



BANQUETING BROCHURE

... to make the event culinarily complete!

2024

Eye banqueting heet u en uw gasten van harte welkom bij deze bijzondere locatie met vele mogelijkheden rondom de verzorging van uw event. Wij als exclusieve cateraar zullen voor u de catering verzorgen.

Deze brochure is opgebouwd uit verschillende arrangementen, welke apart te bestellen en tevens uitstekend te combineren zijn voor events tot 100 gasten.

Gezien de prijzen fluctueren zijn de kosten van de arrangementen een schatting. Verder zullen wij uiteraard rekening houden met allergieën. Graag vernemen wij het definitieve aantal gasten en eventuele dieetwensen 7 werkdagen voor aanvang van uw event

VOORBEELD ARRANGEMENTEN BANQUETING

	1
KOFFIE	3
LUNCH	4
BORREL	5-6
BUFFET	8
DINER	9-11
DRANKEN	9-11

VOORBEELD ARRANGEMENTEN BANQUETING

OCHTENDPROGRAMMA 30 TOT 40 PERSONEN

09:00 tot 13:00 uur:

Coffee & Sweets arrangement

Zoetigheid (ochtend pauze)

Lunch:

Healthy Break I

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

Personeel:

Supervisor

Gemiddeld € 38,50 p.p.

DAGPROGRAMMA 50 TOT 60 PERSONEN

09:00 tot 17:00 uur:

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 € 80,- p.p.

PROGRAMMA IJ-LOUNGE/WATERFRONT 50 PERSONEN

18:00-22:00 uur:

Ontvangst Waterfront 18:00-19:00u:

1 uur Hollands drankenassortiment

Luxe salty bites

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)

A large, illuminated sign spelling out the word 'FOOD' in capital letters. The letters are made of a dark material and are filled with numerous small, warm-toned light bulbs. The sign is positioned on a dark metal stand. In the background, a harbor scene is visible through a large window. The harbor has several boats, including a white and blue ferry. In the distance, there are buildings with domes and spires, suggesting a European city. The sky is overcast.

FOOD

KOFFIE - LUNCH - BORREL

... to make the event culinarily complete!

KOFFIE

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

Personele kosten € 252,-

41 – 70 personen

Supervisor en medewerker

Personele kosten € 489,-

71 personen >

Op aanvraag



START UP COFFEE

Onbeperkt koffie & thee met koekjes.

Wij plaatsen tevens karaffen water.

€ 8,10 p.p.

COFFEE & SWEET TREATS

Onbeperkt koffie & thee met luxe pindarotsjes en amsterdammertjes.

Wij plaatsen tevens karaffen water.

€ 8,70 p.p.

COFFEE & DELICACY

Onbeperkt koffie & thee met mini donuts en mini Tony Choclonely.

Wij plaatsen tevens karaffen met smaakwater.

€ 9,90 p.p.

COFFEE YOUR OWN WAY

Self service arrangement (per 4 uur)

Onbeperkt koffie (koffie & espresso) & thee met koekjes en karaffen water. In de ruimte staat een Nespresso machine welke u gemakkelijk zelf kunt bedienen.

**Alleen te bestellen van 10 tot 20 personen en op doordeweekse dagen van 09:00 tot 17:00 uur.*

Eenmalige opstartkosten van
10 tot 20 personen

€ 85,-

€ 8,- p.p.

CULINAIRE AANVULLINGEN

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

Mini cafe gourmand (diverse cakejes, 2 p.p.)	€ 2,25 p.p.
Mini eclair	€ 1,95 p.p.
Vers afgebakken madeleines	€ 2,10 p.p.
Roombotercroissant	€ 3,00 p.p.
Mini chocladebroodje	€ 2,40 p.p.
Mini carrot- of lemon cake	€ 1,65 p.p.
Tony Choclonely (50 gram)	€ 3,25 p.p.
Bananenbrood	€ 3,50 p.p.
Bokkenpoot	€ 2,25 p.p.
Macarons	€ 3,20 p.p.
Luxe muffin (diverse smaken)	€ 4,10 p.p.
Rocky road	€ 2,35 p.p.
Vegan carré gebakje	€ 4,25 p.p.

Boerenyoghurt/sojayoghurt met granola en vers fruit	€ 4,30 p.p.
---	-------------

Kistje vers handfruit	€ 1,95 p.p.
-----------------------	-------------

Verse munt en gember thee (onbeperkt)	€ 1,50 p.p.
Infused water - mason jar gevuld met vers fruit en kruiden	€ 1,60 p.p.
Frisdrank op nacalculatie (per stuk)	€ 2,95 p.s.
Smoothie of the day	€ 4,10 p.p.

LUNCH

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. Bij het serveren van warme items zal er een extra personeelslid bij komen. De lunch is te bestellen vanaf 10 personen.

Personeelskosten inbegrepen bij koffiearrangement.



HAVE A BREAK

(Uitgaande van 4 items p.p.)

€ 19,50 p.p.

Vanille muffin

Wrap met belegen 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 3 items p.p.)

€ 21,50 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

HEALTHY BREAK I

(Uitgaande van 4 items p.p.)

€ 23,10 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.)

€ 24,95 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

SUPPLEMENTEN

Tomatensoep met diverse garnituren (V) € 4,75 p.p.

Mini worstenbroodje (ook vega mogelijk) (1 p.p.) € 3,00 p.p.

Mini quiche € 4,00 p.p.

Lorraine of bospaddenstoelen met truffel (1 p.p.)

Poke Bowl € 8,85 p.p.

met sticky tofu, komkommer en sesam dressing

BORREL

Wij bieden u de volgende borrelarrangementen aan.

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

Supervisor en medewerker
Personele kosten € 326,-

41 – 70 personen

Supervisor en 2 medewerkers
Personele kosten € 484,-

71 personen >

Op aanvraag

UITKOOP HOLLANDS DRANKASSORTIMENT

(huiswijnen, bier, frisdranken en mineraalwater).

½ uur	€ 7,40 p.p.
1 uur	€ 10,60 p.p.
1,5 uur	€ 12,75 p.p.
2 uur	€ 13,85 p.p.
2,5 uur	€ 15,50 p.p.
3 uur	€ 17,00 p.p.

De arrangementen kunt u uitbreiden met onderstaande supplementen.

Glas prosecco	€ 4,85 p.p.
Glas cava	€ 6,95 p.p.
Speciaal bier IJ-wit (brouwerij 't IJ)	€ 5,10 p.s.



TAFELGARNITUREN

Onderstaande tafelgarnituren bieden wij alleen aan in combinatie met onze drankassortimenten.

Onderstaande prijzen zijn voor 1 uur borrelen.

Salty bites (V)

Combinatie van luxe notenmelange
€ 2,95 p.p.

Luxe salty bites

Combinatie van luxe notenmelange, groentechips en soja rijstcrackers
€ 4,00 p.p.

Broodplank

Turks brood geserveerd met aioli en muhammara
€ 4,10 p.p.

Hollandse borrelplank

Oude kaas, ossenworst, grillworst, augurk, komkommer en toastjes
€ 4,55 p.p.

Spaanse borrelplank

Fuet, manchego met vijgen jam, serranoham, 'olivas' en rode druiven
€ 5,95 p.p.

Crudité (V)

Stengels van biologische groenten met diverse dips
€ 6,20 p.p.

BORREL

Onderstaande snacks bieden wij alleen aan in combinatie met onze drankassortimenten.

Deze zijn te bestellen voor het volledige aantal gasten vanaf 10 personen

WARME SNACKS

Japanse yakitori stick (2 p.p.)

Kipspiesjes gemarineerd in Japanse sojasaus en sake.
€ 3,50 p.p.

Indiase samosa's (vegan, 2 p.p.)

Dun flensje gevuld met diverse groenten en oosterse specerijen.
€ 4,85 p.p.

Mini quiche (1 p.p.)

Lorraine (spek & kaas), gebakken paddenstoelen (V), truffel bechamelsaus & parmezaan (V) of spinazie, feta & olijf (V).
€ 4,00 p.p.

Bittergarnituur (3 stuks p.p.)

Krokante snacks zoals bitterballen, kaastengels (V) en mini loempia's (V) geserveerd met mosterd en chilisaus.
€ 6,20 p.p.

Vegetarische bittergarnituur (3 stuks p.p.)

Krokante snacks zoals jackfruit bitterballen, mini kroketjes tomaat & mozzarella en risottini geserveerd met mosterd en chilisaus.
€ 6,95 p.p.

Mini worstenbroodje (ook vega mogelijk)

Geserveerd met chilisaus
€ 3,10 p.p.

Mini brioches (2 p.p.)

Keuze uit tonijn, ei-bieslook en kip
€ 5,00 p.p.

Mini kroket plateau (2 p.p.)

Diverse soorten bijvoorbeeld chorizo, truffel, kaas, oosterzwam of tomaat & mozzarella
€ 3,25 p.p.





BUFFET - DINER

... to make the event culinarily complete!

BUFFET

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 te bestellen. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 2 uur.

Personeelskosten

20– 30 personen

Supervisor en 2 medewerker
Personele kosten € 626,-

31 – 50 personen

Supervisor en 3 medewerkers
Personele kosten € 823,50

51 personen >

Op aanvraag

Hiernaast een impressie van de mogelijkheden;

HOLLANDS BUFFET - € 36,00 p.p.

Warme gerechten:

Boerenkool en hutspot stampot (V)
Zuurkool schotel
Rundergehaktbal
Klapstuk met jus
Rookworst met mosterdjus

Koude gerechten:

Hollandse rauwkostsalade (V)
Vers gebakken brood met boter

INDISCH BUFFET - € 38,45 p.p.

Warme gerechten:

Saté ayam met kokospindasaus
Zoetzure kip met ananas
Rempah bali in pittige saus
Nasi goreng
Nasi putih

Koude gerechten:

Zoetzure komkommersalade
Kroepoek, sambal en seroendeng

ITALIAANS BUFFET - € 38,45 p.p.

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

Koude gerechten:

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

EVENTUEEL SUPPLEMENT - € 7,25 p.p

Burrata salade met groene asperges, haricot verts, artisjok, basilicum olie en zongedroogde tomaten

** In overleg is een vegetarisch buffet mogelijk*



DINER

SIT-DOWN DINNER EN WALKING DINNER:

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.

Personeelskosten

op basis van 3 uur programma:

20 – 30 personen

Supervisor, 2 medewerkers en 1 chef
Personele kosten € 1.197,-

31 – 40 personen

Supervisor, 3 medewerkers
en 2 chefs
Personele kosten € 1.869,-

41 – 50 personen

Supervisor, 4 medewerkers
en 2 chefs
Personele kosten € 2.121,-

51 personen >

Op aanvraag

SIT-DOWN DINNER 1 - € 26,85 p.p.

Quiche van Petit Gateau

Gevuld met gebakken paddenstoelen, truffel bechamelsaus en parmezaan (V) of ratatouille geserveerd met een frisse salade
-

Shared dessert inclusief koffie of thee

Diverse lekkernijen van Petit Gateau zoals macarons, mini taartjes en madeleines

SIT-DOWN DINNER 2 - € 51,60 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



DRANKEN

Koffie, thee & friandises	€ 4,15 p.p.
Welkomstdrank prosecco (1 p.p.)	€ 4,85 p.p.
Welkomstdrank cava (1 p.p.)	€ 6,95 p.p.
Hollands drankassortiment	€ 17,00 p.p.

Wijn arrangement basis
(incl. Hollands drankassortiment)
€ 22,45 p.p.

Wijn arrangement medium
(incl. Hollands drankassortiment)
€ 26,75 p.p.

Wijn arrangement luxe
(incl. Hollands drankassortiment)
€ 29,95 p.p.

KAZEN

Kaaskarretje	€ 9,40 p.p.
--------------	-------------

AANKLEDING

Bloemdecoratie* (per klein vaasje)	€ 12,50 p.st.
*Bloem bezorgkosten	€ 10,50 totaal
Tafellinnen	€ 10,00 p.st.
Menukaarten (per stuk)	€ 7,25 p.st.

SIT-DOWN DINNER 3 - € 57,50 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 - € 60,20 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 aardappelkriel en paarse bloemkool

-

Bosvruchten bavarois

Geserveerd met rood fruit en chocolade kruim

Optioneel:

Tafellinnen (ronde tafels) € 10,00 p.s.
Brood met diverse dips € 2,85 p.p.

* Uiteraard houden wij rekening met
allergieën.

* Uitzonderingen en Aanpassingen
kunnen extra kosten met zich
meebrengen



WALKING DINNER 5-GANGEN - € 61,25 p.p.

Gerookte zalm

Geserveerd met gepofte paprika compote en krokantje

-

Ravioli

Geserveerd met champignons en romige truffelsaus

-

Gebakken kabeljauw

Geserveerd met tomatenrisotto en saffraan

-

Runderstoof

Geserveerd met rozeval en haricot verts

-

Cheesecake

Geserveerd met witte chocolade

OPTIONELE EXTRA GANGEN

Pompoensoep

Geserveerd met sereh schuim

-

Vega summer roll

Geserveerd met verse groenten

-

Aangebraden kalfsmuis

Geserveerd met piment en gefrituurde tuinbonen

-

Thaise springroll

Geserveerd met blacktiger garnaal

Gerechten kunnen gewisseld worden

€5,50 extra per gerecht - maximaal 7 gangen

DRANKEN

Koffie, thee & friandises € 4,15 p.p.

Welkomstdrank prosecco (1 p.p.) € 4,85 p.p.

Welkomstdrank cava (1 p.p.) € 6,95 p.p.

Hollands drankassortiment € 17,00 p.p.

Wijn arrangement basis

(incl. Hollands drankassortiment)

€ 22,45 p.p.

Wijn arrangement medium

(incl. Hollands drankassortiment)

€ 26,75 p.p.

Wijn arrangement luxe

(incl. Hollands drankassortiment)

€ 29,95 p.p.

KAZEN

Kaaskarretje € 9,40 p.p.

AANKLEDING

Bloemdecoratie* (per klein vaasje) € 12,50 p.st.

*Bloem bezorgkosten € 10,50 totaal

Menukaarten (per stuk) € 7,25 p.st.

MEEST GESTELDE VRAGEN

1. Kan ik ook met 10 personen dineren?

Uiteraard kunt u exclusief dineren met een gezelschap onder de 20 personen. Ook bestaat de mogelijkheid om met een groep onder de 20 personen te dineren bij Eye Horeca, u bevindt zich dan niet meer in een beslotenruimte en heeft geen beschikking tot eigen personeel.

2. Kan ik de inhoud van de arrangementen wijzigen?

De inhoud van de arrangementen staan vast, deze kunnen voor allergieën worden aangepast en zijn aan te vullen met supplementen.

3. Worden er extra kosten gerekend voor 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
- Alle prijzen voor het personeel zijn p.p.p.u.

Voor al uw culinaire vragen kunt u contact opnemen met:

Eye Banqueting

e-mail: info@eyebanqueting.nl telefoon: (+31) 020 – 7027614

Voor al uw overige vragen kunt u contact opnemen met uw contactpersoon van de afdeling:

Sales & Events

e-mail: events@eyefilm.nl telefoon: (+31) 020-589 14 01

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!

