

NEXT NATURE MUSEUM FOODBOOK



ENTER SPACESHIP EARTH

2025

NEXT NATURE MUSEUM

Een inspirerende locatie voor zakelijke bijeenkomsten. Wat te denken van een diner in de koepel of een feestelijk festival op het buitenterrein?

In dit foodbook vind je een assortiment van ons aanbod. Het daadwerkelijk gepresenteerde food op jouw event kan daarvan iets afwijken. Per event wordt er door de chef een bewuste keuze gemaakt, om zo min mogelijk waste te creëren, ingrediënten uit het seizoen te gebruiken en lokale producten waar mogelijk in te zetten. Heb jij speciale wensen laat het ons weten en wij maken graag een voorstel op maat.

Duurzaamheid

We leren steeds meer over het effect van voedselproductie op het klimaat, dierenwelzijn en het gebruik van grondstoffen. Voor 2025 willen we een veel kleinere footprint van broeikasgassen, grondstoffen en ingrediënten. Ook kopen we nog veel meer in met oog voor dierenwelzijn en biodiversiteit. Daarnaast gaan we voedselverspilling tegen door te bouwen aan een circulaire bedrijfsvoering.

Dieetwensen & allergieën

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals glutenvrij, lactosevrij of veganistisch. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk vijf werkdagen voor aanvang van jullie bijeenkomst.

Prijzen

Alle genoemde prijzen zijn per persoon, exclusief BTW en eventuele inrichting en inhuur materialen. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en mastiek. Voor vragen en advies omtrent jouw bijeenkomst in het Next Nature Museum helpen wij je graag.

Met vriendelijke groet,

Sales Next Nature Museum

+31 (0)40 250 46 20

business@nextnature.museum

<http://www.nextnature.org/nl/meetings>





Wat kunnen we nog meer voor je doen?

In onze offerte nemen we eten, drinken, standaard inrichting en decoratie mee. Wellicht kunnen we nog meer voor je doen, zoals het bedenken van een meer thematische inrichting, het verzorgen van (culinair) entertainment of het boeken van een DJ.

Inrichting & decoratie

Staat jouw event in het teken van een bepaald thema? Laat het ons gerust weten! Wij denken graag mee en kunnen zorgen voor verschillende uitgewerkte moodboards en concepten. Samen met onze stylingpartners kijken we naar een setting, passend bij jouw event. Denk hierbij aan een festivalsetting, een industriële opstelling of juist een informele vintage look. Ook als er bepaalde kleuren of logo's centraal staan houden we hier rekening mee.

"Culitainment"

Wij werken graag samen met verschillende partners als het gaat om culinair entertainment. Wil je jouw gasten ontvangen met een echte barista, een oestermeisje of champagnemeisje bij binnenkomst? Verras jij jouw gasten graag met een thematische cocktail of een dessert geserveerd op ludieke wijze? Wij doen graag een voorstel!

Entertainment

Wij zijn graag jouw sparringspartner als het gaat om de invulling van het entertainment. Denk hierbij aan het vinden van een geschikte DJ, een swingende band, een 'unplugged' muzikant of een steengoede spreker. Ook weten wij de juiste adressen te vinden als je op zoek bent naar een hostess gekleed in een outfit passend bij jouw thema, een lichtgevende dansvloer of een flitsende photobooth.

Reis je mee?

Tot snel, in de toekomst.

Taste the future now

Laat je verwonderen wat er gebeurt als mens, natuur en techniek samenkomen, én elkaar uitdagen. Je leert te zien wat je eet, te herkennen wat je drinkt, te proeven wat je ruikt en te kiezen wat je wilt.

We leggen de verbinding tussen technologie en eten & drinken. Een plek waar we uitdagen, inspireren en creëren om samen de toekomst tastbaar te maken. We zien geen beperkingen en zijn grenzeloos. Naast klassiekers vind je in deze brochure ook een aantal futuristische gerechten.

We dagen je uit en inspireren je graag.

Ga jij de uitdaging aan?



Hollands drankenassortiment

Ons drankenassortiment bestaat uit:

- Bavaria bier (ook 0,0%)
- Huiswijnen, rood, wit en rosé
- Diverse frisdranken zoals Pepsi cola, Pepsi cola Max, Fanta, Sprite en Ice tea
- Plat en bruisend water
- Koffie en thee

Onze huiswijnen

- Wit | Maison Didier Joubert Vermentino & Masi Pinot Grigio
- Rose | Miss Alma Rosé
- Rood | Norton Finca La Colonia Malbec



Dranken

Onderstaande prijzen zijn per persoon

Ontvangst | Koffie-, thee- en waterarrangement

Half uur	5,50
1 uur	7,50

Arrangement halve dag | Dranken

- Onbeperkt koffie | cappuccino | Espresso | thee | (fruit)water
- Duur 2 - 4 uur
- Selfservice

10,00

Arrangement hele dag | Dranken

- Onbeperkt koffie | cappuccino | Espresso | thee | (fruit)water
- Duur 5 - 8 uur
- Selfservice

15,00

Hollands drankenassortiment

1 uur	15,50
2 uur	22,50
3 uur	29,50
4 uur	36,50
5 uur	39,50

Iets te vieren?

Cocktail	11,50 per glas
Cava	6,50 per glas
Champagne Nicolas Feuillate Champagne	16,00 per glas

Mag het ietsje meer zijn?

Liever een wijnarrangement, luxe champagnes of wijnen?
Wij doen graag een suggestie, passend bij jouw evenement.
Een cocktailbar- of mocktailbar tijdens jouw feest?
Ook dit kunnen we verzorgen.

NEXT NATURE MUSEUM

Vergader- & dagarrangement

Organiseer je een uitgebreide vergadering, presentatie of andere bijeenkomst in het vergadercentrum? Speciaal voor deze gezelschappen hebben wij onderstaande arrangementen samengesteld.

Gedurende de gehele vergadering zijn er in het vergadercentrum diverse dranken beschikbaar. Denk hierbij aan diverse soorten koffie, verschillende smaken thee, (fruit)water en tapwater met plat en bruisend water. In de gezamenlijke ruimte staan gedurende de dag tevens zoete items en handfruit klaar. Indien het vergaderarrangement inclusief lunch geboekt wordt, kunnen de gasten genieten van een heerlijk lunchbuffet dat klaargezet wordt in Brasserie Next.

Vergaderarrangement	
4 uur durend zonder lunch	18,50
4 uur durend incl. lunch	37,50
8 uur durend incl. lunch	45,00

8 uur durend vergaderarrangement

Tijdens 8 uur durende vergaderarrangement wordt onderstaande F&B verzorgd.

Ontvangst

- Koffie, thee en (fruit)water]
- UFO koekjes

Tijdens de vergadering

- Koffie, thee en (fruit)water
- Handfruit

Ochtendpauze

- Koffie, thee en (fruit)water
- Diverse mini zoetigheden zoals brownie, mini muffin of een stukje bananencake

Middagpauze

Is er een middagpauze in het programma en mag het ietsjes meer? Op verschillende pagina's ontdek je onze smaakvolle opties.

Lunch

Tijdens de lunch ontvangen wij de gasten in onze brasserie, hier zorgen wij voor een uitgebreid lunchbuffet. De invulling van de lunch is wisselend en samengesteld op basis van het seizoen.

- Soep van de dag: bijvoorbeeld plant-based geroosterde bloemkoolsoep met hazelnoten en verse kruiden
- Diverse varianten brood en wraps met een mix van vleeswaren, kaas, vis en smeersels uit de regio
- Wisselende salades: zoals geroosterde groenten uit het seizoen, samengestelde salades, sla en diverse toppings
- Warme snack, wij houden rekening met de vegetarische wens
- Bijpassende dranken: verse sap en water

Philips Hall arrangement

47,50

Ontvangst

Koffie, thee en (fruit)water daarbij serveren wij diverse mini zoetigheden.

Ochtendpauze

Tijdens het pauzemoment kan er genoten worden van een kopje koffie, thee of (fruit)water en natuurlijk de welbekende ufo-koekjes. Mag het ietsjes meer? ontdek de mogelijkheden op de volgende pagina.

Lunch

Onze chef heeft een veelzijdige lunch samengesteld met de beste producten uit het seizoen, met een focus op lokale smaken en duurzaamheid. We presenteren dit op etagères in de Foyer, ook worden er enkele items uitgeserveerd.

- Soep van de dag: bijvoorbeeld een plant-based geroosterde bloemkoolsoep met hazelnoten en verse kruiden, wij houden rekening met seizoensgroenten.
- Brood en wraps: diverse varianten met een keuze uit vleeswaren, kaas, vis en huisgemaakte smeersels.
- Warme snack, wij houden rekening met de vegetarische wens
- Wisselende salades: zoals geroosterde groenten uit het seizoen, samengestelde salades, sla en diverse toppings.
- Verfrissende dranken: verse sappen en infused water met smaken zoals citroen-munt en komkommer-bosbes.

Deze lunch biedt een perfecte balans van smaak, voedzaamheid en seizoen, met een focus op lokale en verse ingrediënten.

Middagpauze

Tijdens het pauzemoment serveren we een hartige snack en kan er genoten worden van een kopje koffie, thee en (fruit)water. Frisdranken zijn mogelijk op basis van nacalculatie.

Tijdens de bijeenkomst staat gedurende de dag vers fruit klaar.

Het Philips Hall arrangement is alleen van toepassing bij boeking van de Philips Hall en Foyer.



Ontbijtparade

19,50

- Diverse afgebakken mini broodjes
- Mini croissants
- VanMenno landbrood | desembrood
- Gevarieerde luxe kaassoorten zoals brie | oude kaas
- Fijne vleeswaren zoals beenham | kipfilet | rookvlees
- Zoet beleg zoals jam | pindakaas
- Kwark met granola en vers fruit
- Gekookte eieren



NEXT NATURE MUSEUM

Mag het ietsjes meer?

Naast de arrangementen kan er ook gekozen worden om losse items toe te voegen.

Ontvangst

- Chocolade reep 2,50
- Pure chocolade | havermout | gedroogde framboos
- Mini zoetigheden 3,00
- Brownie | bananenbrood en mini muffin
- Huisgemaakte ‘Snickers’ 3,50
- Pinda’s | karamel van dadel | pure chocolade | ahornsiroop
- Bananenbrood 3,50
- Carrotcake 3,50
- Gepekeld wortel | zoute caramel
- Zoet van het seizoen 4,50

Smoothie van het seizoen

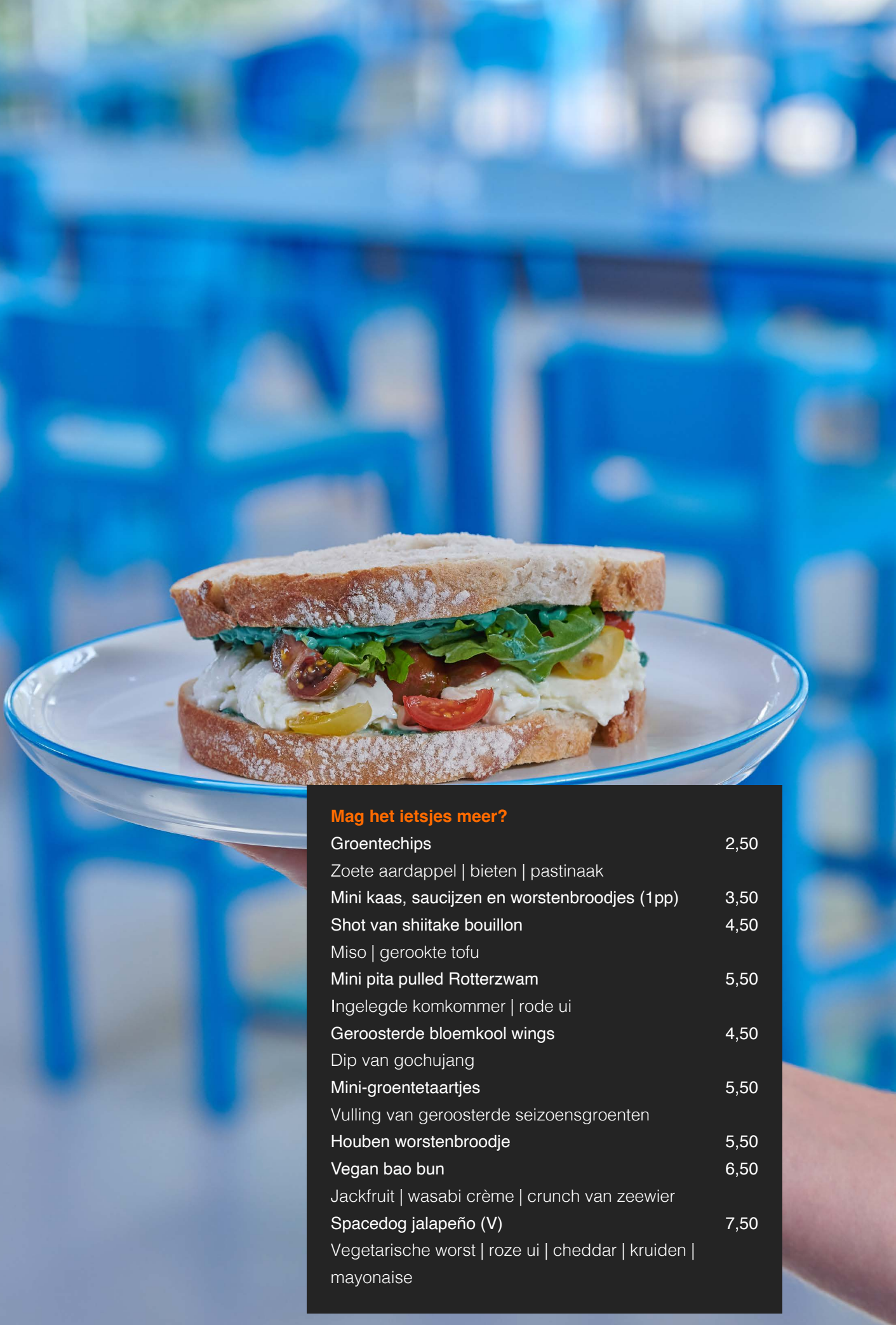
- Groene Algen Smoothie 4,50
- Spinazie | kokoswater | banaan | groene spirulinapoeder
- Blauwe Algen Smoothie 4,50
- Bosbes | amandelmelk | banaan | chiazaad | blauwe spirulinapoeder
- Energieereep Smoothie 4,50
- Kokoswater | banaan | hennepzaad | kaneel | chlorellapoeder
- Proeverij van smoothies 3 stuks 4,50

Viennoiserie De Paris

- Assortiment van onderstaande mini items: 4,00
- Roomboter croissant | chocolade broodje | koffiebroodje met rozijnen en krenten
- Uitgaande van 3 items per persoon.

Ontbijt | Ochtendboost

- Assortiment van onderstaande mini items: 15,00
- Roomboter croissant | chocolade broodjes | mini broodjes
- Divers beleg
- Vleeswaren | kaassoorten | zoet beleg
- Kwark met granola en vers fruit



Mag het ietsjes meer?

Groentechips	2,50
Zoete aardappel bieten pastinaak	
Mini kaas, saucijzen en worstenbroodjes (1pp)	3,50
Shot van shiitake bouillon	4,50
Miso gerookte tofu	
Mini pita pulled Rotterzwam	5,50
Ingelegde komkommer rode ui	
Geroosterde bloemkool wings	4,50
Dip van gochujang	
Mini-groentetaartjes	5,50
Vulling van geroosterde seizoensgroenten	
Houben worstenbroodje	5,50
Vegan bao bun	6,50
Jackfruit wasabi crème crunch van zeewier	
Spacedog jalapeño (V)	7,50
Vegetarische worst roze ui cheddar kruiden mayonaise	

Lunch

Broodjeslunch 14,50

- Soep van de dag
- Diverse belegde harde broodjes (uitgaande van 2 broodjes per persoon)
- Koffie, thee en (fruit)water
- We houden standaard rekening met de vegetarische wens

Lunch | Middagboost 19,50

- Soep van de dag
- Diverse belegde harde broodjes (uitgaande van 2 broodjes per persoon)
- Wisselende salade: zoals geroosterde groenten uit het seizoen, sla en diverse toppings
- Koffie, thee en (fruit)water

Luncharrangement van de chef 24,50

- (gepresenteerd in buffetvorm)
- Een complete lunch samengesteld met seizoensproducten door onze chef.
- Soep van de dag: bijvoorbeeld plant-based geroosterde bloemkoolsoep met hazelnoten en verse kruiden
 - Diverse varianten brood en wraps: met een mix van vleeswaren, kaas, vis en smeersels uit de regio
 - Warme snack, wij houden rekening met de vegetarische wens
 - Wisselende salades: zoals geroosterde groenten uit het seizoen, sla en diverse toppings
 - Luxe sap en (fruit)water
 - Handfruit

Luncharrangement Fingerfood REGULAR (5 items per persoon) 36,50

- Luxe mini broodjes en wraps op etagères op tafel, bijvoorbeeld:
 - Bruin bolletje caprese
 - Wit bolletje scharrelei | mosterd | ijsbergsla
 - Meergranen bolletje | rookvlees | truffel crème | geroosterde nootjes
 - Wrap | cajun chicken
 - Wrap | gerookte zalm | roomkaas | rucola | rode ui
- Geserveerd door onze gastheren en -vrouwen, bijvoorbeeld:
 - Glaasje met salade: Oosterse tonijn | quinoa | chili flakes
 - Glaasje met soep uit het seizoen: kruidige pompoensoep | crème van harissa
 - Assortiment mini kaas-, worsten- en saucijzenbroodjes
- Luxe sap en (fruit)water

Bovenstaande arrangementen zijn vanaf 25 personen, gebaseerd op 1 uur



Lunch

Luncharrangement Fingerfood NEXT (5 items per persoon) 36,50

- Luxe mini broodjes en wraps op etagères op tafel, bijvoorbeeld:
Bruin bolletje | vegan kebab | spinazie | wortelreepjes | aioli mayonaise
Wit bolletje | hummus biet | gegrilde groenten | spinazie | rode kool
Meergranen bolletje | vegan korean beef | spinazie | atjar | kimchi mayo
Wrap | caprese | pijnboompitten | pesto
Wrap | gerookte sayur lodeh
- Geserveerd door onze gastheren en -vrouwen, bijvoorbeeld:
Glaasje met salade fonio | sticky tempheh | zeebanaan
Glaasje met soep uit het seizoen: gefermenteerde knoflook – aardappel
Mini rotterzwambroodje
- Luxe sap en (fruit)water

Bovenstaand arrangement is vanaf 25 personen, gebaseerd op 1 uur





Borrelarrangementen

Sluit de middag af, of verwelkom je gasten met een borrel. Een perfect moment om even bij te komen, na te praten of te netwerken. Maak een keuze uit één van onderstaande borrelarrangementen. Natuurlijk maken wij ook graag een op maat gemaakt voorstel.

Bitterballen borrelarrangement	14,95	Borrel & bites	22,50
Inclusief 2 consumpties. Overige dranken zijn op basis van nacalculatie.		Tafelgarnituren	
Tafelgarnituren		Broodsticks van pita met een dip van geroosterde aubergine en dukkah	
Warme hapjes uitgeserveerd (3 items per persoon)		Warme hapjes uitgeserveerd (4 items per persoon)	
Bitterballen: Vlees kaas biet diverse dips		- Mini pita pulled mushroom rode kool gefermenteerde knoflooksaus - Bittergarnituur: zoals bitterballen oesterzwam bitterballen mini kaassoufflés mini frikandellen	
Onbeperkt dranken tijdens dit borrelarrangement? Natuurlijk dat kan. + €5,00 (excl. BTW) per persoon		NEXT borrel	27,50
		Tafelgarnituren	
		- Crispy mais - Zeewier nacho dip van kruiden	
		Warme hapjes uitgeserveerd (3 items per persoon)	
		(No)fish finger: met spirulina remoulade - Oesterzwam bitterbal: met zachte mosterd - Crunchy bloemkool: met kaasdip	

Tijdens de arrangementen Borrel & bites en NEXT borrel verzorgen wij onbeperkt dranken uit het Hollands drankenassortiment.

Bovenstaande arrangementen zijn gebaseerd op 1 uur



Borrelarrangementen

Mag het ietsjes meer zijn? Naast de arrangementen kunnen er losse items toegevoegd worden. Er is voor ieder wat wils, met bijzondere Next Nature hapjes en ook de bitterbal kan niet ontbreken.

Mag het ietsjes meer	
Cosmic Caviar	3,50
Glanzende parels van plantaardige oorsprong blini burrata	
Sushi Sensation Vegan krokante sushi met	3,75
gegrilde paprika wortel Wakame Edamame mousse	
Zeewier Extravaganza	3,50
Zeewier Nori Zeewier Tempura Zeewier Kaviaar	
Zeewier Nachos miso crème	
Juicy maisribs dip van groene curry	4,95
Gemengd bittergarnituur	5,00
Diverse snacks met dip (uitgaande van 3 stuks p.p.)	
Bitterballen vlees kaas biet diverse dips (3 per persoon)	5,50
Borreltoren (vanaf 8 personen)	5,75
Olijven Menno landbrood met dip diverse vlees en	
kaaswaren zoutjes en nootjes	
Oesterzwam bitterballen (3 per persoon)	6,25
Future Farms microgroenten en kruiden	6,50
Mini pita	5,50
Pulled mushroom rode kool gefermenteerde knoflook saus	
Loaded fries Atelier style rendang	6,50
ingelegde groenten spicy mayo Wasabi mayonaise	
Tafelgarnituur	
Zoutjes en nootjes	1,75
Kaasstengels	2,25
Chips van zoete aardappel	3,50
Brood sticks van pita	3,75
met dip van geroosterde aubergine en dukkah	
Geroosterde noten	4,00

Laat je gasten kennismaken met deze toffe culinaire ervaring: ons streetfood arrangement!

Geniet van een scala aan gerechtjes die iedereen aanspreken, perfect voor een informele en gezellige setting. Met onze creatieve presentatie maken we van jouw evenement een waar feest voor de smaakpapillen! Tot 250 gasten worden de gerechtjes geserveerd of, afhankelijk van de keuze van gerechten, gepresenteerd op uitgiftepunten.

Streetfood helemaal in stijl? Voor een meerprijs (vanafprijs € 500,00) kunnen we foodstations plaatsen, zodat de sfeer helemaal klopt! The sky is the limit.

Er kan gekozen worden voor maximaal 6 items uit het aanbod, we gaan uit van 4 items per persoon.

Streetfood

Onderstaande prijs is exclusief dranken en foodstations.

Vanaf 250 personen maken we met plezier een op maat gemaakt voorstel.

Streetfood

37,50 p.p.

Thema's

Oriental

- Sushi bowl
Verse zalm: edamame | bospeen | komkommer | avocado | furikake | wasabi mayonaise
Krokante tempheh: rode kool | komkommer | wakame | wasabi mayonaise
- Rendang
Daging rendang: jasmijnrijst | seroendeng | krokante cassave
Rendang van spitskool; jasmijnrijst | atjar | krokante uitjes
- Zwarte steamed bun | gefrituurde Japanse karaage kip | pittige mayo | radijssalade
- Chicken teriyaki | sobanoodles | kippendij | teriyaki
- Noodles met groene curry en kokos | bloemkool | wortel | limoen | garnaal | cassave

Bella Italia

- Pasta
Penne pasta: arrabiata | rucola | Grano Padano
Penne pasta: bolognese | rucola | mozzarella
- Pizza
Gegrilde courgette: rode ui | olijven | geitenkaas
Tonijn: kappertjes | uien | spinazie | mozzarella
Chorizo: paprika | artisjok

Hollands

Frietje rendang: Hollandse aardappel | rendang | blauwe kaas
Oven geroosterde aardappel: dragon mayonaise | oude kaas
Frietje stoofvlees: piccalilly mayo | bosui
Frietje pulled chicken: sriracha mayonaise | bosui
Stampotje rode biet: appel | geroosterde kip | oude kaas
Stampotje pompoen: chorizo | slow cooked bukspek

USA

Kip dog Texas style: groene kruiden mayonaise | krokante uitjes | augurk
Carrot dog: groene kruiden mayonaise | krokante uitjes | augurk
Rundvlees hamburger: sesambun | bbq saus | rode kool | pickles
Pita pulled chicken: ijsberg sla | komkommer | yoghurt dip | koriander
Crunchy taco pulled jackfruit: mais | chipotle | paprika | rode ui | guacamole

Walking en sit down dinner

Walking dinner

Het walking dinner is een luxe diner dat geserveerd wordt aan jouw gasten terwijl zij staan. De gerechten die we serveren zijn handzaam en vol van smaak. Ook hier werken we zoveel mogelijk met seizoensproducten en doen we graag een voorstel op maat. Het arrangement is te bestellen vanaf 20 personen. Kleiner gezelschap? We doen een voorstel op maat!

5 gangen

51,50

VOOR-
BEELD-
MENU

TASTE THE FUTURE MENU

AMUSE

Oester | kaviaarparels | vlierbloesem | gin

VOORGERECHT

Komkommer | radijs | citrusvruchten | korianderolie

TUSSENGERECHT

Norivel | gekruid avocado-mangopuree | vegan tonijn | tempura van zeewier

HOOFDGERECHT

3D geprinte steak | groente truffeljus | polenta

DESSERT

Geitenhangop | kweeperen gelei | ananas infused met dragon | rode bietenpoeder

Sit down dinner

Wij serveren jouw gasten een culinair hoogstaand menu aan gedekte tafels. Bij het samenstellen van het menu houden wij zoveel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten. Daarom doen wij altijd een voorstel dat aansluit op de tijd van het jaar en jouw wensen.

3 gangen

vanaf 36,50

VOORBEELDMENU

Op tafel

Brood met dip

Vitello tonato

Dungesneden kalfsrosbief | tonijn mayonaise | salade van groene boontjes | olijf, tomaat

Zacht gegaarde runder sukade

Thaise rode curry | sushi rijst | groene boontjes

Pure chocolademousse

Gezouten caramel | mango | kokos crumble



Netto positief diner

Netto Positief betekent dat we willen blijven genieten van eten, maar op een verantwoorde manier. Waar we meer teruggeven aan onze aarde dan we nemen en waarbij waarde wordt gecreëerd voor mens, dier en planeet. Een positieve impact dus: Netto Positief. Met dit diner geven we jou de kans om jezelf en anderen te inspireren in een Netto Positief Diner. Uiteraard zijn er ook Netto Positief ontbijtjes, lunches en borrels mogelijk. Bij interesse vraag gerust naar onze mogelijkheden.

Amuse

Oester uit Yerseke | schuim van no waste gin | tomaten kaviaar

Voorgerecht

Chunks van pompoen | groene curry saus | venkel olie

Hoofdgerecht

Steak van knolselderij | maggie plant | yuzu | zwarte knoflook | amarant

Dessert

Speltpudding | rood fruit | kaneel

Prijs op aanvraag



Buffetten

De buffetarrangementen zijn inclusief personeel en mastiek en exclusief dranken.
Vanaf 250 gasten maken we graag een op maat gemaakt voorstel.

Italiaans buffet36,50

Koude gerechten

- Salade caprese: mozzarella | tomaat | pesto | mesclun
- Panzanella salade: brood | tomaat | olijven | rode ui | kappertjes
- Focaccia: olijven tapenade | olijfolie | dip van amandelen

Warme gerechten

- Lasagne: vegetarische bolognesesaus | bechamelsaus | geraspte Parmezaanse kaas
- Risotta alla Milanese: risotto op basis van parelgort | saffraan | Parmezaanse kaas

Desserts

- Huisgemaakte tiramisu: laagjes van in koffie gedrenkte lange vingers | mascarponecrème | cacao poeder
- Panna Cotta met rode vruchtensaus: zachte panna cotta dessert gegarneerd met een saus van rode vruchten

Buffet van de chef36,50

* Drie dagen voorafgaand aan het event bespreken wij de culinaire invulling zodat we rekening kunnen houden met no waste en rekening houden met het aanbod van de week.

Koude gerechten

- Twee enkelvoudige salades zoals tomatensalade met rode ui en geroosterde bataat
- Twee samengestelde salades zoals parelcouscous met honing en mosterd of een pasta salade met paddenstoelen, knolselderij en truffel

Brood

- Vers afgebakken brood en boter

Warme gerechten

Denk hierbij aan de volgende invulling:

- Gebakken fricandeau in romige truffelsaus
- Stoofschotel van diverse vissoorten, venkel en kokos
- Wilde rijst
- Ratatouille



Barbecue

*De BBQ arrangementen zijn inclusief personeel en mastiek en exclusief dranken.
Vanaf 150 gasten maken we graag een op maat gemaakt voorstel.*

BBQ-style buffet

32,50

- Spies van gemarineerde kippendij
- Beefburger van Maasweide rund
- Jalapenos-cheddar worst
- Gemarineerde procureur
- Groenten spies met groene kruidenolie

Salades

- Aardappelsalade: met gerookt spek | augurk | zilveruitjes
- Groene salade: met verschillende toppings zoals, tomaat | komkommer | kaas | geroosterde pitjes | dressing
- Pastasalade: gedroogde tomaat | mozzarella
- Komkommersalade: geitenkaas | kappertjes

Side gerechten

- Landbroden: met gezouten boter | diverse sauzen



Specials

Onze burgers zijn mogelijk voor groepen tot 50 personen. Is de groep groter en spreekt dit concept je aan? We maken graag een voorstel op maat.

Cosmic Harvest Burger 12,50

Plantbased burger van zonnebloempitten en microgreens | cheddar | tomaat | kropsla | dungseden ui | augurk | burgersaus | groene brioche bun

Nebula Steakhouse Burger 12,50

In het laboratorium gekweekte 3D (plant based) burger | cheddar | tomaat | kropsla | dungseden ui | augurk | burgersaus | rode brioche bun

Meteor Munch Burger 12,50

Zeewierburger | cheddar | tomaat | kropsla | dungseden ui | augurk | zeewiermayonaise | blauwe brioche bun

Burgermenu 17,50

Een van bovenstaande burgers, frieten met dip en een alcoholvrije consumptie naar keuze.

De burgers zijn alleen te serveren in onze Brasserie Next, voor groepen tot 50 personen. We ontvangen graag uiterlijk 3 dagen voor het event de keuze voor de burger.



Prijzen 2025 zijn onder voorbehoud en worden per kwartaal opnieuw beoordeeld. Wij behouden het recht om deze te herzien, wanneer we ons genoodzaakt zien vanwege extreme inflatie/omstandigheden.

CONTACT

E-mail	business@nextnature.museum
Telefoon	040 250 4620