



— WE SERVE — YOUR EVENT

Ontbijt

Lunch

Buffet

Borrel

—
S
—

WE ARE SOPHIAS

Een uniek horecaconcept met internationale allure, hartje Leeuwarden. Dat is Sophias. Het is een plek waar je jouw gasten graag mee naar toe neemt en verbluft. Er een borrel drinkt met je personeel en ieder event een gouden randje geeft. Want of je er nu privé graag plaatsneemt of zakelijk – onze goedlachse barmannen, vrolijke gastvrouwen en gepassioneerde koks staan voor je klaar.

Grote groep of klein gezelschap

Er zijn veel mogelijkheden voor (grote) zakelijke partijen. Zowel binnen als buiten. Houd je een bedrijfsfeest met 500 personen in de City Garden? Regelen we. Een vergadering met zes personen waar je eten en drinken van hoge kwaliteit wilt hebben? Regelen we ook!

Samen met Frame Offices hebben we de beschikking tot binnenzalen boven het restaurant en ook de binnentuin biedt gelegenheid voor een grote diversiteit aan evenementen. Ook over catering (op locatie) denken we graag mee.

Vragen? Neem even contact met ons op! Voor advies op maat kun je het beste even mailen naar info@sophias-leeuwarden.

URBAN BISTRO & CITY GARDEN

We hebben verschillende plekken waar we je ontvangen. Waarschijnlijk ken je de Urban Bistro, de City Garden en Nero al. Maar ook vergaderruimtes of catering op locatie kan in overleg geregeld worden.

Urban Bistro

De Urban Bistro is een stijlvol ingericht restaurant, dat luxe en allure ademt. Toch vindt iedereen er een passend gerecht. Van fine dining tot goede lunchgerechten en smaakvolle bites – de Urban Bistro heeft het allemaal.

City Garden

De City Garden is het kloppende hart van het concept. Valt er een zonnestraaltje op Leeuwarden? Dan stroomt deze binnentuin van uniek formaat vol. Het is de ideale plek voor een borrel, diner of themafeest. Uiteraard met DJ.

Nero coffee & food bar

Nero is onze espressobar, een deurtje verderop. Van de allerlekkerste specialty koffie tot een gezond ontbijt, verfijnde patisserie en gebalanceerde lunch – Nero streelt je zintuigen. Ideaal voor kleinere groepen en vroege vogels.

ONTBIJT

Koffie & Gebak

Gebak & cake
Ontbijtplank
High Tea

S

ZOET & HARTIG

Events in de ochtend

Breek het ijs door een meeting te starten met onze uitgebreide ontbijtplank of ga voor een relaxed koffiemoment met vers gebak of cake. Dat taartje hebben we uiteraard vegan. Je geniet van onze diverse soorten gebak vanaf €4.75 p.p.

Ontbijtplank Nero

Kickstart je dag met een plankje vól vers bereide gerechtjes.

Voor €10 p.p. geniet je onder andere van onze:

- American pancake met kokosyoghurt, choco nibs en cacao;
- croissant met jam;
- kleine yoghurt bowl (keuze uit Apple-cinnamon, Let's get bananas of Mango madness);
- vers geperste jus.

High Tea

Liever een mix van zoet en hartig eten? Dan is de High Tea een goed idee. Dit kan in Nero, maar ook in een van de vergaderzalen of Sophias. Vanaf vijftien personen maken we een selectie van gerechtjes en zoetigheden die er prachtig uit zien, én heerlijk smaken. Natuurlijk drink je onbeperkt koffie en thee.

Voor €25.50 p.p. geniet je onder andere van onze:

- sandwich met gerookte zalm en dille crème fraîche;
- wrap met carpaccio, truffel mayonaise en Parmezaan;
- quiche van het seizoen;
- plaatcake van appel en noten;
- scones met aardbei marmelade en clotted cream;
- lolly van vanille crème en pure chocolade.

LUNCH

Lunch & Brunch buffet

‘12-uurtje’

Lunch plank

Shared Sandwiches

Luxe lunch



LUNCH & BRUNCH

We bestellen iedere dag verse producten. Dat betekent dat je ervan uit mag gaan dat onze gerechten gemaakt zijn van verse ingrediënten en hoge kwaliteit. Een lunchmenu bestellen voor jouw gezelschap? Daar wordt iedereen blij van. Dieetwensen als vega of vegan? Geef dit vooraf even door, dan houden onze chefs daar rekening mee. Om het je makkelijk te maken hebben we voor verschillende groepssamenstellingen een menu opgesteld.

Lunch- of brunchbuffet

Je gasten zelf de regie geven over wat ze eten? Dan is de lunch of brunch in buffetvorm geschikt. We serveren soep, quiche van het seizoen, handfruit, krenten- en suikerbrood, rundvleeskroketten, bruin en wit brood, luxe belegde sandwiches met zalm en carpaccio en pasta salade.

Je geniet van ons lunch- of brunchbuffet voor €23.50 p.p.

12-uurtje

Van een kop huisgemaakte soep met twee royaal belegde sandwiches naar keuze en een snee landbrood met een kroket zijn je gasten lang verzadigd. Dus een stevige bodem leggen voor slechts €12.50 per persoon? Dan is ons 12-uurtje een goed idee.

Shared sandwiches

Creëer een informele sfeer door te kiezen voor shared sandwiches. We beleggen de planken met een mix van de all-time favorite sandwiches. Denk bijvoorbeeld aan een club sandwich Caesar, een toast met zalm of een foccacia met mozzarella, pesto en tomaat. Voor €15.- p.p. pakt iedereen zo lekker waar ze trek in hebben.

Ook lekker met een kopje soep of ambachtelijke frites! + €4,75 p.p.

LUNCH & BRUNCH

Luxe lunch

In overleg is er een luxe lunch te regelen. We kunnen een 3- of 5-gangen lunchmenu maken in thema, of samen jouw favoriete gerechten selecteren. Hierbij is het aantal personen van invloed op de mogelijkheden. Neem dus even contact met ons op, dan maken we er samen wat moois van!

Een greep uit de mogelijkheden?

- grilled sandwich met pulled pork, tomaat en cheddar;
- toast zalm met dille, venkel en avocado;
- zeebaarsfilet met venkelrisotto;
- mini Black Angus hamburger;
- yakitori spiesjes.

Lunchplank Sophias

Is je gezelschap groter dan 20 personen? Dan maken we lunchplanken voor jullie klaar. We starten met een soep naar keuze. Op de plank zit een mix van warme en koude hartige gerechten. Van een wrap met carpaccio, bruschetta en een sandwich met Riperkrite kaas tot een mini garnalenkroket en quiche. Als zoete afsluiter doen we er een American pancake bij met bosvruchtencompote en clotted cream.

Je geniet van onze lunchplank voor €27.50 p.p.

BUFFET

Werelds
Barbeque
Chef's Menu
Walking Diner
Dessert

₪

OVER DE WERELD

Sophias is een plek waar invloeden uit verschillende continenten samensmelten tot een inspirerend geheel. Dat zie je terug in ons interieur, hospitality en de kookkunsten van onze keukenbrigade. Wil je dus een buffet op tafel zetten? Dan is er genoeg keuze. Kies de Italiaanse keuken, of voor Aziatisch, Amerikaans of een oud en vertrouwd Hollands buffet. Een buffet is vanaf 20 personen een optie.

ITALIAANS BUFFET

Met Italiaans eten maak je altijd vrienden. Rijke smaken uit het Mediterrane gebied komen samen en nemen je mee op een tripje naar Zuid-Europa.

Voor €32.50 p.p. geniet je onder andere van onze:

Koude gerechten

- soep van Pommedori met basilicum-room;
- salade Niçoise;
- caprese: frisse salade van mozzarella, tomaat en basilicum;
- carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, rucola en zongedroogde tomaat;
- rozemarijn-focaccia met olijfolie en zeezout.

Warme gerechten

- ossobuco van rundvlees en rode wijn;
- pollo a la Toscane;
- zeebaars met venkel, kappertjes, zwarte olijf, tomaat en citroen;
- orecchiette Carbonara;
- ratatouille met tomaat.

AZIATISCH BUFFET

Je gasten verrassen? Serveer dan een Aziatisch buffet vól verrassende umami smaken. Van verse sushi tot springrolls en tataki en sashimi. Er zit ongetwijfeld voor iedereen wat lekkers tussen!

Voor €31.50 p.p. geniet je onder andere van onze:

Soep en koude gerechten

- sushi van zalm en komkommer;
- sushi van avocado en krokante kip;
- tom kha kai-soep;
- springroll van tonijn;
- tataki van zalm met yuzu mayonaise en soja parels;
- Thaise noodle salade met sambal Tempeh, paksoi en cashewnoten;
- Sashimi spiegel (meerprijs van XXXX).

Warme gerechten

- nasi, bami en rijst;
- rendang: Aziatisch stoofvlees met kokos en limoenblad;
- varkensprocureur Gon Bao;
- limoen-peper gamba's in tomaat-gembersaus;
- kip teriyaki met shiitake en bosui;
- sambal Goreng boontjes of gado gado;
- atjar en seroendeng.

AMERIKAANS BUFFET

Sticky spareribs, chicken wings en de all time favorite hamburger:
om je vingers bij af te likken!

Voor €30 p.p. geniet je onder andere van onze:

Soep en koude gerechten

- American coleslaw;
- brood met boter;
- dingesneden pastrami met little gem en tomaat;
- zoete aardappelsoep met chiliolie.

Warme gerechten

- spicy smokey chicken wings;
- honey glazed spareribs;
- maiskolf;
- groentespies van de barbecue;
- cajun fries;
- American Style hamburger;
- New Orleans style Gumbo - Rivierkreeft & Noordzeevis in pittige Gumbosaus.

HOLLANDS BUFFET

Klassiekers in een chic jasje, dat is ons Hollands buffet. Traditionele smaken met een kleine twist.

Voor €29.50 p.p. geniet je onder andere van onze:

Koude gerechten

- rundvlees salade;
- zalm salade;
- huzaren salade;
- rustieke broodsoorten met kruidenboter.

Warme gerechten

- Leeuwarder stoof;
- kipkerrie;
- varkensprocureur met saté saus;
- diverse soorten Noordzeevis in wittewijnsaus;
- twee soorten seizoensgroenten;
- twee soorten aardappelgarnituren.

OFYR BARBEQUE

Lang tafelen, zelf bepalen wat je eet en met een lekker drankje erbij – barbecueën is ideaal voor het creëren van een relaxte sfeer. Of het nu gaat om een groot gezelschap of kleine club, dit geeft jouw event een bijzondere twist.

BBQ

Het vlees dat je bij ons eet komt voor het grootste deel uit de Friese wei. Onze slager in Dronrijp heeft daarnaast een selectie gemaakt van vlees uit het buitenland. Van Schots en Iers rundvlees, Iberisch varkensvlees tot Frans gevogelte. Van hoge kwaliteit. En dat proef je. We maken een selectie van vlees en bijgerechten die passen bij jou gezelschap. Van laagdrempelig tot exclusief.

Er is een hoop mogelijk, maar er kan nog veel meer. Je geniet vanaf €37.50 van onze (vega) barbecue arrangementen.

BBQ Vega

Eet (een deel van) je gasten vegetarisch? Ook dan is er uitstekend een barbecue te organiseren. Onze grillmasters verrassen je met gerechten en smaken. Daag ons maar uit!

Een greep uit de mogelijkheden?

- salade gegrilde groenten;
- spies van gemarineerde groenten;
- tofu saté;
- aubergine met uien compote en pesto;
- gegrilde watermeloen met feta.

CHEF'S MENU & WALKING DINER

Wil je echt even uitpakken, dan is het Chef's Menu of een walking dinner geschikt. Geniet van de verfijnde kookkunsten van onze chefs en laat je helemaal inpakken.

Drie-gangen menu

Drie-gangen diners doen 't altijd goed. Kies een voorgerecht van onze seizoensgebonden kaart, laat je verrassen door een hoofdgerecht met bijgerechten, en eindig op een zoete noot met één van onze nagerechten

Je geniet al vanaf €46.50 van een drie-gangen menu

Chef's menu

Ons Chef's menu is gebaseerd op producten die in het seizoen zijn. De creativiteit van onze chef-kok leidt keer op keer tot een culinaire smaakbeleving. Het Chef's Menu is te bestellen met 3- & 4-gangen.

Vier-gangen menu - €42.50 p.p.

Vijf-gangen menu - €52.50 p.p.

CHEF'S MENU & WALKING DINER

Walking dinner

Met een walking dinner voorkom je dat je gasten de hele avond naast dezelfde persoon zitten. Geen geforceerde gesprekken, maar een ontspannen sfeer en wederzijdse interesse. Heel de avond lang. Wat absoluut een gespreksonderwerp zal zijn? De met zorg samengestelde gerechtjes. Want onze chefs toveren smaakvolle kunstwerken op tafel. In 4-, 5- of 6-gangen.

Vier-gangen menu - €47.50 p.p.

Vijf-gangen menu - €56.50 p.p.

Zes-gangen menu - €65.00 p.p.

Prijzen zijn inclusief brood en boter op tafel.

DESSERT BUFFET

Het diner zoet afsluiten. Dat doe je met een dessertbuffet!

Smaken verschillen. De een is gek op chocolade, de ander op karamel en weer een ander houdt van frisse smaken uit fruit. Met een mix aan uitgebalanceerde dessertgerechten zorg je dat je iedere gast tevreden stelt.

Voor €10 p.p. kun je onder andere genieten van onze:

- diverse soorten roomijs en sorbet;
- soesjes toren met karamel en noten;
- exotisch gemarineerd fruit;
- panna cotta van vanille met een compote van rood fruit.

BORREL

Happerijplanken

Loaded Fries

High Beer & High Wine

Oesters & champagne



DRINKS & BITES

Happerijplanken & Loaded Fries

Happerijplank Sophias

Onze welbekende plank die razendpopulair is. We serveren twee soorten kaas en worst, gedroogde ham, olijf, zontomaat, grissini met hummus dip, bittergarnituur, nootjes, nacho's uit de oven en een zuurdesembol met kruidenboter. Om je vingers bij af te likken.

Je geniet van onze happerijplank voor €12.50 p.p.

Happerijplank vegan/glutenvrij

Een plank vól lekkers: maar dan vegan en/of glutenvrij. Met onder andere maïsribs, bloemkool KFC, nacho's en loempia's: voor €13.75 p.p.

Loaded fries

Frietjes van zoete aardappel met truffel en parmezaan, traditionele frites met pulled pork of rendang: kies maar raak. Liever naturel? Onze huisgemaakte mayonaise geeft volop smaak. Je geniet van onze loaded fries voor €9.25 p.p.

Eigen bites-selectie

Of houd de regie in handen en stel zelf je ideale bites-menu samen. Van Yakatori-spiesjes, Bloemkool bites of zuurdesembrood met huisgemaakte dip: jij beslist.

DRINKS & BITES

Happerijplanken & Loaded Fries

Happerijplank Deluxe

Deze borrelplank wordt in twee rondes geserveerd. Het is een mix van koude en warme bites. De ‘borrelplank Sophias’ zoals hierboven beschreven staat wordt geserveerd. Daar doen we nog extra yakitori-spiesjes en crispy chicken bij. De tweede ronde is ideaal als afsluiter van een borrel of bijeenkomst.

We zetten ten slotte nog friet met mayonaise en loaded fries op tafel. Kies uit cajun frites, zoete aardappelfrites met truffelmayo en Parmezaan, pulled pork, Mexican Style, pizza topping, rendang, pulled NO chicken of vraag naar meer opties.

Royaal genieten, voor slechts €17.50 p.p.

Sophias Borrelpan

Een next level borrelhap op tafel zetten? Kies dan onze borrelpan vól met lekkers. We bereiden langzaam gegaarde mini-spareribs, kipsaté en -vleugels, Indische gehaktballetjes en Yakitori spiesjes. Het pannetje wordt geserveerd met seroendeng, chili crumble, chili- en barbecuesaus en zuurdesembrood met kruidenboter. Daarnaast serveren we bitterballen of gemengd bittergarnituur en frites.

Je geniet van onze Borrelpan voor €16 p.p.

DRINKS & BITES

Buckets

Je event branden? We zorgen dat jouw logo of boodschap zichtbaar is, bijvoorbeeld op de buckets!

Chicken - €8.50 p.p.

Vleugeltjes, Kara Age, kippenchipolata, chicken strips, koreaanse kip en twee soorten saus.

Pork - €9 p.p.

Crispy pork, varkenschipolata, spicy rib fingers en pork strips.

Vega - €7.50 p.p.

Seizoensgroenten en paddenstoelen in bier- en tempurabeslag.

DRINKS & BITES

High Beer, High Wine, oesters & champagne

Lusten je gasten wel een glaasje en zijn ze echte fijnproevers? Kies dan een drinks-arrangement, dat zich aanpast aan het seizoen.

High beer (minimaal 6 personen)

Het klassieke concept van de high-tea, maar dan met wat meer pit. Proef unieke bieren die we voor je hebben verzameld, onder het genot van bijpassende bites. Bier & bites, voor €33 p.p.

High wine (minimaal 6 personen)

Onze sommelier heeft ieder jaargetijde een selectie aan mooie wijnen. Uiteraard in combinatie met bijpassende smaken van de bites. Wijn & bites, voor €37.50 p.p.

Oesters & champagne proeverij (minimaal 10 personen)

Echt even uitpakken? Kies dan voor ons oesters en champagne-arrangement. De oesters worden op verschillende wijze bereid, met ingrediënten die de smaaktonen uit de champagnes omhooghalen. Je geniet van onze proeverij voor €43.50 p.p.

WE SERVE YOUR EVENT

Er is veel keuze, en er kan nog veel meer. Dus heb je iets te vieren of te organiseren? We denken graag met je mee. Van een springkussen regelen voor de kinderen tot een uitzending volgen op groot scherm: kom maar op!

Lange Marktstraat 1
in Leeuwarden

+31 (0)58 203 88 12
info@sophias-leeuwarden.nl

