

Catering Brochure



Amerpodia





Inhoudsopgave

Catering	3
Vergaderarrangement	4
Congres-arrangement Nationaal	6
Congres-arrangement Internationaal	8
Zelf samenstellen	10
Ontvangst, ontbijt en pauze	11
Lunch	12
Borrelen	13
Diner	16
Walking dinner & Food court	18

Catering

Bij Amerpodia willen we graag een positieve bijdrage leveren aan het welzijn van de wereld om ons heen. Dat geldt voor vrijwel alles wat we onze bezoekers voorschotelen. Van publieksprogrammering tot menukaart. Cateringopties en arrangementen zijn dan ook zorgvuldig door ons samengesteld. Met op alle fronten de beste ingrediënten. Het hele jaar door. En vanuit de gedachte om bewust consumeren zoveel mogelijk te stimuleren.

Lokaal, biologisch & seizoensgebonden

Zo werkt onze keuken veelal met lokale, biologische en seizoensgebonden producten. Waar mogelijk kiezen we voor duurzame alternatieven en leveranciers die, net als wij, bewust betrokken zijn. Van pure Schulp vruchtensappen tot eerlijke chocolade van Tony Chocolonely.

Onze catering opties

Om het plannen van een event nét wat makkelijker te maken, delen we in deze cateringmap een aantal van onze arrangementen, maaltijdsuggesties en smaakvolle extra's. Daarnaast bieden we de mogelijkheid om zelf een menu samen te stellen op basis van onze verschillende cateringopties.

Speciale wensen

Liever een volledig vegetarische lunch voor je gasten of een veganistisch diner? Onze chef-kok zit vol met goede ideeën. Laat ons weten wat je in gedachten hebt per [mail](#) of [telefonisch via +31 \(0\)20 589 1680](#).





Vergaderarrangement

Vergaderarrangement

09.00-17.30 uur / vanaf 10 tot 40 personen

Vergaderen in onze Bibliotheek? Brainstormen in de Grachtenzaal? Amerpodia heeft letterlijk en figuurlijk de ruimte om tot nieuwe inzichten te komen! Voor zakelijke meetings met kleinere aantallen hebben wij een vergaderarrangement samengesteld.

Per persoon € 49,50

Koffie en thee

Onbeperkt koffie / verse munt- gember- en citroenthee / water

Ochtendpauze

Bananenbrood en muffins

Lunch

Een kopje soep

Divers belegde, vers gebakken broodjes met vegetarisch-, vis en/of vlees beleg

Warme snack

Vers fruit

Schulp fruitsappen, koffie, thee en water

Onze keuken werkt met respect voor de seizoenen en we vertellen je daarom pas graag bij de reservering wat de inhoud van de lunch zal worden. Denk bijvoorbeeld aan:

Pompoensoep met kokosroom

Desembroodje met gebakken groenten, granaatappel en Parmezaanse kaas

Zadenbrood met spinaziehumus, kruiden fritatta en groente pickles

Rozemarijnbrood met geitenkaas, bietenpesto, vijgentapenade en gemengde sla

Quiche van geitenkaas en tomaat

De tarieven zijn inclusief service van onze cateringmedewerkers, exclusief btw. De speciale zaalhuur bij het arrangement start met € 200 voor een halve dag en € 300 voor een hele dag. Dit is een gereduceerd tarief.

Extra's om toe te voegen:

Ontbijt

Ontbijt met croissant / chocoladebroodje / sappen	€ 7,30 p.p.
Croissant	€ 2,80

Tussendoortjes

Fruit	€ 1,70 p.p.
Healthy candybars (Firma Taart)	€ 2,80
Killer Sticky Toffee taartje (Firma Taart)	€ 2,80
Vegan Bliss Balls (Bakkers Bakery)	€ 2,80
Vegan Granola Bars (Bakkers Bakery)	€ 2,80

Tijdens de lunch

Smoothie groente of fruit of allebei	€ 3,40 p.p.
--------------------------------------	-------------

Tijdens de middagpauze

Frisdrank	€ 2,10 p.p.
Broodje kroket	€ 3,40
Beemster kaasbroodje	€ 3,40
Quiche met spinazie en geitenkaas	€ 3,40
Vegan empanada	€ 4,50



Congres-arrangement Nationaal

Congres-arrangement Nationaal

Vanaf 40 personen

Met drie locaties, 20 verschillende zalen en een uitstekende cateringservice is Amerpodia de perfecte partner voor conferenties, congressen en seminars. Organiseer jij een bijeenkomst voor meer dan 40 deelnemers? Daar hebben wij het volgende speciale arrangement voor samengesteld

Per persoon € 34,50

Ontvangst

Onbeperkt koffie / verse munt-, gember- of citroenthee / water / kokos spelt-, appel kaneel chocolade-, en havermout honingkoekjes

Ochtendpauze

Onbeperkt koffie, thee en water / bananenbrood & witte chocolade en frambozen muffin

Lunch

Kopje soep / divers belegde, vers gebakken broodjes met vegetarisch-, vis en/of vlees beleg / warme snack / vers fruit / Schulp fruitsappen / koffie en thee / water

Middagpauze

Onbeperkt koffie, thee en water / kokos spelt-, appel kaneel chocolade-, en havermout honingkoekjes

Doordat we koken met seizoensproducten, vertellen we je graag bij de reservering wat de inhoud van de lunch zal worden. Denk bijvoorbeeld aan:

Crème soep van prei met pompoenpitolie en kruidencroutons

Olijvenbroodje met gemarineerde artisjokbodems, bonen crème en groene kruiden
Rozemarijnbrood met zalm-mayonaise, salade van geplukte witvis, zeewier en spinazie
Desemstokbroodje met rucola, gebraden rosbeef, truffelmayonaise en zwarte peper

Quiche met gietenkaas en tomaat

Prijzen zijn per persoon en exclusief de kosten voor personeel, zaalhuur, techniek en BTW.

Extra's om toe te voegen:

Ontbijt

Ontbijt met croissant / chocoladebroodje / sappen	€ 7,30 p.p.
Croissant	€ 2,80

Tussendoortjes

Fruit	€ 1,70 p.p.
Healthy candybars (Firma Taart)	€ 2,80
Killer Sticky Toffee taartje (Firma Taart)	€ 2,80
Vegan Bliss Balls (Bakkers Bakery)	€ 2,80
Vegan Granola Bars (Bakkers Bakery)	€ 2,80

Tijdens de lunch

Smoothie groente of fruit of allebei	€ 3,40 p.p.
Groente fritatta	€ 3,40
'Eggs Florentine' op toast	€ 3,90

Tijdens de middagpauze

Broodje kroket	€ 3,40
Beemster kaasbroodje	€ 3,40
Vegan empanada	€ 4,50

Borrelen

Een uur onbeperkt tapbier / wijn / fris / sap	€ 8,00 p.p.
Olijven / gepofte tuinbonen / nootjes / hartige koekjes	€ 2,20
Bitterballen, 3 stuks	€ 5,00



Congres-arrangement Internationaal

Congres-arrangement Internationaal

Vanaf 40 personen

Voor bezoekers van buiten Nederland is dit het ideale congresarrangement. Door pastries bij de pauzes te serveren en de lunch uit te breiden met warme gerechten en een dessert, valt dit arrangement ongetwijfeld in de smaak bij jouw internationale publiek.

Bij meerdaagse congressen serveren we vanzelfsprekend een dagelijks wisselend menu. Vraag onze salesmanagers naar de mogelijkheden.

Per persoon €42,50

Ontvangst

Onbeperkt koffie / verse munt, gember of citroenthee / water / smoothie van de chef

Ochtendpauze

Onbeperkt koffie, thee en water / Danish Pastry

Lunchbuffet, met bijvoorbeeld

Vegetarische soepje van het seizoen
Super Sandwich LTC of BLTC

'Build your own' salad bar

Vegetarische wrap met gebakken tempeh, frisse groenten en sriracha
Orecchiette pasta, gedroogde tomaat, paddenstoelen en pesto
Beef roast met rozemarijn en knoflook

Dessert buffet met rozemarijntaart, worteltaart met citroencrème en bananencake

Middagpauze

Onbeperkt koffie, thee en water / hartige kaasstengels en zoete maple-pecan twister

Prijzen zijn per persoon en exclusief de kosten voor personeel, zaalhuur, techniek en BTW.

Extra's om toe te voegen:

Ontbijt

Ontbijt met croissant / chocoladebroodje / sappen	€ 7,30 p.p.
Croissant	€ 2,80

Tussendoortjes

Fruit	€ 1,70 p.p.
Healthy candybars (Firma Taart)	€ 2,80
Killer Sticky Toffee taartje (Firma Taart)	€ 2,80
Vegan Bliss Balls (Bakkers Bakery)	€ 2,80
Vegan Granola Bars (Bakkers Bakery)	€ 2,80

Tijdens de middagpauze

Hartige kaasstengel met Parmezaan	€ 2,20 p.p.
Vegan curry-linzen taartje	€ 3,40

Borrelen

Een uur onbeperkt tapbier / wijn / fris / sap	€ 8,00 p.p.
- met buitenlands gedistilleerd	€ 1,75
- met speciaal bieren	€ 2,75
- met prosecco	€ 2,50
Butterfly garnalen	€ 1,70
Olijven / gepofte tuinbonen / nootjes / hartige koekjes	€ 2,20



Zelf samenstellen

Zelf samenstellen

Vanaf 40 personen

Liever een eigen draai aan het menu geven? Bij gezelschappen vanaf 40 personen is het mogelijk om zelf een smaakvol geheel samen te stellen.

Voor ieder moment van de dag bieden wij diverse smakelijke opties in diverse prijscategorieën.

De prijzen zijn per persoon of per stuk, en exclusief de kosten voor personeel, zaalhuur, techniek en BTW.

Ontvangst €3,25 p.p.

Onbeperkt koffie / verse munt- gember- en citroenthee
/ water met bananenbrood en witte chocolade-frambozen muffin

Healthy candybars (Firma Taart) €2,80 p.p.

Killer Sticky Toffee taartje (Firma Taart) €2,80

Vegan Bliss Ball's (Bakkers Bakery) €2,80

Vegan Granolabars (Bakkers Bakery) €2,80

Ontbijt

Ontbijt met croissant / chocoladebroodje / sappen €7,30 p.p.

Pauze, ochtend of middag €3,25 p.p.

Onbeperkt koffie / verse munt- gember- en citroenthee
/ water met / kokos spelt-, appel kaneel chocolade-,
en havermout honingkoekjes

- Met huisgemaakte, frisse limonade €2,60

- Met barista service €3,75



Extra's bij het ontbijt

Biologische yoghurt met granola €2,80 p.p.

Smoothie van groente, fruit of allebei €3,40

American pancake met banaan en maple syrup €3,70

Extra's bij de pauze

Schulp fruitsappen €2,10 p.s.

Frisdranken €2,10

Hartige kaasstengels met Parmezaan €2,20 p.p.

Beemster Kaasbroodje €3,40

Vegan curry-linzen taartje €3,40

Vegan empanada €4,50

* Vers gemaakte stroopwafels, poffertjes of een popcornmachine? Vraag het sales & event team naar de mogelijkheden!

Lunch

Lunch op zijn Nederlands €18,50 p.p.

Kopje soep / divers belegde, vers gebakken broodjes
met vegetarisch-, vis en/of vlees beleg / warme snack / vers fruit
Schulp fruitsappen / koffie en thee / water

Lunchbuffet

€25,50 p.p.

Vegetarisch soepje van het seizoen
'Build your own' salad bar
Diverse vegetarische groenten quiches

Gebakken aardappelen in schil, rijst en groene groenten
Vegan maiskoekjes met mango-chutney
Beef roast met verse kruiden

Rozemarijntaart, worteltaart met citroencrème en bananencake

Extra's bij de lunch

Smoothie van groente, fruit of allebei	€3,40
Groente fritatta	€3,40
'Eggs florentine' op toast	€3,90
'Build your own' salad bar	€4,50



Zelf samenstellen: Borrelen

Borrelen

Een uur onbeperkt tapbier wijn/ fris/ sap	€8,00 p.p.
- met buitenlands gedistilleerd	€1,75
- met speciaal bieren	€2,75
- met prosecco	€2,50

Een cocktailbar of een champagne toren? Vraag het sales & eventsteam naar de mogelijkheden!

Tafelgarnituur

Olijven / gepofte tuinbonen / nootjes / hartige koekjes	€ 2,20 p.p.*
- met Old Amsterdam	€ 1,10
- met Amsterdamse ossenworst	€ 1,10
- met Venkelworst van Brandt & Levie	€ 1,10

Borrelgarnituur

Bitterbal / oesterzwam bitterbal / mini groenteloempia	€ 5,00 per portie*
Oude kaas bitterbal	€ 1,70 p.s. *
Groenten bitterbal	€ 1,70
Vegetarische mini quiche	€ 1,70
Mini saucijzenbroodje Van Dobben	€ 1,70
'Butterfly' garnalen	€ 1,70
Kreeften bitterbal	€ 2,20

**Minimaal aantal voor tafel- en borrelgarnituur is 40 stuks*



Receptie bites

Een selectie van 3 bites per persoon €8,40 p.p.*

- Hartige madeleine met crème van gerookte peen, citroengelei en dragon
- Krokante bataat op zeewier met gekonfijte tomaat en tobiko
- Gamba in rode wijn met zeezout op aardappelrösti en wilde spinazie

Extra receptie bites €2,80 p.s.*

- Flammkuchen met kruidencrème, gekarameliseerde ui en pecorino
- Thaise maiskoekjes met rode ui-mangosalsa
- Gepofte gele biet met parelcouscous en kastanje crumble
- Viskoekje met komkommer en gember
- Krokante sushi met wasabi mayonaise en zeewierchip

Street food €3,90 p.s.*

- Mini burger van jackfruit, zeewier en gedroogde oesterzwammen met sriracha saus
- Buddha bowl met bruine rijst, gebakken tempeh, avocado en gefermenteerde groenten
- Gado Gado bowl met noedels en pindasaus
- Pita shoarma van knolselderij en portobello, gember en vegan Aioli
- Vegan Rendang met zoete aardappelfrites

* Minimum aantal voor receptie bites en street food is 40 personen





Zelf samenstellen: Diner

Dineren

Vanaf 40 personen

Bij al onze locaties kunnen we het diner geheel naar smaak én voorkeur op verschillende manieren serveren. Van walking dinner tot uitgebreid tafelen. Altijd voorzien van lokale, biologische en seizoensgebonden producten. Prijs: vanaf 38,50 per persoon.

Wijnen

Ons assortiment is met grote zorg samengesteld. Wij voorzien je graag van passend advies om jouw lunch of diner tot een complete ervaring te maken. Prijs: vanaf € 18,50 per fles.

Water

Geen gedoe met flessen maar fris uit de kraan in een mooie karaf met garnituren. Prijs: € 2,50 per karaf van 1 liter.

Koffie en thee

Ter afsluiting van het diner serveren wij koffie of thee met huisgemaakte friandises. Prijs: € 4,85 per persoon.

Verantwoord diervrij dineren

Onze keuken werkt niet alleen volgens de seizoenen maar ook met respect voor mens en dier, dus met veel plezier en overtuiging serveren wij ons vegan menu.

3 gangen menu € 38,50

4 gangen menu € 42,50

Vraag de sales- & eventmanagers naar de menusuggesties.

Prijzen zijn per persoon en exclusief de kosten voor personeel, zaalhuur, techniek en BTW.





Zelf samenstellen: Walking dinner & Food Court

Walking dinner

Een selectie van kleine gerechtjes die staand genuttigd kunnen worden. Een informele setting die ideaal is voor netwerken. Vraag het sales & events managers naar de menu suggesties.

4 gangen menu € 38,50

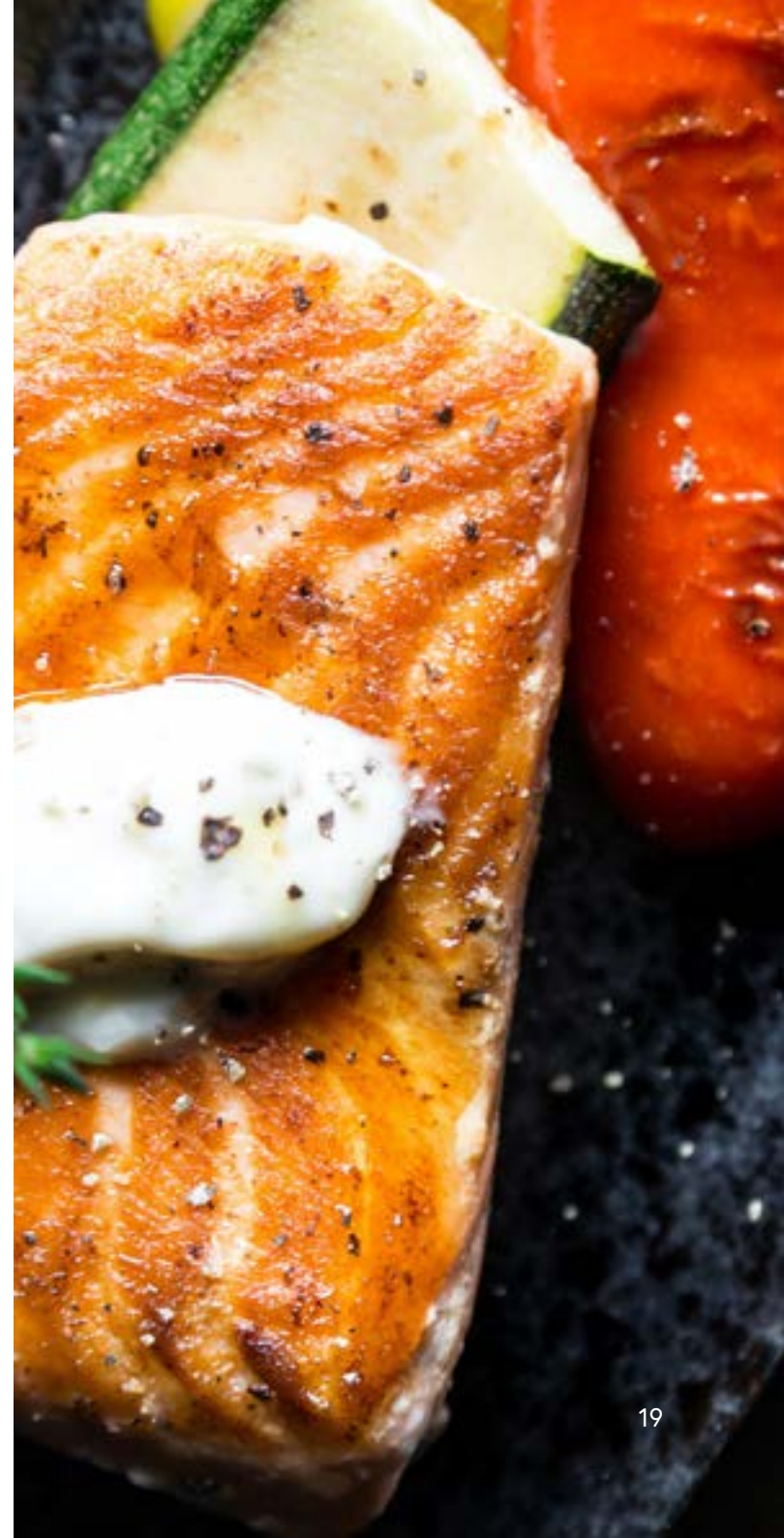
5 gangen menu € 41,50

6 gangen menu € 45,50

Food Court

Met live-cooking krijgen gasten een culinaire belevenis voorgeschoteld. Op verzoek creëren wij voor gezelschappen vanaf 40 personen een unieke eetervaring met mediterrane, Aziatische, Nederlandse en/of volledig vegetarische food stands. Omdat de prijs sterk afhankelijk is van de invulling én het aantal gasten, maken we in dit geval graag op aanvraag een passende offerte. Vanaf € 32,50 per persoon

Prijzen zijn per persoon en exclusief de kosten voor personeel, zaalhuur, techniek en BTW.





Vragen over onze catering? Meer weten over onze verschillende locaties?
De Nieuwe Liefde, Rode Hoed of Felix Meritis? We zijn telefonisch
te bereiken via **020 589 1680** of mail naar
sales@amerpodia.nl

