Banqueting brochure 2022

… to make the event
culinarily complete!

eye

Eye Banqueting heet u en uw gasten van harte welkom bij deze bijzondere locatie met vele mogelijkheden rondom de verzorging van uw event. Deze brochure is opgebouwd uit verschillende arrangementen, welke apart te bestellen en tevens uitstekend te combineren zijn.

Meest gestelde vragen

1. **Kan ik ook met 10 personen dineren?**
   Uiteraard, maar de prijzen zijn gebaseerd op arrangementen vanaf 20 personen. Ook bestaat de mogelijkheid om met groepen onder de 20 personen te dineren bij Eye bar-restaurant, u bevindt zich dan niet meer in een besloten ruimte.
2. **Kan ik de inhoud van de arrangementen wijzigen?**
   De inhoud van de arrangementen staat vast, het kan worden aangevuld met supplementen.
3. **Kan ik een offerte op maat ontvangen?**
   Op basis van uw wensen zullen wij een kosten overzicht maken.
4. **Krijg ik korting als ik arrangementen combineer?**
   De arrangementen zijn zo samengesteld dat de kosten niet wijzigen bij combinaties van arrangementen. Dit zal wel invloed hebben op de personele kosten.

Overige informatie

- Uitgaande van gebruik aanwezig meubilair in Eye
- De prijzen zijn excl. btw

Voor al uw culinaire vragen kunt u contact opnemen met Eye Banqueting. Per mail via info@eyebanqueting.nl of per telefoon: 020 – 7027614.
Voor al uw overige vragen kunt u contact opnemen met uw contactpersoon van de afdeling Sales & Events. Per mail via events@eyefilm.nl of per telefoon: 020-589 14 01.

Het spreekt voor zich dat wij alles in het werk stellen om uw event tot een culinair succes te maken. Mocht u specifieke wensen hebben, zoals wensen rondom een thema of andere speciale verzoeken, dan vernemen wij deze graag van u. Wij stellen u dan graag voor aan onze partner; Select Catering. www.selectcatering.nl.
Zij zullen aan al uw unieke wensen kunnen voldoen en een offerte op maat voor u maken.

Wij kijken ernaar uit u te verwelkomen!

KOFFIE ARRANGEMENTEN

Wij bieden u de volgende koffiearrangementen aan. Deze zijn te bestellen vanaf 10 personen. Van deze arrangementen kunt u gebruik maken voor de duur van **maximaal 4 uur.**

Personeelskosten:

10 – 40 personen	Supervisor à circa 6 uur à € 37,50 p.p.p.u.
41 – 70 personen	Supervisor à circa 6 uur à € 37,50 p.p.p.u. en medewerker à € 35,00 p.p.p.u.
➢ 71 personen	Op aanvraag

Start up Coffee **€ 7,50 p.p.**
Onbeperkt koffie & thee met koekjes
Wij plaatsen tevens karaffen water.

Coffee & Sweets **€ 8,10 p.p.**
Onbeperkt koffie & thee met luxe pindarotsjes en amsterdammertjes
Wij plaatsen tevens karaffen water.

Healthy Coffee **€ 9,20 p.p.**
Onbeperkt koffie & thee met versgebakken haverkoek met rode vruchten en mini tony chocolonely.
Wij plaatsen tevens karaffen met smaakwater.

Coffee your own way – zelfservice arrangement (per 4 uur)
Onbeperkt koffie & thee, inclusief karaffen water.
In de ruimte staat een Nespresso machine welke u gemakkelijk zelf kunt bedienen. Bij aanvang staan er voldoende koffiekopjes en waterglazen klaar en bij vertrek zal alles weer opgeruimd worden.
**Alleen te bestellen van 10 tot 20 personen en op doordeweekse dagen van 09:00 tot 17:00 uur.*

Eenmalige opstartkosten van € 85,-	
10 tot 20 personen	€ 7,50 p.p.

"Good ideas start with brainstorming, great ideas start with coffee"

ONTBIJT ARRANGEMENTEN

Aansluitend op de koffie arrangementen (exclusief de coffee your own way) kun u kiezen uit diverse culinaire aanvullingen als extra lekkernij of als ontbijt supplement.

Mini muffins (diverse smaken, 2 p.p.)	€ 1,70 p.p.
Gevulde koek (groot, 1 p.p.)	€ 3,50 p.p.
Vers afgebakken madeleines (1 p.p.)	€ 1,90 p.p.
Roombotercroissant of chocoladebroodje (1 p.p.)	€ 2,50 p.p.
Kistje vers handfruit	€ 1,85 p.p.
Tony Chocolonely (50 gram, 1 p.p.)	€ 3,00 p.p.
Pastel de nata (2 p.p)	€ 2,25 p.p.
Bananenbrood (glutenvrij, 1 plak p.p.)	€ 3,25 p.p.
Macarons (1 p.p.)	€ 2,95 p.p.
Luxe muffin (diverse smaken, 1 p.p.)	€ 3,50 p.p.
Vegan carré gebakje (1 p.p.)	€ 3,95 p.p.
Boerenyoghurt/sojayoghurt met granola en vers fruit	€ 4,00 p.p.
Petit Four van patisserie Petit Gateau(1 p.p., minimum 20 stuks)	€ 4,60 p.p.
Verse munt en gember thee (onbeperkt)	€ 1,20 p.p.
Infused water (mason jar gevuld met vers fruit en kruiden)	€ 1,50 p.p.
Frisdrank op nacalculatie (per stuk)	€ 2,95 p.s.
Smoothie of the day	€ 3,85 p.p.

"Shake up your wake up!"

LUNCH ARRANGEMENTEN

Voor de lunch bieden wij u diverse mogelijkheden. De lunch kan besteld worden ter aanvulling van een koffiearrangement en wordt vanaf een buffet geserveerd. De broodjes kunnen eenvoudig uit de hand genuttigd worden. Te bestellen vanaf 20 personen.

Personeelskosten:

20 – 40 personen	Inbegrepen in het koffie arrangement
41 – 70 personen	Inbegrepen in het koffie arrangement
➢ 71 personen	In overleg

Have a Break *(Uitgaande van 4 items p.p.)* **€ 16,25 p.p.**
Vanille muffin
Wrap met belegen kaas met zongedroogde tomatenmayonaise, augurk en sla melange
Afgebakken broodje met kip kerrie salade en sla melange
Vers handfruit
Verse jus d'orange

Healthy Break I *(Uitgaande van 4 items p.p.)* **€ 19,50 p.p.**
Mediterrane pastasalade in een marinade van citroen en peterselie met olijven, komkommer, tomaat en gebrokkelde fetakaas
Afgebakken Broodje met hummus Ras el Hanout, gegrilde groenten en sla melange
Gevuld wrapje met tonijnsalade en sla melange
Vers handfruit
Verse jus d'orange

Mini's break *(Uitgaande van 4 items p.p.)* ***€ 19,50 p.p***
Soep met keuze uit (1 per event) tomatensoep, courgettesoep of champignonsoep
Mini broodje caprese
Mini broodje hummus met gegrilde groenten
Mini broodje eiersalade
Verse jus d'orange

Healthy Break II *(Uitgaande van 5 items p.p.)* **€ 21,00 p.p.**
Caesar salade met kip, ei, Parmezaanse kaas, croutons en Caesar dressing
Afgebakken broodje met zachte boerenbrie, komkommer en zongedroogde tomatenmayonaise
Afgebakken broodje met Mediterrane tonijnsalade en sla melange
Gevuld wrapje met kiprollade, avocado crème, gegrilde paprika en Amerikaanse koolsalade
Vers handfruit
Verse jus d'orange

**Gezien de fluctuerende prijzen zijn bovenstaande lunches een schatting van de kosten*
**Uitzonderingen en aanpassingen kunnen extra kosten met zich meebrengen*

Bovenstaande lunch arrangementen zijn uit te breiden met supplementen, te vinden op de volgende pagina.

LUNCH ARRANGEMENTEN

De supplementen zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Tomatensoep met diverse garnituren (V)	€ 4,00 p.p.
Doperwtensoep (vegan)	€ 4,60 p.p.
Tom Kah Kai	€ 6,40 p.p.
Vegetarische kroket op landbrood geserveerd met mosterd	€ 4,75 p.p.
Rundvleeskroket op landbrood geserveerd met mosterd	€ 4,75 p.p.
Mini quiche Lorraine of bospaddenstoelen met truffel (1 p.p.)	€ 3,75 p.p.
Mini worstenbroodje met truffel (1 p.p.)	€ 2,85 p.p.
Poke Bowl met sticky tofu, komkommer en sesam dressing	€7,50 p.p.

"I could talk food all day"

BORREL ARRANGEMENTEN

Wij bieden u de volgende borrelarrangementen aan. Deze zijn te bestellen vanaf 20 personen. Van deze arrangementen kunt u gebruik maken tijdens uw vergaderarrangement. Indien u meer personeel wenst of u geen vergadering in Eye heeft gehad zullen daar de personele kosten apart voor begroot worden.

Personeelskosten:

20 – 40 personen	Inbegrepen in het vergader arrangement
41 – 70 personen	Inbegrepen in het vergader arrangement
➢ 71 personen	In overleg

Uitkoop Hollands drankassortiment (huiswijnen, bier, frisdranken en mineraalwater).

½ uur	Hollands drankassortiment	€ 6,90 p.p.
1 uur	Hollands drankassortiment	€ 9,90 p.p.
1,5 uur	Hollands drankassortiment	€ 11,90 p.p.
2 uur	Hollands drankassortiment	€ 12,90 p.p.
2,5 uur	Hollands drankassortiment	€ 14,40 p.p.
3 uur	Hollands drankassortiment	€ 15,90 p.p.

De arrangementen kunt u uitbreiden met onderstaande supplementen.

- Glas prosecco € 4,50 p.p.
- Glas cava € 6,50 p.p.
- Speciaal bier IJ-wit (brouwerij 't IJ) € 4,50 p.s.

"Start the day with a smile & finish it with champagne"

Onderstaande tafelgarnituren bieden wij alleen aan in combinatie met onze drankassortimenten. Deze zijn te bestellen voor het volledige aantal gasten vanaf 20 personen. Onderstaande prijzen zijn voor 1,5 uur borrelen.

Personeelskosten:

20 – 40 personen	Inbegrepen in het arrangement
41 – 70 personen	Inbegrepen in het arrangement
➢ 71 personen	In overleg

Salty bites (V) **€ 2,75 p.p.**
Combinatie van luxe notenmelange

Luxe salty bites **€ 3,75 p.p.**
Combinatie van luxe notenmelange, groentechips en soja rijstcrackers

De tweede jeugd(V) **€ 5,50 p.p.**
Crostini's met hummus en mango chutney

Crudité (V) **€ 5,60 p.p.**
Stengels van biologische groenten met diverse dips

BORREL ARRANGEMENTEN

Onderstaande snacks bieden wij alleen aan in combinatie met onze drankassortimenten. Deze zijn te bestellen voor het volledige aantal gasten vanaf 20 personen.

Aanvullende personeelskosten:

20 – 40 personen	Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en medewerker à € 35,00 p.p.p.u. à circa 4 uur p.p.
41 – 70 personen	Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en 2 medewerker à € 35,00 p.p.p.u. à circa 4 uur p.p.
➢ 71 personen	Op aanvraag

Japanse yakitori stick *(2 p.p.)* **€ 3,25 p.p.**
Kipspiesjes gemarineerd in Japanse sojasaus en sake.

Indiase samosa's *(Vegan, 2 p.p.)* **€ 4,50 p.p.**
Dun flensje gevuld met diverse groenten en oosterse specerijen.

Mini quiche *(1 p.p.)* **€ 3,75 p.p.**
- Lorraine (spek en kaas)
- Gebakken paddenstoelen, truffel bechamelsaus en Parmezaan (V)
- Spinazie, feta en olijf (V)

Bittergarnituur *(3 stuks p.p.)* **€ 5,75 p.p.**
Krokante snacks waaronder bitterballen, kaasstengels & mini loempia (V) geserveerd met mosterd & chilisaus.

Vegetarische bittergarnituur (3 stuks p.p.) **€ 6,50 p.p.**
Krokante snacks waaronder jackfruit bitterballen, avocado rolls & een risotini geserveerd met mosterd & chilisaus.

Mini truffel worstenbroodje **€ 2,85 p.p.**
Geserveerd met chilisaus

Mini Brioches (2 p.p.) **€ 4,70 p.p.**
Keuze uit tonijn, ei-bieslook en kip

Chorizo kroketjes (1 p.p.) **€2,25 p.p**
Geserveerd met saffraan-citroen mayonaise

BUFFETTEN

Een aantrekkelijk ingericht buffet waar u en uw gasten een variatie aan koude en warme gerechten geserveerd krijgen. De buffetten zijn te bestellen vanaf 20 personen en tevens ook als lunch bestellen. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 2 uur.

Personeelskosten op basis van 2 uur programma:

20– 30 personen	Personeel; Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en 2 medewerker à € 35,00 p.p.p.u. à circa 5 uur p.p.
31 – 50 personen	Personeel; Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en 3 medewerkers à € 35,00 p.p.p.u. à circa 5 uur p.p.
➢ 51 personen	Op aanvraag

Onderstaande buffetten zijn voorbeelden;

Hollands buffet **€ 30,50 p.p.**

Koude gerechten:
Hollandse rauwkostsalade (V)
Vers gebakken brood met boter

Warme gerechten:
Boerenkool en hutspot stamppot (V)
Zuurkool schotel
Rundergehaktbal
Klapstuk met jus
Rookworst met mosterdjus

Italiaans buffet **€ 32,50 p.p.**

Koude gerechten:
Pasta salade met rucola, paprika en groene pesto
Tricolore pasta met zongedroogde tomaatjes
Vers gebakken brood met pesto dip

Warme gerechten:
Pollo pomodori met kip, pomodorisaus en courgette
Bolognese saus geserveerd met verse basilicum
Funghi saus geserveerd met verse kruiden
Rozemarijn aardappelen uit de oven

Indisch buffet **€ 32,50 p.p.**

Warme gerechten:
Saté ajam met kokospindasaus
Zoetzure kip met ananas
Rempah bali in pittige saus
Nasi goreng
Nasi puta

Koude gerechten:
Zoetzure komkommersalade
Kroepoek, sambal en serundeng
*Alle buffetten zijn ook geheel vegetarisch mogelijk

De dinerbuffetten zijn te combineren met onderstaande supplementen.

Koffie, thee & friandises	€ 3,90 p.p.
2 uur Hollands drankassortiment	€ 12,90 p.p.
3 uur Hollands drankassortiment	€ 15,90 p.p.
Kaaskarretje	€ 8,75 p.p.

DINER ARRANGEMENTEN

Een diner kunnen wij voor u verzorgen vanaf 20 personen. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 3 uur. De diner arrangementen zijn tevens als lunch te bestellen.

Op de volgende pagina staan verschillende menu opties voor een 3-gangen sit-down diner. Deze menu's zijn verder uit te breiden met extra supplementen. Uiteraard houden wij rekening met allergieën en dieetwensen.

Sit-down dinner

Personeelskosten op basis van 3 uur programma:

20 – 30 personen	Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en 2 medewerkers à € 35,00 p.p.p.u. à circa 6 uur p.p. Minimaal 1 chef à € 55,00 p.p.p.u.
31 – 40 personen	Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en 3 medewerkers à € 35,00 p.p.p.u. à circa 6 uur p.p. Minimaal 1 chef à € 55,00 p.p.p.u.
41 – 50 personen	Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en 4 medewerkers à € 35,00 p.p.p.u. à circa 6 uur p.p. Minimaal 2 chefs à € 55,00 p.p.p.u.
➢ 51 personen	Op aanvraag

Op de volgende pagina vindt u de verschillende menu opties.

Indien de voorkeur uitgaat naar een walking dinner maken we hier graag een seizoensgebonden menu voorstel voor. Een walking dinner bestaat uit minimaal 5 kleinere gerechten welke gemakkelijk te eten zijn met een vorkje.

Walking dinner

Personeelskosten walking dinner op basis van 3 uur programma:

20– 30 personen	Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en medewerker à € 35,00 p.p.p.u. à circa 6 uur p.p. Minimaal 1 chef à € 55,00 p.p.p.u.
31 – 40 personen	Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en 2 medewerkers à € 35,00 p.p.p.u. à circa 6 uur p.p. Minimaal 2 chefs à € 55,00 p.p.p.u.
41 – 50 personen	Supervisor à € 37,50 p.p.p.u. en 3 medewerkers à € 35,00 p.p.p.u. à circa 6 uur p.p. Minimaal 2 chefs à € 55,00 p.p.p.u
➢ 51 personen	Op aanvraag

Koffie, thee & friandises	€ 3,90 p.p.
Welkomstdrank prosecco (1 p.p.)	€ 4,50 p.p.
Welkomstdrank cava (1 p.p.)	€ 6,50 p.p.
Hollands drankassortiment	€ 15,90 p.p.
Wijn arrangement basis (incl. Hollands drankassortiment)	€ 20,90 p.p.
Wijn arrangement medium (incl. drankassortiment)	€ 24,90 p.p.
Wijn arrangement luxe (incl. drankassortiment)	€ 27,90 p.p.
Kaaskarretje	€ 8,75 p.p.
Bloemdecoratie* (per klein vaasje)	€ 9,50 p.st.
*Bloem bezorgkosten	€ 10,50totaal
Menukaarten (per stuk)	€ 6,75 p.st.

Seated dinner 1

Quiche van Petit Gateau
Gevuld met gebakken paddenstoelen, truffel bechamelsaus en parmezaan (V) of ratatouille geserveerd met een frisse salade
~
Shared Petit Gateau inclusief koffie of thee
Diverse lekkernijen van Petit Gateau zoals macarons, mini taartjes en madeleines

€ 25,00 p.p.

Seated dinner 2

Créme van kikkererwten *(V)*
Geserveerd met gerookte wortel, zoet zure mini mais, dukkah spices en korianderolie
~
Ravioli *(V)*
Gevuld met ricottakaas en spinazie in een salie botersaus met geschaafde Parmezaanse kaas en seizoensgroenten
~
Citrus
Panna cotta met rood fruit en pistache mousse
€ 38,50 p.p.

Seated dinner 3

Japanse poke bowl met gemarineerde rijst (V)
Geserveerd met gegrilde paprika, komkommer, radijs, maïs, teriyaki crème
-
Mumbay style
gemarineerde kippendijen curry met heerlijke groenten, rode peper, bos uitjes en koriander geserveerd met noedels.
-
Witte chocolade mousse
Geserveerd met rood fruit van het seizoen

€39,50 p.p.

Seated dinner 4

Salade van Alkmaarse parelgort (V)
Geserveerd met geitenkaas, rode uiencompote en rucola.
-
Langzaam gegaarde runderstoof
Geserveerd met kruidkoek, groenten van het seizoen en aardappel mousseline.
-
Funky brownie taart
Geserveerd met diverse garnituren
42,50 p.p.

Optioneel:

Tafellinnen (ronde tafels)	€ 8,00 p.s.
Brood en boter	€ 2,50 p.p.

***** *Seated dinner 2, 3 en 4 zijn afhankelijk van beschikbaarheid chefs*
**Gezien de fluctuerende prijzen is bovenstaande een schatting van de kosten.*
** Uitzonderingen en aanpassingen kunnen extra kosten met zich meebrengen*