

Groep menu's | *Group menu's*

Van Rijn
Kitchen & Bar

Van Rijn

Kitchen & Bar



Van Rijn

Kitchen & Bar

Kitchen & Bar Van Rijn, located at Rembrandtplein, blends classic elegance with a stylish atmosphere. Enjoy refined dishes in a vibrant setting, perfect for lunch, dinner or drinks.

Maximum capacity:

Dinner: 250 guests

Walking dinner: 500 guests

Opening hours:

Sunday to Thursday: 11:00 - 01:00 hour

Friday, Saturday: 11:00 - 02:00 hour



Kitchen & Bar Van Rijn, gelegen aan het Rembrandtplein, combineert klassieke elegantie met stijlvolle uitstraling. Geniet van verfijnde gerechten in een sfeervolle setting, ideaal voor lunch, diner of borrel.

Maximale capaciteit:

Diner: 250 gasten

Walking dinner: 500 gasten

Openingstijden:

Zondag t/m donderdag: 11:00 - 01:00 uur

Vrijdag, zaterdag: 11:00 - 02:00 uur



Voor onze Nederlandse menu's, ga naar pagina 11

Menu Nachtwacht

Starter

Pumpkin soup | goat cheese ravioli | pistachio

Main course

Guinea Fowl | chicken gravy | preparations of corn

Dessert

Lemon tart | meringue | blueberry sorbet

Menu Rembrandt

For groups of up to 40 guests, guests can choose their dishes on the day itself. For groups of 40 or more, we ask that the selection of dishes be provided at least 7 days before the reservation.

Starter

Carpaccio of smoked ribeye | truffle mayonnaise | hazelnut | aceto-onions | cherry tomato

Or

Eastern tuna salad | cucumber | avocado | Asian style

Main course

Truffle risotto | mushrooms | Parmesan | rucola | pine nuts | (v)

Or

Salmon fillet | stewed leek | pasta | sauce of salmon roe-chive-shallot

Dessert

Lemon tart | meringue | blueberry sorbet

Optional for all menus:

Bread & butter per person

The bread will be replenished on request, therefore this option is only available if it is chosen for the entire group

Bread & butter per portion

One portion is shareable between four people

Fries with mayonnaise per portion

One portion is shareable between two persons

Seasonal vegetables per portion

One portion is shareable between two persons

Side salad per portion

One portion is shareable between two persons

Menu van Rijn

For groups of up to 40 guests, guests can choose their dishes on the day itself. For groups of 40 or more, we ask that the selection of dishes be provided at least 7 days before the reservation.

Starter

Steak tartare | shallot | capers | pickle | egg | toast

Or

Burrata cream | carrot furikake | tomberry | grilled little gem | Sambaizu |
sweet and sour cucumber | Nori | (v)

Main course

Flat iron steak | potato puff | pumpkin | roasted garlic jus

Or

Red snapper | smoked eel sauce | pommes anna | caramelized shallot

Dessert

Margarita cheesecake | lime sorbet

Optional:

Bread & butter per person

The bread will be replenished on request, therefore this option is only available if it is chosen for the entire group

Bread & butter per portion

One portion is shareable between four people

Fries with mayonnaise per portion

One portion is shareable between two persons

Seasonal vegetables per portion

One portion is shareable between two persons

Side salad per portion

One portion is shareable between two persons

Menu shared dining

All dishes below will be served in small portions to share.

Starter

Steak tartare | shallot | capers | pickle | egg | toast

And

Eastern tuna salad | cucumber | avocado | Asian style

Main course

Flat iron steak | potato puff | pumpkin | roasted garlic jus

And

Truffle risotto | mushrooms | Parmesan | rucola | pine nuts | (v)

Dessert

Lemon tart | meringue | blueberry sorbet

Optional:

Bread & butter per person

The bread will be replenished on request, therefore this option is only available if it is chosen for the entire group

Bread & butter per portion

One portion is shareable between four people

Fries with mayonnaise per portion

One portion is shareable between two persons

Seasonal vegetables per portion

One portion is shareable between two persons

Side salad per portion

One portion is shareable between two persons

Vegetarian dishes:

For our vegetarian guests, we will serve alternative dishes based on the menu chosen for the entire group.

Allergies - special dietary requirements

For guests with allergies or special dietary requirements we will serve an alternative course. We would like to receive the dietary requirements at least 7 days before the reservation. For allergy information, guests can contact the serving personnel.

Lunchmenu 1

For groups of up to 20 guests, dishes can be chosen on the day itself. For groups of 20 or more, we ask that the selection of dishes be provided at least 7 days prior to the reservation.

Soup starter

Pumpkin soup | goat cheese ravioli | pistachio | (v)

Or

Tom kha kai | mushrooms | spring onion | chicken

Choice of sandwich

- Club sandwich

Egg salad | cucumber | tomato | bacon | chicken | cheese | little gem

- Club mozzarella (v)

Pesto | sun-dried tomato | cucumber | onion rings

- Chicken hotdog

Pretzelbread | coleslaw | curry sauce | sweet-sour red onion

- Ham

Paprika | warm mustard sauce | garden cress

- Beef croquettes

Bread | mustard

- Goat cheese (v)

Warm from the oven | grilled vegetables | honey

- Smoked salmon

Lime mayonnaise | capers

- Smoked ribeye sandwich

Black garlic mayonnaise | arugula | Parmesan | pine nuts

Dessert

Lemon tart | meringue | blueberry sorbet

Or

Margarita cheesecake | lime sorbet

Also possible:

- Starter & main
- Main & dessert

Optional:

Bread & butter per person

The bread will be replenished on request, therefore this option is only available if it is chosen for the entire group

Bread & butter per portion

One portion is shareable between four people

Fries with mayonnaise per portion

One portion is shareable between two persons

Seasonal vegetables per portion

One portion is shareable between two persons

Side salad per portion

One portion is shareable between two persons

Lunchmenu 2

For groups of up to 20 guests, dishes can be chosen on the day itself. For groups of 20 or more, we ask that the selection of dishes be provided at least 7 days prior to the reservation.

Starter

Pumpkin soup | goat cheese ravioli | pistachio | (v)

Or

Burrata cream | tomberry tomatoes | grilled little gem | carrot furikake | Sambaizu | sweet and sour cucumber | Nori | (v)

Main course:

Flat iron steak | potato puff | pumpkin | roasted garlic jus

Or

Salmon fillet | stewed leek | pasta | sauce of salmon roe-chive-shallot

Or

Truffle risotto | mushrooms | Parmesan | rucola | pine nuts | (v)

Dessert

Lemon tart | meringue | blueberry sorbet

Or

Margarita cheesecake | lime - sorbet

Also possible:

- Starter & main
- Main & dessert

Optional:

Bread & butter per person

The bread will be replenished on request, therefore this option is only available if it is chosen for the entire group

Bread & butter per portion

One portion is shareable between four people

Fries with mayonnaise per portion

One portion is shareable between two persons

Seasonal vegetables per portion

One portion is shareable between two persons

Side salad per portion

One portion is shareable between two persons

Walking dinner

Starting from 30 people. Make your own selection for your walking dinner. We advise 8 to 10 bites for a full meal. We can serve 1 item approximately each 15 minutes.

Steak tartare | egg yolk | truffle crumble
Tom kha kai | chicken | spring onion
Ribeye carpaccio | ponzu | chives
Tomato tartare | burrata | basil
Beetroot carpaccio | goat cheese | balsamic vinegar
Vitello tonnato | veal | red onion
Fries | mayonnaise | served in a cone
Tuna tataki | avocado | tiger's milk
Scallop | parsnip | hazelnut | morel mushrooms
Bouillabaisse | shrimps
Veal rillettes | enoki mushroom | hazelnut
Falafel burger | spicy mayonnaise
Risotto | Parmesan cheese | pine nuts
Mini hamburger | lettuce | BBQ sauce
Steak | garlic cream | beetroot | red wine sauce
Sea bass | little gem | radish
Salmon | hotchpotch | beurre blanc
Duck breast | polenta | beet jus
Braised beef | pumpkin variations | shallot

Walking dinner chef's suggestion

Starting from 30 people

Olives | salty biscuits
Puffed parsnip | truffle crackers | ajo blanco
Yellowtail Kingfish | tiger's milk | aji amarillo | radish
Beef tartare | egg yolk cream | green herb crumble
Pumpkin soup | harissa | strained yoghurt
Halibut | quinoa | pumpkin | sage | morel foam
Mini hamburger | lettuce | tomato | pickle | BBQ sauce
Flat iron steak | tortilla Español | shallot mayonnaise | Bordelaise sauce
Fries | mayonnaise | served in a cone
Cheesecake | red fruit
Panna Cotta | sea buckthorn | vanilla foam

Beverage arrangement

Welcome with a glass of Cava

Welcome with a cocktail

Drinks charged on consumption

2 beverages arrangement*

- 2 drinks in the assortment; beers on the tap, soft drinks and housewines
- 1/2 bottle of mineral water
- Coffee or tea

3 beverages arrangement*

- 3 drinks in the assortment; beers on the tap, soft drinks and housewines
- 1/2 bottle of mineral water
- Coffee or tea

Dutch Open Bar (3 hours)

In the assortment; beers on the tap, bottled beers, 0.0% beer, house wines, soft drinks, juices, mineral water, coffee and tea

International Open Bar (3 hours)

In the assortment; beers on the tap, bottled beers, 0.0% beer, house wines, cava soft drinks, juices, mineral water, Eristoff vodka, Eristoff Red vodka, Bacardi rum, Dewar's whiskey, Bombay Sapphire Gin, Jose Cuervo Tequila, Disaronno Amaretto, Baileys, Kahlúa, Malibu, Licor 43, Limoncello, Sambuca, Jägermeister, Jonge Jenever, Vieux, Apfelkorn, coffee and tea

* Only available with seated dinner

Het Nederlandse menu begint hier

Menu Nachtwacht

Voorgerecht

Pompoensoep | Ravioli met geitenkaas | pistache

Hoofdgerecht

Parelhoen | kippenjus | bereidingen van maïs

Nagerecht

Citroentaart | meringue | bosbessensorbet

Menu Rembrandt

Voor groepen tot 40 gasten kunnen de gasten de gerechten op de dag zelf kiezen. Groepen van 40 gasten of meer vragen we de keuze van gerechten door te geven tenminste 7 dagen voor aanvang van de reservering.

Voorgerecht

Carpaccio van gerookte ribeye | truffelmayonaise | hazelnoot | aceto-ui | cherrytomaat

Of

Oosterse tonijnsalade | komkommer | avocado | Asian style

Hoofdgerecht

Truffel risotto | paddenstoel | Parmezaan | rucola | pijnboompitten | (v)

Of

Zalmfilet | gestoofde prei | pasta | saus van zalmeitjes-bieslook-sjalot

Nagerecht

Citroentaart | meringue | bosbessensorbet

Optioneel:

Brood & boter per persoon

Brood wordt aangevuld naar behoefte, en is daarom alleen af te nemen voor de gehele groep

Brood & boter per portie

1 portie is deelbaar door 4 personen

Friet met mayonaise per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groenten uit het seizoen per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groene salade per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Menu Van Rijn

Voor groepen tot 40 gasten kunnen de gasten de gerechten op de dag zelf kiezen. Groepen van 40 gasten of meer vragen we de keuze van gerechten door te geven tenminste 7 dagen voor aanvang van de reservering.

Voorgerecht

Steak tartaar | sjalot | kappertjes | augurk | ei | toast

Of

Crème van burrata | tomberry | gegrilde little gem | bospeen furikake | Sambaizu | zoetzure komkommer | Nori | (v)

Hoofdgerecht

Flat iron steak | aardappelsoes | pompoen | jus van gepofte knoflook

Of

Roodbaars | saus van gerookte paling | pommes anna | gekarameliseerde sjalot

Nagerecht

Margarita cheesecake | limoensorbet

Optioneel:

Brood & boter per persoon

Brood wordt aangevuld naar behoefte, en is daarom alleen af te nemen voor de gehele groep

Brood & boter per portie

1 portie is deelbaar door 4 personen

Friet met mayonaise per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groenten uit het seizoen per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groene salade per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Menu shared dining

Alle onderstaande gerechten worden in kleinere porties geserveerd om te delen.

Voorgerecht

Steak tartaar | sjalot | kappertjes | augurk | ei | toast

En

Oosterse tonijnsalade | komkommer | avocado | Asian style

Hoofdgerecht

Flat iron steak | aardappelsoes | pompoen | jus van gepofte knoflook

En

Truffel risotto | paddenstoel | Parmezaan | rucola | pijnboompitten | (v)

Nagerecht

Citroentaart | meringue | bosbessensorbet

Optioneel:

Brood & boter per persoon

Brood wordt aangevuld naar behoefte, en is daarom alleen af te nemen voor de gehele groep

Brood & boter per portie

1 portie is deelbaar door 4 personen

Friet met mayonaise per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groenten uit het seizoen per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groene salade per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Vegetarische gerechten:

Voor onze vegetarische gasten serveren wij alternatieve gerechten op basis van het gekozen menu voor de hele groep.

Allergieën & speciale dieetwensen:

Voor gasten met allergieën of speciale dieetwensen serveren wij een alternatief gerecht.

Wij ontvangen de dieetwensen graag uiterlijk 7 dagen voor de reservering. Voor allergie-informatie kunnen gasten contact opnemen met het bedienend personeel.

Lunchmenu 1

Voor groepen tot 20 gasten kunnen de gasten de gerechten op de dag zelf kiezen. Groepen van 20 gasten of meer vragen we de keuze van gerechten door te geven ten minste 7 dagen voor aanvang van de reservering.

Soep vooraf

Pompoensoep | ravioli met geitenkaas | pistache | (v)

Of

Tom kha kai | champignons | bosui | kip

Sandwich naar keuze:

- Club sandwich

Eiersalade | komkommer | tomaat | spek | kip | kaas | little gem

- Club mozzarella (v)

Pesto | zongedroogde tomaat | komkommer | uienringen

- Kip hotdog

Pretzelbrood | koolsla | huisgemaakte currysaus | zoetzure rode ui

- Beenham

Paprika | warme mosterdsaus | tuinkers

- Rundvleeskroketten

Brood | mosterd

- Geitenkaas (v)

Warm uit de oven | gegrilde groenten | honing

- Gerookte zalm

Limoenmayonaise | kappertjes

- Sandwich gerookte ribeye

Zwarte knoflookmayonaise | rucola | Parmezaan | pijnboompitten

Nagerecht

Citroentaart | meringue | bosbessensorbet

Of

Margarita cheesecake | limoensorbet

Ook mogelijk:

- Voorgerecht & hoofdgerecht

- Hoofdgerecht & nagerecht

Optioneel:

Brood & boter per persoon

Brood wordt aangevuld naar behoefte, en is daarom alleen af te nemen voor de gehele groep

Brood & boter per portie

1 portie is deelbaar door 4 personen

Friet met mayonaise per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groenten uit het seizoen per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groene salade per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Lunchmenu 2

Voor groepen tot 20 gasten kunnen de gasten de gerechten op de dag zelf kiezen. Groepen van 20 gasten of meer vragen we de keuze van gerechten door te geven tenminste 7 dagen voor aanvang van de reservering.

Voorgerecht

Pompoensoep | ravioli met geitenkaas | pistache | (v)

Of

Crème van burrata | tomberry | gegrilde little gem | bospeen furikake | Sambaizu | zoetzure komkommer | Nori | (v)

Hoofdgerecht:

Flat iron steak | aardappelsoes | pompoen | jus van gepofte knoflook

Of

Zalmfilet | gestoofde prei | pasta | saus van zalmeitjes-bieslook-sjalot

Of

Truffel risotto | paddenstoel | Parmezaan | rucola | pijnboompitten (v)

Nagerecht

Citroentaart | meringue | bosbessensorbet

Of

Margarita cheesecake | limoensorbet

Ook mogelijk:

- Voorgerecht & hoofdgerecht
- Hoofdgerecht & nagerecht

Optioneel:

Brood & boter per persoon

Brood wordt aangevuld naar behoefte, en is daarom alleen af te nemen voor de gehele groep

Brood & boter per portie

1 portie is deelbaar door 4 personen

Friet met mayonaise per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groenten uit het seizoen per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Groene salade per portie

1 portie is deelbaar door 2 personen

Walking dinner

Vanaf 30 personen. Maak uw eigen selectie voor uw walking dinner. Wij adviseren 8 tot 10 bites om het maaltijdvullend te laten zijn. Wij kunnen gemiddeld 1 item per 15 minuten serveren.

Steak tartaar | eigeel | truffel crumble
Tom kha kai | kip | bosui
Carpaccio ribeye | ponzu | bieslook
Tartaar tomaat | burrata | basilicum
Carpaccio biet | geitenkaas | aceto
Vitello tonnato | kalf | rode ui
Friet | mayonaise | geserveerd in een puntzak
Tonijn tataki | avocado | tijgermelk
Coquille | pastinaak | hazelnoot | morille
Bouillabaisse | garnaltjes
Rillette van kalf | bundelzwam | hazelnoot
Falafelburger | spicy mayonaise
Risotto | Parmezaanse kaas | pijnboompitten
Mini hamburger | sla | BBQ saus
Steak | knoflook crème | biet | rode wijn
Zeebaars | little gem | radijs
Zalm | hutspotcrème | beurre blanc
Eendenborst | polenta | jus van biet
Sukade | pompoen bereidingen | sjalot

Walking dinner chef's suggestion

Vanaf 30 personen

Olijven | zoute koek
Gepofte pastinaak | truffelkroepoek | ajo blanco
Yellowtail Kingfish | tijgermelk | aji amarillo | radijs
Rundertartaar | crème van eigeel | crumble van groene kruiden
Pompoensoep | harissa | hangop
Heilbot | quinoa | pompoen | salie | morille schuim
Mini hamburger | sla | BBQ saus
Flat iron steak | tortilla Español | sjalot-mayonaise | Bordelaise saus
Friet | mayonaise | geserveerd in een puntzak
Cheesecake | rood fruit
Panna Cotta | duindoorn | vanilleschuim

Drankarrangement

Ontvangst met een glas Cava

Ontvangst met een cocktail

Dranken op nacalculatie

2 dranken arrangement*

- 2 dranken in het assortiment; bieren van de tap, frisdrank of huiswijn
- 1/2 fles mineraalwater
- Koffie of thee

3 dranken arrangement*

- 3 dranken in het assortiment; bieren van de tap, frisdrank of huiswijn
- 1/2 fles mineraalwater
- Koffie of thee

Hollandse Open Bar (3 uren)

In het assortiment; bieren van de tap, bieren op fles, 0.0% bier, huiswijnen, frisdranken, sappen, mineraalwater, koffie en thee

Internationale Open Bar (3 uren)

In het assortiment; bieren van de tap, bieren op fles, 0.0% bier, huiswijnen, cava frisdranken, sappen, mineraalwater, Eristoff wodka, Eristoff Red wodka, Bacardi rum, Dewar's whiskey, Bombay Sapphire Gin, Jose Cuervo Tequilla, Disaronno Amaretto, Baileys, Kahlúa, Malibu, Licor 43, Limoncello, Sambuca, Jägermeister, Jonge Jenever, Vieux, Apfelkorn, koffie en thee

* Alleen beschikbaar met een seated dinner

Van Rijn

Kitchen & Bar



📍 Rembrandtplein 17, 1017 CT Amsterdam

☎ 020 450 0555

🌐 www.vanrijnamsterdam.nl

✉ reserveringen@vanrijnamsterdam.nl