

**foodbook.**

# food & beverage.

Sinds 2020 is Vermaat onze food & beverage partner. We bieden een cateringservice die varieert van ontbijt tot diner, en alles daartussenin. We zijn pas tevreden wanneer we al je wensen hebben vervuld. Onze producten zijn eerlijk, vers & ambachtelijk en vaak ook nog eens lokaal geproduceerd. We zijn jullie culinaire partner voor een broodje kroket tot een Michelin waardig diner, van klein en intiem tot groots en meeslepend.

Neem contact op met een van onze eventmanagers voor de mogelijkheden.

Het is in onze zalen niet toegestaan om eigen catering mee te nemen.

*De vermelde prijzen zijn excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen.*

# breakfast.

*Onze ontbijt pakketten zijn verkrijgbaar vanaf 6 personen.*

## **kickstart** **13,00**

- koffie, thee en jus d'orange
- croissant met jam en ontbijtbowl met rode vruchten, huisgemaakte granola en kokos
- een smoothie van seizoensfruit met verse munt

## **feast** **22,60**

- koffie, thee en jus d'orange
- afgebakken broodjes en croissants, zuurdesem broden met luxe kaas- & vleeswaren, zoet beleg en een gekookt ei
- vers seizoensfruit met zuivel

# coffee.

*Onze koffie pakketten zijn verkrijgbaar vanaf 6 personen.*

## **the “good old” coffee** **vanaf 10,40**

Filterkoffie voor je hele gezelschap, afhankelijk van je pakket wordt de koffie 2 of 3 keer per dag ververs. Het aantal kannen koffie wordt afgestemd op het aantal personen.

## **the “whenever you like” coffee** **surplus van 5,00**

Dit pakket is een toevoeging op het bovenstaande pakket. Hiermee kun je gebruik maken van een luxe koffiemachine in de eventruimte, waar je zelf koffie, cappuccino of andere melkkoffies mee kan zetten. Dit arrangement is te bestellen tot 70 personen, vanaf 70 personen zullen wij een passend voorstel voor je maken.

## **the “special desire” coffee** **vanaf 720,00**

Wij verhuren ook koffiekarren met getrainde barista's die jouw gezelschap de gehele dag voorzien van barista koffies. De koffiekar verhuren wij vanaf 100 personen.



# meeting packages.

Onze meeting packages zijn verkrijgbaar vanaf 6 personen.

## half day package

35,00

- koffie, thee en water (the good old coffee)
- break item, zoals een muffin, donut of cookie
- all you need is lunch

## full day meeting package

46,80

- koffie, thee en water (the good old coffee)
- break item, zoals een muffin, donut of cookie
- all you need is lunch
- power smoothie

## full day meeting package deluxe

54,45

- koffie, thee en water (the good old coffee)
- STACH break item, zoals carrot cake, urban brownie of een vegan bananabread
- happy, hungry & healthy lunch
- power smoothie

## full day meeting package vegan

54,45

- koffie, thee en water (the good old coffee)
- STACH break item, zoals vegan bananabread, carrot cake of een urban brownie
- vegan lunch
- power smoothie

Alle bovenstaande pakketten zijn uit te breiden voor 5 euro met the "whenever you like" coffee.

### all you need is lunch

- 2,5 sandwich p.p (geitenkaas, makreel-mayonaise, gerookte hoenderborst)

### happy, hungry & healthy lunch

- 2,5 luxe sandwich p.p (zalm, rookvlees, avocadospread)
- side salad (Niçoise of Caesar)
- boerenhangop met fruitcompote en Bastognecrumble

### vegan lunch

- vegan bowl (geroosterde bloemkool, kikkererwten en quinoa met tahini)
- soft tortilla (kikkererwten, witte boon en spinazie)

\*Al onze lunch pakketten worden geserveerd met sappen. Onze chef werkt met seizoensproducten daarom zijn bovenstaande sandwiches en salades een impressie.



# dranken.

## aperitief

	glas	fles
prosecco	8,00	40,30
champagne	12,35	67,25
cocktail	13,00	

## Hollands drankenarrangement

Onbeperkt bier (alcoholisch en non-alcoholisch), huiswijnen, frisdranken, water en sappen

• 1 uur	15,25
• 2 uur	24,60
• 3 uur	35,00
• 4 uur	45,05
• 5 uur	54,05

# borrel.

Onze borrelarrangementen zijn verkrijgbaar vanaf 15 personen.

## snack attack

- 1 uur onbeperkt bier, huiswijn en fris
- draadjesvleesbitterballen met mosterd (3 p.p.)
- tafelgarnituren zoals maiszoutjes, kaasstengels en gezouten bonenmelange

21,65

## healthy delight

- 1 uur onbeperkt bier, huiswijn en fris
- vegetarische hapjes (3 p.p.) zoals mini groenteloempia met koriander-chilisaus en kaastengel met mosterdmayonaise
- tafelgarnituren zoals maiszoutjes, kaasstengels en gezouten bonenmelange

23,65

## hot appetizers

- 1 uur onbeperkt bier, huiswijn en fris
- draadjesvlees bitterballen met luxe vulling (4 p.p.)
- tafelgarnituren zoals maiszoutjes, kaasstengels en gezouten bonenmelange

27,70

## aperitivo

- 1 uur onbeperkt bier, huiswijn en fris
- toast & crostini's luxe belegd (4 p.p.) met bijvoorbeeld: dingesneden rundvlees met kaas en truffelmayonaise  
geroosterde paprika, schapenkaas en groene kruidenolie  
gerookte zalm, gezouten citroenmayonaise en komkommer cress

30,00

## veganlicious

- 1 uur onbeperkt bier, huiswijn en fris
- luxe veganistische borrelhapjes (3 p.p.) zoals:  
zuurdesem toast, citroenhumus en zoetzure groenten  
Nashi-peer met gemberbier en pistache  
gefrituurde avocado chunks met spicy srirachamayonaise  
krokante cup van tortilla met Mexican pulled oats

30,00



# buffetten.

Onze buffetten zijn verkrijgbaar vanaf 15 personen.

## soup & salad

20,20

- verschillende salades, zoals:  
groene salade  
quinoa salade  
Caesar salade
- verschillende soepen, zoals:  
zoete aardappelsoep  
geroosterde bloemkoolsoep  
pastinaaksoep

## Italiano per tutti

27,70

- verschillende koude gerechten, zoals:  
Caprese met tomaat, mozzarella, pesto en mesclun  
panzanella salade van brood, tomaat, olijven, rode ui en kappertjes  
landbrood met olijven tapenade & roomboter
- verschillende warme gerechten, zoals:  
tomatensoep met kruidenolie  
lasagne met gehakt, groenten en oude kaas  
penne à la funghi met groene kruiden  
pasta pesto met kip, broccoli, rode ui en knoflook

## what others liked most.

### Indonesische rijsttafel

32,55

- gebakken eiernoedels met Oosterse groenten en zwarte bonensaus
- runderstoof met sereh en kokosmelk
- geroosterde kippendijen met oriëntaalse pindasaus
- tofu, bloemkool, bonen, peen en kokossaus
- witte rijst, atjar tjampoer, seroendeng, gebakken uitjes, sambal en kroepoek





# streetfood.

Onze buffetten zijn verkrijgbaar vanaf 25 personen.

## streetfood menu - The Americas

*buffet of walking dinner style*

**35,35**

- kip hotdog "Texas style" op een zacht puntje, groene kruidenmayonaise, krokante uitjes
- noedels op smaak gebracht met groene curry op basis van bloemkool, wortel, en in kokos en limoen gemarineerde garnaal, atjar en cassave chips
- pita pulled chicken met ijsbergsla, komkommer yoghurt dip, koriander
- oven geroosterde aardappel 'Ateliers style', dragon mayonaise, oude kaas
- dessert **+4,40**

## streetfood menu - Middle Eastern

*walking dinner style*

**42,95**

- zwarte boa buns met gefrituurde Japanse karaage kip met zoete en pittige mayo, ui-limoenmarmelade, radijssalade
- fresh salmon rice paper rol rauwe zalm, mango, komkommer, wakame, vermicelli, furikake, sesammayo
- geroosterde aubergine met miso, za'atar, vijgen, krokante wonton, harissa, yoghurt
- Tel Aviv bowl met parelcouscous, hummus, halloumi, witlof, krokante kikkererwten, geroosterdebundelzwam, granaatappeltjes, hazelnoten
- kip in gele curry met stevige aardappel, tomaat, ui, gebakken rijst, ei

# bbq.

Onze bbq's zijn verkrijgbaar vanaf 15 personen.

## fire it up

*vlees & vis*

- Brandt & Levie worstjes (varken)
- pastrami van de Slowsmokers
- gegrilde kippendijen
- botervis in bananenblad met tomatensalsa

*vegetarisch*

- knolselderij-kebab
- geroosterde aardappelen

*bijgerechten en garnituren*

- coleslaw met komijn en appelcider
- groene salade met vinaigrette, rauwkost en croutons
- aardappelsalade met bieslook
- breekbrood en focaccia met boter en aioli
- BBQ-saus, cocktailsaus, ketchup, sriracha- en gewone mayonaise

## grillin' & chillin'

dit arrangement betreft een uitbreiding van de "fire it up", met:

*vis*

- gemarineerde black tigersgarnalen

*vegetarisch*

- gekonfijte tomaten met balsamico en basilicum
- geroosterde seizoensgroenten

*bijgerechten en garnituren*

- maïssalade met limoen, rode peper en koriander
- zalmrilette met bieslook & crème fraîche
- salade van couscous met Mediterrane groenten en muhammara

*nagerecht*

- geroosterde ananas met rozemarijn en kokosrijst

39,10

46,65



# sit down dinner.

*Het sit-down diner is vanaf 25 personen.*

Een sit down dinner. Zittend aan een gedekte tafel genieten van een menu waarin rekening is gehouden met de seizoenen. Het menu kan hierdoor variëren.

Hieronder vind je gerechten ter inspiratie. Voor jouw event maken we graag een voorstel op maat.

## 3 gangen menu

42,50

### *voorgerechten*

- taartje van grof gesneden makreel met gezouten citroen, soja tapioca parels, ponzu mayonaise en krokante wilde rijst
- tartaar van gebakken runderhaas, wilde spinazie, paddenstoelen crème en krokante schorseneren
- gepofte rode biet, zoetzuur van gele biet, gerookte bieten vinaigrette, dashiboter, gepofte boekweit

### *hoofdgerechten*

- kabeljauwmoot met risotto van gerookte biet, geroosterde zoetzure peen, vinaigrette van peen en bieslookolie
- gegrilde entrecote met geglaceerde knolselderij, geroosterde bosui, grove mosterd-puree en krokant van oude kaas
- rouleau van parelhoen met risotto van groene kruiden, gebrande peulen, zoetzure bataat en dragonjus
- gebakken rijst, Indiase tomatensaus, paksoi, zeewier en Japanse radijs

### *desserts*

- lemon curd met Bastogne koekkrum, vanille hangop, gebrand eiwit, gesuikerde noten en anijskruid
- losgeslagen appeltaart, gebakken appel en noten, zanddeeg, vanille-ijs en schuim van groene appel
- trifle van gezouten karamel, gesuikerde noten, koffiekruim, kokosijs en een schuim van hangop
- kaasplankje met typisch Hollandse kazen

**+ 5.30**





# walking dinner.

*Het walking dinner is verkrijgbaar vanaf 25 personen.*

Bij een walking dinner genieten de gasten van kleine handzame gerechten op informele wijze. Ze kunnen vrij rondlopen en genieten van het gezelschap, aan tafel zitten hoeft niet.

De onderstaande inspiratiemenu's zijn voorstellen voor een 6-gangen (vegan) walking dinner, makkelijk uit te breiden naar 7 gangen. Ook is het mogelijk om op basis van onze à la carte gerechten zelf een walking dinner samen stellen. Het a la carte menu kun je opvragen bij één van de eventmanagers.

## inspiratiemenu

*6 gangen voor 58,60  
extra gang 6,60*

### gebakken runderkophaas

spinazie, ansjovis, dragonmayonaise,  
krokant rijstvel

### gepekeld kabeljauw

gravad laxdressing, koolrabi, zuring

### pastinaaksoep

peer, amandelstengel

### kalfzijlende

Zoete aardappeltaart, groene aspergetips,  
barnaisesaus

### pompoen gnocchi

pompoencrème, paddenstoelen, truffeljus,  
gepofte pompoenpitten

### pure chocolademousse

fudge, gezouten karamel, Oreo

## vegan inspiratiemenu

*6 gangen voor 58,60  
extra gang 6,60*

### geroosterde biet

zoetzuur van chioggia biet, zilverzuring, mie-  
rikswortelcrème, gepofte quinoa

### shiitake-kombu bouillon

peultjes, zoete aardappel, enoki

### groene gazpacho

boekweit, tomaat, granaatappel

### coquille van rettich

edamame, noedels, miso-vinaigrette, sesam

### in zoutkorst gepofte koolraap

kletskop van maïs, macadamia, hangop,  
vinaigrette van cassis en lavas

### vegan chocolademousse

gekonfijte kumquat, bananenbrood,  
specerijen



# experiences.

*Op zoek naar meer? We brengen je evenement, feest, borrel of diner graag naar een onvergetelijk niveau. Laat je gasten ontvangen door de complimenten meisjes, zet een live band in bij ontvangst of laat een dj de muzikale invulling verzorgen. Wat voor entertainment of culinair entertainment je ook wenst, we adviseren je graag.*

## **IJS van max**

Ijs van Max is een product met een fantastisch en persoonlijk verhaal. Max is opzoek gegaan naar de beste, meest duurzame en meest innovatieve grondstoffen en ingrediënten, én heeft daar op een ambachtelijke en authentieke wijze ijs van gemaakt. De naam Max roept onmiddellijk associaties op met maximaal en dat is precies waar ijs van Max voor staat. Maximale kwaliteit, maximale smaak & maximale zorg voor de natuur.

Het schepijs van ijs van Max is er in allerlei denkbare smaken, van roomijs, tot sorbet, tot vegan 'hidden veggie' ijs. Het is mogelijk om Ijs van Max in te zetten voor jouw event, Max komt graag met zijn ijskar zijn nieuwe creaties laten proeven en jouw gasten verrassen met zijn authentieke smaken. Vanaf 100 personen is het mogelijk om Ijs van Max in te huren voor jouw event.

## **cocktailbar**

Wil jij je event een extra touch geven met een cocktailbar? Kies een van onze cocktailbar concepten met professionele cocktailshakers die de lekkerste cocktails shaken voor jouw gasten. Onze cocktailshakers zijn getraind en opgeleid bij een toonaangevende bartending academy en verzorgen voor jouw event de passende cocktails.

## **oestercompagnie**

Je gasten verwennen met verrukkelijke oesters? De oestermeisjes en mannen laten jou en je gasten kennis maken met de wereld van oesters. Oesters zijn onlosmakelijk verbonden met genieten. Het aanbieden van oesters kan samen gaan met het schenken van champagne, om zo jouw event een fantastische en luxe uitstraling te geven.



**B. Amsterdam**

Johan Huizingalaan 763a  
1066 VH Amsterdam

+31 20 2612 519

[events@b-amsterdam.com](mailto:events@b-amsterdam.com)

[www.b-events.amsterdam](http://www.b-events.amsterdam)