



# ROSARIUM AMSTELPARK



# Ontdek Rosarium Amsterdam

## De ideale locatie voor elk evenement

Rosarium Amsterdam is een veelzijdige evenementenlocatie, geschikt van zakelijke meetings en grootschalige congressen tot intieme diners en feestelijke bijeenkomsten tot 500 gasten. Gelegen in het rustige Amstelpark beschikken de stijlvolle, flexibele zalen over een prachtig uitzicht op het omliggende groen en zijn zij uitgerust met professionele technische faciliteiten. De openslaande deuren bieden directe toegang tot het terras, midden in de natuur.

### Culinaire creaties door chef Michiel Post

Chef Michiel Post en het keukenteam verzorgen een breed scala aan culinaire invullingen, van een luxe diner tot een feestelijke borrel. Dit foodbook geeft een voorproef van de mogelijkheden op locatie. Alle arrangementen worden afgestemd op de gelegenheid en de beschikbaarheid van ingrediënten en leveranciers.

### Contact

Benieuwd naar de sfeer en mogelijkheden van onze locatie?

We nodigen je graag uit voor een persoonlijke rondleiding. Tijdens je bezoek laten we je de vergaderzalen, receptieruimtes en ons prachtige terras zien. Zo krijg je een goed beeld van de uitstraling, de indeling én de vele mogelijkheden voor jouw evenement. We denken graag met je mee!

Voor vragen, wensen en bijzonderheden is de afdeling events op doordeweekse dagen bereikbaar.

✉ [info@rosarium.net](mailto:info@rosarium.net) | ☎ +31 (020) 6444085 | 🌐 [www.rosarium.net](http://www.rosarium.net)



# Vergaderarrangementen

De gasten worden ontvangen in een aparte ruimte waar het ontvangst, de culinaire breaks en de eventuele afsluitende borrel plaatsvinden. Hier volgt een overzicht van onze arrangementen. In de vergaderzaal staat altijd een waterjar klaar, en op verzoek verzorgen we graag een volledig vegetarisch aanbod.

## Vergaderarrangement halve dag: ochtend of middag 22,50

Zwarte koffie / thee / still en sparkling water  
Met ontvangst, ochtend of middagpauze

## Vergaderarrangement halve dag: ochtend of middag inclusief lunch 39,50

Zwarte koffie / thee / still en sparkling water  
Met ontvangst, ochtend of middagpauze  
En een lunch aan het begin of eind van de vergadering

## Vergaderarrangement hele dag inclusief lunch 56

Zwarte koffie / thee / still en sparkling water  
Met ontvangst, ochtend pauze, lunch en middagpauze

Onze vergaderarrangementen zijn met onbeperkt zwarte koffie / thee / still en sparkling water tijdens het ontvangst en de pauzemomenten in de receptieruimtes.

Na afloop van de lange vergaderdag samen nog een borreltje? Dat kan uiteraard!  
Neem een kijkje naar onze borreluurtjes op de volgende pagina

Onze vergaderarrangementen zijn opgesteld uit onderstaande onderdelen. Per arrangement kies je voor jouw perfecte vergaderdag.

### Ontvangst:

Assortiment zoetigheden zoals macarons, chocoladetruffels van Holtkamp en roomboterkoekjes

### Ochtendpauze:

Zoete lekkernij van Holtkamp

### Lunch:

Vruchtensappen van Schulp

Verschillende soorten brood met wisselende toppings:  
vegetarisch, vlees en vis – 1,5 broodje per persoon

Halve wrap met vegetarische topping

Salade van het seizoen

Divers handfruit

### Middagpauze:

Flesje frisdrank naar keuze met een hartig hapje ‘up to the chef’

#### VERGADERARRANGEMENT EXTRA'S:

Kopje soep van de dag (vegetarisch)	4,50
Broodje kroket van Holtkamp	6,50
Mini Brabants worstenbroodje	4,50
Mini Beemster kaasbroodje	2,25
Mini croissant/mini pain au chocolat	1,75
Mini poke bowl met tonijn/kip of vegetarisch	6,50

# Borreluurtjes

Na afloop van de vergadering kan het arrangement worden uitgebreid met een borrel. Met onderstaande opties bieden wij verschillende mogelijkheden voor een ontspannen afsluiting.

## Borreluurtje 17,50

Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen

Tafelgarnituur: luxe notenmelange en grissini met dip

Bittergarnituur (2 items pp)

*bitterballen van Holtkamp, kip karaage, mini loempia's, kaasstengels*

## Borreluurtje de luxe 25,00

Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen

Tafelgarnituur: luxe notenmelange en grissini met dip

Bittergarnituur (2 items pp)

*bitterballen van Holtkamp, kip karaage, mini loempia's, kaasstengels*

Twee hapjes van de chef

Onze Borreluurtjes zijn alleen in combinatie met vergaderarrangementen mogelijk. Uiteraard kunnen wij ook drankarrangementen of per glas serveren.



# Drankarrangementen

## Hollands drankenassortiment

Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen

1 uur	15
2 uur	22,50
3 uur	27,50
4 uur	32,50
5 uur	37,50

## Buitenlands drankenassortiment

Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen, vieux, jenever, gin, rum, wodka en whisky

1 uur	25
2 uur	33
3 uur	39,50
4 uur	44
5 uur	49,50

## Losse dranken per glas

Kopje koffie of thee	3,35
Flesje frisdrank	3,85
Bio vruchtensap	4,25
Glas tapbier	3,85
Glas huiswijn wit, rood, rosé	5,00
Glas Cava	7,00
Glas Champagne	14,00
Mixdranken	10,00

*zoals Gin & Tonic, Aperol Spritz etc*

\*Informeer naar de mogelijkheden voor onze opties

# Borrelen & fingerfood van de chef

Voor een afsluitende borrel na afloop van de bijeenkomst, of juist als start van een feestelijke avond, bieden wij naast ons borreluurtje ook een uitgebreide keuze aan heerlijke hapjes die naar wens (aanvullend) geserveerd kunnen worden. Van een klassiek bittergarnituur tot fingerfood van de chef. Onderstaand vindt je een overzicht van de mogelijkheden. De prijzen zijn per persoon of per stuk.

## Tafelgarnituur

Luxe notenmelange, groentechips en grissini met dip	3,50
Cruditée met yoghurt munt dip – per portie	6,50

## Borrelgarnituur

Combinatie van bitterballen van Holtkamp - optie vega(n), kaasstengels, vegetarische loempia's en kip karaage

Twee stuks per persoon	3,50
Drie stuks per persoon	5,00

## Oosters borrelgarnituur

Combinatie van loempia eend 5 spice, vegan samosa, vegetarische gyoza en ebi garnaal

Twee stuks per persoon	3,50
Drie stuks per persoon	5,00



<b>Diverse getoaste brioche</b>	3,25
Brioche met tomaat en basilicum	
Brioche met hummus en gegrilde groente	
Brioche met gerookte makreel en wasabi	
Brioche met vitello tonnato en kappertjes	

<b>Diverse blini</b>	3,50
Blini met BBQ pulled pork en hoisin	
Blini met feta mousse en gepekeld rode ui	
Blini met ebi tempura en sojadressing	
Blini met zalm, creme fraiche en kappertje	

## Breid de borrel uit met fingerfood van de chef!

Huisgemaakte miniquiche met groente en Gruyère	4,50
Gamba spiesje met chimichurri en peterseliemayonaise	3,95
Empanada roti masala	3,75
Wasabicracker met tartaar van tonijn en peterseliemayonaise	3,25
Mini broodje bapao met kip en kerrie	2,75
Tartelette gevuld met zalm en Thaise marinade	2,75
Yakitori spiesje met bosui en hoisin	2,50

Daarnaast is het mogelijk om aanvullend te kiezen uit een selectie van streetfoodhapjes. Een overzicht met inspirerende suggesties is te vinden op de volgende pagina's.

# Streetfood

Voor wie na afloop van een bijeenkomst iets meer wil bieden dan de gebruikelijke borrelhapjes, is er het **streetfoodmenu** met **live serving stations**. Deze culinaire invulling biedt een verrassende en informele manier om te netwerken. Gasten ontdekken verschillende wereldkeukens en genieten van kleine gerechtjes die worden uitgeserveerd door het personeel.

## Streetfoodhapjes

Chinees flensje met hoisin, tauge, bosui en koriande *met foie royale	6,50 +€ 2,00
Broodje pulled pork met coleslaw	5,50
Baobun met pulled chicken zoetzure komkommer, wortel en sla (v optie mogelijk)	5,50
Mini runderhamburger met sla, tomaat, augurk en bbq saus (v optie mogelijk)	5,50
Vegetarische miniquiche met groenten en Gruyère	4,75
Puntzak verse friet met mayonaise v met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas v	4,00 4,50
Pita shoarma of falafel met frisse kruidendressing, komkommer en sla	3,50



## Live serving station

Achter feestelijk aangeklede buffetten staat het keukenteam klaar om de gasten van heerlijke kleine gerechtjes te voorzien. Er kan een keuze gemaakt worden uit de volgende stations (maximaal 3 per event). Afhankelijk van de samenstelling en groeps grootte kunnen een, twee of drie live serving stations worden geplaatst voor extra beleving.

€ 11,00 **Kazen van Kef:** Een bijzondere selectie Hollandse of internationale kazen met zorg samengesteld. Het buffet wordt op aanvraag verzorgd en geserveerd door het team van Kef zelf. Onder voorbehoud van beschikbaarheid.

€ 8,50 **Poke bowl bar:** rijst of noodles, kip en tonijn met verschillende toppings zoals edamame, avocado, komkommer en dressing waar de gasten zelf uit kunnen kiezen

€ 8,50 **Saté bar:** kipspies (2 pp) of groentespies met satésaus en verschillende toppings zoals seroendeng, atjar, crispy onion en kroepoek

€ 8,50 **Rendang & Curry bar:** rijst of noodles met rendang of curry (kip) met verschillende toppings zoals bosui, koriander, zoet zure komkommer en seroendeng. Vegetarische optie mogelijk.

€ 7,50 **Pasta bar:** twee verschillende soorten pasta met twee verschillende sauzen (vlees & vegetarisch) en diverse toppings zoals Parmezaanse kaas, pijnboompitten en cherrytomaatjes

€ 6,50 **Salade bar:** couscous en groene sla met verschillende toppings zoals cherrytomaatjes, komkommer, gegrilde groentes, feta, croutons en twee v soorten dressing

Onze streetfood menu's zijn verkrijgbaar vanaf 30 personen.  
In combinatie met live serving stations vanaf 100 personen.

# Sit down dinner menu's

## Drie gangen menu 45

Burrata met gepofte tomaat, basilicum foam en dressing van sinaasappel

Koolvisfilet met pompoenrisotto, spitskool en chimichurry

Koffiemousse met chocolade sponscake, stroop van Kahlua en vanille roomijs

## Drie gangen menu 47,50

Tartaar van zeebaars met appel en miso, rettich en leche de tigre

Parelhoenfilet met polenta, koningsboleet en jus van kaneel

Passievrucht chiboust met pistache, merengue en yoghurt roomijs

## Vier gangen menu 57,50

Zalm mi-cuit, rode biet, oestermayonaise en zoetzure appel

Ravioli van rode biet met ricotta, oesterzwam, salsa verde en reductie van biet

Gebakken roodbaarsfilet met fregola pasta, koolrabi en bisque

Chocolade parfait met bramen en nougat



\*Om alles vlot te laten verlopen en jullie de best mogelijke ervaring te geven, vragen we om van tevoren één menu te kiezen voor de hele groep. We snappen natuurlijk dat er dieetwensen of -beperkingen kunnen zijn en houden daar graag rekening mee.

Laat het ons alsjeblieft uiterlijk een week van tevoren weten als er speciale wensen zijn, zodat we alles goed kunnen voorbereiden. Zijn er veganistische gasten? Dan is het fijn als er gekozen wordt voor de vegetarische optie. Liever een volledig veganistisch menu? Dat kan, daar rekenen we een toeslag van €15,00 per persoon voor.

# Buffet menu's

Onze buffetten zijn beschikbaar voor groepen vanaf 30 personen.

Prijs per persoon: 52,50 voor het volledige buffet

42,50 voor gerechten met \*

## Rosa buffet

### Koud

Brood met verschillende dips en tapenade \*

Caesarsalade met gerookte kip, ansjovis en Parmezaanse kaas\*

Gravad lax met dille en mosterd \*

Vitello tonnato met gefrituurde kappertjes en rucola\*

Tartaar van dorade met citroenmayonaise en sambai dressing

Rillette van eend met vadouvanmayonaise en gebrande meloesuitjes

### Warm

Koolvisfilet met quinoa, bospeen en antiboise \*

Parelhoenfilet met gnocchi, groene asperge en bijpassende jus\*

Vegetarische groente gyoza met sesamdressing \*

Geroosterde groenten van het seizoen\*

Vangst van de dag runder brisket met mousseline

van aardappel en snijbonen

### Dessert

Panna cotta van rood fruit met merengue \*

Tartelette gevuld met gele room en aardbeien \*

Clafoutis met amarena kersen, pavlova met rood fruit en munt

## Italiaans buffet

### Koud

Ciabatta, foccacia met olijfolie en aceto balsamico \*

Olijven en zuur

Salade met gerookte mozzarella, tomaat en basilicum vinaigrette \*

Vitello tonnato met gefrituurde kappertjes en rucola \*

Bruschetta's met verschillende toppings \*

Antipasti met verschillende soorten vleeswaren en kaas

Bresaola met vijg en Parmezaanse kaas

### Warm

'Melanzane' gegrilde aubergine met tomatensaus en Parmezaanse kaas\*

Truffelrisotto met paddenstoelen \*

Gnocchi met zalm, spinazie en witte wijn roomsaus \*

'Caponata' warme groentenmix met gehaktballetjes en zoetzure tomatensaus \*

'Saltimbocca alla Romana' kalfsvlees met pancetta en salie

Linguine met zeevruchten en artisjok

### Dessert

Tiramisu \*

Panna cotta met verse vruchten \*

Mini Scroppino (ook non alcoholisch te bestellen)

'Semifreddo' met pistache en caramel

# Walking dinner menu

## WALKING DINNER VIJF GANGEN 45

Een walking dinner is ideaal voor netwerken na een inspirerend programma. Het personeel serveert kleine, verfijnde gerechtjes die makkelijk te eten zijn tijdens gesprekken. Zo kun je ontspannen genieten van de smaken, nieuwe contacten leggen en de avond op een gezellige manier voortzetten. Een ideale combinatie van culinaire beleving en sociale interactie!

### Menu

Burrata met komkommerbavarois, basilicum foam en dressing van sinaasappel

Gerookte runderdiananthaas met knolselderij en enoki paddenstoel

Aardappelwafel met jackfruit rendang en Hollandaise

Koolvisfilet met boemboe, gele rijst, Shanghai paksoi en sambai

Gepocheerde peer met witte chocoladebiscuit en amandel roomijs

Bovenstaand menu is wat wij standaard serveren. Wensen jullie andere gerechten? dan is dat uiteraard mogelijk! Onze alternatieve gerechten staan hiernaast beschreven.

Ons walking dinner menu serveren wij vanaf 30 personen.

## Alternatieve gerechten waarmee geswitched kan worden

(te allen tijde 2 koude gerechtjes, 2 warme gerechtjes en 1 dessert)

### Koud

Vitello tonnato met gefrituurde kappertjes en rucola

Zalm mi-cuit met crème van yuzu, gebrande avocado en daikoncress

Gebrande makreel met Waldorf salade en zoetzure Granny Smith

Salade van het seizoen met fregola, groentes en kruidendressing

Gepofte rode biet met quinoa, aceto balsamico en waterkers

### Warm

Smokey runderbrisket met pommes fondant, pastinaakcrème en jus van steranijs

Gebakken bloemkool met Pierre Robert en beurre noisette

Portobello paddenstoel met gegratineerde blauwe kaas en panko krokant

Roodbaarsfilet met fregola, koolrabi, lamsoor en saus bisque

Snoekbaarsfilet met zwarte linzen, bimi, broodcrouton en preisaus

### Dessert

Passievrucht chiboost met pistache, merengue en yoghurt roomijs

Cheesecake met blauwe bes en Bastogne

Pavlova met roodfruit en yoghurt sorbet

# BBQ menu

BBQ menu Rosarium 39,50

## Koud Brood en salades

Brood met verschillende dips  
Couscous salade met feta en granaatappel  
Aardappelsalade van roseval kriel en yoghurt kruiden dressing

## Vlees, Vis & Vegetarisch

Kippendij saté met huisgemaakte saté saus  
Hamburgers met toppings naar keuze  
Zeebaarsfilet met antiboise, (kappertjes en olijven.)

Spitskool Rouleau met orzo en baharat  
Gevulde paprika met muhamarra en gegratineerde parmezaan  
Geroosterde groente ( Van het seizoen)  
Maiskolf (met gezouten boter.)

Verse friet met mayonaise

## Zoet

Chocolade parfait met vruchtjes van het seizoen.  
Panna cotta met vruchten



Onze chefs serveren de vis, vlees en vegetarische gerechten rechtstreeks vanaf BBQ. De side dishes, garnering en overige gerechten worden geplaatst op een aansluitend buffet.

Mocht het weer onverhoopt een BBQ niet toelaten dan zullen wij alles in buffetvorm uitserveren.

Ons BBQ menu serveren wij vanaf 30 personen.\*

\*Zonder de dieetwensen meegerekend.

# PRAKTISCHE INFORMATIE

## Techniek

Voor elk type event is goede technische ondersteuning van groot belang. Alles wordt tot in de puntjes geregeld in samenwerking met een preferred partner. Deze experts op het gebied van technische ondersteuning en audiovisuele apparatuur garanderen topkwaliteit. Op basis van de wensen wordt samen met de technicus een offerte op maat opgesteld. Indien gewenst, kan ook een eigen technicus worden meegenomen. Voorwaarden zijn van toepassing.

## Culinair

We bieden een breed scala aan mogelijkheden, met alvast een impressie in dit foodbook. Chef Michiel Post en zijn team denken graag mee bij specifieke wensen voor de culinaire invulling tijdens het event. We stellen graag een offerte op maat samen en kunnen, indien nodig, afwijken van de opties in het foodbook.

## Overig

We maken het je makkelijk! Het gebruik van het aanwezige meubilair is al inbegrepen. Als er iets speciaals in gedachten is voor de styling of passend servies, werken we samen met professionele partners. Zij zorgen ervoor dat het event precies de uitstraling krijgt die gewenst is. Let op: alle prijzen zijn exclusief btw. Eventuele extra kosten voor personeel, schoonmaak, mastiek en andere speciale wensen zijn niet inbegrepen, maar we denken graag mee om alles perfect te regelen!

## Bereikbaarheid

Rosarium is een prachtige eventlocatie in Amsterdam, uitstekend bereikbaar en gelegen vlakbij de RAI en de Ring A10. Meer dan 400 parkeerplaatsen bevinden zich op korte loopafstand van de hoofdentree van het Amstelpark. Station RAI (trein/metro) ligt op loopafstand. Daarnaast beschikt Rosarium over een aanlegsteiger, dus vervoer per boot is ook een optie!

## Muziek, decoratie, entertainment, photobooth

Een event krijgt gegarandeerd een bijzonder tintje met elementen zoals een DJ, een photobooth in thema of decoratie zoals ballonnen. Omdat elke opdrachtgever eigen voorkeuren heeft, wordt verzocht deze extra opties zelfstandig te regelen. Natuurlijk kunnen we persoonlijke aanbevelingen geven!

\*Alle prijzen in dit document zijn aangegeven in euro's (EUR). Hoewel het euroteken (€) niet wordt gebruikt, zijn alle bedragen bedoeld in euro's.

