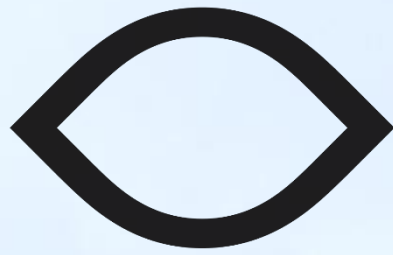


# Banqueting brochure 2018



eye

banqueting



## 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 – 34 personen	*Alleen basiskosten (€ 230,-)
35 – 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 mini kokosmakronen & madeleines (3 p.p.)  
Wij plaatsen tevens karaffen water.

### Bonjour

€ 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 – selfservice 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. Te bestellen vanaf 10 personen.

Verse munt thee (onbeperkt)	€ 1,20 p.p.
Frisdrank pakket (onbeperkt diverse frisdranken)	€ 5,00 p.p.
Frisdrank op nacalculatie (per stuk)	€ 2,95 p.s.
Versgebakken Danish pastries (2 p.p.)	€ 2,30 p.p.
Yogi & Yousef dadels snack (1 p.p.)	€ 2,00 p.p.
Candybars (1 p.p.)	€ 1,50 p.p.
Tony Chocolonely (diverse smaken, 50 gram, 1 p.p.)	€ 2,00 p.p.
Vers handfruit	€ 1,50 p.p.
Versgebakken roomboter croissant (1 p.p.)	€ 1,80 p.p.
Versgebakken saucijzenbroodje of kaasbroodje (1 p.p.)	€ 2,00 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 – 50 personen	*Alleen basiskosten (€ 230,-)
51 – 99 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 140,-

\*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 5 items p.p.)

**€ 10,50 p.p.**

Croissant geserveerd met roomboter en abrikozen jam  
Mini Danish pastry  
Broodje met oude Beemsterkaas  
Broodje met beenham  
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 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. 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.
Kannen met melk & jus d'orange	€ 4,50 p.p.
Smoothie van de dag	€ 3,50 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 5 items p.p.)

€ 14,50 p.p.

Rozijnenbol met gezouten roomboter  
Bruin landbrood met beleggen Beemsterkaas en alfalfa  
Biologische volle yoghurt met muesli en honing  
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 citroen dressing  
Huisgemaakte focaccia met biologische hummus, gegrilde paprika, zonnebloempitten en rucola 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.

Salade met bladspinazie, geroosterde pompoen, geitenkaas, gebrande amandelen, zongedroogde tomaat en balsamico stroop  
Huisgemaakte focaccia met eco-tonijnsalade, gegrilde rode paprika en alfalfa  
Boerenbruin landbrood met oude Beemsterkaas, tuinkers en radijs  
Wrap met kikkererwtenmousse, 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 Hollandse geitenkaas, rode uien compote, gebrande nootjes en rucola

Italiaanse bol met Parmaham, rucola en truffelmayonaise

Verse gemengde fruitsalade

Melk &amp; jus d'orange

Vers sapje van de dag

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

Tomatensoep met verse basilicum en Parmezaanse kaas	€ 3,20 p.p.
Courgettesoep met crème fraîche en bieslook	€ 3,20 p.p.
Broodje kroket geserveerd met mosterd (1 p.p.)	€ 3,50 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)	€ 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 Champagne (Moët & Chandon)	€ 9,50 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.

### Salty bites

Gemengde notenmelange € 2,30 p.p.  
Zoute koekjes € 2,30 p.p.

### Olivas

Gemarineerde groene en zwarte olijven € 2,90 p.p.

### My delicious garden

Stengels van biologische groenten met verse kruiden dip € 4,60 p.p.

### Amsterdam platter

Ossenworst, leverworst en oude kaas met mosterd en Amsterdams zuur € 3,50 p.p.

### Mini thrill grill burger (1 p.p.)

Mini hamburger van gegrild rundvlees met tomaat, cheddar, ui, frisse sla en dragonmayonaise € 4,85 p.p.

### Pork Belly bun (1 p.p.)

Crispy buikspek met zoetzure komkommer in een gestoomd broodje € 4,85 p.p.

### Bittergarnituur (3 stuks p.p.)

Krokante warme snacks waaronder; bitterballen, kaasstengels & garnalen uiteraard geserveerd met mosterd & chilisaus € 5,75 p.p.

### Asian delight (2 stuks p.p.)

Popcorn shrimp; Crispy rijst met garnaal in tempura Aziatisch gemarineerde kipsaté geserveerd met pindasaus en gebakken uitjes € 6,50 p.p.

### Bruschetta (3 stuks p.p.)

Met seizoensgebonden ingrediënten € 7,50 p.p.

### Pinxtos (3 stuks p.p.)

uit Noord-Spanje geserveerd op een krokant stokbroodje met prikker: € 8,50 p.p.

Serranoham, gorgonzola en vijgencompote

Gamba, rode peper, krabsalade en groene asperge

Geitenkaas, gegrilde aubergine, marmelade van rode paprika en zwarte olijven

**Mix & match** (3 stuks p.p.)

**€ 7,50 p.p.**

Keuze uit drie amuses vanuit onderstaand aanbod. Alle amuses worden koud geserveerd.

Vlees

*Pekingeed pannenkoekje met komkommer, bosui en hoisinsaus*

*Crostini met rouleau van Boerderijkip, rode uienchutney en currymayonaise*

*BLT mini wrap; bacon, sla, tomaat en truffelcrème*

Vis

*Lolly van Aziatisch gemarineerde gamba met wasabimayonaise*

*Knapperige mini pizza met tartaar van zalm, peterselie en een saus van kappertjes*

*Mini wonton met salade van krab, koriander, rode peper en Tobiko kaviaar (koud)*

Vegetarisch

*Kroepoek van saffraan met een crème van geitenkaas en rozemarijn, gepofte quinoa en crumble van zwarte olijven*

*Ricewrap met wortel, taugé, cashewnoten, sesam en hoisinsaus.*

*Crouton met een rolletje van gegrilde courgette gevuld met ricotta en zongedroogde tomaat*

**Kaaskarretje**

**€ 7,75 p.p.**

Diverse kazen, zoals bijvoorbeeld; rood en blauwschimmelkaas, een harde kaas en een zachte geitenkaas. Geserveerd met garnituur van druiven vijgencompote en notenbrood.

*\*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 – 50 personen	Alleen basiskosten (€ 230,-)
51 – 99 personen	Basiskosten + extra personeelskosten à € 140,-

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

### High tea

€ 18,00 p.p.

Diverse macarons

American brownie

Scones met marmelade en room

Chocolade bonbon

Finger sandwich met gerookte zalm, komkommer en spread met dille

Finger sandwich met eiersalade en bieslook

Finger sandwich met Parmaham, truffel crème 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 mosterd en zuur en Parmezaanse kaas

Rilette van tamme eend met uienchutney

Crostini met gerookte zalm en een dressing van kappertjes

Crostini met Parmaham, truffel crème en rucola

Inclusief mineraalwater, prosecco en witte of rode huiswijn op verzoek

## 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 30 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:

30 – 50 personen	*Alleen basiskosten (€230,-)
51 – 75 personen	Basiskosten + extra personeelskosten á € 140,-
76 – 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  
 Vers gebakken broodsoorten met tapenade en gezouten roomboter

*Warme gerechten:*

Lasagne Bolognese van rundvlees met bechamelsaus, Parmezaanse kaas en rucola  
 Saltimbocca van Boerderijkip met salie en Parmaham  
 Penne Vegetariana met seizoensgroenten en pesto roomsaus  
 Roseval aardappels in de schil met olijfolie en gepofte knoflook  
 Diverse gegrilde Italiaanse seizoensgroenten met kruiden uit de oven

*Italiaans dessert (supplement):*

**€ 5,50 p.p.**

Vanille panna cotta met rood fruit  
 Klassieke tiramisu met cacao poeder en karamelsaus

## Voorjaars buffet

€ 38,50 p.p.

### *Koude gerechten:*

Bulgur salade met gepofte groenten, geitenkaas en zoetzure komkommer.

Pasta salade met gebakken spekjes, rode paprika, lente ui en olijven

Aardappelsalade met gerookte makreel, peterselie, zilveruitjes, kappertjes en balsamicodressing

Vers gebakken broodsoorten met gezouten roomboter en kruidenboter

### *Warme gerechten:*

Lamsgehaktballetjes in een saus van tomaat met oregano, peterselie en knoflook

Parelhoenfilet met truffelroomsaus en gebakken paddestoelen

Gebakken witvis uit het seizoen met kappertjes, tomaat, rode ui en knoflook

Krieltjes met schil uit de oven

Spaghetti Aglio Peperoncino met vers geraspte Parmezaanse kaas

Diverse gegrilde seizoensgroenten met kruiden uit de oven

### *Voorjaars dessert (supplement):*

€ 5,50 p.p.

Aardbeienbavaroise met witte chocolade mousse en rood fruit

Sticky toffee met schotsen van chocolade en pistache-karamel

## Herfst buffet

€ 39,50 p.p.

### *Koude gerechten:*

Salade met geitenkaas, wilde spinazie, rode bietjes, walnoten en honing mosterddressing

Gebraden kalkoen met salsa verde

Carpaccio van rundvlees met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise

Caesar salade met gerookte kip, ei, croutons en Caesar dressing

Vers gebakken broodsoorten met gezouten roomboter en kruidenboter

### *Warme gerechten:*

Stoofschotel van rundvlees in een saus van rode wijn met gebakken paddenstoelen en paprika

Gegrilde zalm in een saffraansaus met kappertjes en rode peper

Ravioli gevuld met pompoen met een salie saus en gepofte cherrytomaatjes

Aardappelgratin met Parmezaanse kaas

Groene gestoofde kool met krokant gebakken spekjes en sjalot

Geroosterde pompoen, winterpeen en pastinaak

### *Herfst dessert (supplement):*

€ 5,50 p.p.

Klassieke tiramisu met cacao poeder en karamelsaus

Triflecake met rood fruit en lemon curd

## 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  
 Quiche met geroosterde groenten, bacon, pijnboompitjes en gesmolten brie  
 Salade met gebakken paddenstoelen, geitenkaas, zongedroogde tomaat, noten en honing-tijmdressing  
 Verse gebakken broodsoorten met gezouten roomboter en kruidenboter

### *Warme gerechten:*

Coq au Vin; in rode wijn gemarineerde kippendijen met wortel, gerookt spek, bleekselderij en sjalot  
 Boeuf Bourguignon gemarineerd met zilveruitjes, geroosterde paprika en champignons  
 Gegrilde witvis met beurre blanc, saffraan en cherrytomaat  
 Mousseline au pommes de terres  
 Ratatouille met Provençaalse kruiden

### *Frans dessert (supplement):*

€ 5,50 p.p.

Witte chocolademousse met rood fruit  
 Carrot cake met walnoten en crème van citroen

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 champagne (1 p.p.)	€ 9,50 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.p.

## Menukaart

### Voorgerechten

**Carpaccio.** Dingesneden rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitjes en kwarteleitje  
**Tacchino tonnato.** Dingesneden 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  
**Kibbeling van Noordzee makreel.** Met wilde spinazie, kappertjes en saffraan (warm)  
**Geitenkaas.** Gerold in verse pasta met schuim van rode biet, balsamico en noten (V)  
**Gerookte knolselderij.** Met in Vadouvan gemarineerde pompoen, schuim van knolselderij en waterkersdressing (V, lauwwarm)

### Soepen

**Courgettesoep.** Met een schuim van gegrilde paprika (V)  
**Pompoensoep.** Met koriander en crème fraîche (V)  
**Tom Kha Kai soep.** Met gegrilde kip en Oosterse groenten

### Tussengerechten

**Rouleau van Boerderijkip.** Met mousseline van bloemkool, geroosterde amandelen en kalfsjus  
**Gamba's.** Met noedels en sweet chili  
**Gnocchi.** Met gebakken bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas en jus van truffel (V)  
**Gebakken polenta.** Met gegrilde aubergines, gepofte tomaat, Parmezaans kaas en saus van spinazie (V)

### Hoofdgerechten

**Kalfssukade.** Met rozemarijn roseval aardappels, gegrilde 'vergeten' groenten en Bordelaisesaus.  
**Gebraden Boerderijkip.** Met doperwten, bospaddestoelen en mousseline van zoete aardappel  
**Runderentrecote.** Met gebakken spinazie, aardappelgratin en Bearnaisesaus  
**Tamme eendenborst.** Met gnocchi, crème van doperwt, gebakken paddenstoelen en jus van steranijs  
**Doradefilet.** Met aardappelpuree, bospeen, gefrituurde courgette en saus Antibiose  
**Harder.** Met geroosterde prei, gegrilde aardappel en schuim van ansjovis  
**Curry van bloemkool.** Met gefrituurde sjalot, gemarineerde boontjes en kwartelei (V)  
**Cannelloni.** Gevuld met radicchio, paddestoelen en truffel tapenade (V)

### Desserts

**Chocolademousse.** Met witte en pure chocolade schotsen, munt en rood fruit  
**Tarte tatin.** Van appel met mascarpone van kaneel en anijsblad  
**Citroen cheesecake.** Met meringue, witte chocolade en bosvruchten  
**Taartje van aardbeien.** Geserveerd met rood fruit



## 5-gangen walking dinner special

*Ricewrap met pekingeend, seizoensgroenten, lenteui, 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
Hostess (dagdeel à 4 uur)	€ 140,00
Bedieningsmedewerker (dagdeel à 4 uur)	€ 140,00
Menukaarten (vanaf 20 personen)	€ 4,75 p.p.
Lunchpakketten (vanaf 50 personen)	€ 8,75 p.p.
Kindermenu (avond)	€ 13,50 p.p.
Crewmaaltijd (lunch)	€ 8,75 p.p.
Crewmaaltijd (diner)	€ 13,50 p.p.
Crew frisdrankpakket (per 4 uur)	€ 7,50 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

