



Banqueting brochure 2021

... to make the event
culinarily complete!





Eye Banqueting heet u en uw gasten van harte welkom bij deze bijzondere locatie met vele mogelijkheden rondom de verzorging van uw event. Deze brochure is opgebouwd uit verschillende arrangementen, welke apart te bestellen en tevens uitstekend te combineren zijn.

Meest gestelde vragen

1. Kan ik ook met 10 personen dineren?

Uiteraard, maar de prijzen zijn gebaseerd op arrangementen vanaf 20 personen. Ook bestaat de mogelijkheid om met groepen onder de 20 personen te dineren bij Eye bar-restaurant, u bevindt zich dan niet meer in een besloten ruimte.

2. Kan ik de inhoud van de arrangementen wijzigen?

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

3. Kan ik een offerte op maat ontvangen?

Op basis van uw wensen zullen wij een overzicht kunnen maken van de kosten voor een helder overzicht.

4. Krijg ik korting als ik arrangementen combineer?

De arrangementen zijn zo samengesteld dat de kosten niet wijzigen bij combinaties van arrangementen. Dit zal wel invloed hebben op de personele kosten.

Overige informatie

- Uitgaande van gebruik aanwezig meubilair in Eye
- De prijzen zijn excl. btw

Voor al uw culinaire vragen kunt u contact opnemen met Eye Banqueting. Per mail via 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 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.

Zij zullen aan al uw unieke wensen kunnen voldoen en een offerte op maat voor u maken.

Wij kijken ernaar uit u te verwelkomen!



Wij bieden u de volgende koffiearrangementen aan. Deze zijn te bestellen vanaf 10 personen. Van deze arrangementen kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 4 uur.

Personeelskosten:

10 – 40 personen	1 medewerker à circa 6 uur à € 35,00 p.p.p.u.
41 – 70 personen	2 medewerkers à circa 6 uur à € 35,00 p.p.p.u.
➤ 71 personen	Op aanvraag

Start up Coffee

€ 7,50 p.p.

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

Coffee & Sweets

€ 8,10 p.p.

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

Healthy Coffee

€ 9,20 p.p.

Onbeperkt koffie & thee met versgebakken haverkoek met rode vruchten,
Tony Chocolonely pure chocolade en een energy smoothie-shot.
Wij plaatsen tevens karaffen water.

Coffee your own way – selfservice arrangement

Onbeperkt koffie & thee, 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.

**Alleen te bestellen van 10 tot 20 personen en op doordeweekse dagen.*

Eenmalige opstartkosten van € 85,-	
10 – 20 personen	€ 7,50 p.p.

*“Good ideas start with brainstorming,
great ideas start with coffee”*



ONTBIJT ARRANGEMENTEN

Aansluitend op de koffie arrangementen kun u kiezen uit diverse culinaire aanvullingen als extra lekkernij of als ontbijt supplement. Deze zijn te bestellen vanaf 10 personen.

Mini muffins (diverse smaken, 2 p.p.)	€ 1,50 p.p.
Mini candybars (2 p.p.)	€ 1,50 p.p.
Versgebakken madeleines (1 p.p.)	€ 1,50 p.p.
Roombotercroissant of chocoladebroodje (groot, 1 p.p.)	€ 1,80 p.p.
Versgebakken mini viennoiserie (2 p.p.)	€ 1,80 p.p.
Kistje vers handfruit	€ 1,85 p.p.
Tony Choclonely (diverse smaken, 50 gram, 1 p.p.)	€ 2,00 p.p.
Granola muesli reep (1 p.p.)	€ 2,50 p.p.
Bananenbrood (1 plak p.p.)	€ 2,90 p.p.
Macarons van patisserie Petit Gateau (1 p.p.)	€ 2,90 p.p.
Luxe muffin (diverse smaken, 1 p.p.)	€ 3,50 p.p.
Vegan carré gebakje (diverse smaken, 1 p.p.)	€ 3,50 p.p.
Boerenyoghurt/sojayoghurt met granola en vers fruit	€ 3,75 p.p.
Petit Four van patisserie Petit Gateau (1 p.p.)	€ 4,25 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.
Frisdrank op nacalculatie (per stuk)	€ 2,95 p.s.
Smoothie of the day	€ 3,75 p.p.
Karaf verse jus d'orange	€ 4,50 p.s.
Frisdrank pakket (onbeperkt diverse frisdranken)	€ 5,00 p.p.

"Shake up your wake up!"





LUNCH ARRANGEMENTEN

Voor de lunch bieden wij u diverse mogelijkheden. De lunch kan besteld worden ter aanvulling van een koffiearrangement en wordt vanaf een buffet geserveerd. Te bestellen vanaf 20 personen.

Personeelskosten:

20 – 40 personen	Inbegrepen in het koffie arrangement
41 – 70 personen	Inbegrepen in het koffie arrangement
➤ 71 personen	In overleg

Have a Break *(Uitgaande van 4 items p.p.)*

€ 15,75 p.p.

Vanille muffin

Wrap met beleggen Beemster kaas met zongedroogde tomatenmayonaise, augurk en sla melange

Afgebakken broodje met kip kerrie salade en sla melange

Vers handfruit

Verse jus d'orange

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

€ 19,50 p.p.

Mediterrane pastasalade in een marinade van citroen en peterselie met olijven, komkommer, tomaat en gebrokkelde fetakaas

Afgebakken volkoren broodje met hummus Ras el Hanout, gegrilde groenten en sla melange

Afgebakken wit broodje met Amsterdamse eiersalade, augurk en sla melange

Gevulde wrap met Noorse zalmzalade en sla melange

Vers handfruit

Verse jus d'orange

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

€ 20,00 p.p.

Caesar salade met kip, ei, Parmezaanse kaas, croutons en Caesar dressing

Afgebakken volkoren broodje met zachte boerenbrie, komkommer en zongedroogde tomatenmayonaise

Afgebakken wit broodje met Mediterrane tonijnsalade en sla melange

Wrap met kiprollade, avocado crème , gegrilde paprika en Amerikaanse koolsalade

Vers handfruit

Verse jus d'orange

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

€ 21,50 p.p.

Japanse noedelssalade met gebakken pittige beef puntjes in knoflook en rode peper met sesam, roergebakken groenten en teriyaki saus

Afgebakken volkoren broodje met gerookte zalm, roomkaas, rode uitjes en remoulade dressing

Afgebakken volkoren broodje met flinterdunne Serranoham, truffel crème en sla melange

Bananenbrood

Vers fruit salade

Verse jus d'orange

Bovenstaande lunch arrangementen zijn uit te breiden met supplementen, te vinden op de volgende pagina.



LUNCH ARRANGEMENTEN

De supplementen zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Tomatensoep met verse basilicum en Parmezaan (V)	€ 3,50 p.p.
Doperwtensoup met munt en een schuim van kokos (vegan)	€ 3,50 p.p.
Pompoensoep met koriander en crème fraîche (V)	€ 3,50 p.p.
Broodje kaas- of rundvleeskroket geserveerd met mosterd	€ 3,50 p.p.
Mini quiche Lorraine of bospaddenstoelen met truffel (1 p.p.)	€ 3,25 p.p.
Japanse Yakitori stick (2 p.p.)	€ 3,25 p.p.
Versgebakken saucijzen- of kaasbroodstengel (1 p.p.)	€ 2,00 p.p.

"I could talk food all day"



BORRELARRANGEMENTEN

Wij bieden u de volgende borrelarrangementen aan. Deze zijn te bestellen vanaf 20 personen. Van deze arrangementen kunt u gebruik maken tijdens uw vergaderarrangement. Indien u meer personeel wenst of u geen vergadering in Eye heeft gehad zullen daar de personele kosten apart voor begroot worden.

Personeelskosten:

20 – 40 personen	Inbegrepen in het vergader arrangement
41 – 70 personen	Inbegrepen in het vergader arrangement
➤ 71 personen	In overleg

Uitkoop Hollands drankassortiment (huiswijnen, bier, frisdranken en mineraalwater).

½ uur	Hollands drankassortiment	€ 6,50 p.p.
1 uur	Hollands drankassortiment	€ 9,50 p.p.
1,5 uur	Hollands drankassortiment	€ 11,50 p.p.
2 uur	Hollands drankassortiment	€ 12,50 p.p.
2,5 uur	Hollands drankassortiment	€ 14,00 p.p.
3 uur	Hollands drankassortiment	€ 15,50 p.p.

De arrangementen kunt u uitbreiden met onderstaande supplementen.

- o Glas prosecco € 4,50 p.p.
- o Glas cava € 6,50 p.p.

Onderstaande tafelgarnituren bieden wij alleen aan in combinatie met onze drankassortimenten. Deze zijn te bestellen voor het volledige aantal gasten vanaf 20 personen.

Personeelskosten:

20 – 40 personen	Inbegrepen in het arrangement
41 – 70 personen	Inbegrepen in het arrangement
➤ 71 personen	In overleg

Salty bites (V) € 2,90 p.p.

Combinatie van luxe notenmelange, soja rijstcrackers en groentechips

Olijven (V) € 2,90 p.p.

Gemarineerde groene en zwarte olijven

Amsterdam platter € 4,50 p.p.

Ossenworst, leverworst, kaas met mosterd en Amsterdams zuur

Dips in weckpotten (V) € 5,50 p.p.

Landbrood met verschillende dips waaronder hummus en olijven tapenade

Crudit  (V) € 4,60 p.p.

Stengels van biologische groenten met verse kruiden dip

“Start the day with a smile & finish it with champagne”



Onderstaande snacks bieden wij alleen aan in combinatie met onze drankassortimenten. Deze zijn te bestellen voor het volledige aantal gasten vanaf 20 personen.

Aanvullende personeelskosten:

20 – 40 personen	Minimaal 1 medewerker à circa 4 uur à € 35,00 p.p.p.u.
41 – 70 personen	Minimaal 2 medewerkers à circa 4 uur à € 35,00 p.p.p.u.
➤ 71 personen	Op aanvraag

Japanse yakitori stick (2 p.p.) € 3,25 p.p.
Kipspiesjes gemarineerd in Japanse sojasaus en sake.

Indiase samosa's (Vegan, 2 p.p.) € 3,75 p.p.
Dun flensje gevuld met diverse groenten en oosterse specerijen.

Cappuccino van doperwten (Vegan) € 3,50 p.p.
Soepje met verse munt en een schuim van kokos.

Gyoza (2 p.p.) € 4,50 p.p.
Gyoza met:
- Kip en Teriyaki saus
- Oosterse groenten en Teriyaki saus

Vietnamese rice wraps (2 p.p.) € 4,75 p.p.
Roergebakken groenten met koriander, munt, sesam en chilisaus.

Mini quiche (1 p.p.) € 3,25 p.p.
- Lorraine (spek en kaas)
- Gebakken paddenstoelen, truffel bechamelsaus en Parmezaan (V)

Mini thrill grill burger (1 p.p.) € 4,85 p.p.
Mini hamburger van gegrild rundvlees met tomaat, cheddar, ui, frisse sla en dragonmayonaise.

Bittergarnituur (3 stuks p.p.) € 5,75 p.p.
Krokante snacks waaronder bitterballen, kaasstengels & mini loempia (V) geserveerd met mosterd & chilisaus. Geheel vegetarisch is mogelijk.

Sloppy Joe (Vegan) € 5,75 p.p.
Mini broodje met pulled jackfruit in bbq melange met knapperige ijsbergsla, paddenstoel en gebakken ui.

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



BUFFETTEN

Een aantrekkelijk ingericht buffet waar u en uw gasten een variatie aan koude en warme gerechten geserveerd krijgen. De buffetten zijn te bestellen vanaf 20 personen en tevens ook als lunch bestellen. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 2 uur.

Personeelskosten op basis van 2 uur programma:

20– 30 personen	Personeel; 2 medewerkers à circa 5 uur à € 35,00 p.p.p.u.
31 – 50 personen	Personeel; 3 medewerkers à circa 5 uur à € 35,00 p.p.p.u.
➤ 51 personen	Op aanvraag

Hollands buffet

€ 30,50 p.p.

Koude gerechten:

Linzensalade met geitenkaas, gegrilde pompoen en granaatappel (V)
Vers gebakken broodsoorten met gezouten roomboter

Warme gerechten:

Stamppot hutspot; wortel, ui en aardappel (V)
Stamppot andijvie; rauwe andijvie en aardappel (V)
Stoofvlees Hachee met geglaceerde zilveruitjes en champignons
Runder rookworst

Hollands dessert

Aardbeientaartje met witte chocolademousse en meringue



Italiaans buffet

€ 32,50 p.p.

Koude gerechten:

Gemarineerde zeevruchten met olijfolie, rode peper en peterselie dressing
Salade Caprese; Italiaanse tomaten, mozzarella en verse basilicum (V)
Vers gebakken brood met olijven tapenade en gezouten roomboter

Warme gerechten:

Ravioli gevuld met een crème van pompoen in salie en botersaus (V)
Pasta Bolognese; klassieke rundergehakt en tomatensaus met geschaafde Parmezaanse kaas
Geroosterde mediterrane seizoensgroenten (V)

Italiaans dessert:

Panna cotta van citrus fruit met chocolademousse en garnituur

Op de volgende pagina vindt u de verdere uitwerking van de buffet arrangementen.



Aziatisch buffet

€ 32,50 p.p.

Warme gerechten:

Vegetarische loempia met Oosterse groenten (V)

Oosterse gestoomde rijst met verse kruiden

Kippendijen saté spies met huisgemaakte pindasaus

Indiase vegetarische curry met roergebakken groenten (V)

Toppings:

Gebakken uitjes

Cassave kroepoek

Zoetzure salade met komkommer en rode peper

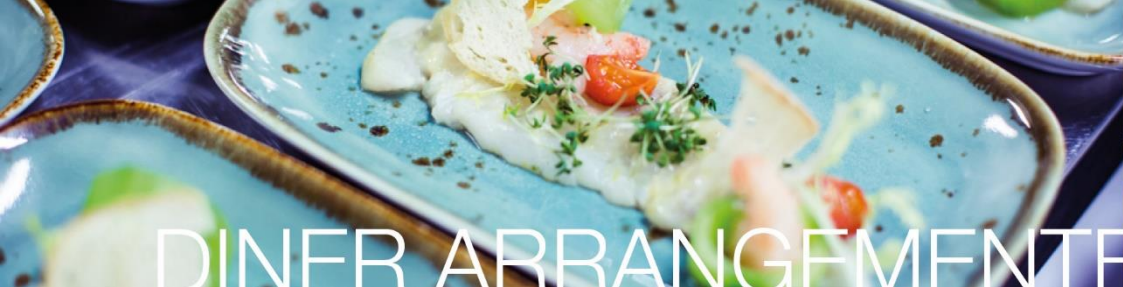
Aziatisch dessert:

Pure chocolade taart met mango en witte chocolademousse

*"Live is uncertain,
eat dessert first!"*

De dinerbuffetten zijn te combineren met onderstaande supplementen.

Koffie, thee & friandises	€ 3,90 p.p.
2 uur Hollands drankassortiment	€ 12,50 p.p.
3 uur Hollands drankassortiment	€ 15,50 p.p.
Kaaskarretje	€ 7,75 p.p.



DINER ARRANGEMENTEN

Een diner kunnen wij voor u verzorgen vanaf 20 personen. Van dit arrangement kunt u gebruik maken voor de duur van maximaal 3 uur. De diner arrangementen zijn tevens als lunch te bestellen.

Op de volgende pagina staan verschillende menu opties voor een 3-gangen sit-down diner. Deze menu's zijn verder uit te breiden met extra supplementen. Uiteraard houden wij rekening met allergieën en dieetwensen.

Sit-down dinner

Personeelskosten op basis van 3 uur programma:

20 – 30 personen	2 medewerker à circa 6 uur à € 35,00 p.p.p.u. Minimaal 1 chef à € 47,00 p.p.p.u.
31 – 40 personen	3 medewerkers à circa 6 uur à € 35,00 p.p.p.u. Minimaal 1 chef à € 47,00 p.p.p.u.
41 – 50 personen	4 medewerkers à circa 6 uur à € 35,00 p.p.p.u. Minimaal 2 chefs à € 47,00 p.p.p.u.
➤ 51 personen	Op aanvraag

Op de volgende pagina vindt u de verschillende menu opties.



Indien de voorkeur uitgaat naar een walking dinner maken we hier graag een seizoensgebonden menu voorstel voor. Een walking dinner bestaat uit minimaal 5 kleinere gerechten welke gemakkelijk te eten zijn met een vorkje. Een voorbeeldmenu kunt u vinden op de volgende pagina.

Walking dinner

Personeelskosten walking dinner op basis van 3 uur programma:

20– 30 personen	2 medewerker à circa 6 uur à € 35,00 p.p.p.u. Minimaal 1 chef à € 47,00 p.p.p.u.
31 – 40 personen	3 medewerkers à circa 6 uur à € 35,00 p.p.p.u. Minimaal 1 chef à € 47,00 p.p.p.u.
41 – 50 personen	4 medewerkers à circa 6 uur à € 35,00 p.p.p.u. Minimaal 2 chefs à € 47,00 p.p.p.u.
➤ 51 personen	Op aanvraag

Koffie, thee & friandises	€ 3,90 p.p.
Welkomstdrank prosecco (1 p.p.)	€ 4,50 p.p.
Welkomstdrank cava (1 p.p.)	€ 6,50 p.p.
Hollands drankassortiment	€ 15,50 p.p.
Wijn arrangement basis (incl. Hollands drankassortiment)	€ 20,50 p.p.
Wijn arrangement medium (incl. drankassortiment)	€ 24,50 p.p.
Wijn arrangement luxe (incl. drankassortiment)	€ 27,50 p.p.
Kaaskarretje	€ 7,75 p.p.
Bloemdecoratie* (per vaasje)	€ 8,50 p.st.
*Bloem bezorgkosten	€ 8,50 totaal
Menukaarten (per stuk)	€ 4,75 p.st.



MENUKAART

Seated dinner 1

Pompoensoep (V)

Geserveerd met koriander, croutons en zonnebloempitten.

~

Cannelloni (V)

Gevuld met ricottakaas en spinazie in een tomatensaus met seizoensgroenten en geschaafde Parmezaanse kaas.

~

Panna cotta

Geserveerd met vruchten coulis en diverse garnituren.

€ 32,50 p.p.

Seated dinner 2

Zalm tartaar

Geserveerd met aardappel salade en dille-mosterdsaus

~

Oven gegaarde boerenhoender

Geserveerd met aardappel mousseline, seizoensgroenten en tijm jus.

~

Cheesecake

Met meringue, witte chocolade en bosvruchten.

€ 34,50 p.p.



Seated dinner 3

Aubergine ceviche (V)

Geserveerd met een tartaar van tomaat en zoetzure groenten.

~

Gebakken zeebaars

Geserveerd met aardappel mousseline, seizoensgroenten en een witte wijnsaus.

~

Chocolade trio

Chocolade op verschillende manieren bereidt.

€ 38,90 p.p.

** Bovenstaande menu's zijn inclusief versgebakken brood en boter.*

Indien meerdere gangen gewenst zijn kunnen de sit-down menu's worden aangevuld met onderstaande supplementen à € 7,85 per persoon.

Gestooft kabeljauw met mosselen, vadouvan en saus van waterkers.

~

Gestooft kalfswang met gekonfijte prei, parelgort en kalfsjus met truffel.

~

Cannelloni pulled jackfruit met compote van uien, gegrilde bospeen, crème van wortel en een BBQ-saus (*Vegan*).



STREET-FOOD



Walking dinner menu

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

*

Kokos panna cotta met gekarameliseerde ananas (vegan)

€ 39,00 p.p.

Extra's

Giveaway Eye Shop	Op aanvraag
Bloemdecoratie op tafel (per vaasje)	€ 8,50 p.st.
Bloemdecoratie bezorgkosten (per levering)	€ 8,50 totaal
Garderobemedewerker (dagdeel à 4 uur)	€ 140,- p.p.
Host(ess) (dagdeel à 4 uur)	€ 140,- p.p.
Menukaarten (vanaf 20 personen)	€ 4,75 p.p.
Lunchpakketten	Op aanvraag
Kindermenu (avond)	€ 13,50 p.p.



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

