



BANQUETING BROCHURE

Om jouw evenement tot in de puntjes te verzorgen!

2025

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 PROGRAMMA 3 BANQUETING

KOFFIE 4

ONTBIJT 5

LUNCH 6

BORREL 7-8

BUFFET 9

DINER 10-12

DRANKEN 10-12

VOORBEELD PROGRAMMA BANQUETING

OCHTENDPROGRAMMA 30 TOT 40 PERSONEN

09:00 tot 13:00 uur:

Vergaderarrangement

Inclusief espresso, koffie, thee, water en Amsterdam koekjes

Healthy Break I

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

Personeel:

Supervisor
Bediening

Gemiddeld €46,50 p.p.
**prijzen kunnen fluctueren.*

DAGPROGRAMMA 50 TOT 60 PERSONEN

09:00 tot 17:00 uur:

Vergaderarrangement

Inclusief espresso, koffie, thee, water en Amsterdam koekjes

Healthy Break I

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

Personeel:

Supervisor
Bediening

Gemiddeld €59,50 p.p.*
**prijzen kunnen fluctueren*

AVONDPROGRAMMA 50 PERSONEN

18:00-22:00u:

Ontvangst Waterfront 18:00-19:00u:

1 uur Hollands drankenassortiment
Borrel Bites Basic

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

3 uur Hollands drankenassortiment
Sit-Down dinner 2
Koffie, thee en friandises
Tafellinnen

Personeel:

Supervisor
Bediening
Chefs

Gemiddeld €152,50 p.p.
**prijzen kunnen fluctueren*

A large, illuminated sign spelling 'FOOD' in a window overlooking a harbor. The sign is made of large, glowing letters with small lights inside. The background shows a harbor with several boats, including a white and blue boat, and buildings with domes in the distance under a cloudy sky.

FOOD

KOFFIE - ONTBIJT - LUNCH - BORREL

Om jouw evenement tot in de puntjes te verzorgen!

KOFFIE

Wij bieden u de volgende koffie arrangementen aan. Deze zijn te bestellen vanaf 10 personen.

Onderstaande personele kosten zijn een schatting en gebaseerd op een 4 uur durend programma.

Personeelskosten:

10 – 40 personen

Supervisor

Personele kosten € 267,-

41 – 70 personen

Supervisor en medewerker

Personele kosten € 504,-

71 personen >

Op aanvraag



VERGADERARRANGEMENT 4 UUR

€ 8,75 p.p.

Inclusief espresso, koffie, thee, water en Amsterdam koekjes.

VERGADERARRANGEMENT 8 UUR

€17,00 p.p.

Inclusief espresso, koffie, thee, water en Amsterdam koekjes.

Leuk om samen te boeken: maak je dag compleet met een lunch halverwege de dag of sluit hem samen gezellig af met een borrel.

CULINAIRE AANVULLINGEN

Aansluitend op de koffie arrangementen kunt u kiezen uit diverse lekkernijen.

Zoete Lekkernij I

€2,50 p.p.

Een mix van mini eclairs, mini lemon- en carrot cake. Uitgaande van 2 stuks per persoon.

Zoete Lekkernij II

€3,50 p.p.

Een mix van macarons, Tiny Tony Chocolonely's en mini madeleines. Uitgaande van 2 stuks per persoon.

Hollandse lekkernij

€4,50 p.p.

Een mix van Oer-Hollandse zoetigheden als speculaasjes, klets koppen en mini stroopwafels. Uitgaande van 2 stuks per persoon.

SUPPLEMENTEN

Mini cafe gourmand (2 p.p.)

€2,50 p.p.

Pindarotsjes

€1,75 p.p.

Kistje vers handfruit

€2,25 p.p.

Smoothie of the day

€4,50 p.p.

Verse munt- en gember thee

€3,50 p.p.

Infused water

€1,75 p.p.

Frisdranken op nacalculatie (per stuk)

€3,25 p.s.

ONTBIJT

Start de dag fris en fruitig met een vullend ontbijt. Het ontbijt kan besteld worden ter aanvulling van een koffiearrangement of als losstaand event.

Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 4 uur.

Personeelskosten:

10 – 40 personen

Supervisor en medewerker
Personele kosten € 504,-

41 – 70 personen

Supervisor en 2 medewerkers
Personele kosten € 741,-

71 personen >

Op aanvraag



ONTBIJT ARRANGEMENT 4 UUR

(Uitgaande van 4 items p.p.)

Roomboter croissant
Boerenyoghurt met granola en vers fruit
Luxe muffin
Vers handfruit

VERGADERARRANGEMENT 4 UUR

Inclusief espresso, koffie, thee, water en Amsterdam koekjes.

€16,50 p.p.

€8,75 p.p.

SUPPLEMENTEN

Voor een uitgebreider ontbijt kunt u de volgende lekkernijen en dranken toevoegen.

Verse munt- en gember thee	€3,50 p.p.
Infused water	€1,75 p.p.
Smoothie of the day	€4,50 p.p.
Mini chocoladebroodje	€2,50 p.p.
Bananenbrood (1 plak p.p.)	€3,75 p.p.

TIP: Start je dag met een energieboost!

Voeg onze gezonde shotjes toe aan je arrangement en begin fris en energiek!

Healthy shot €3,50 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.



HAVE A BREAK € 20,75 p.p.
(Uitgaande van 4 items p.p.)

Bosbessen muffin
Wrap met hummus Ras el Hanout, gegrilde groenten en sla melange
Luxe broodje met Old Amsterdam, walnoten, rucola en honingmosterd
Vers handfruit
Verse jus d'orange

HEALTHY BREAK I € 24,50 p.p.
(Uitgaande van 4 items p.p.)

Parel couscous salade met feta, zongedroogde tomaten, gegrilde groenten en een frisse dressing
Luxe broodje met zachte boerenbrie, komkommer, rucola en zongedroogde tomatenmayonaise
Wrap met huisgemaakte tonijnsalade en sla melange
Vers handfruit
Verse jus d'orange

HEALTHY BREAK II € 26,50 p.p.
(Uitgaande van 5 items p.p.)

Salade met spinazie, kip, tomaat, geitenkaas, pompoenpitten en een frisse dressing
Luxe broodje met serranoham, gegrilde paprika, veldsla en truffelmayonaise
Focaccia met huisgemaakte tonijnsalade en sla melange
Wrap met belegen kaas, augurk, sla melange en zongedroogde tomatenmayonaise
Vers handfruit
Verse jus d'orange

SUPPLEMENTEN

Tomatensoep met diverse garnituren (V) €5,00 p.p.
Mini worstenbroodje (ook vega mogelijk) (1 p.p.) €3,25 p.p.

Mini quiche

lorraine / ratatouille / courgette-geitenkaas / spinazie-feta-olijf / ui-kaas / champignon-truffel-Parmezaanse kaas (1 p.p.) €4,50 p.p.

Broodje rundvlees kroket (1 p.p.) €3,95 p.p.
Broodje groente kroket (1 p.p.) €3,95 p.p.

Poke Bowl

met sticky tofu / komkommer / wortel / mais / wakame en een sesam dressing €10,50 p.p.

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 € 336,-

41 – 70 personen

Supervisor en 2 medewerkers
Personele kosten € 494,-

71 personen >

Op aanvraag

UITKOOP HOLLANDS DRANKASSORTIMENT

(huiswijnen, bier, frisdranken en mineraalwater).

½ uur	€ 7,95 p.p.
1 uur	€ 11,25 p.p.
1,5 uur	€ 13,50 p.p.
2 uur	€ 14,60 p.p.
2,5 uur	€ 16,50 p.p.
3 uur	€ 17,85 p.p.

De arrangementen kunt u uitbreiden met onderstaande supplementen.

Crémant (1 glas p.p.)	€ 6,95 p.p.
Speciaal bier IJ-wit (brouwerij 't IJ)	€ 5,55 p.s.



TAFELGARNITUREN

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

Borrel bites basic

Wij zullen een luxe notenmelange op de statafels plaatsen en het mini kroket plateau (2 p.p. en beschikbaar in meerdere smaken, ook vega) uitserveren aan de gasten.

€6,50 p.p.

Borrel bites extra

Er wordt een combinatie van een luxe notenmelange, soya crackers en groentechips op de statafels geplaatst. Daarnaast worden Japanse yakitori sticks (2 p.p.) en een wisselend bittergarnituur (2 p.p.) uitgeserveerd.

€12,00 p.p.

Borrel bites luxe

Ook hierbij wordt er een combinatie van een luxe notenmelange, soya crackers en groentechips op de statafels geplaatst. Als aanvulling wordt er ook een Spaanse borrelplank (met fuet, manchego met vijgen compote, serranoham, olijven en rode druiven) aangeboden, waarnaast er warme happen als een wisselend bittergarnituur (2 p.p.) en mini quiches (1 p.p.) in meerdere smaken worden uitgeserveerd.

€18,95 p.p.



BUFFET - DINER

Om jouw evenement tot in de puntjes te verzorgen!

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

Personeelskosten

20– 30 personen

Supervisor en 3 medewerker
Personele kosten € 652,-

31 – 50 personen

Supervisor en 4 medewerkers
Personele kosten € 823,50

51 personen >

Op aanvraag

MEDITERRAANS BUFFET - €38,50 p.p.

Warme gerechten:

Gebraden kip met aubergine
Provençaalse runderstoof schotel met olijven
Mediterraans spiesje van kip en courgette
Rijst met zongedroogde tomaten (V)
Aardappelschotel met paprika, ui, tomaat, rode peper en knoflook (V)

Koude gerechten:

Groenten salade met haricot verts en rode ui (V)
Kruidenbrood met tomatenpesto (V)

INDISCH BUFFET - € 41,95 p.p.

Warme gerechten:

Saté ajam met kokospindasaus
Zoetzure kip met ananas
Rempah bali in pittige saus
Nasi goreng (V)
Nasi putih (V)

Koude gerechten:

Zoetzure komkommersalade (V)
Kroepoek, sambal en seroendeng

GRIEKSE BUFFET - €41,95 p.p.

Warme gerechten:

Ambachtelijke souvlaki met tzatziki
Oven gegaarde gevulde paprika met kip
Griekse varkensgebraad met olijven jus
Briam; groenteschotel uit de oven met knoflookaardappels (V)
Tomaten risotto (V)

Koude gerechten:

Griekse salade met fetakaas (V)
Ciabatta brood met olijven tapenade (V)

EVENTUEEL SUPPLEMENT - € 7,75 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 € 1.888,-

41 – 50 personen

Supervisor, 4 medewerkers
en 2 chefs
Personele kosten € 2.125,-

51 personen >

Op aanvraag

SIT-DOWN DINNER 1 - € 54,75 p.p.

Caesar Salade

Little gem, ei, kip, huisgemaakte croutons, geschaafde Parmezaan en traditionele dressing

Tagliatelle all'Arrabiata (V)

Gegrilde groenten

Cheesecake (V)

Witte chocolade en rood fruit



DRANKEN

Koffie, thee & friandises	€ 4,50 p.p.
Welkomstdrank Crémant (1 p.p.)	€ 6,95 p.p.
Hollands drankassortiment	€ 17,85 p.p.

WIJN ARRANGEMENT

Wijn arrangement basis*	€ 22,50 p.p.
Wijn arrangement medium*	€ 28,50 p.p.
Wijn arrangement luxe*	€ 37,50 p.p.
*inclusief Hollands drankassortiment	

KAZEN

Kaaskarretje	€ 9,85 p.p.
--------------	-------------

AANKLEDING

Bloemdecoratie* (per klein vaasje)	€ 22,25 p.st.
*Bloem bezorgkosten	€ 22,50 totaal
Tafellinnen	€ 16,50 p.st.
Menukaarten (per stuk)	€ 7,25 p.st.

SIT-DOWN DINNER 2 - € 65,50 p.p.

Trio van voorgerechten

Ceviche van zeebaars met citrus en dille,
Salade van twee kleuren chiodgia biet, aceto balsamico en burrata (V),
Bonbon van dingesneden ossenhaas met rucola, pesto, pompoenpitten en verse Parmezaanse kaas

Tomatenrisotto

Gegrilde groenten, kruiden en verse Parmezaanse kaas
Supplement Zeeduivel €9,50 p.p.

Tiramisu van het seizoen (V)



SIT-DOWN DINNER 3 - €69,95 p.p.

Trio van voorgerechten

Gemarineerde zalm, avocado, limoen crème en radijs komkommer gelei,
Beef Tataki met zoetzure groenten en pangang dressing,
Brioche, duxelles, crème fraîche en gemarineerde paddenstoelen (V)

Surf & Turf, Diamanthaas en Gamba

Aardappelkriel en paarse bloemkool

Bosvruchten bavarois (V)

Rood fruit en chocolade kruim

SIT-DOWN DINNER 4 - Prijs op aanvraag

Seizoens menu

Elk seizoen beschikken wij over een nieuw, verfrissend en duurzamer menu. Wij vertellen je graag over de mogelijkheden.

* Uiteraard kunnen wij rekening houden met allergieën, mits deze uiterlijk 7 werkdagen van te voren gecommuniceerd zijn.

* Uitzonderingen en aanpassingen brengen extra kosten met zich mee.

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

Gerookte zalm

Gepofte paprika compote en krokantje

-

Tonijnsteak

Appel en zuurdesem crouton

-

Gebakken kabeljauw

Tomatenrisotto en saffraan

-

Runderstoof

Rozeval en haricot verts

-

Cheesecake

Witte chocolade

OPTIONELE EXTRA GANGEN

Pompoensoep

Sereh schuim

-

Vega summer roll

Verse groenten

-

Aangebraden kalfsmuis

Piment en gefrituurde tuinbonen

-

Thaise springroll

Blacktiger garnaal

Gerechten kunnen gewisseld worden
€5,95 extra per gerecht - maximaal 7 gangen

DRANKEN

Koffie, thee & friandises	€ 4,50 p.p.
Welkomstdrank crémant (1 p.p.)	€ 6,95 p.p.
Hollands drankassortiment	€ 17,85 p.p.

WIJN ARRANGEMENT

Wijn arrangement basis*	€ 22,50 p.p.
Wijn arrangement medium*	€ 28,50 p.p.
Wijn arrangement luxe*	€ 37,50 p.p.
<i>*inclusief Hollands drankassortiment</i>	

KAZEN

Kaaskarretje	€ 9,85 p.p.
--------------	-------------

AANKLEDING

Bloemdecoratie* (per klein vaasje)	€ 22,25 p.st.
*Bloem bezorgkosten	€ 22,50 totaal
Menukaarten (per stuk)	€ 7,25p.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 besloten ruimte 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) hier zitten extra kosten aan verbonden

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 – 702 76 14

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!

