



**LEEF AVOND
ARRANGEMENTEN**

LEEF

WWW.LEEF.RESTAURANT

LEEF



EEN CULINAIRE BELEVING OP MAAT

Bij LEEF draait een avond uit om genieten. Daarom hebben we een zorgvuldig samengesteld aanbod van arrangementen die perfect op elkaar aansluiten. Combineer onze diner- en drankarrangementen om een complete en onvergetelijke avond te beleven.

ONZE CHEF'S TABLE MENU'S

Onze Chef's Table menu's bieden een gastronomische reis van basisgerechten tot luxe hoogstandjes:

- Chef's Table Menu 1 – Een verfijnd diner met heerlijke basisgerechten.
- Chef's Table Menu 2 – Een uitgebreide ervaring met luxere gerechten en een grand dessert.
- Chef's Table Menu 3 – De ultieme culinaire beleving met alle luxere gerechten en een grand dessert.

DRANKENARRANGEMENTEN VOOR ELKE GELEGENHEID

Om de avond compleet te maken, bieden wij drie drankarrangementen aan, die **uitsluitend te reserveren** zijn in combinatie met een Chef's Table menu:

- Drankarrangement 1 – Onbeperkt bier van de tap, huiswijnen, frisdranken en warme dranken.
- Drankarrangement 2 – Inclusief sterke dranken voor extra variatie.
- Drankarrangement 3 – Het meest uitgebreide pakket met sterke dranken en cocktails.

Bij LEEF geniet je van een volledig verzorgd diner, waarbij je een drankarrangement kunt toevoegen voor een complete ervaring. Drankarrangementen zijn uitsluitend te boeken in combinatie met een Chef's Table menu.

DINERARRANGEMENTEN

LEEF Avondarrangement 1 / €39,95 P.P

- Chefs Table menu 1 - [Bekijk het menu](#)

LEEF Avondarrangement 2 / €49,95 P.P

- Chefs Table menu 2 - [Bekijk het menu](#)
- Inclusief Grand Dessert

LEEF Avondarrangement 3 / €59,95 P.P

- Chefs Table menu 3 - [Bekijk het menu](#)
- Inclusief Grand Dessert





CHEFS TABLE MENU 1

€39,95 P.P

THE PERFECT START

Zacht brioche brood met romige aioli en huisgemaakte tapenade

CARPACCIO

Flinterdunne rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en een truffelmayonaise

SALMON PEARLS

Vers gerookte zalm tartaar met avocado, creme fraiche, kruidendressing en brioche

ASIAN GRILLED STICKS

Oosters gemarineerde kipspiesjes met frisse lente-ui en krokante uitjes

WAGYU BALLS

Mals Wagyu vlees, geserveerd met een verfijnde saus van coeur de boeuf tomaten

CRISPY CHICKEN GYOZA

Krokante chicken gyoza's met frisse dip

KOREAN CHICKEN

Malse Korean style kip met paksoi en fris-zoetzure komkommer

GAMBA'S AL AJILLO

Sappige knoflookgamba's, gebakken in olijfolie met een vleugje chili en afgeblust met witte wijn

SWEET POTATO FRIES

Knapperige zoete aardappelfrietjes, geserveerd met romige truffelmayonaise



CHEFS TABLE MENU 2

€49,95 P.P

THE PERFECT START

Zacht brioche breekbrood met romige aioli en huisgemaakte tapenad

BEEF TATAKI

Licht gegrilde ossenhaas, dun gesneden en geserveerd met een sesamdressing en fijne lente-ui

SALMON PEARLS

Vers gerookte zalm tartaar met avocado, creme fraiche, kruidendressing en brioche

ASIAN GRILLED STICKS

Oosters gemarineerde kipspiesjes met frisse lente-ui en krokante uitjes

CRISPY PULLED PORK TACOS

Knapperige taco's met sappige pulled pork en een smoky BBQ-saus

CATCH OF THE DAY

Frisse smaken uit de zee, met een seizoensgebonden touch

KOREAN CHICKEN

Malse Korean style kip met paksoi en fris-zoetzure komkommer

FISH & CHIPS

Kabeljauw in tempurabeslag met geroosterde knoflook limoen mayonaise en Pommes dauphine

TRUFFLE RAVIOLI

Ravioli gevuld met paddenstoelen, geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en verse truffel

INCLUSIEF GRAND DESSERT



CHEFS TABLE MENU 3

€59,95 P.P

BEEF TRUFFEL TACO

Knapperige taco gevuld met malse beef, romige truffelsaus en verse toppings

CRISPY KING CRAB

Frisse limoenmayonaise, romige balsamico-crème, parels van haringkaviaar en knapperige komkommer.

SALMON PEARLS

Vers gerookte zalm tartaar met avocado, creme fraiche, kruidendressing en brioche

ASIAN GRILLED STICKS

Oosters gemarineerde kipspiesjes met frisse lente-ui en krokante uitjes

LEMON KISSED GAMBAS

Gegrilde gambaspiesjes met citroen, knoflook en een pittige touch van rode peper

CATCH OF THE DAY

Frisse smaken uit de zee, met een seizoensgebonden touch

SEARED TENDERLOIN

Gebakken ossenhaas met gegrilde paprika, paddenstoelen en een rijke rode wijnsaus

SLOW COOKED SUKADE

Langzaam gegaarde sukade met een jus van verse truffel en romige pastinaakerème

OVEN ROASTED DUO

Geroosterde bimi en roseval aardappel, verrijkt met knoflook en een fijne kruidenolie

INCLUSIEF GRAND DESSERT

Vul je chefs table menu aan met een drankarrangement

DRANKENARRANGEMENTEN

LEEF drank arrangement 1 / €19,95 P.P

Drie uur onbeperkt drank:

- *Bieren van de tap*
- *Brede variatie aan huiswijnen*
- *Verschillende soorten koffie en thee*
- *Alle frisdranken*

LEEF drank arrangement 2 / €29,95 P.P

Drie uur onbeperkt drank:

- *Bieren van de tap*
- *Brede variatie aan huiswijnen*
- *Verschillende soorten koffie en thee*
- *Alle frisdranken*

+ *Sterke Dranken*

LEEF drank arrangement 3 / €39,95 P.P

Drie uur onbeperkt drank:

- *Bieren van de tap*
- *Brede variatie aan huiswijnen*
- *Verschillende soorten koffie en thee*
- *Alle frisdranken*

+ *Sterke Dranken*

+ *Cocktails*

Het avond-arrangement duurt drie uur. Er geldt een minimum van tien personen.

Naast bovenstaande arrangementen, kunnen we ook een arrangement op maat samenstellen.

IMPRESSION



LEEF





LEEF RESTAURANT
MARKT 3
2611 GP DELFT
015 - 200 2142
INFO@LEEF.RESTAURANT

WWW.LEEF.RESTAURANT