



Banqueting brochure 2023

... to make the event
culinarily complete!





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?

Heeft u specifieke wensen op basis van een thema of andere speciale wensen buiten onze arrangementen dan stellen wij u graag voor aan onze partner Select Catering. Zij zijn gespecialiseerd in het schrijven van voorstellen op maat om aan uw persoonlijke wensen te voldoen.

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 personeelskosten.

4. Worden er extra kosten gerekend voor dieetwensen/allergieën?

We houden uiteraard rekening met allergieën en zullen een passend alternatief verzorgen wanneer nodig. Voor dieetwensen (bijv. vegan, gluten, lactose) kunnen hier extra kosten aan verbonden zitten.

Overige informatie

- Uitgaande van gebruik aanwezig meubilair in Eye
- De prijzen zijn excl. Btw
- Prijzen zijn excl. zaalhuur

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 exclusieve 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!



Voorbeeld arrangementen Banqueting:

Dagprogramma 09:00 tot 17:00 uur:
30 tot 40 personen

Coffee & Sweets arrangement
Zoetigheid (ochtend pauze)

Lunch:

Healthy Break I

- Salade, luxe broodje, wrap, fruit, soep en jus d'orange

Personeel:

Supervisor

Gemiddeld € 52,- p.p.

Programma inclusief borrel tot 18:00 uur

1 uur Hollands drankenassortiment
Salty bites
Bittergarnituur
Aanvullend personeelslid

Gemiddeld € 77,- p.p.

Dagprogramma 09:00 tot 17:00 uur:
50 tot 60 personen

Coffee & Sweets arrangement
Zoetigheid (ochtend pauze)

Lunch:

Healthy Break I

- Salade, luxe broodje, wrap, soep, fruit en jus d'orange

Personeel:

Supervisor

Bediening

Gemiddeld € 56,- p.p.

Programma inclusief borrel tot 18:00 uur

1 uur Hollands drankenassortiment
Salty bites
Bittergarnituur
Aanvullend personeelslid

Gemiddeld € 78,- p.p.

Programma IJ-lounge/Waterfront 18:00-22:00 uur:

50 personen

Ontvangst Waterfront 18:00-19:00u:

1 uur Hollands drankenassortiment
Luxe salty bites
Amuse 2 p.p.

Gemiddeld € 22,75 p.p.

Sitdown dinner IJ-lounge 19:00-22:00u:

3 uur Hollands drankenassortiment
Seated dinner 2 (pagina 11)
Brood met diverse dips
Tafellinnen

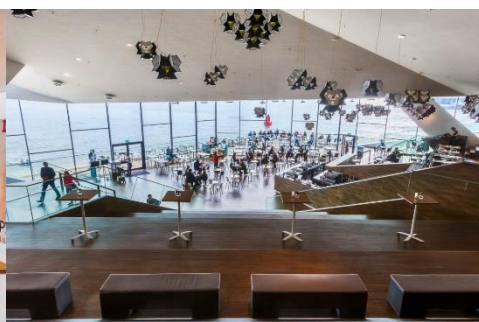
Personeel:

Supervisor

Bediening

Chefs

Gemiddeld € 99,50 p.p. (excl. ontvangst)





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 € 42,00 p.p.p.u.
41 – 70 personen	Supervisor à circa 6 uur à € 42,00 p.p.p.u. en medewerker à € 39,50 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.

Luxe Coffee

€ 9,20 p.p.

Onbeperkt koffie & thee met mini donuts en mini tony chocolonely.
Wij plaatsen tevens karaffen met smaakwater.

Coffee your own way – self service arrangement (per 4 uur)

Onbeperkt koffie (koffie & espresso) & thee met koekjes, 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 cafe gourmand (Diverse cakejes, 2 p.p.)	€ 2,10 p.p.
Mini éclair (1 p.p.)	€ 1,80 p.p.
Vers afgebakken madeleines (1 p.p.)	€ 1,95 p.p.
Roombotercroissant (1 p.p.)	€ 2,80 p.p.
Mini chocoladebroodje (1 p.p.)	€ 2,20 p.p.
Mini carrot- of lemon cake (1 p.p.)	€ 1,50 p.p.
Tony Choclonely (50 gram, 1 p.p.)	€ 3,00 p.p.
Banana currant (glutenvrij, 1 stuk p.p.)	€ 3,25 p.p.
Bokkenpoot (1 p.p.)	€ 2,10 p.p.
Macarons (1 p.p.)	€ 2,95 p.p.
Luxe muffin (diverse smaken, 1 p.p.)	€ 3,85 p.p.
Rocky road (1 stuk p.p.)	€ 2,20 p.p.
Vegan carré gebakje (1 p.p.)	€ 3,95 p.p.
Boerenyoghurt/sojayoghurt met granola en vers fruit	€ 4,00 p.p.
Kistje vers handfruit	€ 1,85 p.p.
Mini Ben & Jerry (Diverse mogelijkheden) Leuk voor de zomer!	€ 3,00 p.p.
Verse munt en gember thee (onbeperkt)	€ 1,40 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 10 personen, onderstaande kosten berekend vanaf 20 personen.

Personeelskosten inbegrepen bij koffiearrangement

Have a Break *(Uitgaande van 4 items p.p.)* € 18,00 p.p.

Vanille muffin

Wrap met beleggen kaas met zongedroogde tomatenmayonaise, augurk en sla melange

Luxe broodje met hummus Ras el Hanout, gegrilde groenten en sla melange

Vers handfruit

Verse jus d'orange

Soep & kroket buffet* *(Uitgaande van 4 items p.p.)* € 19,95 p.p

Soep met keuze uit tomatensoep, courgettesoep of champignonsoep
(1 smaak per event)

Broodje rundvlees kroket met mosterd

Broodje groente kroket met mosterd

Verse jus d'orange

**Bij alle ruimtes met uitzondering van de IJ-lounge komt er een extra personeelslid bij.*

Healthy Break I *(Uitgaande van 4 items p.p.)*

€ 21,50 p.p.

Mediterrane pastasalade in een marinade van citroen en peterselie met olijven, komkommer, tomaat en gebrokkelde fetakaas

Luxe broodje met mozzarella, tomaat en pesto

Mini wrap met tonijnsalade en sla melange

Vers handfruit

Verse jus d'orange

Healthy Break II *(Uitgaande van 5 items p.p.)*

€ 23,25 p.p.

Caesar salade met kip, ei, Parmezaanse kaas, croutons en Caesar dressing

Luxe broodje met zachte boerenbrie, komkommer en zongedroogde tomatenmayonaise

Luxe broodje met Mediterrane tonijnsalade en sla melange

Mini wrap met serranoham, truffelmayonaise, gegrilde paprika en veldsla

Vers handfruit

Verse jus d'orange

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



LUNCH ARRANGEMENTEN

Onderstaande supplementen zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Tomatensoep met diverse garnituren (V)	€ 4,40 p.p.
Doperwtensoup (vegan)	€ 4,90 p.p.
Mini quiche Lorraine of bospaddenstoelen met truffel (1 p.p.)	€ 3,75 p.p.
Mini worstenbroodje (ook vega mogelijk) (1 p.p.)	€ 2,85 p.p.
Poke Bowl met sticky tofu, komkommer en sesam dressing	€8,25 p.p.

"I could talk food all day"



BORRELARRANGEMENTEN

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 inbegrepen bij vergader arrangement

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.

- | | |
|--|-------------|
| o Glas prosecco | € 4,50 p.p. |
| o Glas cava | € 6,50 p.p. |
| o Speciaal bier IJ-wit (brouwerij 't IJ) | € 4,75 p.s. |

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.

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

Broodplank € 3,85 p.p.

Turks brood geserveerd met aioli en muhammara

Hollandse borrelplank (per 20 personen) € 4,25 p.p.

Oude kaas, ossenworst, grillworst, augurk, komkommer en toastjes

Spaanse borrelplank (per 20 personen) €5,50 p.p.

Fuet, manchego met vijgen jam, serranoham, 'olivas' en rode druiven

Crudit   (V) € 5,60 p.p.

Stengels van biologische groenten met diverse dips

*“Start the day with a smile &
finish it with champagne”*



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 € 42,00 p.p.p.u. en medewerker à € 39,50 p.p.p.u. à circa 4 uur p.p.
41 – 70 personen	Supervisor à € 42,00 p.p.p.u. en 2 medewerker à € 39,50 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, kaastengels & mini loempia (V) geserveerd met mosterd & chilisaus.

Vegetarische bittergarnituur (3 stuks p.p.) € 6,50 p.p.
Krokante snacks waaronder jackfruit bitterballen, mini kroket tomaat & mozzarella & een risottini geserveerd met mosterd & chilisaus.

Mini worstenbroodje (ook vega mogelijk) € 2,85 p.p.
Geserveerd met chilisaus

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

Mini kroket plateau (2 p.p) €3,00 p.p
Diverse soorten bijvoorbeeld chorizo, truffel, kaas, oesterzwam of tomaat & mozzarella

Bolinha's (2 p.p.) €3,25 p.p.
Gevuld met jackfruit en cheese oregano (zie de foto hieronder)





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 € 42,00 p.p.p.u. en 2 medewerker à € 39,50 p.p.p.u. à circa 5 uur p.p.
31 – 50 personen	Personeel; Supervisor à € 42,00 p.p.p.u. en 3 medewerkers à € 39,50 p.p.p.u. à circa 5 uur p.p.
➤ 51 personen	Op aanvraag

Hieronder een impressie van de mogelijkheden;

Hollands buffet

€ 33,50 p.p.

Koude gerechten:

Hollandse rauwkostsalade (V)

Vers gebakken brood met boter

Warme gerechten:

Boerenkool en hutspot stampot (V)

Zuurkool schotel

Rundergehacktbal

Klapstuk met jus

Rookworst met mosterdjus



Italiaans buffet

€ 35,75 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, pomodorisous en courgette

Bolognese saus geserveerd met verse basilicum

Funghi saus geserveerd met verse kruiden

Rozemarijn aardappelen uit de oven

Indisch buffet

€ 35,75 p.p.

Warme gerechten:

Saté ajam met kokospindasaus

Zoetzure kip met ananas

Rempah bali in pittige saus

Nasi goreng

Nasi putih

Koude gerechten:

Zoetzure komkommersalade

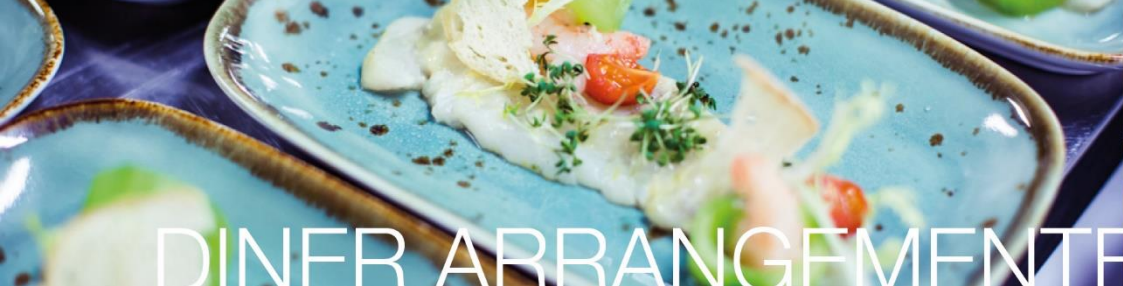
Kroepoek, sambal en seroendeng

Eventueel supplement:

Burrata salade met groene asperges, haricot verts, artisjok, basilicum olie en zongedroogde tomaten (per 20 personen)

€ 6,75 p.p

**Alle buffetten zijn ook vegetarisch mogelijk*



DINER ARRANGEMENTEN

Een sit-down dinner of walking dinner 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's staan verschillende menu opties voor een 3-gangen sit-down dinner of een 5 gangen walking dinner. Deze menu's zijn in overleg verder uit te breiden met extra supplementen. Uiteraard houden wij rekening met allergieën en dieetwensen.

Sit-down dinner en walking dinner:

Personeelskosten op basis van 3 uur programma:

20 – 30 personen	Supervisor à € 42,00 p.p.p.u. 2 medewerkers à € 39,50 p.p.p.u. 1 chef à € 60,00 p.p.p.u.
31 – 40 personen	Supervisor à € 42,00 p.p.p.u. 3 medewerkers à € 39,50 p.p.p.u. 1 á 2 chefs à € 60,00 p.p.p.u.
41 – 50 personen	Supervisor à € 42,00 p.p.p.u. 4 medewerkers à € 39,50 p.p.p.u. 2 chefs à € 60,00 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	€ 10,50 totaal
Menukaarten (per stuk)	€ 6,75 p.st.



Op de volgende pagina's vindt u de verschillende menu opties.



MENUKAART

Sit-down dinner 1€ 25,00 p.p.

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

Sit-down dinner 2 € 48,00 p.p.

Caesar Salade (V)

Geserveerd met little gem, ei, huisgemaakte croutons, geschaafde Parmezaan en traditionele dressing

~

Romige pasta(V)

Gevuld met paprikaroom saus, gegrilde asperge en Pecorino

~

Cheesecake

Geserveerd met witte chocolade en rood fruit

Optioneel:

Tafellinnen (ronde tafels) € 8,00 p.s.

Brood met diverse dips € 2,75 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*



Sit-down dinner 3 € 53,50 p.p.

Trio van voorgerechten

Ceviche van zeebaars

Geserveerd met citrus en dille

-

Salade van 2 kleuren chioggia biet (V)

Geserveerd met aceto balsamico en burrata

-

Bonbon van dingesneden ossenhaas

Geserveerd met rucola, pesto, pompoenpitten en Parmezaanse kaas

-

Tomatenrisotto (V)

Geserveerd met gegrilde groenten, kruiden en Parmezaanse kaas

-

Tiramisu van het seizoen

Sit-down dinner 4 € 56,00 p.p.

Trio van voorgerechten

Gemarineerde zalm

geserveerd met avocado, limoen crème en radijs komkommer gelei

-

Beef tataki

Geserveerd met zoetzure groenten en pangang dressing

-

Brioche duxelles (V)

Geserveerd met crème fraîche en gemarineerde paddenstoelen

-

Surf & Turf, Diamanthaas en Gamba

Geserveerd met aardappelkriek en paarse bloemkool

-

Bosvruchten bavarois

Geserveerd met rood fruit en chocolade kruim



MENUKAART

Walking dinner

5-gangen €57,00 p.p.

Gerookte zalm

Geserveerd met gepofte paprika compote en krokantje

-

Ravioli

met champignons en romige truffelsaus

-

Gebakken kabeljauw

Geserveerd met tomatenrisotto en saffraan

-

Runderstoof

Geserveerd met rozeval en haricot verts

-

Cheesecake

Geserveerd met witte chocolade

Eventueel supplement:

Pompoensoep

Geserveerd met sereh schuim

-

Vega summer roll

Geserveerd met verse groenten

-

Aangebraden kalfsmuis

Geserveerd met piment en gefrituurde tuinbonen

Gerechten kunnen gewisseld worden

€5,00 extra per gerecht - maximaal 7 gangen



Voorbeeld: zaalopstelling walking dinner
Waterfront