ZUIDPOOL BROCHURE

+31 (0)20 639 25 89 · events@zuid-pool.nl · www.zuid-pool.nl

EVENTS BY ZUIDPOOL

Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1: De locatie

Locatie 3
Locatiehuur 4
The Mountain House 5
The Winter House 6
The Ski Hut 7
The Zuidpool Market 8
Zuidpool Exclusief 9

Hoofdstuk 2: Catering

Dranken 11
Ontbijt 12
Lunch 13
Fingerfood 14
Small bites 15
Plateaus 16
Walking dinner 17
Walking dinner Zuidpool Classics 18
Streetfood walking dinner 19
Winter BBQ 20
Zuidpool Foodmarket 21
Sit down dinner 22
Shared dining 23
Buffetten 24

Hoofdstuk 3: Entertainment

Food concepts 27
Personeel 28
Licht & geluid 29
Brand jouw event 30
Route & parkeren 31

Locatie

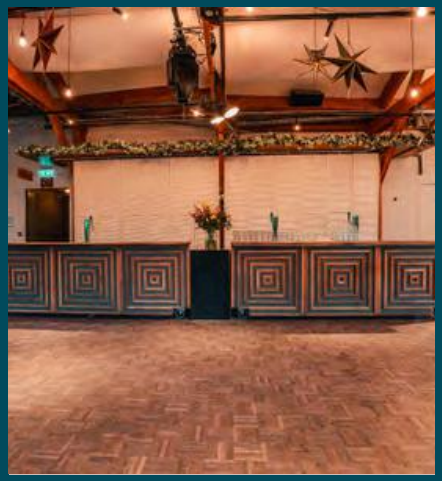
Zuidpool heeft meerdere multifunctionele locaties, verschillende buitenruimtes en alle benodigde faciliteiten om succesvolle, op maat gemaakte events te organiseren samen met jou als organisator! Verder heeft ons evenementen team een enorme kennis opgebouwd door het mogen faciliteren van meer dan 300 events per jaar. Het resultaat van de combinatie tussen ons ervaren team en de zorgvuldig ontworpen locaties leidt tot een onvergetelijke ervaring op een unieke evenementenlocatie in Amsterdam.

Locatiehuur

Locatie	Okt	Nov	Dec	Jan	Feb	Maa
The Mountain House	€2250	€2250	€2250	€2250	€2250	€2250
The Winter House	€2250	€2250	€2250	€2250	€2250	€2250
The Ski Hut	€1375	€1375	€1375	€1375	€1375	€1375

* Voor exclusieve huur van de gehele locatie, neem gerust contact op met onze sales afdeling.
* De genoemde locatiehuur prijzen zijn per dagdeel en exclusief eten, drinken, personeel, entertainment en inhuur.
* Voor een tweede opeenvolgend dagdeel wordt 40% van de locatiehuur gerekend.

Dagdeel	Zondag - Donderdag	Vrijdag - Zaterdag
Ochtend/middag	07:00 - 16:00	07:00 - 16:00
Middag/avond	17:00 - 01:00	17:00 - 03:00



The Mountain House

The Mountain House is onze grootste en meest karakteristieke locatie, direct aan het water en naast The Winter House. Dankzij de grote glaspartijen voelt binnen als buiten, met veel licht en volop comfort. Warme houtaccenten, knusse verlichting en stijlvolle details maken elke bijeenkomst hier een sfeervol wintermoment.
’s Winters creëren we extra capaciteit met een overdekte stretchtent vol vuurkorven en warme drankjes onder de sterrenhemel. Binnen vind je een eigen bar, moderne toiletgroep en directe aansluiting op de keuken voor een vlekkeloze service. Capaciteit: tot 300 personen, of tot 800 gecombineerd met The Mountain House via een geluidsdichte wand.

CAPACITEIT PER OPSTELLING

Feest	300
Borrel	300
Walking dinner	250
Sit down diner (lange tafels)	150
Sit down diner (ronde tafels)	100
Buffet of BBQ	200
Theater	180

Extra Capaciteit
Door middel van het plaatsen van speciale alu paviljoens kunnen wij de locatie vergroten. Ons salesteam informeert je graag over de mogelijkheden.

The Winter House

The Winter House ligt aan het water in het zuidelijke deel van Zuidpool en ademt winterse gezelligheid. De ruimte is licht, flexibel in te delen en beschikt over een royale bar. Perfect voor borrels, diners en winterse events op maat. Voor en achter vind je terrassen, in de winter uitgebreid met stretchtenten, vuurkorven en warme verlichting. Capaciteit: tot 250 personen, of tot 800 gecombineerd met The Mountain House.

CAPACITEIT PER OPSTELLING

Feest	250
Borrel	200
Walking dinner	175
Sit down diner (lange tafels)	120
Sit down diner (ronde tafels)	80
Buffet of BBQ	175
Theater	130

Extra Capaciteit
Door middel van het plaatsen van speciale alu paviljoens kunnen wij de locatie vergroten. Ons salesteam informeert je graag over de mogelijkheden.

The Ski Hut

The Ski Hut is een intieme ruimte bij de entree van Zuidpool met een eigen bar, warme houttinten en speelse berghutsfeer. Ideaal voor borrels, lunches of avondprogramma's tot 150 personen, binnen of op het knusse overdekte terras. De standaardinrichting is gezellig en flexibel. Voor grotere groepen combineer je The Ski Hut makkelijk met andere Zuidpool-ruimtes, zonder de intieme sfeer te verliezen.

CAPACITEIT PER OPSTELLING

Feest	150
Borrel	150
Walking dinner	150
Sit down diner (lange tafels)	50
Sit down diner (ronde tafels)	50
Buffet of BBQ	120
Theater	80

Extra Capaciteit
Door middel van het plaatsen van speciale alu paviljoens kunnen wij de locatie vergroten. Ons salesteam informeert je graag over de mogelijkheden.

The Zuidpool Market

Dit seizoen openen we een bijzondere plek: een winterse buitenlocatie waar je altijd droog en comfortabel staat. Onder een stijlvolle stretchtent, met houten vlonders, vintage tapijten en vuurkorven voelt het alsof je samen in een knus berghutdorp belandt.

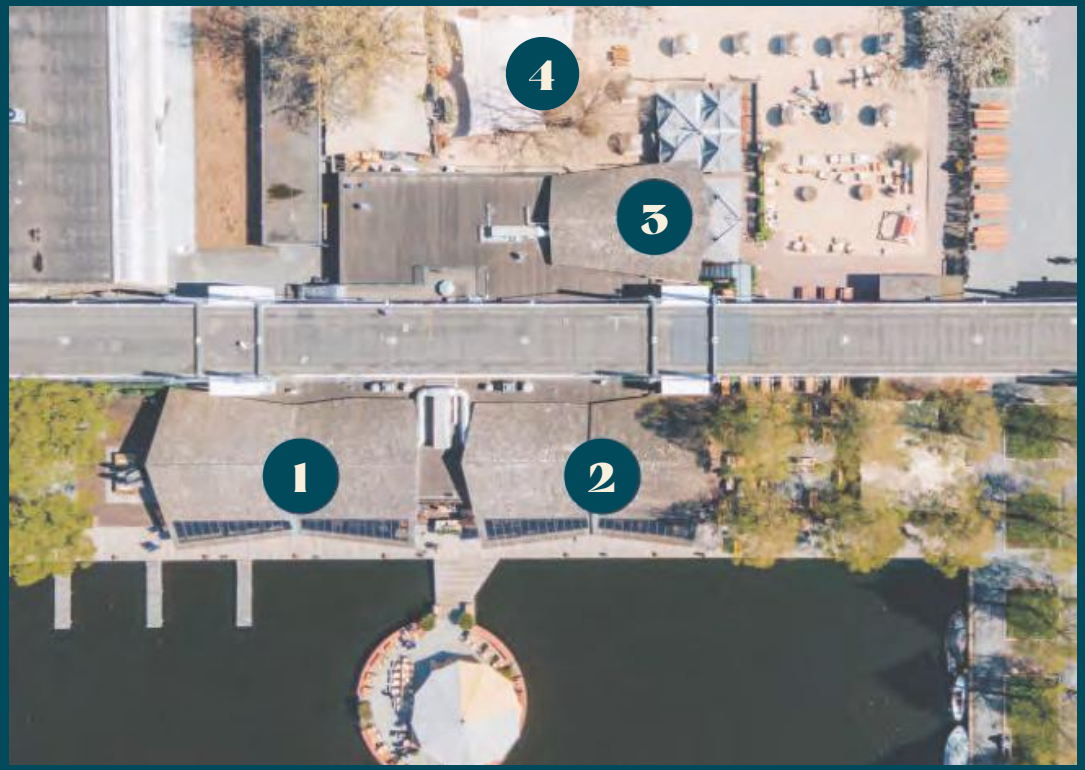
Warmte & gezelligheid
De Zuidpool Market heeft een eigen bar, toiletten, sfeervol meubilair en genoeg heaters en vuurkorven om je warm te houden. Alles wat je gasten hoeven mee te nemen is hun winterjas én gezelligheid.

Eten & drinken
Start met glühwein en bittergarnituur en geniet daarna van kraampjes met pompoensoep, bratwurst en friet met stoof. Rooster marshmallows boven het vuur en proef heerlijke wijntjes, frisse bieren, warme glühwein en verrassende 0.0 opties.

Extra beleving
Maak de avond compleet met een potje curling of een silent disco après-ski DJ. Of het nu gaat om een verjaardag, teamuitje of zakelijk event: hier komen warmte, sfeer en winterse gezelligheid samen. Bedrijven kunnen de locatie zelfs gebruiken om kerstpakketten uit te delen.

Voor groepen van 30 tot 120 personen
€60,00 p.p. inclusief 2,5 uur binnenlands gedistilleerd, bittergarnituur, pompoensoep, broodje bratwurst, patat stoof en marshmallows.

*** Extra uurtje borrelen? € 5,00 p.p. per uur.**



1. The Mountain House
2. The Winter House
3. The Ski Hut
4. The Zuidpool Market

Zuidpool exclusief:
Eén locatie, eindeloze winterbeleving

Zuidpool Exclusief combineert The Mountain House, The Winter House en The Ski Hut tot één veelzijdige winterlocatie met capaciteit tot 1000 personen. De ruimtes sluiten perfect op elkaar aan en worden in de wintermaanden uitgebreid met sfeervol verlichte stretchtenten, vuurkorven en overdekte terrassen. Binnen en buiten lopen moeiteloos in elkaar over voor een warme, complete ervaring. Of je nu kiest voor een groots bedrijfsfeest, een eindejaarsborrel of een winterse productlancering – Zuidpool Exclusief biedt alle ruimte, sfeer en flexibiliteit om jouw evenement onvergetelijk te maken.

Catering

Met de arrangementen als leidraad, maar altijd met oog voor jouw persoonlijke wensen bieden wij culinaire invulling voor een vergadering, borrel, diner of feest.
Onze chef kookt waar mogelijk met lokale en seizoen producten.
Houd er rekening mee dat de samenstelling van de gerechten hierdoor kan wijzigen.
Uiteraard houden wij graag rekening met dieetwensen en allergieën.

Dranken

- vanaf 40 personen -

Drankenarrangement Binnenlands (onbeperkt)

Ontvangst met warme Gluhwein en Chocomel.
Heineken tapbier, frisdrank, witte wijn, rode wijn, rosé wijn.

2 uur	€ 29.50
3 uur	€ 33.50
4 uur	€ 37.50
5 uur	€ 40.50
6 uur	€ 43.50

Drankenarrangement Buitenlands (onbeperkt)

Ontvangst met warme Gluhwein en Chocomel.
Heineken tapbier, frisdrank, witte wijn, rode wijn, rosé wijn.
Rum, wodka, gin en whiskey.

2 uur	€ 35.50
3 uur	€ 40.50
4 uur	€ 45.50
5 uur	€ 50.00
6 uur	€ 54.00

Welkomstdrankjes

Cava per glas	€ 7.50
Cava per fles	€ 37.00
Champagne per glas	€ 11.50
Champagne per fles	€ 76.00
Cocktails (vanaf prijs per cocktail)	€ 9.50
Sappenbar (prijs per sap)	€ 5.00

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.

Ontbijt

- vanaf 40 personen -

Onze ontbijtarrangementen kunnen worden uitgebreid met verse smoothies, cava of chocoladebroodjes.

Ontbijt

(onbeperkt) € 23.00

- Vers gebakken luxe mini broodjes
- Croissant
- Romige brie en jonge Beemster-kaas
- Gerookte kipfilet, gerookt rundvlees en ham
- Marmelade en chocolade hagelslag
- Gekookt eitje
- Verse fruitsalade

Ontbijt deluxe

(onbeperkt) € 26.00

- Vers gebakken luxe mini broodjes
- Croissant
- Chocolade broodje
- Romige brie en jonge Beemster-kaas
- Gerookte kipfilet, gerookt rundvlees en ham
- Marmelade en chocolade hagelslag
- Gerookte Schotse zalm
- Roerei truffel
- Verse fruitsalade

Breidt jouw ontbijt uit met verschillende drank mogelijkheden, bekijk hiervoor pagina 10 van de brochure

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

EVENTS BY ZUIDPOOL

Lunch

- vanaf 40 personen -

Wij presenteren de lunch in buffetvorm. Diverse heerlijk belegde sandwiches, soep van seizoen groenten en chef's salade.

Lunch buffet **€ 28.75**

- Diverse sandwiches
  - *Ciabatta met weiderund | basilicumolie | veldsla | old beemster*
  - *Warme panini caprese*
  - *Focaccia met gerookte zalm | komkommer | kerrie mayonnaise*
  - *Panini met gegrilde groenten | rucola | gorgonzola*
- Soep van het seizoen
- Salade buffet Chefs Favorites

Snackbreak **€ 5.00**

Kies één van de onderstaande items , prijs per item:

- Bananencake
- Quiche Lorraine | baconvankalkoen
- Saucijzenbroodje (vegetarische optie: kaasbroodje)

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Fingerfood

- vanaf 40 personen -

Dutch Fingerfood — € 9.50

Gebaseerd op 6 items per persoon.

Oud Hollands tafelgarnituren

- Kip grill worst
- Leverworst
- Blokje oude kaas
- Pretzel stengel
- Amsterdams zuur

Warme items

- Bitterbal
- Mini kaassoufflé
- Mini frikandel

Extra optie

- Garnalenkroket — **€ 1.00**

Tafelgarnituren — **€ 4.75**

- Groentetuintje met bieten humus
- dip Krokante maïs- en
- kikkererwtenmix Groentenchips/
- Truffelchips Huisgemaakte
  Tapioca kroepoek

Hollands Plateau Garnituur — **€ 5.50**

- Olijven
- Pretzel sticks
- Gemixte nootjes
- Amsterdamse zuur
- Groentechips

Asian Fingerfood — € 9.50

Gebaseerd op 6 items per persoon.

Tafelgarnituren

- Katjang noten
- Rijstcrackers
- Wasabi noten
- Cassave chips

Warme items

- Rendang kroket
- Gefrituurde kip in panko wasabi kruim
- Vegetarische loempia
- Samosa (vegetarisch)

Vegan Fingerfood — € 9.50

Gebaseerd op 4 items per persoon.

- Spinaki
- Vleesvrije bitterbal
- Groentekroketje
- Thaise groene curry bite

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

EVENTS BY ZUIDPOOL

Small bites

- vanaf 40 personen -

Moodfood plateau **€ 14.50**

Heerlijke hapjesen verschillende soorten dips geserveerd op een groot rond plateau met bananen bladeren. De plateaus worden per 10 personen geserveerd, de prijs is per persoon.

- Breekbrood | papadum
- Tomaten tapenade
- Hummus
- Baba ganoush
- Balinese drumsticks
- Gamba's in gele curry
- BBQ meatball
- Dahl (linzencurry)
- Groente loempia

Traditionele bites **€ 11.00**

Heerlijkeversehapjes op schalen, geserveerd in puntzakjes, glaasjes of op spiesjes. Kies uit onderstaande opties vier verschillende items. De prijs is gebaseerd op 3 items per persoon.

Koude items

- Salade hertenham | walnoten | mache sla | truffel
- Huisgerookte zalm | bruchetta | mosterd mayonnaise
- Noedel salade | edamame boontjes | bosui | sesamdressing

Warme items

- Tempura garnaal | wasabi mayonaise
- Kokos soep | Pandan olie
- Klassieke Quiche Lorraine | kalkoenspek
- KFC (bloemkool) | Sriracha crème | bos ui

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Amsterdam bites 2025 **€ 12.50**

Kiesuit onderstaandeopties drie verschillende items.

Koude items

- Hollandse garnalen salade | cocktailsaus
- Zuurkool aardappel salade | kipbacon

Warme items

- Bloedworst | brioche | appel
- Hollandse kaas bitterbal
- Erwtensoep

Tarlette parade (gebaseerd op twee items per persoon) **€ 7.50**

- Tart shells | kalswang | uien compote | krokante boekwijt
- Tart shells | huisgerookte zalm | wasabi mayonnaise
- Tart shells | vegan rendang | seroendeng

Luxe bites **€ 10.50**

Gebaseerd op 3 items per persoon.

- Mini kipspiesje met petjilsaus
- Crunchy bloemkool met sriracha-crème
- Mini empanadillas roti masala
- Kleine quiche Lorraine
- Oosterse gehaktballetjes

Plateaus

- vanaf 50 personen -

Bourgondisch plateau **€ 5.00 pp**

De prijzen zijn per persoon.

- Seizoen paté
- Runderrookvlees
- Zeeuws spek
- Beemsterkaas
- Truffelmayonaise
- Amsterdams zuur
- Bourgondisch brood

Antipasti plateau **€ 5.00 pp**

De prijzen zijn per persoon.

- Artisjok
- Serrano
- Salami
- Fuet
- Manchego
- Tomaten tapanade
- Olijven
- Bourgondisch brood

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

EVENTS BY ZUIDPOOL

Walking dinner

- vanaf 40 personen-

Staand dineren met kleine gerechten die opeenvolgend worden uitgeserveerd. Maak een keuze uit onderstaande gerechten afhankelijk van het aantal gekozen gangen. We rekenen minimaal vijf gangen voor een volwaardige maaltijd. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

Regulier walking dinner

Vijf gangen (standaard)	€	43.50
Zes gangen	€	48.25
Zeven gangen	€	52.00

Voorgerecht

- Kalfsmuis | wortel | biet | rettich | hazelnoot | sesam dressing
- Rilette van paddenstoelen | truffel creme | croutons | kruidensla

Tussengerecht

- Klassieke Strandzuid uiensoep | kaasstengel Huisgerookte
- Zalm | aardappel mousseline | venkel | dille | mosterd
- Zacht gegaarde maïskip filet | polenta | pompoen blok | gevogelte jus

Hoofdgerecht

- Runder sukade | geroosterde hutspot | spruitjes

Dessert

- Cheesecake | citrus | chocolade

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Vegan walking dinner

Vijf gangen (standaard)	€	43.50
Zes gangen	€	48.25
Zeven gangen	€	52.00

Voorgerecht

- Stoofpeer | wortel | biet | rettich | hazelnoot | sesamdressing
- Rilette van paddestoelen | truffelcrème | croutons | kruidensla

Tussengerecht

- Klassieke Strandzuid uiensoep | kaasstengel
- Gerookte miso-knolselderij | aardappel mousseline | venkel | dille | mosterd
- Vegan kipfilet | polenta | pompoen blok | kruiden olie.

Hoofdgerecht

- Dry aged biet | geroosterde hutspot | spruitjes

Dessert

- Cheesecake | citrus | chocolade

Walking dinner Zuidpool Classics

- vanaf 40 personen-

€47,50

Ontdek de warme smaken van de Zuidpool Winter Classics. Gasten genieten al wandelend van afwisselende smaken en gezelligheid. Buiten bij het vuur kunnen marshmallows worden geroosterd voor een warme, sfeervolle afsluiting.

- Pretzels met honing-mosterd (op tafel)
- Winterse groentesalade | champignon | schorseneren krokant
- Pompoensoep | kruidenolie
- Huisgerookte warme zalm | geroosterde hutspot | gerookte beurre blanc
- Loaded roseval | sucade | spruitjes | krokante ui
- Appel tarte tatin | vanillesaus
- Extra: Marshmallows om te roosteren

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Streetfood walking dinner

- vanaf 40 personen -

De chef adviseert minimaal vijf gangen als aanbevolen hoeveelheid.

Noord-Amerika

Mini cheeseburger | cheddar | augurk | ketchup | ui (vegetarisch alternatief mogelijk)	€10.00
Hotdog | kip | jalapeño | cheddar worst | gerookte ketchup | krokante ui (vegetarisch alternatief mogelijk)	€10.00
Pokebowl | rijst | zalm | zoetzure wortel | wakame| wasabi mayonnaise	€11.00
Corndog | mosterd | mayonnaise | bosui | krokante ui	€10.00

Zuid-Amerika

Loaded nacho | vegan gehakt | paprika | mais| tomaat | jalapeño	€11.00
Ceviche van rauw gemarineerde zeebaars| rode peper | tomaat | rode ui | limoen | avocado	€11.00
Soft shell taco | pull brisket | chipotle mayonnaise| krokante nacho	€ 11.00

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Azië

Gebakken gyoza | bos ui | peper | teriyakisaus	€10.50
Fried rice met gemarineerde kip | paksoy| tauge | krokante ui	€11.00

Europa

Huis gerookte zalm | gravedlax saus | bruschetta | limoen mayonaise	€ 11.00
Moink ball | Mac en Cheese	€11.00

Dessert

Churros | chocolade saus	€8.00
Pastel de Nata (zoet gebakje)	€7.00
MOCHI Macha en MOCHI Mango met Japanse rode bonen	€8.50
Stroopwafel | chocolade | marsmallow	€8.00

EVENTS BY ZUIDPOOL

Winter BBQ

- vanaf 40 personen -

Winter BBQ — € 45.00

Warme gerechten
- Zacht gegaarde brisket | zeezout | chimichurri
- Gegrilde kipworst | jalapeño | cheddar
- Dutch oven wildstoof
- Gerookte zalm | salsa verde
- Gepofte Roseval-aardappel | rozemarijn | knoflook

Koude gerechten
- Pasta riso | fijne ratatouille
- Saladebuffet – Chef's favorites

Bijgerechten
- Verschillende broodsoorten van Vlaams Broodhuis
- Mosterddressing
- Kruidenboter
- Knoflooksaus
- Huisgemaakte gerookte BBQ-ketchup
- Mix van seizoensgroenten (add-on: €3,50)

Vegetarische gerechten (op aanvraag)
- Vega burger
- Maiskolf met Padrón-peper
- Mix van seizoensgroenten
- Gepofte knol met miso

Dessert buffet (keuze uit 3 items) — **€ 10.00**
- Tiramisu
- Cheesecake
- Apfelstrudel
- Chocolademousse met crumble
- Zuppa Inglese

Ben & Jerry's — **€ 5.75**
- Cups van100ml

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Zuidpool Foodmarket

- vanaf 200 personen -

Bezoek de levendige Zuidpool foodmarket en proef verwarmende winterse smaken bij de diverse live cooking stations en laat je verrassen door lekkere gerechten geserveerd door onze medewerkers.
Met een bij aankomst begint het winterse festijn met twinkelende lichtjes onder onze, door heaters verwarmde stretchtent. Hier tref je al een aantal van onze food&drinks stations.
Een goed begin is...

Zuidpool foodmarket — € 65.50

Drinks to warm up to
Haal hier je lekkerste “après ski” drinks: Glühwein, warme chocomel met rum of een winterse Spritz.

Pretzel met dip
De originele pretzels sieren onze statafels. Aan originele standaards hangen vers afgebakken pretzels. Gecombineerd met een warme honing-mosterddip. Lekker om te delen. Sharing is caring, helemaal in deze tijd van het jaar.

Hartverwarmende starter
Heerlijke soepen om dit diner mee te beginnen.
Onze chef presenteert klassieke erwtensoep met worst en vegetarische pompoensoep op Aziatische wijze.

Burgerstation for the nation

Live burgerstation met vlees en vega variant. Met diverse toppings, DIY of laat de chef een fijne combinatie maken.

Zalmmmmmmmm
De chef bij onze Open Fire Pit steelt gegarandeerd de show vanavond. Hij grilt en rookt erop los. Hier pak je een heerlijk stukje zalm mee en vul je een kommetje met romige aardappelsalade. Een echt geluksmomentje.

Chef’s sides
Oftewel “de grote sides show”. Van knapperig afgebakken brood tot gemengde salades met seizoen ingrediënten. En lekker duurzaam, om food waste te voorkomen gebruikt onze chef wat hij in de keuken voorhanden heeft. Zo kan het zijn dat die lekkere pastasalade net op is en wordt vervangen door een nog lekkerdere huisgemaakte aardappelsalade als jij langs dit foodstation loopt.

Stamppot?
Stamppot 2.0 geserveerd in mini weckpotje in twee varianten.

Zoetekauw
Als zoete afsluiter is er Apfelstrüdel compleet met vanillesaus. Nog meer zoete trek? Kom gezellig marshmallows roosteren bij de Fire Pit!

Late night trek
De ultieme guilty pleasure komt precies op het juiste moment!

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Sit down dinner

- vanaf 40 personen -

Wij bieden je de mogelijkheid om te kiezen tussen een regulier of een veganistisch sit down diner. Maak een keuze uit onderstaande gerechten afhankelijk van het aantal gekozen gangen. Uiteraard kunnen wij rekening houden met vegetarische wensen en/of speciale diëten. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek

Regulier sit down diner

Drie gangen	€ 45.00
Vier gangen	€ 51.00
Vijf gangen	€ 58.00

Inclusief brood en boter op tafel

- Runder carpaccio | beukenzwam | witte truffel crème | pijnboompitten | kruidensla
- Klassieke Strandzuid uiensoep | kaasstengel
- Zacht gegaarde zalmfilet | olijven mousseline | pompoen | kruiden beurre blanc
- Gebakken house steak | krokante polenta | pastinaak crème | spruitjes | kruidenkoek jus
- Appel | rozijnen | monchou crem | vegan caramel

U kiest als opdrachtgever het menu voor uw gasten.
Wilt u uw gasten toch een keuze geven uit vlees, vis of vega dan kan dit.
Wel dient de keuze vooraf bekend te zijn bij de chef, Wij rekenen 20% extra product.
Ook is er een tafelindeling verplicht.

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Vegan sit down diner

Drie gangen	€ 45.00
Vier gangen	€ 51.00
Vijf gangen	€ 58.00

Inclusief brood en boter op tafel

- Knol carpaccio | beukenzwam | witte truffel crème | pijnboompitten | kruidensla
- Klassieke Strandzuid uiensoep | kaasstengel
- Vegan ebi fry | olijven mousseline | pompoen | kruiden beurre blanc
- Dry aged biet | krokante polenta | pastinaak crème | spruitjes | kruidenkoek jus
- Appel | rozijnen | monchou creme | vegan caramel

Shared dining

- vanaf 40 personen -

Het shared dining menu wordt in verschillende schalen op tafel geserveerd en de gerechten worden gedeeld met elkaar. Houd rekening met de extra kosten voor het inhuren van mastiek .

Shared dining drie gangen € 42.50

Voorgerecht

- Rillette van eend| stooperen gel | crostini
- Gerookte zalmsalade, zoetzure wortel | biet | kerrie mayonnaise
- Zoete aardappel salade
- Salade rizone | mini ratatouille | kruiden sla
- Bourgondisch plateau | diverse soorten vleeswaren
- Breekbrood | gezouten boter

Hoofdgerecht

- Geroosterde winterse groente
- Gele stoofperen
- Gegratineerde aardappeltaart
- Rundersucade | pastinaak | aardappel krokant
- Zacht gegaarde kabeljauw | prei | beurre blanc

Nagerecht

- Warme appeltaart | slagroom

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Buffetten

- vanaf 50 personen -

We bieden je de mogelijkheid om te kiezen tussen een Winter food experience of Italian highlight buffet.

Italian Highlights **€ 48.00**

Warme gerechten

- Lasagne van rundergehakt | wortel | ui | tomaat | Pecorino
- Bospaddenstoelen roomsaus | pipe rigate | bieslook
- Zwaardvis | zwarte pasta | antiboise
- Maiskip | rozemarijn | roseval aardappelen | Serrano chips
- Geroosterde groente

Koude gerechten

- Crostini | focaccia | boerenbrood
- Olijven tapenade | olijfolie | zeezout | citroenpeper
- Gemarineerde champignons
- Artisjokhart | knoflook | peterselie
- Linguine salade | citroenpeper | knoflook | peterselie
- Geroosterde tomaat | mozzarella | rucola
- Siciliaanse witte bonensalad | citroen koriander | chili
- Ansjovis met bosui
- Gemarineerde garnalen in paprika | citroen
- Rundercarpaccio | pecorino | rucola | olijfolie
- Vitello tonnato: dungesneden kalfsvlees | tonijnmayonaise
- Verschillende salami's, | gedroogd vlees | worstjes uit Toscane

Nagerechten

- Tiramisu

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Buffetten

- vanaf 50 personen -

We bieden je de mogelijkheid om te kiezen tussen een Winter food experience of Italian highlight buffet.

Winter food experience € 45.00

Warme gerechten

- Wild stoof van diverse soorten wild | uien | huisgemaakte jus
- Gegrilde zwaardvis met pasta | salsa verde
- Zacht gegaarde kipfilet | champignon | dragon jus
- Roseval aardappel uit de oven
- Geroosterde winterse groente

Koude gerechten

- Seizoen paté
- Aardappel salade
- Winterse salade buffet chefs favorites

Nagerecht € 5.00

- Chocolade mousse met crumble
- Hangop met stroopwafel | karamel
- Apfelstrudel | vanille saus

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.
*Heeft u wensen voor een aangepast menu vanwege allergene of heeft u voorkeur voor vegatarische gerechten, dan vragen wij een supplement van €3,50 per persoon.

Entertainment

Bij Zuidpool draait het niet alleen om de locatie, het gaat om de complete beleving. Ons salesteam denkt graag met je mee over die extra's die jouw evenement nét dat beetje extra geven. Of je nu kiest voor een swingende DJ, een originele photobooth, stijlvolle hostessen of charmante oestermeisjes: samen zorgen we voor de perfecte sfeer en een onvergetelijke ervaring voor al je gasten.

Food concepts

Zuidpool werkt samen met Meisjes met Smaak. Kies voor ons paradepaardje Het Oestermeisje, combineer twee coole zusjes of ga voor een thema! Culinair entertainment ten top. De Smaakmeisjes zijn mobiel en interactief en toveren in een handomdraai de lekkerste verse smaakbommen tevoorschijn. Van champagne tot bitterballen, van macarons tot oliebollen. Smaakmeisjes kunnen altijd en overal worden ingezet. Ze lopen gewoon gezellig rond tussen de gasten en werken geheel zelfstandig en proactief. Zie hieronder de verschillende mogelijkheden met een vanaf prijs. Uiteraard kan elke aanvraag naar wens worden aangepast.

Oestermeisje **Vanaf € 720.00**

Het Oestermeisje opent live verse oesters voor uw gasten. De oesters zijn van David Hervé en worden geserveerd met citroen, peper, vodka, vinaigrette & Tabasco. Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 150 oesters.

Pata-meisje **Vanaf € 865.00**

Als ervaren cortador biedt het Patameisje uw gasten heerlijke dunne plakjes Pata Negra ham. De Pata Negra (zwarte poot) komt uit Jabugo in Spanje en wordt geserveerd met een heerlijke crostini voor een stevige bite. Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 150 porties..

Sushimeisje **Vanaf € 1050.00**

Vanaf de riem om haar heupen serveert het Sushimeisje haar favoriete sushi bestaande uit verschillende soorten handrolls, nigiri's en urumaki's voor ieder wat wils! Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 200 stuks sushi.

Alle prijzen zijn exclusief BTW.

Personeel

Onderstaande prijzen gelden alleen als u ervoor kiest om meer personeel in te huren dan standaard gebruikt door Zuidpool. De prijzen zijn gebaseerd op een uurtarief met een minimale afname van 4 uur. Eventuele andere diensten zijn op aanvraag.

Manager	€ 49.50
Medewerker bediening	€ 34.50
Medewerker keuken	€ 41.00
Hostess	€ 37.50
Beveiliging	€ 46.50
Medewerker garderobe	€ 34.50
Medewerker toilet	€ 34.50
EHBO ambulant begeleider	€ 34.50

minimaal 2 personen

Alle prijzen zijn exclusief BTW.

Licht & geluid

Zuidpool werkt met een eigen leverancier van licht-, geluids- en presentatieapparatuur: Music and Productions. Door deze samenwerking kunnen wij u een verscheidenheid aan audiovisuele materialen van hoge kwaliteit aanbieden tegen een zeer scherpe prijs. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie en/of een offerte! Vind hieronder enkele van de audiovisuele apparatuur die we kunnen bieden (ongeacht het aantal personen) ter inspiratie:

- Feest met DJ-set op het podium en discoverlichting in de ruimte
- Presentatie met draadloze headsets en meerdere schermen
- Live uitzending van sport of presentatie
- Sfeervolle verlichting van de verhuurde ruimte met bijvoorbeeld de P1 Retro lamp
- Akoestisch muzieksysteem tijdens het diner of de borrel Silent disco op het strand

Door jarenlange ervaring op het gebied van evenementen, heeft Zuidpool een brede portefeuille aan muzikaal entertain- ment opgebouwd. Van netwerkborrels tot huwelijksfeesten en van verjaardagen tot zomerfeesten, voor elk type event heeft Zuidpool een geschikte DJ. Neemt u gerust contact met ons op voor meer informatie.

DJ — **vanaf € 200.00**
Prijs per uur met een minimale afname van 4 uur

Technische ondersteuning — **vanaf € 54.50**
Prijs per uur met een minimale afname van 4 uur

Alle prijzen zijn exclusief BTW.

Brand jouw event

Maak jouw event professioneler dan het al is en brand promoot het bedrijf op jouw event!

Graphic designer — vanaf € 50.00
Per uur

Photobooth — vanaf € 500.00
Minimale afname van 4 uur

Fotograaf — vanaf € 150.00
Per uur

Style jouw event naar de mooiste locatie en maak er een omgeving van om nooit te vergeten!

Bloemen — op aanvraag

Ballonnen — op aanvraag

Styling — op aanvraag

Vermaak de bezoekers van jouw event en maak herinneringen om nooit te vergeten!

Flyboard — op aanvraag

Spellen — op aanvraag

Rondvaartboten — op aanvraag

Alle prijzen zijn exclusief BTW.

Route & parkeren

Zuidpool
Europaplein 22
1078 GZ Amsterdam

T: +31 (0)20 63 92 589
E: events@zuid-pool.nl
W: www.zuid-pool.nl

Openbaar vervoer
Zuidpool is goed te bereiken met de trein (station RAI en station Amsterdam Zuid), de metro (lijn 52, halte Europlein) en de tram (lijn 4, halte Europaplein).

Vanuit Amsterdam Centraal Station
Loop naar de voorzijde van het station en loop naar buiten naar het metrostation

1. Volg de borden richting lijn M52 (blauwe lijn) richting Zuid.
2. Rijd 4 haltes mee en stap vervolgens uit bij halte Europaplein
3. Loop richting RAI Theater-Ingang F
4. Aan het eind van het overdekte wandelpad vindt u de hoofdingang van Zuidpool

Vanuit Amsterdam Zuid Station

1. Loop naar het metro-/treinstation van Amsterdam Zuid
2. Volg de borden richting lijn M52 (blauwe lijn) richting Noord
3. Stap de eerstvolgende halte uit bij Europaplein.
4. Loop richting RAI Theater-Ingang F
5. Aan het eind van het overdekte wandelpad vindt u de hoofdingang van Zuidpool

Openingstijden event

Zondag t/m donderdag:	07:00 - 01:00 uur
Vrijdag en zaterdag:	07:00 - 03:00 uur

Auto
Bij Strandzuid kan je een uitrijkaart kopen voor €13,00 (Inclusief BTW) per stuk, per 24 uur. Volg de aangegeven borden richting P4 van RAI Amsterdam.

A10 vanuit Den Haag

1. Neem afslag RAI-s109-s110-Rivierenbuurt
2. Ga rechts bij de stoplichten richting s109-s110-RAI-Rivierenbuurt-Centrum
3. Neem de linker rijbaan richting RAI Parking bij de stoplichten
4. Ga links bij de stoplichten richting RAI Parking
5. Volg de aangegeven borden richting P4 en parkeer uw auto
6. Neem uitgang F en volg de beschrijving hieronder

A1 vanuit Utrecht

1. Neem afslag RAI-s109-Rivierenbuurt-Buitenveldert
2. Ga rechts bij de stoplichten richting s109-s110-RAI-Rivierenbuurt-Centrum
3. Ga links bij de stoplichten richting RAI Parking
4. Volg de aangegeven borden richting P4 en parkeer uw auto
5. Neem uitgang F en volg de beschrijving hieronder

Vanuitingang/uitgangP4

1. Volg de borden naar ingang F- (houd links aan)
2. Aan het eind van het overdekte wandelpad vindt u de hoofdingang van Strandzuid aan uw rechterhand bij het water

ZUID POOL
BROCHURE

+31 (0)20 639 25 89 · events@zuid-pool.nl · www.zuid-pool.nl