

# Banqueting brochure

## 2019



... for an unforgettable event!

## Welkom

EYE Banqueting heet u en uw gasten graag van harte welkom bij deze bijzondere locatie met vele mogelijkheden rondom de verzorging van uw event. Deze banqueting brochure is opgebouwd uit verschillende arrangementen waarbij rekening is gehouden met een uiteenlopende vraag. De arrangementen zijn apart te bestellen en tevens uitstekend te combineren.

### Meest gestelde vragen

**1. Wat zit er in de basiskosten?**

*In de basiskosten zijn voorbereiding, minimale personele ondersteuning, servies, afbouw & schoonmaakkosten berekend.*

**2. Waarom zitten de personeelskosten niet verwerkt in de arrangement prijzen?**

*Dit houden wij bewust transparant, om te voorkomen dat er dubbele personeelskosten naar u worden doorgerekend bij het combineren van arrangementen.*

**3. Kan ik ook met 10 personen dineren?**

*Uiteraard, maar de prijzen zijn gebaseerd op arrangementen vanaf 16 personen. Ook bestaat de mogelijkheid om met groepen onder de 16 personen te dineren bij EYE bar restaurant, u bevindt zich dan niet meer in een besloten ruimte.*

**4. Kan ik de inhoud van de arrangementen wijzigen?**

*De inhoud van de arrangementen staat vast, het kan worden aangevuld met supplementen.*

**5. Kan ik een offerte op maat ontvangen?**

*Indien u specifieke wensen rondom een thema of andere speciale verzoeken heeft buiten deze banqueting brochure, dan stellen wij u graag voor aan Select Catering. Zij kunnen aan al uw wensen voldoen en een offerte op maat schrijven.*

**6. Krijg ik korting als ik arrangementen combineer?**

*De arrangementen zijn zo samengesteld dat de kosten niet wijzigen bij combinaties van arrangementen.*

### Overige informatie

- Uitgaande van gebruik aanwezig meubilair in EYE
- De prijzen zijn excl. BTW

Om het voor u zo eenvoudig mogelijk te maken vragen wij u om uw wensen in te vullen via het formulier op onze website: [www.eyebanqueting.nl](http://www.eyebanqueting.nl). U kunt hier in één oogopslag zien wat de totaalkosten voor uw event zullen zijn en uw aanvraag direct versturen.

Voor al uw culinaire vragen kunt u contact opnemen met EYE Banqueting. Per mail via [info@eyebanqueting.nl](mailto: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](mailto: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](http://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.

*“A party without cake is just a meeting” – Julia Child*

## Inhoudsopgave

Koffie arrangementen .....	4
Ontbijt arrangementen .....	5
Lunch arrangementen .....	6
Borrel arrangementen .....	8
Specials .....	11
High tea .....	11
Bubbels & bites .....	11
Diner arrangementen .....	15
Menukaart .....	16
5-gangen walking dinner special .....	17
Extra's .....	17
Kleding personeel .....	18



## Koffie arrangementen

Bij binnenkomst wilt u dat uw gasten zich welkom voelen. Wanneer uw gezelschap binnenkomt, staat de koffie klaar en wordt u gastvrij ontvangen. Een pauze moment op de dag zorgt voor de nodige ontspanning. Hiervoor bieden wij u de volgende koffie arrangementen aan. Deze arrangementen zijn te bestellen vanaf 10 personen. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 4 uur.

Personeelskosten:

10 – 40 personen	*Alleen basiskosten (€ 230,-)
41 – 70 personen	Basiskosten + extra personeelskosten à € 140,-
71 – 99 personen	Basiskosten + extra personeelskosten à € 280,-

*\*De basiskosten bestaan uit; voorbereiding, minimale personele ondersteuning, servies, afbouw en schoonmaakkosten en staan per arrangement aangegeven.*

**Easy Coffee** € 5,80 p.p.

Onbeperkt koffie & thee met koekjes  
Wij plaatsen tevens karaffen water.

**Coffee & Sweets** € 6,40 p.p.

Onbeperkt koffie & thee met luxe pindarotsjes en mini stroopwafels.  
Wij plaatsen tevens karaffen water.

**Bonjour Coffee** € 7,60 p.p.

Onbeperkt koffie & thee met vers gebakken mini croissants & mini chocolade broodjes (2 p.p.).  
Wij plaatsen tevens karaffen water.

Onderstaand koffie arrangement is te bestellen van 10 tot 20 personen en wordt aangeboden exclusief bediening. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 4 uur. Alleen op doordeweekse dagen te bestellen.

### Coffee your own way – zelfservice arrangement

Onbeperkt koffie & 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.

Basiskosten vervallen, eenmalige kosten van € 85,-	
10 – 20 personen	€ 5,80 p.p.

Voor de liefhebber kunnen wij bovenstaande arrangementen aanvullen met diverse supplementen om uw koffie ontvangst uit te breiden. Deze zijn te bestellen vanaf 10 personen.

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 pakket (onbeperkt diverse frisdranken)	€ 5,00 p.p.
Frisdrank op nacalculatie (per stuk)	€ 2,95 p.s.
Yogi & Yousef dadels snack (1 p.p.)	€ 2,00 p.p.
Mini candybars (2 p.p.)	€ 1,50 p.p.
Tony Chocolonely (diverse smaken, 50 gram, 1p.p.)	€ 2,00 p.p.
Vers handfruit	€ 1,50 p.p.
Versgebakken roomboter croissant (groot, 1 p.p.)	€ 1,80 p.p.
Luxe muffin (diverse smaken, 1 p.p.)	€ 3,50 p.p.
Petit fours (Patisserie TOUT, 1 p.p.)	€ 4,50 p.p.
Smoothie van de dag	€ 3,50 p.p.

## Ontbijt arrangementen

Om de dag goed van start te gaan vol energie is het ontbijt van groot belang. Wanneer uw bijeenkomst vroeg begint, verzorgen wij dit dan ook graag voor u. Wij bieden vier ontbijt arrangementen aan welke kunnen worden aangevuld met supplementen. Wat is een ontbijt zonder een kop thee of koffie? Daarom serveren wij bij onderstaand ontbijt arrangementen onbeperkt koffie & thee. Deze arrangementen en supplementen zijn te bestellen vanaf 20 personen. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 2 uur.

Personeelskosten:

20 – 34 personen	*Alleen basiskosten (€ 230,-)
35 – 70 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 140,-
71 – 99 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 280,-

*\*De basiskosten bestaan uit; voorbereiding, minimale personele ondersteuning, servies, afbouw en schoonmaakkosten en staan per arrangement aangegeven.*

### **Small breakfast** (Uitgaande van 3 items p.p.) € 7,50 p.p.

Croissant geserveerd met roomboter en abrikozen jam  
Wrap met gerookte zalm en cream cheese  
Verse fruitsalade  
Koffie & thee

### **Easy breakfast** (Uitgaande van 4 items p.p.) € 10,50 p.p.

Croissant geserveerd met roomboter en abrikozen jam  
Broodje met oude Beemsterkaas, sla en mosterdmayonaise  
Broodje met beenham, sla en gezouten roomboter  
Vers handfruit  
Koffie & thee

### **Healthy breakfast** (Uitgaande van 5 items p.p.) € 13,50 p.p.

Boerenyoghurt met gedroogde vruchten, muesli en honing  
Volkoren pistolet met boerenbeenham, gemengde sla en komkommer  
Volkorenbrood met creamcheese, komkommer en alfalfa  
Biologisch roggebrood met oude Beemsterkaas  
Vers handfruit  
Koffie & thee

### **Business breakfast** (Uitgaande van 5 items p.p.) € 15,75 p.p.

Focaccia met gerookte zalm en slamelange  
Volkoren pistolet met oude Beemsterkaas en rucola  
Sandwich met gebraden ham en slamelange  
Mini chocolade broodje  
Verse fruitsalade  
Koffie & thee

Bovenstaande arrangementen kunt u uitbreiden met onderstaande supplementen. Deze zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Versgebakken roomboter croissant (groot, 1 p.p.)	€ 1,80 p.p.
Chocolade broodje (groot, 1 p.p.)	€ 2,00 p.p.
Luxe muffin (diverse smaken, 1 p.p.)	€ 3,50 p.p.
Kannen met melk & jus d'orange	€ 4,50 p.p.
Smoothie van de dag	€ 3,50 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.

## Lunch arrangementen

Een heerlijk moment om de ochtend te verwerken en nieuwe energie op te doen voor de middag. Ook voor de lunch bieden wij u diverse mogelijkheden, of u nu kiest voor een eenvoudige broodjeslunch of een uitgebreide lunch met warme items. Deze lunch arrangementen en supplementen worden vanaf een buffet geserveerd en zijn te bestellen vanaf 20 personen. Indien uw voorkeur uit gaat naar een warme lunch, kunt u kiezen uit de diner mogelijkheden vanaf pagina 15, deze kunnen tevens als lunch worden geserveerd. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 2 uur.

Personeelskosten:

20 – 40 personen	*Alleen basiskosten (€ 230,-)
41 – 70 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 140,-
71 – 99 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 280,-

*\*De basiskosten bestaan uit; voorbereiding, minimale personele ondersteuning, servies, afbouw en schoonmaakkosten en staan per arrangement aangegeven.*

### Easy Break (uitgaande van 4 items p.p.)

€ 14,50 p.p.

Rozijnenbol met gezouten roomboter  
Bruin landbrood met beleggen Beemsterkaas en alfalfa  
Pistolet met gerookte kipfilet, slamelange en pesto  
Vers handfruit  
Melk & jus d'orange

### Healthy Break I (Uitgaande van 5 items p.p.)

€ 18,00 p.p.

Fusilli salade met zongedroogde tomaat, olijven, fetakaas, bosui en frisse yoghurt dressing  
Huisgemaakte focaccia met biologische hummus, gegrilde paprika, zonnebloempitten en pesto  
Bruin landbrood met gegrilde kipfilet, scharrel eiersalade en bieslook  
Wrap met gerookte zalm, cream cheese, komkommer en bosui  
Vers handfruit  
Melk & jus d'orange

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

€ 18,00 p.p.

Roseval salade met gerookte kalkoen, bieslook, bleekselderij, lente ui en honing-tijm dressing  
Huisgemaakte focaccia met eco-tonijnsalade, gegrilde rode paprika en alfalfa  
Boerenbruin landbrood met geitenkaas, gebrande noten, zongedroogde tomaat en rucola  
Wrap met hummus, gegrilde puntpaprika, gegrilde courgette en geroosterde pecannoten  
Vers handfruit  
Melk & jus d'orange

*\*Zie de volgende pagina voor verdere uitwerking van de lunch arrangementen.*





**Business Break** *(Uitgaande van 5 items p.p.)*

€ 20,50 p.p.

Aziatische noedelsalade met teriyaki kip, groene boontjes, lente ui, munt, rode peper, bospaddestoelen en sesamzaad  
 Wit landbrood met New York pastrami, kappertjes en mosterdcrème  
 Bruin landbrood met Beemsterkaas, piccalilly mayonaise, rucola en geroosterde noten  
 Italiaanse bol met Parmaham, rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise  
 Verse gemengde fruitsalade  
 Melk & jus d'orange  
 Vers sapje van de dag

Bovenstaande lunch arrangementen zijn uit te breiden met onderstaande supplementen. Deze zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Tomatensoep met verse basilicum en Parmezaanse kaas (V)	€ 3,20 p.p.
Doperwtensoepp met verse munt en een schuim van kokos (Vegan)	€ 3,20 p.p.
Pompensoep met koriander en crème fraîche (V)	€ 3,20 p.p.
Broodje kroket geserveerd met mosterd (1 p.p.)	€ 3,50 p.p.
Mini quiche Lorraine of bospaddenstoelen met truffel (1 p.p.)	€ 3,25 p.p.
Japanees Yakitori stick (2 p.p.)	€ 3,25 p.p.
Versgebakken saucijzenbroodje (1 p.p.)	€ 2,00 p.p.
Onbeperkt koffie & thee (icm lunch)	€ 3,50 p.p.
Smoothie van de dag (1 p.p.)	€ 3,50 p.p.
Frisdrank pakket (onbeperkt diverse frisdranken voor 2 uur)	€ 5,00 p.p.
Hollands drankassortiment (icm lunch)	€ 7,00 p.p.
Frisdranken op nacalculatie (per stuk)	€ 2,95 p.s.



## Borrel arrangementen

### Uitkoop Hollands drankassortiment (Huiswijnen, bier, frisdranken en mineraalwater)

Dit drank assortiment bieden wij aan vanaf 20 personen en is te combineren met de borrel bites welke u op de volgende pagina kunt vinden.

De basiskosten (€ 230,-) komen te vervallen, omdat deze arrangementen worden aangeboden inclusief personeel.

½ uur	Hollands drankassortiment	€ 11,50 p.p.
1 uur	Hollands drankassortiment	€ 13,00 p.p.
1,5 uur	Hollands drankassortiment	€ 15,00 p.p.
2 uur	Hollands drankassortiment	€ 17,00 p.p.
2,5 uur	Hollands drankassortiment	€ 18,50 p.p.
3 uur	Hollands drankassortiment	€ 20,00 p.p.
3,5 uur	Hollands drankassortiment	€ 21,00 p.p.
4 uur	Hollands drankassortiment	€ 22,00 p.p.

Een uitloop is vanzelfsprekend mogelijk, u kunt dit met de supervisor bespreken. De extra tijd zal wel worden doorbelast.

Bovenstaande arrangementen kunt u uitbreiden met onderstaande supplementen.

Glas prosecco	€ 4,50 p.p.
Glas Cava	€ 6,50 p.p.





## Borrel bites

Onderstaande borrel bites bieden wij alleen aan in combinatie met onze drank assortimenten welke u kunt vinden op de vorige pagina. Onderstaande borrel bites zijn te bestellen voor het volledige aantal gasten vanaf 20 personen.

<b>Salty bites</b> Combinatie van luxe notenmelange, Nori en Gruyère kaaskoekjes	€ 2,90 p.p.
<b>Olivas</b> Gemarineerde groene en zwarte olijven	€ 2,90 p.p.
<b>Cappuccino van doperwten</b> Met verse munt en een schuim van kokos ( <i>vegan</i> )	€ 2,90 p.p.
<b>Amsterdam platter</b> Ossenworst, leverworst en oude kaas met mosterd en Amsterdams zuur	€ 3,50 p.p.
<b>Nachos met dip</b> Geserveerd met guacamole, zure room en salsa	€ 3,75 p.p.
<b>Dips in weckpotten</b> Landbrood met verschillende dips in weckpotten waaronder; hummus en olijven tapenade	€ 3,75 p.p.
<b>My delicious garden</b> Stengels van biologische groenten met verse kruiden dip	€ 4,60 p.p.
<b>Mini Quiche (2 stuks p.p.)</b> Lorraine (spek en kaas) Gebakken paddestoelen, truffel bechamelsaus en Parmezaanse kaas	€ 4,85 p.p.
<b>Mini thrill grill burger (1p.p.)</b> Mini hamburger van gegrild rundvlees met tomaat, cheddar, ui, frisse sla en dragonmayonaise	€ 4,85 p.p.
<b>Pulled Pork (1 p.p.)</b> Geserveerd in een brioche broodje met BBQ saus en zoetzure ui	€ 4,85 p.p.
<b>Bittergarnituur (3 stuks p.p.)</b> Krokante warme snacks waaronder; bitterballen, kaasstengels & garnalen uiteraard geserveerd met mosterd & chilisaus	€ 5,75 p.p.
<b>Chef Thor Bitterballen (3 stuks p.p.)</b> Divers assortiment van vegetarische bitterballen	€ 5,75 p.p.



**Asian delight (2 stuks p.p.)** € 6,50 p.p.  
 Garnaal in tempura met frisse citroenmayonaise  
 Aziatisch gemarineerde kipsaté geserveerd met pindasaus en gebakken uitjes

**Bruschetta (3 stuks p.p.)** € 7,50 p.p.  
 Chefs special met seizoensgebonden ingrediënten.

**Mix & match (3 stuks p.p.)** € 7,50 p.p.  
 Keuze uit drie amuses vanuit onderstaand aanbod. Alle amuses worden koud geserveerd.

Vlees

*Ricewrap met Pekingeed, komkommer, bosui en hoisinsaus*  
*Polderhoen met rode uienchutney en currymayonaise*  
*Crostini met rundercarpaccio, rucola en truffelcrème*

Vis

*Aziatisch gemarineerde gamba met wasabimayonaise en sesam*  
*Knapperige mini pizza met tartaar van zalm, peterselie en een saus van kappertjes*  
*Piadina met tonijn, gerookte zalm, olijven en een frisse salade*

Vegetarisch

*Kroepoek van gerookte paprika met een crème van geitenkaas en rozemarijn, gepofte quinoa en een crumble van zwarte olijven*  
*Mini pita met falafel en huisgemaakte hummus (lauwwarm)*  
*Crouton met een rolletje van gegrilde courgette gevuld met kruidenkaas en zongedroogde tomaat*

**Kaaskarretje** € 7,75 p.p.  
 Diverse kazen geserveerd met verschillende garnituren.  
 Bijvoorbeeld; rood en blauwschimmelkaas, een harde kaas en een zachte geitenkaas.  
 \*Tevens ook als supplement na afloop van het diner te bestellen.



## Specials

Een speciale gelegenheid verdient een speciaal arrangement. Daarom bieden wij u graag onderstaande 'specials' aan. Deze specials zijn te bestellen vanaf 20 personen. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 2 uur.

Personeelskosten:

20 – 40 personen	*Alleen basiskosten (€ 230,-)
41 – 70 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 140,-
71 – 99 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 280,-

*\*De basiskosten bestaan uit; voorbereiding, minimale personele ondersteuning, servies, afbouw en schoonmaakkosten en staan per arrangement aangegeven.*

### High tea

€ 18,00 p.p.

Een heerlijke manier om een middag door te brengen.

Met vele zoetigheden en verschillende soorten thee. Onze high tea bestaat uit:

Diverse macarons  
 American brownie  
 Chocolade bonbons  
 Scones met marmelade en room  
 Finger sandwich met gerookte zalm, komkommer en spread van dille  
 Finger sandwich met Parmaham, truffel crème en Parmezaanse kaas  
 Mini quiche met gebakken paddenstoelen, truffel bechamelsaus en Parmezaanse kaas  
 Inclusief onbeperkt koffie en verschillende smaken thee

### Bubbels & bites

€ 20,50 p.p.

Houdt u meer van hartige verse producten en drinkt u daar graag een glaasje bubbels bij, dan kunnen wij u dit heerlijke arrangement aanbieden. Een tafel vol hartige lekkernijen welke perfect samengaan met onze prosecco.

Gemarineerde olijven met knoflook en rozemarijn  
 Gevulde mini punt paprika met roomkaas en kruiden  
 Old Amsterdam met grove mosterd  
 Rilette van tamme eend met uienchutney  
 Crostini met gerookte zalm en een dressing van kappertjes  
 Crostini met Parmaham, truffel crème en rucola

Inclusief Prosecco en mineraalwater. Witte en rode wijn zijn toe te voegen als supplement.



## Buffetten

Een aantrekkelijk ingericht buffet waar u en uw gasten een variatie aan koude en warme gerechten geserveerd krijgen. Wij bieden onderstaande buffetten aan exclusief dessert. De buffetten zijn te bestellen vanaf 20 personen. De buffetten kunt u tevens als lunch bestellen. Onder de supplementen treft u de mogelijkheden voor dranken. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 3 uur.

Personeelskosten:

20 – 30 personen	*Alleen basiskosten (€ 230,-)
31 – 50 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 140,-
51 – 99 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 280,-

*\*De basiskosten bestaan uit; voorbereiding, minimale personele ondersteuning, servies, afbouw en schoonmaakkosten en staan per arrangement aangegeven.*

### Italiaans buffet

€ 37,50 p.p.

#### *Koude gerechten:*

Salade Caprese; Italiaanse tomaten, mozzarella en verse basilicum  
 Carpaccio van rundvlees met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise  
 Tacchino Tonnato; gebraden kalkoenfilet met rucola, kappertjes en tonijnmayonaise  
 Frutti di Mare van gemarineerde zeevruchten met venkelsalade, citroen, kappertjes en peterselie  
 Vers gebakken broodsoorten met tapenade en gezouten roomboter

#### *Warme gerechten:*

Lasagne Bolognese van rundvlees met bechamelsaus, Parmezaanse kaas en rucola  
 Langzaam gegaarde boerenhoender met salie en parmaham; saltimbocca style  
 Pasta Vegetariana met verschillende soorten groenten en pesto roomsaus  
 Rozemarijn aardappels in de schil met olijfolie en gepofte knoflook  
 Verduro Misto; geroosterde Italiaanse seizoensgroenten met kruiden uit de oven

### **Italiaans dessert (supplement):**

€ 5,50 p.p.

Panna cotta met rood fruit en vruchtensaus  
 Klassieke tiramisu met cacao poeder en karamelsaus

*\*Zie de volgende pagina voor verdere uitwerking van de buffet arrangementen.*



### Voorjaars buffet

€ 38,50 p.p.

#### *Koude gerechten:*

Tabouleh salade met gepofte groenten, geitenkaas en zoetzure komkommer.  
 Pasta met tonijn, rode paprika, lente ui, olijven en kruiden  
 Aardappelsalade met pancetta, peterselie, zilveruitjes, kappertjes en balsamicodressing  
 Gemarineerde tomaat met komkommer, rucola en croutons  
 Vers gebakken broodsoorten met gezouten roomboter

#### *Warme gerechten:*

Lamsgehaktballetjes in een saus van tomaat met oregano, peterselie en knoflook  
 Gebraden boerenhoender met een frisse witte wijn saus, geroosterde citroen, tuinbonen en een dragon saus  
 Gebakken witvis uit het seizoen met olijfolie, kappertjes, tomaat, rode ui en knoflook  
 Voorjaars stampotje met verse andijvie en gebakken spekjes  
 Gemarineerde en geroosterde seizoensgroenten met kruiden

#### **Voorjaars dessert (supplement):**

€ 5,50 p.p.

Cheesecake met witte chocolade mousse en rood fruit  
 Sticky toffee; crunch van brownie met karamel en chocolade mousse

### Herfst buffet

€ 39,50 p.p.

#### *Koude gerechten:*

Salade met geitenkaas, wilde spinazie, rode bietjes, walnoten en een honing dressing  
 Gebraden kalkoen met kruiden en salsa verde  
 Dingesneden rosbief met een mosterddressing en rucola  
 Salade van krab en zalm met een citroenmayonaise  
 Vers gebakken broodsoorten met gezouten roomboter

#### *Warme gerechten:*

Gestoofd rundvlees met bospaddenstoelen, wortel, bleekselderij en een rode wijnsaus  
 Gegrilde zalm in een saus van tomaat, kappertjes, rode peper en oregano  
 Ravioli gevuld met pompoen met een salie saus en gepofte cherrytomaatjes  
 Aardappelgratin met Parmezaanse kaas  
 Geroosterde knolselderij, winterpeen en pastinaak

#### **Herfst dessert (supplement):**

€ 5,50 p.p.

Trifle gemaakt van cake met Pedro Ximinez stroop, pistache crème en rood fruit  
 Chocolade taartje met een amandel crème



**Frans buffet**

€ 41,50 p.p.

*Koude gerechten:*

Gerookte zalm met mierikswortelcrème, verse dille, komkommer en citroen  
 Caesar salade met romeinse sla, gerookte kip, ei, croutons, ansjovis en Parmezaanse kaas  
 Gemarineerde artisjok met een vinaigrette van peterselie  
 Salade met gebakken paddenstoelen, geitenkaas, zongedroogde tomaat, noten en honing-tijmdressing  
 Verse gebakken broodsoorten met gezouten roomboter

*Warme gerechten:*

Ambachtelijke boerenquiche met diverse groenten en spek  
 Boeuf Bourguignon gemarineerd met geglaceerde zilveruitjes, geroosterde paprika en champignons  
 Gegrilde witvis met een beurre blanc saus, cherrytomaat en kruiden  
 Mousseline au pommes de terres  
 Ratatouille met Provençaalse kruiden

**Frans dessert (supplement):**

€ 5,50 p.p.

Mousse van melkchocolade met rood fruit  
 Taartje van aardbeien geserveerd met rood fruit

De dinerbuffetten zijn te combineren met onderstaande supplementen.

Koffie, thee & friandises	€ 2,90 p.p.
2 uur Hollands drankassortiment	€ 14,50 p.p.
3 uur Hollands drankassortiment	€ 16,50 p.p.
Kaaskarretje	€ 7,75 p.p.

## Diner arrangementen

EYE Banqueting biedt vele diner arrangementen aan waarbij u zelf de serveerwijze kunt bepalen. Onze menukaart bevat diverse gerechten waarvan u zelf een menu kunt samenstellen voor een sit-down dinner vanaf 3-gangen of een walking dinner vanaf 5-gangen. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen, graag vernemen wij deze vooraf.

Een diner kunnen wij voor u verzorgen vanaf 16 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 sit-down dinner:

16 – 20 personen	*Alleen basiskosten (€ 230,-)
21 – 30 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 140,-
31 – 50 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 280,-
51 – 70 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 420,-

*\*De basiskosten bestaan uit; voorbereiding, minimale personele ondersteuning, servies, afbouw en schoonmaakkosten en staan per arrangement aangegeven.*

### Sit-down dinner

Standaard serveren wij brood met roomboter bij een sit-down dinner.

1) Soep, hoofdgerecht, dessert	€ 36,50 p.p.
2) Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert	€ 38,90 p.p.
3) Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert	€ 41,20 p.p.
4) Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert	€ 43,50 p.p.
5) Voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert	€ 45,80 p.p.

Personeelskosten walking dinner:

16 – 20 personen	Alleen basiskosten (€ 230,-)
21 – 35 personen	Basiskosten + extra personeelskosten à € 140,-
36 – 60 personen	Basiskosten + extra personeelskosten à € 280,-
61 – 80 personen	Basiskosten + extra personeelskosten à € 420,-
81 – 99 personen	Basiskosten + extra personeelskosten à € 560,-

### Walking dinner (vanaf 5-gangen)

5 Gangen walking dinner	€ 45,80 p.p.
6 Gangen walking dinner	€ 48,20 p.p.
7 Gangen walking dinner	€ 50,50 p.p.

5 gangen walking dinner special	€ 39,00 p.p.
---------------------------------	--------------

*\*Zie volgende pagina voor de culinaire invulling*

De diner arrangementen kunnen worden gecombineerd met onderstaande supplementen.

Koffie, thee & friandises	€ 2,90 p.p.
Welkomstdrank prosecco (1 p.p.)	€ 4,50 p.p.
Welkomstdrank Cava (1 p.p.)	€ 6,50 p.p.
Hollands drankassortiment	€ 16,50 p.p.
Wijn arrangement basis (incl. Hollands drankassortiment)	€ 20,50 p.p.
Wijn arrangement medium (incl. Hollands drankassortiment)	€ 24,50 p.p.
Wijn arrangement luxe (incl. Hollands drankassortiment)	€ 27,50 p.p.
Kaaskarretje	€ 7,75 p.p.
Bloemdecoratie (per vaasje)	€ 8,50 p.s.
Menukaarten (per stuk)	€ 4,75 p.s.

## Menukaart

### Voorgerechten

**Carpaccio.** *Dungesneden rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitjes en kwarteleitje*

**Tacchino tonnato.** *Dungesneden kalkoenfilet met tomaat, rucola, kappertjes en tonijnmayonaise*

**Steak tartaar.** *Met kwarteleitje, gefrituurde kappertjes en dragoncrème*

**Gepekeld zalm.** *Met crème van mierikswortel, gegrilde courgette, jonge veldsla en gelei van tomaat*

**Ceviche van Noordzee makreel.** *Met rode biet, appel en waterkersmayonaise*

**Salade van gerookte biet.** *Met nootjes gepaneerde geitenkaas en saus van vijgen (V)*

**Couscous.** *Met huisgemaakte falafel, hummus, uiencompote en geroosterde groenten (Vegan)*

### Soepen

**Doperwtensoep.** *Met verse munt en een schuim van kokos (Vegan)*

**Pompoensoep.** *Met koriander en crème fraîche (V)*

**Tomatensoep.** *Met verse basilicum en Parmezaanse kaas (V)*

**Tom Kha Kai soep.** *Met gegrilde kip en Oosterse groenten*

### Tussengerechten

**Gebraden kwartel.** *Met een mousseline van bloemkool, gerookte walnoten en een jus van laurier*

**Gamba's Pil-Pil.** *Gebakken en geserveerd in rode peper en knoflookolie*

**Tortellini.** *Met gebakken bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas en jus van truffel (V)*

**Gebakken polenta.** *Met gegrilde aubergines, gepofte tomaat en saus van spinazie (Vegan)*

### Hoofdgerechten

**Kalfssukade.** *Met 'vergeten' groenten, gedroogde Pancetta, puree van truffelaardappel en kalfsjus*

**Gebraden Boerderijkip.** *Met gestoofde groene kool, crème van pastinaak en een jus met tijm*

**Runderentrecôte.** *Met gebakken spinazie, gegrilde Roseval en Bearnaisesaus*

**Tamme eendenborst.** *Met teriyaki, roergebakken Paksoi Shanghai en gemarineerde noodles*

**Gebakken roodbaarsfilet.** *Met gestoofde aubergines, aardappel mousseline en een witte wijn saus*

**Gegrilde zalm.** *Met pappardelle, gestoofde prei, cherrytomaat, bosui en saus van dille*

**Open lasagne.** *Gevuld met seizoen groenten, bitterbal van pompoen en schuim van Parmezaan (V)*

**Mezzaluna.** *Gevuld met ricotta en spinazie met gemarineerde artisjokken en waterkers saus (V)*

**Gegrilde courgette.** *Gevuld met spinazie en paddenstoelen, puree van kikkererwten en een balsamico vinaigrette (Vegan)*

### Desserts

**Citroen cheesecake.** *Met meringue, witte chocolade en bosvruchten*

**Taartje van aardbeien.** *Geserveerd met rood fruit*

**Bananen brood.** *Met luchtige kokos en gemarineerde ananas*

**Taartje van melkchocolade.** *Met pistache crème en rood fruit.*

**Kokos panna cotta.** *Met gekarameliseerde ananas (Vegan)*



**Street-food**  
**5-gangen walking dinner special**

*Ricewrap met pekingeend, seizoensgroenten, lente-ui, en hoisinsaus*

\*

*Tom Kha Kai soep met gegrilde kip, taugé, koriander en rode peper*

\*

*Mini crispy pulled pork bun met zoetzure komkommer, sesam en BBQ saus*

\*

*Indiase lamsspies met gekruide kikkererwten, bimi, crème van groene curry en kwarteleitje*

\*

*Merengue met rood fruit, bastogne, basilicum en mascarpone*

**Extra's**

Om uw gasten aan het einde van de bijeenkomst een blijvende herinnering mee te geven aan de speciale middag of avond die zij hebben gehad kunt u kiezen voor een bijzondere 'give away' uit de EYE store. Tevens bieden wij diverse extra's aan om uw event compleet te maken, zoals bloemdecoratie, extra personeel of menukaarten op tafel.

Give away's EYE store	Op aanvraag
Bloemdecoratie op tafel (per vaasje)	€ 8,50 p.s.
Garderobedame (dagdeel à 4 uur)	€ 140,00 p.p.
Hostess (dagdeel à 4 uur)	€ 140,00 p.p.
Bedieningsmedewerker (dagdeel à 4 uur)	€ 140,00 p.p.
Menukaarten (vanaf 20 personen)	€ 4,75 p.p.
Lunchpakketten (vanaf 50 personen)	€ 8,75 p.p.
Kindermenu (avond)	€ 13,50 p.p.

## Kleding personeel

Ieder event is anders en vraagt om een eigen uitstraling. Hier spelen wij graag op in door middel van de kleding stijl van het personeel. Wij vragen u van te voren aan te geven welke kleding stijl het beste bij uw event past.

*Formeel*



*Informeel*

