



AMSTEL BOATHOUSE

dé plek aan de Amstel

WELKOM BIJ AMSTEL BOATHOUSE

Het is intussen alweer 7,5 jaar geleden dat eigenaren Pim & Jeanine de deuren hebben geopend van Amstel Boathouse. Zij zijn enorm trots dat Amstel Boathouse is uitgegroeid tot een succesvolle restaurant -en evenementenlocatie aan de Amstel.

Dé plek aan de Amstel. Een ontspannen, informele en vertrouwde sfeer midden in het Martin Luther Kingpark waar je kunt afspreken met zowel vrienden, relaties als zakelijke groepen. Een mooie en lichte plek tussen groen en natuur, waar het volledig draait om de gasten en hun wensen. Een unieke locatie midden in Amsterdam.

Van vergaderingen, zakelijke diners en bedrijfsfeesten tot aan bruiloften en verjaardagen. Ons team is gespecialiseerd in het realiseren van evenementen op maat: van het eerste locatiebezoek tot het uiteindelijke event. Samen met jullie zorgen wij voor een onvergetelijke ervaring.

In deze brochure vind je onze mogelijkheden voor jouw evenement.

- De prijzen die in deze brochure benoemd worden, zijn excl. BTW
- Wanneer wij een menu serveren, rekenen wij €4,25 per persoon voor het inhuren van mastiek (glaswerk, servies en bestek)
- Bij het serveren van menu's houden wij uiteraard rekening met dieetwensen en allergieën van u en uw gasten

Neem gerust contact met ons op. We staan je graag te woord en denken graag met je mee!





INHOUDSOPGAVE

Ontbijt & lunch	5
Vergaderen	7
Bij de borrel	8
Hapjes	9
Borrelplankjes	10
Buffetten	11
Sit-down dinner	12
Shared dinner	13
Walking dinner	14
Dessert buffet	15
Dranken	16

ONTBIJT

€ 15,- p.p.

Kickstart jullie dag met een uitgebreid ontbijt om daarna vol energie aan de meeting te kunnen beginnen.

KICKSTART ONTBIJT

- Vers gebakken croissant of chocoladebroodje
- Yoghurt, granola en seizoensfruit
- Bananenbrood
- Vers fruit
- Jus d'orange

LUNCH

€ 17,50 p.p.

Een lunch organiseren voor jouw gezelschap met genoeg variatie? Wij serveren met veel plezier onze Boathouse lunch en healthy lunch.

BOATHOUSE LUNCH

- Mix van bruine en witte broodjes vlees, vis, vegetarisch
- Frisse salade
- Soepshootertje van de dag

HEALTHY LUNCH

- Vegan soep
- Handfruit
- Dagsap huisgemaakt
- Twee soorten wraps (vis / vega)
- Broodje avocado smash, cherry tomaten en rucola
- Salade van biet, spinazie, avocado, komkommer, dadel en walnoot



LUNCH BUFFET

€ 25,- p.p.

Voor de lunch kunnen wij uiteraard ook een warm buffet met diverse internationale gerechten serveren.

- Pasta salade met pesto, mozzarella, cherrytomaten en pijnboompitten
- Komkommer salade met radijs, bosui en olijfolie
- Aardappelsalade met truffel en crème fraîche
- Vegan linzen curry met naanbrood en rijst
- Zalm uit de oven met dille, mosterd en citroen
- Kip rollade, saus suprême en spitskool



SHARED LUNCH

€ 30,- p.p.

Geen broodjeslunch? Ga dan voor het shared lunch menu. Dit menu biedt voor ieder wat wils. Diverse gerechten worden verspreid over de tafels, zodat iedereen kan genieten van verschillende smaken.

Voorgerechten

- Mix van broodjes en flatbread, met bijpassende smeersels (boter/tapenade/aioli/olijfolie)
- Burrata met een verse salade van boekweit, olijven, artisjokhart en rucola
- Carpaccio van pastrami, chimichurry, gerookte amandelen en geraspte manchego
- Tataki van tonijn met Ras-el-Hanout, tartaar van tonijn en een crème van ingelegde citroen

Hoofdgerechten

- Truffel ravioli, gebakken paddenstoelen en roomsaus
- Gegrilde gamba's met spinazie, miso, yuzu en peper
- Gestoofd rundersukade, rucola stampot en tijm-jus

Dessert

- Selectie van mini's. Zoals Berliner bol, soesjes, éclair, bavaroise, lemon cake, madeleine en donut

VERGADEREN

4 uurs arrangement	€ 39,50
4 uurs arrangement met lunch	€ 55,-
8 uurs arrangement	€ 65,-

Onze vergaderarrangementen zijn compleet verzorgd, inclusief

- Koffie, thee en water
- Lekkernij bij ontvangst
- Zoete / hartige break(s)
- Servicekosten
- Flip-over
- WiFi
- Zaalinrichting zoals gewenst

LUNCH

Tot 10 personen hebben de gasten keuze van het a la carte menu. Voor 10 tot 20 personen bieden wij een verkleinde lunchkaart aan. Boven de 20 personen serveren wij onze Boathouse lunch, bestaande uit een mix van divers belegde witte en bruine broodjes, een frisse salade en een klein glaasje soep. Of kies voor de healthy lunch versie.

Neem een kijkje bij de lunch opties.

BORRELUURTJE

Nog even borrelen na de vergadering? Onze vergaderarrangementen zijn eventueel uit te breiden met een borreluurtje.

Vraag ons naar de mogelijkheden.





BIJ DE BORREL

Voor de borrel bieden wij verschillende tafelgarnituren aan. Uiteraard serveren wij ook met veel plezier koude en warme hapjes uit.

OP TAFEL

- Gemarineerde olijvenmix € 5,95
- Bar melange per flesje € 4,-
- Brood met aioli & tapenade € 5,-
- Hummus plateau met krokante groenten en brood € 10,55

BITTERGARNITUUR

€ 1,50 p.s.

- Bitterballen
- Mini loempia
- Kaastengels

LUXE BITTERGARNITUUR

€ 2,00 p.s.

- Garnalenbutterfly
- Truffelkroketje
- Arancini





De hapjes op deze pagina serveren we vanaf 30 stuks

WRAPS

€ 3,75 p.s.

Wij serveren een mix van vlees, vis en vegetarisch beleg

- Gebraden kipfilet, sriracha mayonaise en amandel
- Gerookte zalm, komkommer en roomkaas
- Gepofte paprika met hummus, tomaat en hazelnoot

BURGERS EN SPIESJES

- Slider burgertje € 6,50
- Vega slider burgertje € 6,50
- Inktvis spiesje € 4,50
- Yakitori spiesje € 4,50

DIVERSE CROSTINI'S

€ 3,25 p.s.

Wij serveren een mix van vlees, vis en vegetarisch beleg op crostini's

- Dingesneden Parmaham, roomkaas en gedroogde tomaat
- Gerookte eendenborst, cranberry en mayonaise van appel
- Mousse van zalm, Noorse garnaal en wakame
- Salade van Noordzee-krab, komkommer en citrus
- Verse vijg, geitenkaas, gekarameliseerde pecannoot
- Duxelles van kastanje champignons, knolselderij en dragon

FINES DE CLAIRE OESTERS

Prijs op aanvraag

BORRELPLANKJES

€ 18,00 p.s.

Mediterraans

- Manchego met vijgencompote
- Parmaham
- Arancini
- Pico's met aioli
- Olijven
- Gemarineerde artisjok

Hollands

- Jonge kaas blokjes
- Grill worst
- Amsterdams zuur
- Mosterd
- Bitterbal
- Ossenworst

Internationaal

- Mini empanada
- Yakitori
- Fuet
- Olijven
- Brie met toast
- Meloen bolletjes

LATE NIGHT SNACKS

Het is wat later op de avond. Iets lekkers, iets kleins... dat zou wel smaken. Geen probleem, wij verzorgen het voor jullie.

Onze late night snacks

- | | |
|---------------------------------|--------|
| • Puntzakje friet met mayonaise | € 4,50 |
| • Broodje kroket | € 5,50 |
| • Broodje paddenstoelen kroket | € 5,50 |



CLASSIC BOATHOUSE BUFFET

€ 36,- p.p.

Geniet samen met jouw gasten van een heerlijk divers en uitgebreid buffet. Met deze optie is er voor ieder wat wils.

BROOD EN SMEERSELS

- Mix van breek brood en flatbread
- Luchtige citroenboter, olijfolie met tijm en knoflook, en olijventapenade

SALADES

- Rode kool salade (wit en rood) kruidendressing (kardemon, kaneel, rode peper) en citrus
- Pasta salade
- Parel couscous salade

WARME ITEMS

- Geroosterde aubergine met miso, sesam en chiliflakes
- Gerookte krieltjes met rozemarijn en zwarte peper
- Geconfijte eendenbout, met saus suprême en spitskool
- Gnocchi met spinazie, champignon, hazelnoot en boter
- Zalm uit de oven met dille, mosterd en citroen



LUXE BOATHOUSE BUFFET

€ 45,- p.p.

De onderstaande gerechten kunnen toegevoegd worden aan het Classic Boathouse buffet

- Gemarineerde gamba met inktvis, met pasta en paprika roomsaus
- Kipdijen geroosterd met Ras el Hanout, op een bedje van Pilav rijst



SIT DOWN DINNER

€ 45,- p.p.

Wij serveren een heerlijk 3-gangen chef's menu. Graag ontvangen wij uiterlijk een week van tevoren informatie over allergieën en dieetwensen, hier houden wij uiteraard rekening mee.

VOORGERECHT

- Makreelfilet, gepekeld en gebrand met ponzuroom, gefrituurde bundelzwam, citroen en mierikswortel

HOOFDGERECHT

- Gebakken eendenborst, stampot van savooiekool en Granny Smith en een eigen jus

DESSERT

- Pavlova met vanille room en vers fruit

We love green! Wij serveren ook een volledig vegetarisch menu.

VOORGERECHT | Ravioli van rauwe rode biet gevuld met vegan feta, dingesneden kaki, balsamicostroop, kiemgroenten en dukkah

HOOFDGERECHT | Melanzane alla parmigiana

DESSERT | Pavlova met vanille room en vers fruit

SHARED DINNER

€ 45,- p.p.

Lastig om één vast menu te kiezen? Ga dan voor het shared dining menu. Diverse gerechten verspreid over alle tafels, zodat iedereen kan genieten van verschillende smaken.

BROOD EN SMEERSELS

- Mix van breek brood en flatbread
- Luchtige citroenboter, olijfolie met tijm en knoflook en olijventapenade

VOORGERECHTEN

- Dingesneden peer, Parmaham, burrata en basilicum
- Ravioli van rode biet gevuld met vegan feta, kaki, balsamico en dukkah
- Tataki van tonijn met Ras-el-Hanout, tartaar van tonijn en crème van citroen

HOOFDGERECHTEN

- Kabeljauw, dashi, krokante groente, zeekraal, bieslook en shiso
- Steak van knolselderij met miso en pistache korst, crème van paarse wortel en gestoofde bosui en dragon olie
- Eendenborst gelakt met appelstroop en hete bliksem
- Geglaceerde bospeen
- Haricots verts / doperwten en spek
- Aardappel gratin

DESSERT

- Een selectie Hollandse kazen met turf brood en vijgencompote
- Pure chocolade taart met vanille room
- Sinaasappel stoomcake, citrus compote en yoghurt krokant





WALKING DINNER

€ 49,50 p.p.

Verras je gasten met een walking dinner, bestaande uit zes kleine gerechten. Het menu kun je zelf samenstellen door keuze te maken uit de onderstaande gerechten.

KOUDE ITEMS

- Gerookte eendenborst, Grand Marnier stroop en kruiden salade
- Dungesneden peer, Parmaham, burrata en basilicum
- Carpaccio van kaki fruit, vegan feta, krokante olijf en dukkah
- Mousse van geitenkaas, honing gel, piccalilly dressing en geraspte macadamia
- Ravioli van rode biet gevuld met vegan feta
- Tataki van tonijn met Ras-el-Hanout, tartaar van tonijn en crème van ingelegde citroen
- Rilette van gerookte makreel, zoetzure komkommer en yuzu mayonaise

WARME ITEMS

- Krokante buikspek, hoisin, sesam en bosui
- Bitterbal van geplukte eendenbout, mosterd druivenmost en zuurkool
- Pastinaak soep, krokante spekjes, kerrie schuim
- Mosselen met prei roomsaus
- Bisque, garnalen en een schuim van venkel
- Polenta cake met Parmezaan en tomaten chutney
- Arancini met geitenkaas en kastanjechampignons geserveerd met romesco

DESSERT

- Pure chocolade taart met vanille room
- Sinaasappel stoomcake, citrus compote en yoghurt krokant
- Pavlova met vanille room en vers fruit

Bij het menu wordt altijd brood met diverse dips geserveerd.

Het menu is eventueel uit te breiden naar zeven gangen.



DESSERT BUFFET

€ 9,- p.p.

Een zoete afsluiter van je diner, dat wil toch iedereen?!
Maak dan een keuze uit twee items van de lijst van
onderstaande selectie van desserts.

- Berliner bol
- Eclair
- Bavaroise met fruit en chocolade
- Lemon cake
- Madeleine
- Italiaanse tiramisu
- Mousse van witte chocolade

DRANKEN

Het is mogelijk om te kiezen voor een drankarrangement tijdens het event. Wij bieden twee soorten arrangementen aan. Prijzen zijn per persoon, met minimale afname van 2 uur.

HOLLANDS DRANKENARRANGEMENT

Onbeperkt Hertog Jan tapbier, witte en rode wijn, rosé, frisdranken, koffie en thee.

- Vanaf 2 uur € 22,50

BUITENLANDS DRANKENARRANGEMENT

Onbeperkt Hertog Jan tapbier, witte en rode wijn, rosé, frisdranken, vieux, jenever, Martini, Damrak gin, Bacardi rum, 42below vodka en Jameson whisky.

- Vanaf 2 uur € 30,00

BORRELUURTJE

1 uur onbeperkt Hollands drankarrangement:
Hertog Jan tapbier, witte en rode wijn, rosé, frisdranken, koffie en thee. Inclusief 2 stuks bittergarnituur per persoon.

- € 19,50 p.p.





Amstel Boathouse
Amsteldijk 223
1079LK Amsterdam

+31 (0) 20 22 11 505

info@amstelboathouse.nl
www.amstelboathouse.nl

De locatie is gevestigd op een steenworp afstand van Station RAI en het Amstel Station. Loop binnen 15 minuten naar ons restaurant of neem een taxi, en je staat binnen drie minuten op de stoep.

Amstel Boathouse beschikt over een eigen aanlegsteiger aan de Amstel en een parkeerterrein waar onze gasten gratis kunnen parkeren o.b.v. beschikbaarheid.