

HOOGTIJ

FOODBOOK



# INHOUD

---

## Foodbook

- 3. Ontbijt
- 3. Onze extra's
- 4. Lunch
- 5. Onze extra's
- 6. Onze brigade
- 7. Amuses
- 8. Sit-down dinner
- 9. Walking dinner
- 11. Shared dining
- 12. Big green egg
- 14. Foodstations
- 17. Panorama



Johan van Hasseltweg 39L  
1021 KN Amsterdam

☎ +31 (0) 888 48 53 48

✉ [welkom@hoogtij.amsterdam](mailto:welkom@hoogtij.amsterdam)

🌐 [www.hoogtij.amsterdam](http://www.hoogtij.amsterdam)

📷 [hoogtij\\_amsterdam](#)

📺 [hoogtijamsterdamnoord](#)

# CONTACT

---

# ONTBIJT

## ONTBIJT 1

€ 15,00

Echte Franse croissant met jam

Yoghurt met huisgemaakte granola

Brood van Kaandorp belegd met jong belegen  
Beemster kaas

## SUPPLEMENT 1

€ 8,75

Charcuterie

Kokosyoghurt

Vers fruit

## SUPPLEMENT 2

€ 8,00

Eggs Benedict

*of*

American pancake/ Maple syrup



# ONZE EXTRA'S

## BREAK SNACKS ZOET per stuk

€ 4,50

Bananenbrood

Brownie

Worteltaart

Pastel de Nata

## BREAK SNACKS HARTIG

€ 4,50 per stuk

Quiche: Franse tomaten, uien en kaas

Quiche: Spinazie geitenkaas

Broodje kroket van Kwekkeboom

Kwekkeboom saucijzen- en kaasbroodjes

# LUNCH



## SANDWICH LUNCH

€ 19,95

Harde broden van HANDGEMAAKT BROOD met minimaal drie belegsoorten (wisselend assortiment van vlees, vis en vega)

Mini groentenwraps (bieten-, spinazie- en wortelwraps) met minimaal twee belegsoorten (vlees, vegan)

Rijkelijk gevulde salade

## WARME LUNCH

€ 41,50

Salade orecchiette/ framboos/ feta/ tomaat  
Parelcouscous met pompoen/ rozijnen/ harissa/ korander  
Cannelloni met spinazie/ ricotta/ parmezaanse kaas  
Lamskebab met raita  
Chili sin carne met vegan gehakt/ zware bonen/ mais  
Ceaser salade  
Salade van grijze groenten  
Flatbread met baba ganoush/ aubergine/ kerrie  
Dunbrood met geitenkaas/ rode biet/ spinazie

## SUPPLEMENT SANDWICH LUNCH

Huisgemaakte soep € 4,55 p.p.

Vers gesneden fruitsalade van het seizoen € 6,75 p.p.

## HOOGTIJ SIGNATURE LUNCH

€ 28,95

Bestaande uit 3 belegde broodjes, soep, salade & dessert

### Broodjes

Spicy Mango Humus/ Gegrilde groente/ Avocado/ Mesclun  
Gegrilde kipfilet/ Rucola/ Avocado  
Carpaccio/ Truffel mayo/ Parmezaan/ Pijnboompitten/ Rucola

### Soep

Soep van Bospeen / Gele curry / Sinaasappel

### Salade

Caesar / Romaine / Ansjovis / Parmezaan / Kip / Croutons / Ei

### Dessert

American pancake/ Maple syrup

## CREATE YOUR OWN LUNCH

€ 28,95

Liever een andere invulling van de lunch?  
Kies een van onderstaande items ter vervanging van onze Hoogtij Signature lunch

### Broodjes

Kaas/ Mosterdmayonaise/ Rucola  
Mediterrane tonijnsalade/ Kappers/ Rode ui/ Gegrilde Paprika/ Rucola  
Surinaamse kip/ Komkommer z/z / Kerriemayonaise  
Pastrami/ Zuurkool/ Groene mosterd  
Vegan filet americain/ Sjalot/ Tabasco/ Rucola  
Gegrilde aubergine/ Miso / Sesam/ Bosui/ Granaatappel/ cashew  
Eiersalade/ bieslook/ truffel  
Zalm/ Mierikswortel/ Bloemkool/ Mizuna /  
Garnalensalade/ Groene appel/ Geroekte amandel  
Manchego/ Appelchutney/ Tomaat/ Babyspinazie  
Beef teriyaki/ Cashewcreme/ Bosui/ tauge

### Soep

Doperwt/ Kokos/ Basilicum  
Koude courgettesoep/ Spinazie/ Pikante paprika/ Geroosterde pitten

### Salade

Nicoise / Haricot verts / Ei / Tonijn / French dressing  
Parelcouscous / Baharat / Rozijn / Rucola / Pitten

### Dessert

Wafel/ marmelade/ room  
Brood en boter pudding/ Creme patissiere  
Seizoensfruit/ granola/ kokosyoghurt





# ONZE EXTRA'S



## BORRELGARNITUUR

€ 3,90 P.P (3 RONDES)

Vegetarische loempia's

Kaasstengels

Van Dobben bitterballen

## DELUXE BITTERBALLEN

€ 5,90 P.P. (3 RONDES)

Garnalen bitterballen

Vega oesterzwam bitterballen

Black Angus bitterballen

## MIDNIGHT SNACKS

Puntzak friet met mayo € 3,75

Zoete aardappelfriet met truffelmayo € 5,50

Mini brioche burger € 6,50

Lahmacun met knoflook yoghurt € 6,50

## BITES

(PRIJS PER PERSOON)

Drie verschillende dim sum met vissaus, limoen en koriander € 5,50

Kip, rund en vegetarische yakitori met soja en sesam € 3,00

Charcuterie € 5,50

Brood & dips € 3,50

Gehaktballetjes € 5,50

Amsterdams plankje € 5,50

Kibbeling € 5,50

Pulled pork op stoombroodje € 6,00

Eendoempia € 2,00

## BORRELBITES

VOOR DE LEKKERE TREK € 14,50 P.P (3 KOUDE BITES)

HOOGTIJ'S FAVORIET € 21,50 P.P. (5 KOUDE BITES)

DELUXE € 36,95 P.P. (2 KOUDE BITES & 3 WARME BITES)

### Koude bites

Soft tortilla krokante kip

Blini rosbief

Caesersalade

Japanse rib-eye

Soft wortel-tortilla gegrilde gamba

Blini gerookte makreel

Blini gerookte zalm

Avocado papaya salade

Tuna sashimi

Gepofte biet (V)

Caprese salade (V)

Watermeloen salade (V)

Pistache macaron (V)

Champignons à l'Escargot (V)

Soft bieten-tortilla pulled pado (V+)

Blini spicy mango hummus (V+)

### Warme bites

Feuilletée Indiase curry (V+)

Feuilletée brie, bosvruchten (V)

Veganistisch kipspiesjes (V+)

Yakitori saté

Peking duck pannenkoek

4-Kazen Conchiglioni (ook vega mogelijk)

Tapas garnalen in knoflookolie

Pompoensoep (V)

Romige spinaziesoep (V)

Gerookte paprika crèmesoep (V)

Mini rundvleesburger

Vegetarische mini-burger (V)

Kibbeling

Pulled porc op een stoombroodje

Spring roll pekingeend

Frites (V)

Zoete aardappelfrites (V+)

V= vegetarisch

V+= vegan

# ONZE BRIGADE

## ONDER LEIDING VAN DENNIS HUWAË

Tijdens zijn carrière stond hij voornamelijk aan het hoofd van keukens waarboven twee Michelin\*\* prijkten. 'Daar ontwikkelde hij zijn feilloze gevoel voor de allerhoogste gastronomie', aldus GaultMillau, die hem uitriep tot 'Talentvol Chef van het jaar 2018'. In 2021 heeft het harde werken zijn vruchten afgeworpen en werd Dennis beloond met een Michelinster, die hij ook in 2023 wist te behouden.

Voor Huwaë is het creëren van een gerecht, een zoektocht naar de perfecte combinatie van ingrediënten, die elkaar versterken en aanvullen. Hij laat zich hierbij graag inspireren door 'street food' van over de hele wereld. Naar eigen zeggen, zijn de klassieke technieken altijd de basis en maakt hij in zijn hoofd, de vertaalslag naar zijn eigen signatuur.



Dennis Huwaë en Jasper van den Berg

*'Laat de natuur zijn werk doen. Kies mooie producten en behandel ze met liefde en respect.'*

*Uiteindelijk gaat het allemaal om liefde voor het product en de tijd die je in steekt in het creëren van je nieuwe gerechten.'* -Dennis Huwaë



# AMUSES

## AMUSES 1

€ 5,50 PER AMUSE

Gevogelte mousse/ brioche/ macadamia noot

Kalfstartaar/ kroepoek/ piccalilly

Mini roulloux maiskip/ vadouvan/ kippenhuid

## AMUSES 2

€ 5,50 PER AMUSE

Fregola met gefermenteerde peper en selderij

Oester jus de veau tobasco (Supplement: € 1,00)

Zalm gezouten citroen/ aardappel kaantje/ kombu

## AMUSES (VEGAN)

€ 5,50 PER AMUSE

Curry/ kaffier creme/ granaatappel/ paprika

Tostada met vegan kip/ chimi churri/ avocado

Spitskool/ hazelnoot/ kumquat/ bieslook



# SIT DOWN DINNER



## SIT DOWN DINNER

€ 45,00

### Entree

Tartaar van hamachi / dashi / mierikswortel / rettich

### Hoofdgerecht

Flat iron steak / spitskool / zomerpaddestoel / jus met nori

### Dessert

Taart van pistache/ gemarineerde aardbei/ verveine/ vanille-ijs

## SIT DOWN DINNER 2

€ 53,00

### Entree

Tartaar van hamachi / dashi / mierikswortel / rettich

### Tussengerecht

Perfect egg / ceps salade / kaffier / brioche

### Hoofdgerecht

Flat iron steak / spitskool / zomerpaddestoel / jus met nori

### Dessert

Taart van pistache/ gemarineerde aardbei/ verveine/ vanille-ijs

## VEGAN DINNER

### Entree

Gepofte biet, framboos, avocado, mierikswortel

### Tussengerecht

Doperwtensoepp, soffrito van aardbei, koriander

### Tussengerecht

Geroosterde bospeen, wortelcreme, sinaasappel, vadouvan

### Hoofdgerecht

Koningsboleet, polenta, mais, bordelaise van paddenstoel

### Dessert

Taart van limoncello, ijs van groene thee, citrus

## SIT DOWN DINNER 3

€ 59,50

### Entree

Tartaar van hamachi / dashi / mierikswortel / rettich

### Tussengerecht

Zacht gegaarde kabeljauw/ brandade/ venkel/ vichysoisse saus

### Tussengerecht

Perfect egg / ceps salade / kaffier / brioche

### Hoofdgerecht

Flat iron steak / spitskool / zomerpaddestoel / jus met nori

### Dessert

Taart van pistache/ gemarineerde aardbei/ verveine/ vanille-ijs





# WALKING DINNER

## WALKING DINNER

€ 48,50

### *Viergangen*

Ceviche van koningsbaars/ gerookte avocado/  
zoete aardappel/ vinaigrette/ passievrucht/ jalapeno pepers

Gnocchi/ cevenneh ui/ reblochon/ hazelnoot

Gestooftde kalfswang/ jus met gember/ terrine van  
aardappel en knolselderij

Moelleux/ pistache creme/ vanille ijs

## WALKING DINNER

€ 55,50

### *Vijfgangen*

Ceviche van koningsbaars/ gerookte avocado/  
zoete aardappel/ vinaigrette/ passievrucht/ jalapeno pepers

Bisque van kreeft/ gele curry/ rivierkreeft/ groene appel

Gnocchi/ cevenneh ui/ reblochon/ hazelnoot

Gestooftde kalfswang/ jus met gember/ terrine van  
aardappel en knolselderij

Moelleux/ pistache creme/ vanille ijs

## WALKING DINNER 2

€ 48,50

### *Viergangen*

Tartaar van kalf/ amsterdaams zuur/ mosterd/ zuurdesem

Risotto van parelgort/ Goudse oplegkaas/ kruiden salade

Dorade/ basmati/ thaise salade/ olie van chili en knoflook

Cheesecake/ rabarbercompote/ frambozensorbet

## WALKING DINNER 2

€ 55,50

### *Vijfgangen*

Tartaar van kalf/ amsterdaams zuur/ mosterd/ zuurdesem

Bouillon van shii take/ dragon/ doperwt/ bospeen

Risotto van parelgort/ Goudse oplegkaas/ kruiden salade

Dorade/ basmati/ thaise salade/ olie van chili en knoflook

Cheesecake/ rabarbercompote/ frambozensorbet



# SHARED DINING

## HOOGTIJ SHARED DINING MENU

vanaf € 34,50\*

*\*Prijs vanaf 35 personen. Bij een minder aantal personen worden er chefsuren verrekend*

### Starters

Crudite / edamame hummus / brood & dips

### Salades (2 items)

Salade aardappel/ appel/ dragon/ prosciutto/ druiven/ amandel

Salade burrata/ crème cru/ watermeloen/ citrus dressing/ gepofte spelt

### Warme gerechten (4 items)

BBQ spitskool/ Nam prik van tomaat/ tamarinde

Kalkoen merguez/ granaatappelmelasse/ rode ui/ salsa verde

Pulled chicken 'salpicao'/ lente ui/ blanke rozijnen/ waspeen/ aardappelsticks

Geroosterde bloemkool/ thai curry aioli/ gerookte peper

*Onze warme gerechten worden altijd geserveerd met:  
Friet/ selderijzout/ bearnaise-mayo*

### Dessert (+ €7,50 p.p. per dessert)

*Keuze uit een van onderstaande opties:*

BBQ ananas: Roze peper/ gember room/ gember crumble

Passievruchten 'tiramisu': Bavaois/ biscuit/ Spaanse meringue

Taart: Chefs's choice/ seasonal, of in overleg.

## HOOGTIJ SHARED DINING MENU OPTIES

Liever een andere invulling van het shared dining menu?

Kies een van onderstaande items ter vervanging van onze Hoogtij Shared Dining menu:

### Salades

Spaghetti van courgette/ waterkers pesto/ gedroogde appel/ moerbei/ hennepzaad

Bieten salade/ sinaasappel/ venkel/ dille/ feta kaas (of vegan kaas)

### Warme gerechten

Gestoomde wortelsalade/ aioli/ mango-chili salsa/ hazelnoot dukkah

Knolselderij gepoft/ krokante knoflook/ steranijs- sweet chili dressing

Zoete maïskolf/ pimenton de la vera/ jalapeno  
Witte bonensalade/ wilde selderij/ artisjokken/ tomaat/ knoflook dressing

(24hr-57°) Procureur/ thym/ gekonfijte knoflook/ gegrilde citroen

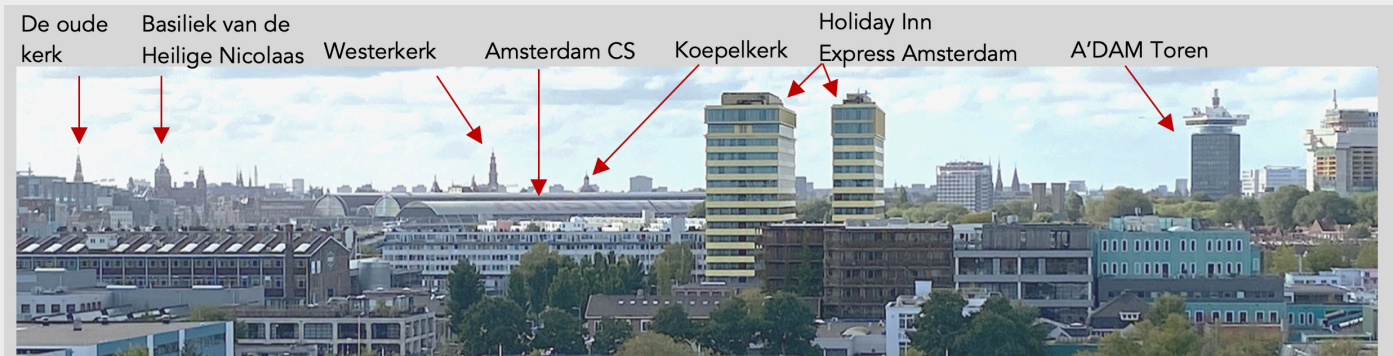
Rendang van jackfruit/ gestoomde rijst/ indonesische koolsla

Galangal empanadas/ zoete aardappel/ mais/ kokos-curry creme

Low & slow beef short rib/ gepofte sjalot/ zeeuws spek/ champignons\* (+€7,50 p.p.)

Brisket/ Salt & pepper crusted/ gerookt op eiken/ chimichurri\* (+€7,50 p.p.)

# PANORAMA

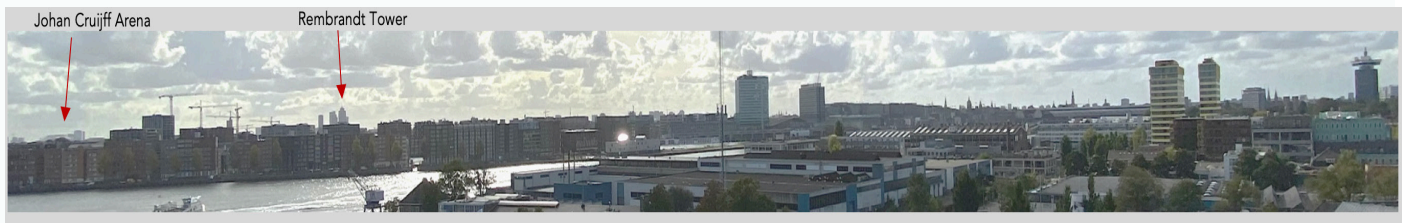


De eerste experience is de lift naar boven naar de top van het gebouw (er is ook een trap voor de sportievelingen). Daar wacht je een uitzicht... the sky is the limit.

We ontvangen je hier op grote hoogte om de zakelijke mogelijkheden samen door te nemen.

En natuurlijk kijken we samen over het historische centrum van de stad en ontdekken we welke iconische gebouwen ook boven het maaiveld uitsteken.

**EN BIJ EEN PLEK MET MOOI  
UITZICHT MAG JE BEST EVEN  
WACHTEN.**



## LET'S MEET

Hoogtij is uniek, avontuurlijk, groen en als we het zelf mogen zeggen, niet te weerstaan!



# BIG GREEN EGG

## HOOGTIJ BBQ

€ 34,50

### Van 'The Big Green Egg'

Heerlijk zachte gemarineerde braadworst

Kippendijen met onze eigen specerijen rub

Gekruide hamburgers en lekker vetting gesneden van nek

Oosters gemarineerde spekklap, zoet en licht pikant

### On the side

Stokbrood / Kruidenboter

Aardappelsalade / Groenesalade / Coleslaw

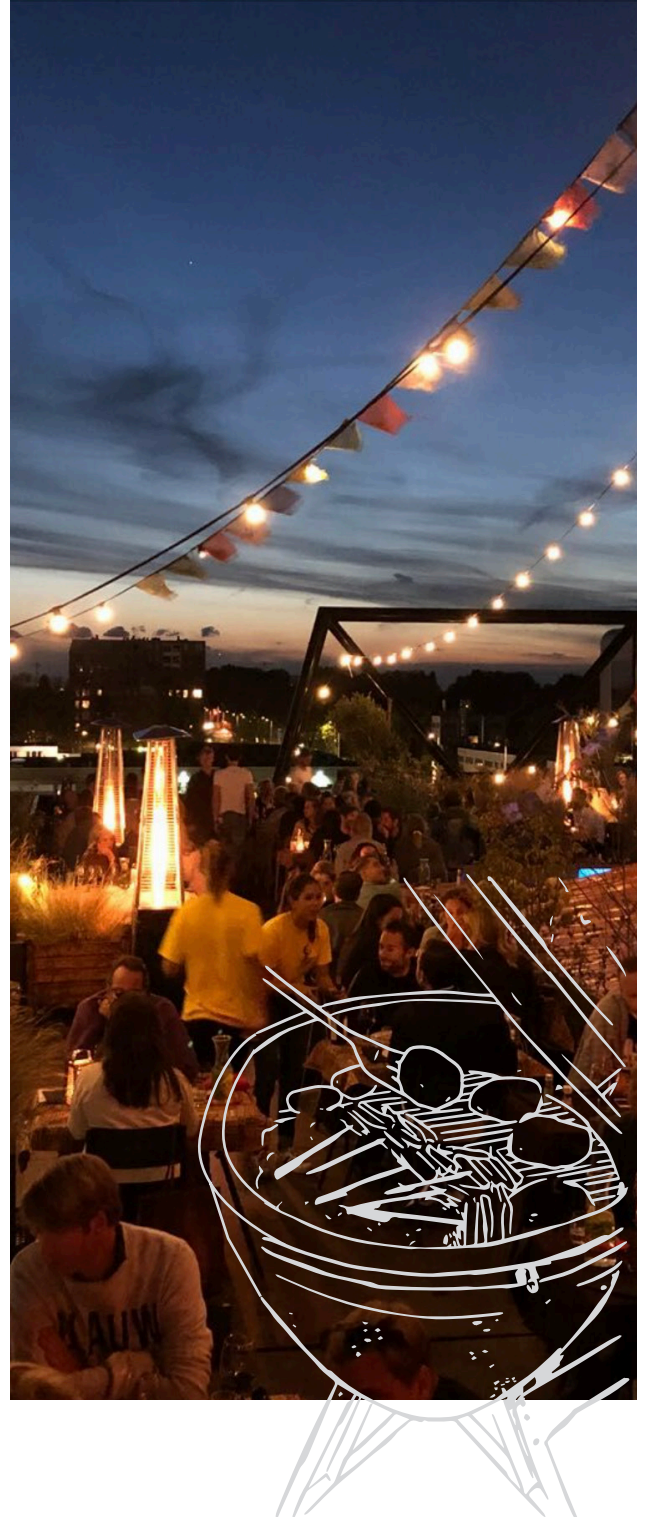
Satesaus / BBQ-saus / Knoflook

### Dessert (Supplement € 6,50)

Gekarameliseerde ananas: Roze peper, passievrucht sorbetijs, gember crumble

Sundae ijs: Chocolade brownie, sorbet ijs, pecan noten, kokos dulce de leche

Cremeux de cassis: Witte chocolade, blauwe bes, drop van rode biet, yoghurt ijs, zachte meringue



# BIG GREEN EGG

## HOOGTIJ BBQ DELUXE

€ 39,50

### Van 'The Big Green Egg'

Garnalen spies: Mango-knoflook marinade, Marie-rose saus, kruiden

Mediterrane BBQ worst: Smakelijke kip worst, verrijkt met mediterrane kruiden

BBQ spitskool: Nam prik van tomaat, tamarinde & galangal

### On the side

Aardappelsalade: Appel, kervel, dragon & radijs

Coleslaw: Witte kool, rode kool, wortel, limoen aioli

Groene Salade: Groene salade, karnemelk dressing, waterkers

Assortiment vers gebakken broodjes:  
Roomboter, signature butter, aioli en dips

Frites: met mayonaise (+€3,75 p.p.)

### Dessert (Supplement € 6,50)

Gekarameliseerde ananas: Roze peper, passievrucht sorbetijs, gember crumble

Sundae ijs: Chocolade brownie, sorbet ijs, pecan noten, kokos dulce de leche

Cremeux de cassis: Witte chocolade, blauwe bes, drop van rode biet, yoghurt ijs, zachte meringue

## HOOGTIJ BBQ DELUXE OPTIES

Liever een andere invulling van de BBQ?

Kies een van onderstaande items ter vervanging  
(Extra items zijn beschikbaar a €7,50 p.p.)

Kippenvleugels: Smoked paprika & chipotle, geserveerd met ranch dressing

Gildehoen kip brochette: Kippendij, verrijkt met specerijen en omwikkeld met bacon

Duroc procureur: Nek van het Duroc varken, langzaam gegaard

Moink balls: Gehaktballetjes omwikkeld met bacon, geserveerd met een frambozen glaze

Beef burgers: Hamburgers van het MRIJ rund geserveerd met een 'build your own burger' buffet.

Suiker Maiskolf: Sous vide gegaard, gegrild, met pimenton de la vera & jalapenos

Geroosterde broccoli: Romesco saus, tomaat, paprika, pepers & amandel

Knolselderij: Gepoft & gegrild, krokante knoflook & steranijs- sweet chili dressing

BBQ jackfruit bun: Pulled BBQ jackfruit, cola- reductie, Marokkaanse citroen & pickles

## DELUXE SPECIALS

+ € 6,99 p.p.

Short Rib sandwich:  
10 uur gegaarde boneless MRIJ short rib, SUB stijl, met beef jus & pickles

Bavette Rouleaux:  
gevuld met spinazie, parmezaanse kaas en citroen

Smoked Salmon:  
Hele zalmzijdes, gepekeld en gerookt van de beste kwaliteit

Brisket MRIJ:  
Salt & pepper crusted, 16 uur op eiken gerookte brisket geserveerd met chimichurri



# FOODSTATIONS

## **STREETFOOD**

**€ 15,00**

Taco al pastor

Bun Bao kip of jackfruit

Chorpian (kip chorizo/chimichuri)

Bibimbap / rijst / wortel / kimchi / tauge / ei

## **VEGAN HEAVEN**

**€ 12,00**

Soep van zoete aardappel en gele curry

Geroosterde groenten met humus en sesam

'Du Puy' linzen met komijn en gepofte bospeen

Salade van tomaat, basilicum en framboos

Doperwten, tuinbonen en pistachepesto

## **ASIAN BAR**

**€ 14,00**

Ramen bouillon met miso, gekookt ei, geplukte kip, koriander, baby paksoi, garnalen, olie van chili en knoflook en gebakken tempeh

Sushirijst met Kimchi-sesam, mango, tonijn, avocado, edamame en sriracha

## **SEAFOOD LUXE BAR**

**€ 25,50**

Sesam krabsalade

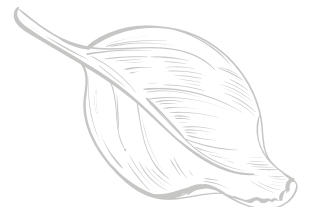
Thaise mosselen

Salade makreel met piccalilly, groene appel, mais

Garnalencocktail met knolselderij en bieslook

Gillardeau oesters met mignonette

Prijzen van de foodstations zijn gebaseerd op minimaal 80 personen en een minimale afname van 3 foodstations.



# FOODSTATIONS

## PASTA BAR

€ 14,50

Pappardelle 'Al Ragú' - Bolognese zoals deze écht bedoeld is

Fusilli met burrata, tomaten, basilicum en balsamico

Tagliatelle met truffel en parmezaanse kaas

## KAASBAR

€ 12,00

Verskillende soorten kaas

Comte - Bleu d' Auvergne - Epoisses - St Maure de Touraine  
- overjarige brokkelkaas - vijgen en notenbrood - olijvenjam -  
compote van kweepeer en grove mosterd

## BURGERBAR

€ 13,00

Beefburger op briochebroodje, cheddar en homemade barbecue saus

Thaise visburger, steamed bun, papaja en limoen

Vega burger op een brioche broodje en smokey cocktailsaus

## DESSERT BAR

€ 15,00

Mandarijn cheesecake

Pistache dadel taart

Chocolademousse

Tiramisu taart

Vegan sinaasappel brownie

## CÔTE DE BOEUF BAR

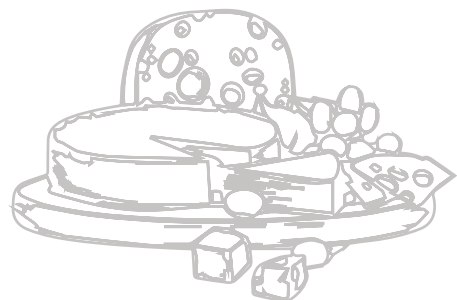
€ 19,00

Côte de boeuf

Béarnaisesaus

Gepofte aardappel met zure room en bieslook

Kropsla met een huisgemaakte French dressing



Hoog Sammy, kijk  
omhoog Sammy  
Want daarboven  
licht de maan

Shaffy

**BEKIJK ONZE WEBSITE**



www.hoogtij.amsterdam - +31 (0)888 48 53 48 - welkom@hoogtij.amsterdam -  
Johan van Hasseltweg 39L, Amsterdam