanille kokos en circulariekoek

Ontbijt

Midi broodje, Mamie croissant, vers Midi sapje € 16,50

Midi broodje, Mamie croissant, vers Midi sapje, stukje dadeltaart € 21,00

Lunch arrangement

Midi broodjes* met huisgemaakte soep* & limonade € 15,75

Midi broodjes* met vers gemaakte salade & limonade € 16,75

Midi broodjes* met vers gemaakte salade, huisgemaakte soep* en limonade € 22,50

*Midi broodjes: een mix van saffraanbrood met huisgemaakte hummus & gegrilde groenten (vegan). Olijfbrood met mozzarella, pesto, tomaat & rucola. Brood met gedroogde tomatentapanade, gegrilde groenten en parmezaanse kaas. Libanese wraps met muhammara, aubergine, courgette, baba ganoush en rucola.

*Huisgemaakte soep: dagafhankelijk assortiment van linzensoep, wortel-koriandersoep, pomodorisoep en harira soep.

Tussendoortje

Brewlicious bars € 2,40

Choco-Cranberry of Appel-Kaneel.

Luxe zoet Midi € 4,50

2 stukjes p.p. Dagafhankelijke selectie van bijvoorbeeld dadeltaart, perencake, appel-kaneelcake, brownies en pijnboompitten-citroentaart.



Borrel Arrangementen

Prijzen zijn excl. BTW



Borreluurtje als afsluiting van zakelijke meeting

Borreluurtje* incl. bittergarnituur & nootjes (max 20p.) € 13,00

Borreluurtje* incl. twee Midi borrelhappen € 15,00

Borreluurtje* 1.5 uur incl. twee Midi borrelhappen & nootjes € 19,00

**Onbeperkt bier, wijn en frisdranken.*

Borrelhappen

Borrelnootjes (per persoon) € 1,00

Vega bittergarnituur per stuk (op aanvraag, afhankelijk van leverancier) € 0,90

Midi Borrelhap per stuk

€ 4,00

Groentenwraps met gegrilde groenten

Mini quiche

Mini pita met falafel

Bakje taboulehسالade

Bakje couscoussalade

Vegetarische samosa

Brood met dips

€ 4,50

Libanees brood, saffraanbrood, olijfbrood met huisgemaakte tapenade, pesto, hummus, muhammara & baba ganoush



Diner Arrangementen

Huiscateraar Midi Marché

Prijzen zijn excl. BTW

Light maaltijden (vanaf 10 personen)

Couscous met gekarameliseerde uien & groenten	€ 10,50
Couscous met gekruide kippendij & groenten	€ 12,50
Antipastisalade met gegrilde groenten, baba ganoush, hummus & brood	€ 11,50
Geroosterde zoete aardappel met granaatappelsaus, walnoten, gegrilde artisjokken met kurkuma	€ 11,50
Briwat (pastei) met gekruide kip of fruit de mer met gegrilde groenten	€ 13,50

Mediterraans buffet (vanaf 10 personen)

€ 26,50

Saffraancouscous | groenten
Doperwtjes | boontjes | worteltjes | Chermoulasaus
Antipastisalade | gegrilde aubergine | courgette | paprika
Gekarameliseerde uitjes
Gemarineerde artisjokken
Peultjes | cherrytomaatjes
Gestoofd rundvlees | pruimen | amandelen
Marokkaans gekruide kip | ingemaakte citroen

Keuze voor volledig vega buffet

Vervangende gerechten voor gestoofd rundvlees en gekruide kip:

Huisgemaakte falafel met hummus

Geroosterde zoete aardappel met granaatappel en walnoten



Diner Arrangementen

Cateraar Zwart Vuur

Prijzen zijn excl. BTW

Ben jij ook zo'n fan van vega net als wij? Beide buffetten kunnen ook volledig vega!

Bourgondisch buffet (vanaf 25 personen) **€ 29,00 p.p.**

Voorgerechten
soep van de dag
vitello Tonnato | tonijnmayonaise | zongedroogde tomaat
meloen | rauwe ham
pasta salade | chorizo | gegrilde paprika
koolsla | wortel | rozijn
haricots verts salade | ei | ansjovis | rucola
zuurdesem brood | dips

Hoofdgerechten
beenhammetje | hazelnootjus
kippenpoten | pikante kaneel rub
vis potje | prei | tomaat
groente cave man style
grot champignons | tijm | rozemarijn | knoflook

Italiaans buffet (vanaf 25 personen) **€ 29,00 p.p.**

Voorgerechten
caprese salade | balsamico | kapperappeltjes
meloen | rauwe ham | walnoten
gazpacho | tomaat | sjalot | rode peper
rucola salade | trostomaat, haricot verts | ei | ansjovis
vitello Tonnato | dun gesneden Italiaanse kalfsrollade | tonijnmayonaise
brood | pomodoricremè | dips

Hoofdgerechten
tortellini | ricotta | spinazie
lasagne traditionnelle | gehakt | bechamel-mozzarella
zalm | tomaat | kappertjes | uien
gegrilde courgette | aubergine | zeezout | truffelolie
italiaanse balletjes | passata | basilicum

Feestelijke gelegenheid of gewoon zin om uit te pakken?

Ga voor een culinaire beleving waarbij koken buiten op open vuur centraal staat. Het Circulair Paviljoen staat in directe verbinding met het groen eromheen door de volledig glazen gevels. Dat maakt live cooking buiten extra leuk, of het nu warm of koud is. Zelfs vanuit binnen ben je betrokken bij de beleving rond het vuur. Met pure ingrediënten, verrassende menu's en oog voor duurzaamheid hebben wij de perfect samenwerkingspartner bij The Field.

Benieuwd naar meer? Vraag naar het exclusieve foodbook en ontdek hoe we samen jouw event extra bijzonder maken.



Drankkaart

Prijzen zijn excl. BTW

Warme dranken

Koffie van Dino Coffee	€ 2,75
Thee van Trending Tea	€ 2,75
Espresso	€ 2,75
Cappuccino	€ 3,25
<i>Onze standaardmelk is plantaardig. Koemelk ook beschikbaar.</i>	

Frisdrank

Spa rood	€ 2,75
Cola	€ 2,75
Cola zero	€ 2,75
Batu Kombucha	€ 4,25
<i>Ginger & Lemon / Lime & Mint</i>	
Roze Bunker limonade	€ 2,75
<i>Madame Gember / Citrus Movement /</i>	
<i>Wilde IJsthee / Bloesem Power</i>	
Roze Bunker limonade kan	€ 12,50

Bier

Gulpener Pilsener	€ 3,25
Gulpener Seizoensbier	€ 3,75
Gulpener 0.0%	€ 3,25
Gulpener Weizen 0,3%	€ 3,25

Wijn

Wijn per glas	€ 4,25
Wijn per fles	€ 22,00
Prosecco per glas	€ 5,50
Prosecco per fles	€ 28,00