



ROSARIUM AMSTERDAM

Ontdek Rosarium Amsterdam: De ideale locatie voor elk evenement

Rosarium Amsterdam is dé plek voor jouw volgende evenement, of het nu gaat om een zakelijk overleg, een groot congres, een intiem diner of een spectaculair feest voor 500 gasten. Gelegen in het rustige Amstelpark, bieden onze stijlvolle, flexibele zalen een prachtig uitzicht op de Floriade tuin en zijn uitgerust met professionele technische faciliteiten.

Via openslaande deuren stap je zo het terras op, middenin het groen.

Culinaire creaties door chef Michiel Post

Onze chef Michiel Post en zijn team verzorgen alle culinaire wensen, van een luxe diner tot een feestelijke borrel. Dit foodbook biedt een voorproefje van de mogelijkheden die we op locatie bieden. Alles wordt afgestemd op jouw wensen en de beschikbaarheid van onze leveranciers.

We kijken ernaar uit je te verwelkomen!

Team Rosarium



ROSARIUM CULINAIR

Jouw event in Rosarium: een culinaire beleving

Bij Rosarium draait alles om de beleving. Het gaat niet alleen om de locatie, maar om een totaalervaring die al je zintuigen prikkelt. Daarom stemmen we samen met jou ook de perfecte culinaire invulling voor jouw evenement af. Onze gerechten zijn puur, eerlijk en lokaal, bereid met seizoensgebonden ingrediënten. We werken met duurzame producten en onze leveranciers zijn veelal lokale partners die we zorgvuldig selecteren op hun kwaliteit en verantwoordelijkheid.

Bij zakelijke evenementen zorgen we ervoor dat er ook momenten van ontspanning zijn. Zo kunnen de gasten even tot rust komen en daarna met frisse energie verder. We denken graag mee over het ideale moment en de beste culinaire hapjes die daarbij passen.

Ben je op zoek naar een feestelijke receptie, een bijzondere walking lunch of een diner? De presentatie en kwaliteit van onze gerechten staan altijd voorop, en naast onze standaard arrangementen maken we ook graag een voorstel op maat. Zo wordt jouw event niet alleen op culinair vlak genieten, maar ook duurzaam en onvergetelijk.

Kortom, bij Rosarium zorgen we ervoor dat jouw evenement een culinaire beleving wordt om nooit te vergeten!



VERGADERARRANGEMENTEN

De gasten worden ontvangen in een aparte receptieruimte waar ook de culinaire breaks en eventueel afsluitende borrel zullen plaatsvinden. Hieronder is een overzicht van onze arrangementen te vinden. Tijdens de bijeenkomst is er altijd een waterjar in de vergaderzaal beschikbaar. Het is ook mogelijk om een geheel vegetarisch arrangement aan te bieden.

Halve dag ochtend of middag € 22,50

Gedurende de bijeenkomst onbeperkt zwarte koffie / thee / still en sparkling water

Ontvangst

Assortiment zoetigheden zoals macarons, chocoladetruffels en roomboterkoekjes

Ochtendpauze

Zoete lekkernij van Holtkamp

Of

Middagpauze

*Flesje frisdrank naar keuze
Hartig hapje 'up to the chef'*

Inclusief lunch

€ 39,50

*Vruchtensappen van Schulp
Verschillende soorten brood met wisselende toppings: vegetarisch, vlees en vis – 1,5 broodje per persoon
Halve wrap per persoon met vegetarische topping
Salade van het seizoen
Divers handfruit*

Hele dag vergaderen inclusief lunch € 56

Gedurende de bijeenkomst onbeperkt zwarte koffie / thee / still en sparkling water

Ontvangst

Assortiment zoetigheden zoals macarons, chocoladetruffels 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 per persoon met vegetarische topping
Salade van het seizoen
Divers handfruit*

Middagpauze

*Flesje frisdrank naar keuze
Hartig hapje 'up to the chef'*

EXTRA'S:

Mini croissant/mini pain au chocolat:	€ 1,75
Mini Beemster kaasbroodje:	€ 2,25
Vegetarische miniquiche met groentes en Gruyère:	€ 4,50
Kopje soep van de dag (vegetarisch):	€ 6,00
Fles halfvolle melk of karnemelk van Lindenhoff:	€ 8,00

Breid je vergaderarrangement uit!

Wil je na afloop afsluitend een borrel met je gasten drinken? Dan kun je het vergaderarrangement uitbreiden met onderstaande opties:

Borreluurtje

€ 17,50

- Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen
- Tafelgarnituur: luxe noten en hartige koekjes
- Bittergarnituur (2 items pp)
bitterballen van Holtkamp, kip karaage, mini loempia, kaasstengel

Borreluurtje de luxe

€ 25,00

- Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen
- Tafelgarnituur: luxe noten en hartige koekjes
- Bittergarnituur (2 items pp)
bitterballen van Holtkamp, kip karaage, mini loempia, kaasstengel
- Twee hapjes van de chef



DRANKEN

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 zoals Gin&Tonic, Aperol Spritz etc € 10,00

**Informeer naar onze mogelijkheden*



BORRELEN

Na de plenaire bijeenkomst nog even napraten en de dag afsluiten met een borrel en lekkere hapjes? Of organiseer je een ontvangst in de avond waarbij je hapjes en drankjes wilt serveren? Dan vind je hieronder de mogelijkheden. De prijzen zijn persoon, per stuk.

Tafelgarnituur € 3,25

Notenmix, groentechips en hartige zoutjes

Cruditée met yoghurt munt dip – per portie € 6,50

Borrelgarnituur

Combinatie van bitterballen van Holtkamp (vega(n) mogelijk), 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

Diverse getoaste brioche € 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

Diverse blini € 3,50

Blini met gerookte zalm, radijs en wasabimayonaise

Blini met BBQ pulled pork en hoisin

Blini met fetamousse en gepekeld rode ui

Blini met ebi tempura en sojadressing



Fingerfood van de chef

Yakitori spiesje met bosui en hoisin € 2,50

Tartelette gevuld met zalm en Thaise marinade € 2,75

Mini broodje bapao met kip en kerrie € 2,75

Wasabi cracker met tartaar van tonijn
en peterseliemayonaise € 3,25

Empanada roti masala € 3,75

Gambaspiesje met chimichurri en peterseliemayonaise € 3,95

Huisgemaakte miniquiche met groente en Gruyère € 4,50

Ook kun je aanvullend een keuze maken uit onze kleine streetfood hapjes. Inspiratie vind je op de volgende pagina.

STREETFOOD MENU

Wil je na je bijeenkomst nog even netwerken met je gasten, maar iets meer bieden dan de gebruikelijke borrelhapjes? Kies dan voor een onvergetelijke ervaring met ons streetfood menu en live serving stations!

Laat je gasten verschillende keukens ontdekken en genieten van kleine gerechtjes die ons personeel rondbrengt. Afhankelijk van je keuze en het aantal gasten, plaatsen we ook 2 of 3 live serving buffetten voor een extra dimensie. Hieronder vindt je enkele inspirerende suggesties. We stellen graag een voorstel op maat samen voor jouw evenement, zodat het een unieke beleving wordt!

Streetfood:

Puntzak met verse friet en mayonaise v	€ 4,00
Vegetarische mini quiche met groenten en Gruyère	€ 4,75
Pita shoarma of falafel met frisse kruidendressing, komkommer, sla en rode ui	€ 5,00
Broodje hotdog met mosterdmayonaise, zuurkool, augurk en curry	€ 5,00
Broodje pulled pork	€ 5,00
Baobun met kip ketjap, wortel, sla, peper en zuur (v optie mogelijk)	€ 5,00
Mini hamburger met BBQ saus (v optie mogelijk)	€ 5,00

Live serving station: € 8,50 per persoon

Achter feestelijk aangeklede buffetten staat ons keukenteam klaar om de gasten van heerlijke kleine gerechtjes te voorzien. U kunt een keuze maken uit de volgende stations (maximaal 3 per event)

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

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

Pasta bar: orechiette pasta met twee verschillende sauzen (vlees & vegetarisch) en verschillende toppings zoals Parmezaanse kaas, pijnboompitten en cherrytomaatjes

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

Kazen van Kef: op specifiek verzoek is het mogelijk om een Hollands of internationaal kaasbuffet te serveren, geheel verzorgd door het team van Kef zelf. Te allen tijde onder voorbehoud van beschikbaarheid (supplement € 2,00 pp)

- *Onze streetfood menu's zijn verkrijgbaar vanaf 50 personen*
- *In combinatie met live serving stations vanaf 100 personen*



MENU'S

Drie gangen menu € 45

Burrata met gepofte tomaat, basilicumfoam en dressing van sinaasappel

Koolvisfilet met pompoenrisotto, spitskool en chimichurry

Koffiemousse met chocolade spongecake, Kahluastroop en vanilleroomijs

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 yoghurtroomijs

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

**Wij serveren te allen tijde 1 menu voor het hele gezelschap. Voor vooraf doorgegeven allergieën en dieetwensen serveert de chef een passend alternatief. Voor vegan wensen geldt een supplement van € 15 per menu in verband met de specifieke inkoop en voorbereiding van een geheel aangepast menu.*

BUFFET ROSA

€ 42,50 voor gerechten met *
€ 52,50 voor het volledige 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
Rilette van eend met vadouvanmayonaise en gebrande meloesuitjes

Warm:

Koolvisfilet met quinoa, bospeen en antiboise *
Parelhoenfilet met gnocchi, groene asperge en bijpassende jus*
Vegetarische groentegyoza met sesamdressing *
Geroosterde groenten van het seizoen*
Vangst van de dag
Runderbrisket 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 roodfruit en mint



ITALIAANS BUFFET

€ 42,50 voor gerechten met *
€ 52,50 voor het volledige buffet

Ciabatta, foccacia met olijfolie en aceto balsamico *
Olijven en zuur

Koud:

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 kaassoorten
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 groenten mix 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



Een walking dinner biedt jouw gasten de perfecte gelegenheid om na een inspirerend programma in alle rust te netwerken.

Ons personeel serveert met zorg kleine, verfijnde gerechtjes die gemakkelijk te eten zijn tijdens gesprekken. Terwijl je geniet van de diverse smaken, kun je ontspannen, nieuwe contacten leggen en de avond in een informele sfeer voortzetten. Een culinaire ervaring die smaak en verbinding met elkaar verenigt.

WALKING DINNER VIJF GANGEN € 45

Burrata met komkommerbavarois, basilicumfoam en dressing van sinaasappel

Gerookte runderdiananthaas met knolselderij en enoki paddenstoel

Aardappelwafel met jackfruit rendang en hollandaise uit de kidde

Koolvisfilet met boemboe, gele rijst, Shanghai paksoi en sambai

In karamel gegaarde ananas met mascarpone en kaneelroomijs

Alternatieve gerechten waarmee geswitched kan worden

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

Koud:

Vitello tonnato met gefrituurde kappertjes en rucola

Zalm mi-cuit met yuzucrème, gebrande avocado en daikoncress

Gebrande makreel met Waldorfsalade en zoetzure Granny Smith

Salade van het seizoen met fregola, seizoensgroenten 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, crouton en preisau

Dessert:

Passievrucht chiboust met pistache, merengue en yoghurtroomijs

Cheesecake met blauwe bes en Bastogne

Pavlova met roodfruit en yoghurtsorbet

Gepocheerde peer met witte chocoladebiscuit en amandelroomijs

Techniek:

Voor allerlei soorten events is goede technische ondersteuning ongelooflijk belangrijk. We zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes geregeld is voor jouw ontvangst en werken hiervoor samen met een preferred partner. Zij zijn experts op het gebied van technische ondersteuning en audiovisuele apparatuur dus je kunt rekenen op topkwaliteit. Aan de hand van jouw wensen maken we samen met de technicus een offerte die helemaal bij je past. Indien gewenst, is het ook mogelijk om een eigen technicus mee te nemen. Voorwaarden zijn van toepassing.

Culinair:

We bieden een breed scala aan mogelijkheden met een impressie in dit foodbook. Chef Michiel Post en zijn team denken graag met je mee mochten er specifieke wensen zijn voor de culinaire invulling tijdens jouw event. We stellen graag een offerte op maat voor je samen en kunnen waar nodig afwijken van wat in het foodbook staat.

Overig:

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

Bereikbaarheid:

Rosarium is een prachtige event locatie in Amsterdam en ook nog eens uitstekend bereikbaar! Gelegen vlakbij de RAI en Ring A10. Kom je met de auto? Er zijn ruim 400 parkeerplekken dicht bij de hoofdentree van het Amstelpark. Kom je met het openbaar vervoer? Station RAI (trein/metro) bevindt zich op loopafstand van onze locatie. Ook beschikt Rosarium over een aanlegsteiger dus vervoer met de boot is ook een optie!

Muziek, decoratie, entertainment, photobooth:

Je event krijgt gegarandeerd een bijzonder tintje met bijvoorbeeld een fantastische DJ, een photobooth met props in het thema van je feest, of prachtige trossen ballonnen als decoratie. Omdat elke opdrachtgever zijn of haar eigen voorkeuren heeft, vragen we je deze extra opties zelf te regelen. Natuurlijk kunnen we je persoonlijke aanbevelingen geven.

CONTACT:

Voor al uw vragen, wensen en bijzonderheden kunt u op doordeweekse dagen contact opnemen met onze afdeling events:

E: info@rosarium.net

T: +31 (0)20 6444085

W: www.rosarium.net

Wil je een goede eerste indruk van onze locatie krijgen? Dan ben je ook van harte welkom voor een persoonlijke rondleiding. We laten je graag alles zien van onze vergaderzalen tot receptieruimtes met prachtig terras! Zo krijg je een duidelijk idee van de mogelijkheden en kun je nadien helemaal inbeelden hoe jouw event er hier uit kan zien.