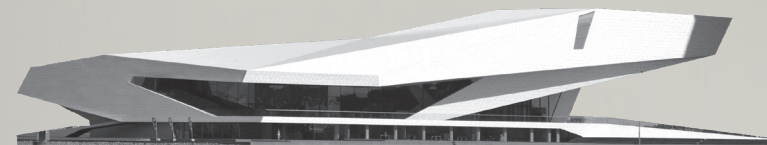


IMPRESSIEBOEK
EYE FILMMUSEUM
2023

SELECT
— CATERING —
SINCE 1986



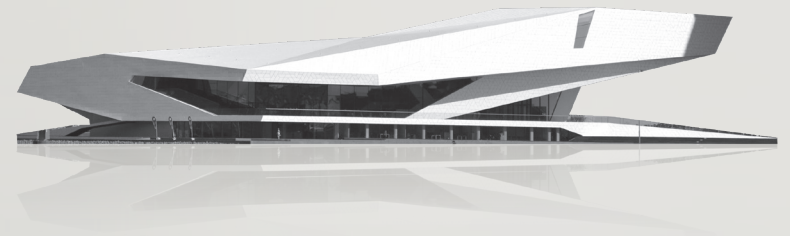
Met ons gepassioneerde team cateren wij al meer dan 37 jaar de meest uiteenlopende evenementen waarvan, al sinds de opening, dagelijks als exclusive partner van Eye Filmmuseum.

Volgens onze klanten zijn wij een zeer betrouwbare speler die denkt in mogelijkheden en daar zijn wij meer dan trots op. Wij werken met toewijding aan uw evenement. Zo bent u ontzorgd en kunt u genieten van catering op topniveau!

Wij schrijven graag een passende offerte voor uw event. Om u alvast een kleine indruk te geven wat wij kunnen aanbieden, hebben wij speciaal voor Eye Filmmuseum een aantal impressie voor arrangementen samengesteld. Daarnaast vindt u ook een pagina met extra toevoegingen voor uw event.

Mocht u nog vragen hebben en uw wensen willen bespreken kunt u contact opnemen via telefoonnummer +31 (0)20 - 6475 888 of via info@selectcatering.nl.

-2-



HALVE DAG ARRANGEMENTEN - OCHTEND | 6

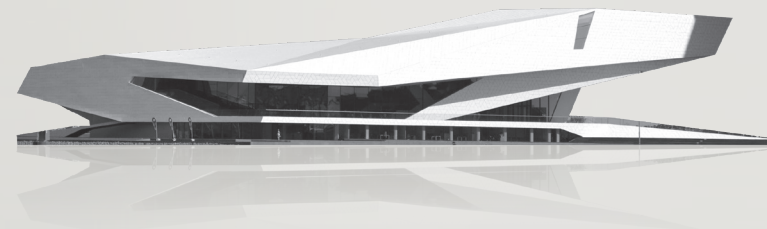
HALVE DAG ARRANGEMENTEN - MIDDAG | 7

HELE DAG ARRANGEMENTEN | 9 - 11

DINER PRIJS OP AANVRAAG | 13

OPTIONELE TOEVOEGINGEN | 14 - 15

-3-



Duurzaamheid

Select Catering streeft naar een reducering van de ecologische voetafdruk. Het gebruik van plantaardige alternatieven en het optimaal benutten van het seizoen en de streek vormt de basis voor het opstellen van onze culinaire voorstellen.

Daarnaast werken wij zo min mogelijk met plastic en schenken wij alle dranken uit grote glazen flessen.



Prijsindicatie

Op de volgende pagina's treft u diverse mogelijkheden voor impressie arrangementen. Alle genoemde prijzen zijn indicatie kosten per persoon en zijn inclusief alle personeelsuren, food & beverages, overige posten zoals mastiek, keukenmaterialen, meubilair van Eye indien beschikbaar en transporten.

De genoemde prijzen zijn exclusief de wettelijk verplichte BTW, aanvullend meubilair en kosten i.v.m. uitloop programma.

Indien het totale aantal personen verandert zal er een herziene kostenbegroting gemaakt worden en uiteraard zijn wij tevens altijd bereid een op maat gemaakte offerte voor u te schrijven.

Halve dag arrangementen zijn gebaseerd op

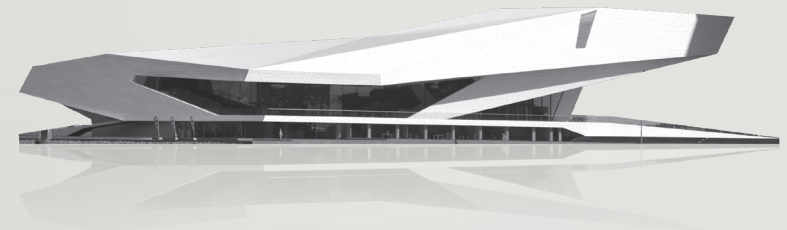
4 uur durende programma's

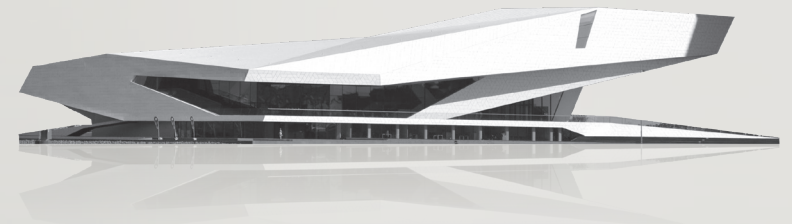
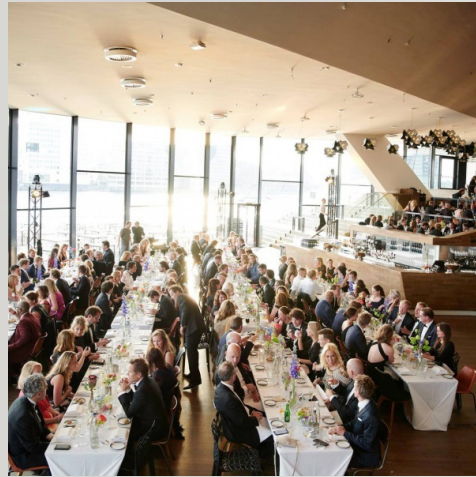
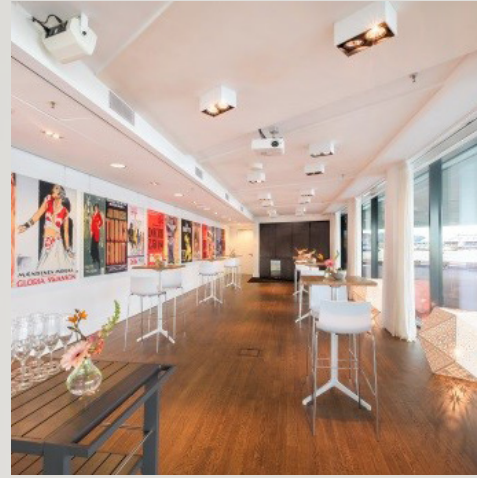
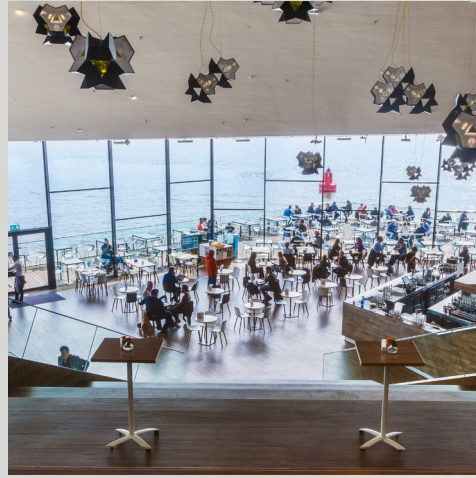
Hele dag + borrel arrangementen zijn gebaseerd op

8 uur durende programma's

Hele dag + diner arrangementen zijn gebaseerd op

12 uur durende programma's





HALVE DAG ARRANGEMENTEN - OCHTEND

Ochtend 1

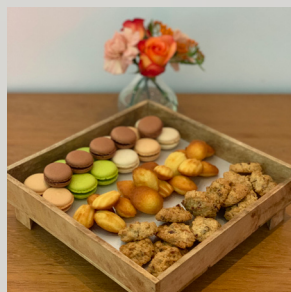
Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater en verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Diverse zoete lekkernijen tijdens het ontvangst en de koffiepauze zoals Amsterdammertjes, mini muffins en mini wortel cake.

Een combinatie van heerlijke broodjes en wraps voor de lunch met beleg als jong belegen kaas, hummus, kipfilet en filet Americain. (uitgaande van drie sandwiches pp)



Ochtend 2

Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater en verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Diverse zoete lekkernijen tijdens het ontvangst en de koffiepauze zoals kleine madeleines, tiny Tony's, macarons. Deze worden op etagères op de statafels geplaatst.

Luxe broodjes lunch met beleg als buffelmozzarella met gegrilde groenten, huisgemaakte tonijnsalade en roombrie met parmaham. Daarnaast kunnen uw gasten een heerlijke kopje huisgemaakte soep inschenken bij het soep station. (Uitgaande van 2 sandwiches en 1 soep pp)

PRIJSINDICATIE

Ochtend 1

100 personen € 49,50

200 personen € 47,50

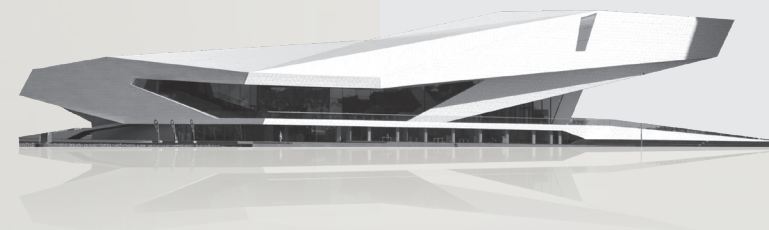
300 personen € 45,00

Ochtend 2

100 personen € 55,75

200 personen € 53,50

300 personen € 51,00



HALVE DAG ARRANGEMENTEN - MIDDAG

Middag 1

Ontvangst met een luxe broodjeslunch bestaande uit diverse broden en wraps belegd met onder andere grilworst met honing mosterd saus, huis gegrilde kiprollade met komkommer, muhammara met brie en geitenkaas met granaatappel en rucola. (uitgaande van drie sandwiches pp)

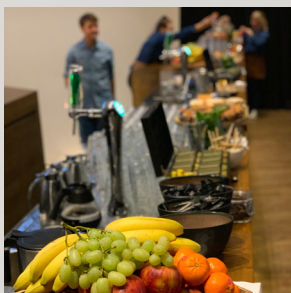
Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater, verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Zoete lekkernijen tijdens de koffiepauze zoals kokosmakronen en mini stroopwafels. Deze worden op de statafels geplaatst.

Afsluitende borrel inclusief dranken uit het standaard drankenassortiment en een tafelgarnituur bestaande uit een luxe notenmelange en zoete aardappel chips.



Middag 2

Ontvangst met een luxe broodjeslunch met landbroden en diverse harde luxe broodjes met beleg als buffelmozzarella met gegrilde groenten, huisgemaakte makreel salade, gorgonzola met parmaham. Daarnaast zullen wij uw gasten een heerlijke huisgemaakte soep kunnen schenken bij het soep station. (uitgaande van 2 sandwiches en 1 soep pp)

Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater, verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Zoete lekkernijen tijdens de koffiepauze zoals mini éclair, chocolate chip cookies, pastel de nata.

Afsluitende borrel inclusief dranken uit het standaard drankenassortiment en een tafelgarnituur bestaande uit een luxe notenmelange en gekleurde kroepoek. Tevens zullen er (vegetarische) bitterballen geserveerd worden met grove mosterd, een taartje van geitenkaas met tijm, citroen zest en groene asperges en een groente gyoza met wasabi mayonaise.

PRIJSINDICATIE

Middag 1

100 personen € 53,25

200 personen € 50,25

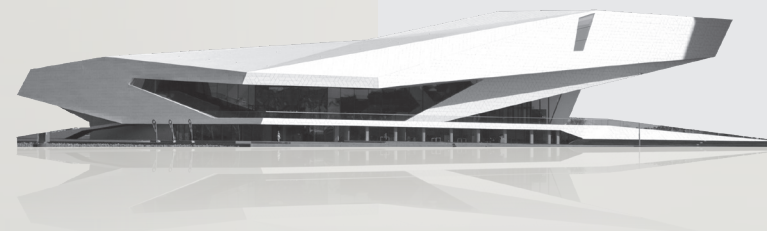
300 personen € 48,50

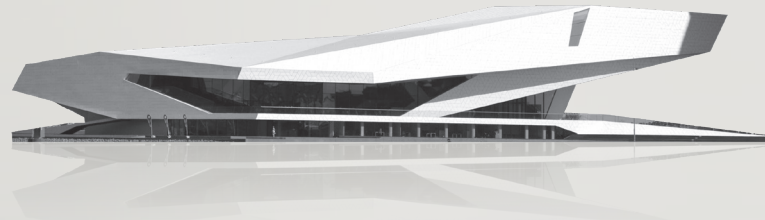
Middag 2

100 personen € 62,25

200 personen € 61,50

300 personen € 58,50





HELE DAG ARRANGEMENTEN

Hele dag 1

Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater, verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Diverse zoete lekkernijen tijdens het ontvangst en de koffiepauze zoals citroencake, pinda rotsjes, havermout cranberry koekjes.

Luxe broodjeslunch bestaand uit diverse harde luxe broden en wraps belegd met onder andere oude kaas met tomaat en rucola, huisgemaakte kip kerrie salade en selderijsalade met rookvlees en komkommer (uitgaande van drie sandwiches pp)



Hele dag 2

Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater, verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Diverse zoete lekkernijen en handfruit tijdens het ontvangst en de koffiepauze zoals madeleines, mini worteltaart en een mini appelcake.

Luxe broodjeslunch bestaand uit harde luxe broodjes met beleg als basilicum mayonaise buffelmozzarella met zon gedroogde tomaat, ossenworst en huisgemaakte eibieslooksalade met rucola.

Daarnaast kunnen uw gasten een heerlijke kopje huisgemaakte soep inschenken bij het soep station. (Uitgaande van twee sandwiches en 1 soep pp)

PRIJSINDICATIE

Hele dag 1

100 personen € 72,50

200 personen € 67,50

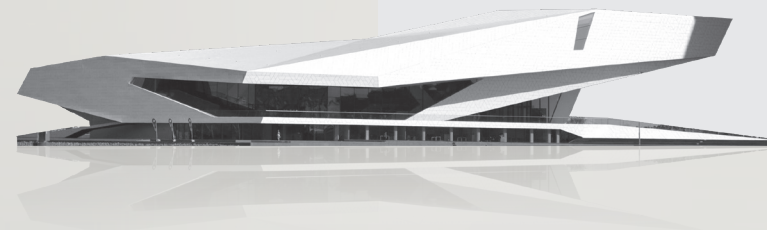
300 personen € 63,50

Hele dag 2

100 personen € 76,50

200 personen € 71,50

300 personen € 67,50



HELE DAG ARRANGEMENTEN

Hele dag + Borrel 1

Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater, verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Zoete lekkernijen tijdens het ontvangst en de koffiepauze zoals speculaasjes en roomboterkoekjes.

Luxe broodjeslunch bestaand uit diverse harde broden en wraps belegd met onder andere hüttenkäse met rookvlees, brie met komkommer en honing en oude kaas pesto salade. (uitgaande van drie sandwiches pp)

Afsluitende borrel inclusief dranken uit het standaard drankenassortiment en een tafelgarnituur bestaande uit een luxe notenmelange en diverse Aziatische zoutjes. Tevens serveren wij uw gasten bourgondische (vegetarische) bitterballen met grove mosterd, loempia met wakame en wasabi mayonaise en mini oesterzwam kroketjes met truffel mayonaise.

Hele dag + Borrel 2

Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater, verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Zoete lekkernijen tijdens het ontvangst en de koffiepauze zoals een assortiment van bitterkoekjes en mini brownies.

Diverse landbroden en harde luxe broodjes met beleg als baba ganoush met gegrilde groente, brie met peer en walnoten en pittige tonijnsalade.

Daarnaast zullen wij uw gasten een heerlijke huisgemaakte soep kunnen schenken bij het soep station. (Uitgaande van twee sandwiches en 1 soep pp)

Afsluitende borrel inclusief dranken uit het standaard drankenassortiment en een tafelgarnituur bestaande uit een luxe notenmelange en diverse Aziatische zoutjes. Diverse koude en warme fingerfood items zoals yakitori met lente ui en chili peper, mini chorizo kroket, blini met kaviaar van aubergine en granaatappel.

PRIJSINDICATIE

Hele dag + borrel 1

100 personen € 83,50

200 personen € 78,50

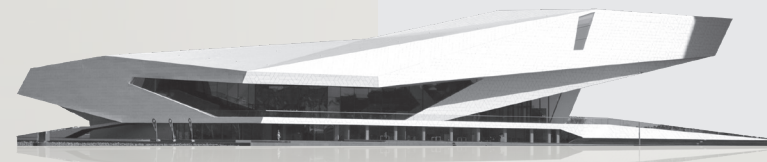
300 personen € 72,50

Hele dag + borrel 2

100 personen € 88,50

200 personen € 83,50

300 personen € 77,50



HELE DAG ARRANGEMENTEN

Hele dag + Diner 1

Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater, verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

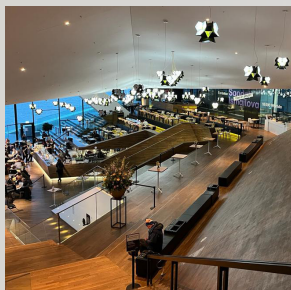
Kistjes met vers handfruit op de bar.

Zoete lekkernijen tijdens het ontvangst en de koffiepauze zoals een assortiment Amsterdammertjes, mini muffins en mini wortel cake.

Luxe broodjeslunch bestaand uit diverse broden en wraps belegd met onder andere grillworst met honing mosterd saus, huis gegrilde kiprollade met komkommer, muhammara met brie en geitenkaas met granaatappel en rucola. (uitgaande van drie sandwiches pp)

Afsluitende borrel inclusief dranken uit het standaard drankenassortiment en een tafelgarnituur bestaande uit een luxe notenmelange en krokante rijstcrackers.

Aansluitend aan de borrel start het diner met maaltijd vullende happen zoals; mini quiche in diverse smaken, daarnaast plaatsen wij in de ruimte verschillende foodstations met bijvoorbeeld kleine pokébowls, Aziatisch buffet en een Mumbai buffet.



SELECT
— CATERING —
SINCE 1986

Hele dag + Diner 2

Onbeperkt koffie, espresso, cappuccino, thee, mineraalwater, verse jus d'orange.

Watertaps met infused water in diverse smaken.

Kistjes met vers handfruit op de bar.

Diverse landbroden en harde luxe broodjes met beleg als buffelmozzarella met gegrilde groenten, ossenworst en roombrie met parmaham. Daarnaast kunnen uw gasten een heerlijke kopje huisgemaakte soep inschenken bij het soep station. (uitgaande van twee sandwiches en 1 soep pp)

Zoete lekkernijen tijdens het ontvangst en de koffiepauze zoals een assortiment luxe roomboter koekjes.

Afsluitende borrel inclusief dranken uit het standaard drankenassortiment en een tafelgarnituur bestaande uit een luxe notenmelange en groente chips. Tevens zullen er oesterzwambitterballen worden geserveerd met grove mosterd en garnalen kroketjes.

Aansluitend aan de borrel start het 5 gangen walking dinner, hieronder treft u een impressie van het menu.

Geroosterde prei | Tallegio | Sinaasappel | Vijg
Biet | Vandouvan | Appelstroop | Pistache
Rog vleugel | Barioule | La ratte | Beurre blanc
Zoete aardappel | Entrecote | Mosterd
Bloedsinaasappel | Meringue

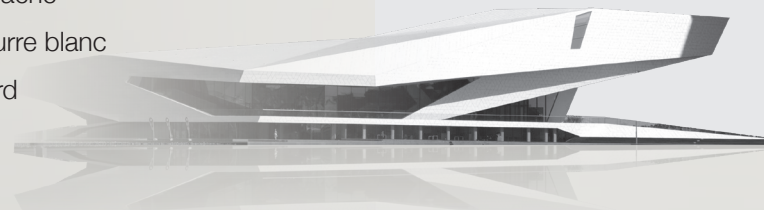
PRIJSINDICATIE

Hele dag + Diner 1

100 personen € 142,50
200 personen € 131,75
300 personen € 127,50

Hele dag + Diner 2

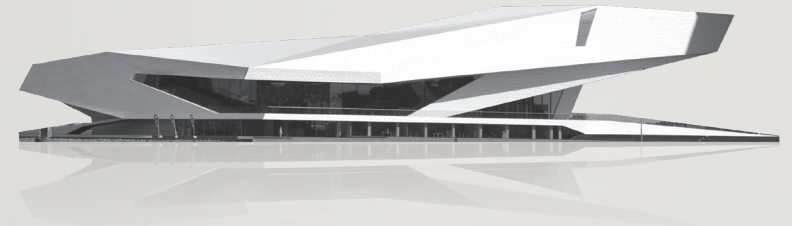
100 personen € 157,50
200 personen € 144,50
300 personen € 139,90





-12-

SELECT
— CATERING —
SINCE 1986



DINER

Prijs op aanvraag

Impressie menu sit down diner 3 gangen

Op de tafels plaatsen wij brood en boter.

Tomaat | rozenwater | pistache | tijm | buratta
Kalfswang | roodlof | walnoot | appel
Peer | caramel | amandel

Impressie vegetarisch menu

Geroosterde prei | tallegio | sinaasappel | vijg
Geroosterde knolselderij | eekhoortjesbroodcrème
Gekarameliseerde hazelnoten | savarin
Taartbodem | frangipane zeer dunne schijfjes appel
vanille | tonkaboon



Walking Dinner

Wij serveren uw gasten een heerlijk 5 gangen walking dinner, hieronder treft u een impressie van een menu. Uiteraard kunnen wij deze geheel aanpassen naar uw wens.

Aubergine | feta amandel crème | granaatappel
Knolselderij | ceps | hazelnoten
Heilbot | nori | sinaasappel | girolles
Parelhoen | ballontine | mais | iraanse pistache
Appel | frangepan | vanille

Food station dinner

In de Foyer kunnen wij in de ruimte verschillende foodstations plaatsen waar de gasten zelf een bord kunnen halen.

Mumbai foodstation

Gele kip curry
Gele vegetarische curry
Met rijst, papadums, naan brood en koriander

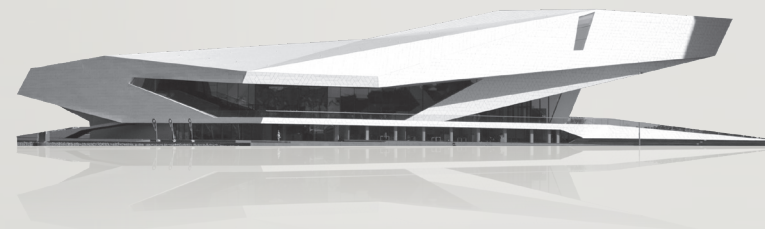
Bali Foodstation

Repeh bali met huisgemaakte pittige saus
Tempeh in pittige huisgemaakte saus
Met rijst, gefrituurde uitje, zuur en kroepoek

Oosterse burger station

Pulled chicken en teriyaki
Visburger met limoen mayonaise
Vegaburger met kerrie kool en sesam mayonaise

-13-



OPTIONELE TOEVOEGINGEN

Dranken

Verse “shot” sapjes zoals gember en kurkuma voor een verfrissende start van het programma.

Verse juices

Wil je nog iets uniekers aan je event toevoegen?

*Wij kunnen een speciale “smoothie fiets” plaatsen waarbij de gasten al fietsend hun eigen smoothie kunnen blenden!**

Lemonade bar

In de ruimte plaatsen we op onze buffetten een mobiele Lemonade bar. Omdat deze op wieltjes staat kunnen we de bar overal zetten waar u wilt.

De lemonades worden gemaakt van vers fruit en crushed ijs en zijn zelf te tappen. De bar zal worden aangekleed met kistjes met vers handfruit.

- Aardbeien, frambozen, blauwe bessen
- Sinaasappel, rozemarijn en kruidnagel
- Citroen, limoen en munt

Uiteraard zijn alle wensen bespreekbaar en kunnen we de gewenste smaak voor u verzorgen.

Lunch toevoegingen

Sandwich zalm, dille en kappertjes dagprijs

Sandwich carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en pesto/truffelmayonaise.

Soep buffet met heerlijke dagverse soepen met bijbehorende garnituren.

Handzame salade.

Cesar salade

met kip, Parmezaanse kaas, croutons

Spinazie pasta salade

met feta, olijven en zongedroogde tomaat

Fruitsalade



Bun Bar*

Onderstaande Oishii Buns kunnen speciaal voor uw event geserveerd worden. Deze speciale buns zijn comfort food van hoge kwaliteit. Met de Classic Kepler, The Peking, The Bangkok Dangerous en The Yasai vers uit de Oishii grill is er voor iedereen wat wils!

Kepler 442-B

Met groenten, kaas en noten

The Peking

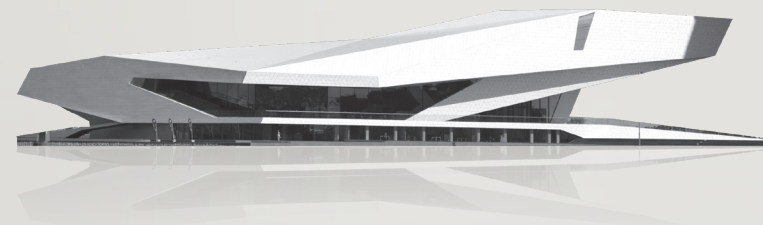
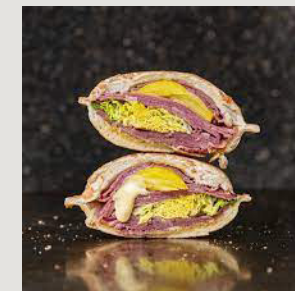
Peking eend, Hoi sin saus en Paksoy

The Bangkok Dangerous

Aberdeen Angus, Dragon breath en Augurk

The Yasai

Vegan gehakt, sesam olie, wasabi mayonaise en sunomono augurk



OPTIONELE TOEVOEGINGEN

Cocktail & Mocktail bar

Laat uw gasten, klanten of collega's genieten van unieke en exclusieve cocktails of mocktails. De cocktailbar kan volledig aangepast worden aan elk evenement, locatie of setting. We kunnen in de ruimte een witte of zwarte bar plaatsen, maar ook is het mogelijk om uw eigen signing/ontwerp op de bar te plaatsen. Elke cocktail en/of mocktail kunnen we serveren, zie hieronder een impressie:

Mojito

Limoen, munt, Dark & Stormy rum, ginger beer en limoen sap

Mojito Mocktail (non-alcohol)

Limoen, munt, ginger beer

Dutch mule

Jenever, ginger ale, citroen

Passion Floreale Mocktail (non-alcohol)

Martini Floreale, vanille, passievrucht en ananas siroop, rozenwater, gedroogde rozen

Gepersonaliseerde zoetigheden*

Denk hierbij aan:

Spekjes

Fortune cookies met uw persoonlijke boodschap

M&M's

Cakepops

Snoepjes

Overige culinaire toevoegingen*

Buffet van mini donuts in diverse smaken

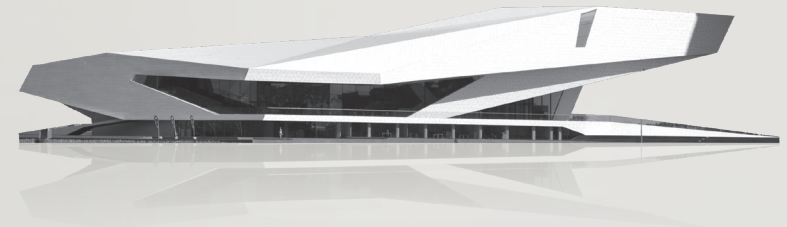
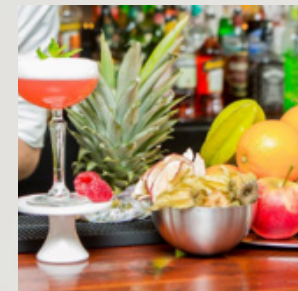
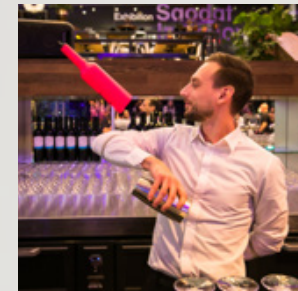
Oester bar, met heerlijke oesters wel door onze

Oesterman worden opengemaakt met bijpassende garnituren

Kaas buffet met heerlijke kazen van Fromagerie Kef met bijbehorende garnituren.

Charcuterie buffet, inclusief de authentieke Berkel. Een unieke toevoeging aan uw event waarbij de Berkel centraal in de ruimte geplaatst zal worden en een chef zal live de Berkel bedienen.

*Prijs op aanvraag



NEXT LEVEL HOSPITALITY

SELECT
— CATERING —
SINCE 1986