



KOOBOO FOOD



Bij B. Amsterdam geloven we niet in standaard. Hier is geen vaste formule. Jouw lunch, borrel of diner? Dat maken we precies zoals jij het wilt – van een intieme koffiebreek tot een grootse netwerkborrel op het dakterras.

Ons menu is geen keurslijf, maar een inspiratiebron. Combineer, pas aan, voeg toe, laat weg – jij bepaalt. We hebben de creativiteit, de ruimte én de mensen om jouw culinaire wensen waar te maken. Of je nu gaat voor gezond en energiek, verrassend en uitgesproken, of comfort food, wij zorgen dat het klopt tot in de details.

Alles wat je hier proeft, is met zorg gemaakt: verse ingrediënten, duurzame keuzes en een flinke dosis liefde voor eten én mensen. Want lekker eten is leuk, maar het wordt pas echt bijzonder als het perfect past bij jouw moment.

Dus blader, droom en stel samen met ons je ideale beleving samen. Want bij B. Amsterdam geldt maar één regel: **our business is your playground.**

**Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW tenzij dit anders vermeld wordt.*

start with coffee.

vanaf 6 personen.

The “good old” coffee

halve dag € 11,60 / hele dag € 16,30

Geniet van een heerlijke kop Nespresso-koffie, want what else? Bedien jezelf en je gezelschap, terwijl wij zorgen voor voldoende cups. Dit arrangement is ideaal voor groepen tot 50 personen en is inclusief mineraalwater en thee.

Wil je iets meer luxe? Dan is dit pakket is ook uit te breiden. Voor een surplus (**surplus halve dag € 6,85 / hele dag € 10**) zijn er hoogwaardige koffiemachines beschikbaar voor in de eventruimte. Hiermee zet je zelf niet alleen koffie, maar ook cappuccino en andere melkkoffie's. Beschikbaar voor groepen tot 150 personen.

The “special desire” coffee

vanaf € 825,00

Op zoek naar een echte koffiebeleving? Naast the “good old” coffee bieden wij ook een koffiekar met een getrainde barista, die jouw gezelschap de hele dag voorziet van vers gezette barista-koffies. Deze service is beschikbaar vanaf 150 personen.

add on (all day).

scrambled eggs.	€ 3,85
powar oats met banaan, chiazaad & gojibessen	€ 4,15
sugar waffles.	€ 4,15
boekweit proteïne pancakes met blauwe bessen, walnoten honing & kaneel.	€ 4,65
acai smoothie bowl, cranberry, banaan en afgetopt met vers fruit & granola.	€ 4,65
smoothie van gember, banaan en groene appel	€ 5,05

add on (all day).

Zoetigheden van SUE	€ 2,65
STACH OAT Cookie	€ 2,90
STACH Banana bread	€ 3,40
STACH Urban Brownie	€ 3,70
STACH Peanut butter cup	€ 3,70

breakfast.

vanaf 6 personen.

kickstart

€ 13,05

Begin je ochtend fris en energiek met een klassiek ontbijt.

- knapperig croissantje met jam.
- ontbijtbowl met rode vruchten, huisgemaakte granola en een vleugje kokos.
- stukje bananenbrood.
- kop koffie of thee, jus d'orange en infused water.

rise & shine

€ 21,90

Voor wie nét iets meer wil, is er het rise & shine ontbijt.

- cinnamon swirl, mini-krentenbol, mini-roombroodje, mini-roomboter-croissant of een mini-speltcroissant (twee per persoon).
- frisse yoghurt met granola.
- breakfast burrito – gevuld met ei, avocado, tomaat en cheddar of met scrambled tofu, tomaat en spinazie.
- kop koffie of thee, jus d'orange en infused water.

feast

€ 25,75

Voor de echte ontbijtliefhebbers is het feast ontbijt een aanrader.

- versgebakken broodjes en croissants, zuurdesembrood met luxe kaas- en vleeswaren, zoet beleg en een gekookt eitje.
- vers seizoensfruit met romige yoghurt.
- kop koffie of thee, jus d'orange en infused water.

meeting packages.

vanaf 6 personen. De pakketten met een * zijn tot 50 personen te bestellen.

half-day package

€ 37,10* / € 40,25

- koffie, thee en mineraalwater.
- break item zoals een mini donut, chocolate chunk cookie of sicilian lemon cookie.
- wrap & stack lunch (3 p.p.) zoals; tortilla met spicy chicken I sandwich met vegan filet americain en piccalillymayo I tortilla met falafel en kruidensaus I sandwich met gerookte kip, chimichurri en mangochutney I side salad.

full-day package

€ 43,85* / € 47,40

- koffie, thee en mineraalwater.
- break item zoals een mini donut, chocolate chunk cookie of sicilian lemon cookie.
- wrap & stack lunch (3 p.p.) zoals; tortilla met spicy chicken I sandwich met vegan filet americain en piccalillymayo I tortilla met falafel en kruidensaus I sandwich met gerookte kip, chimichurri en mangochutney I side salad.
- break item zoals mini quiche of tortilla roll.

full-day package deluxe

€ 47,00* / € 50,55

- koffie, thee en mineraalwater.
- break item zoals macaron, banana bread of een urban brownie.
- greens & grains lunch (3 p.p.) zoals wraps/sandwiches met gegrilde aubergine, pesto en cherrytomaat I tonijnsalade met verse kruiden en citroen I gerookte kipfilet met ontbijtspek en tomaat I quinoasalade.
- break item zoals een flammkuchen of een mini quiche.

full-day package vegan

€ 47,00* / € 50,55

- koffie, thee en mineraalwater.
- break item zoals carrotcake van SUE, brownie of STACH bananenbrood.
- veggie deluxe lunch (3 p.p.) zoals zuurdesembrood met tomaten-paprikaspread en olijven I tortilla met koriander-limoen hummus I falafel, bloemkool-kikkererwtensalade en yoghurt dressing, munt en granaatappel I seizoensoep.
- break item zoals een powersmoothie of crudité met diverse dips.

rooftop restaurant

Op de vijfde verdieping van B.1 bevindt zich ons ons rooftop restaurant. Dé perfecte locatie voor je lunch om even een nieuwe omgeving in te kunnen stappen. Hierna kun je met vernieuwde energie je programma hervatten.

add on (all day).

salades

caesarsalad met gegrilde kip	€ 6,50
quinoasalade met spinazie, feta & kruidenolie	€ 6,20
falafelbowl met pompoen, feta & hummus	€ 7,40
noodlebowl met zalm, mango & taugé	€ 7,05
tacobowl met avocado, tomaat, gele rijst, rundergehakt, mais & nachochips	€ 8,25

warme & koude items

biologische DAY-sappen (per glas)	€ 3,40
<i>flatbread met:</i>	
kikkererwtencurry, zoete aardappel & cashew	€ 4,80
pulled jackfruit, ingelegde rode kool & wortel	€ 4,80
avocado, mango, garnalen en spicy mayonaise	€ 5,30
broodje hotdog	€ 4,05
broodje rundvleeskroket	€ 4,90
broodje vega kroket	€ 4,90
worstenbroodje	€ 4,65
quiche gevuld met geitenkaas en rode ui	€ 4,45
<i>tarte flambee met:</i>	
crème fraîche, rode ui, spekjes en zwarte peper	€ 6,50
crème fraîche, paddenstoel, truffel en kruiden	€ 6,50
crème fraîche, asperge, feta en gerookte zalm	€ 9,40

soep

soep in een glaasje (100 ml)	€ 2,30
soep in een kom (200 ml)	€ 4,15
geroosterde paprika-soep met Griekse yoghurt	
zaanse mosterdsoep met knoflookcroutons	
verse tomatensoep met basilicum en olijfolie	
champignonsoep met vegan room	
heldere kippensoep met groenten en vermicelli	



borrel.

vanaf 15 personen. Tegen een meerprijs vegan beschikbaar. De pakketten zijn inclusief onbeperkt bier, huiswijnen, frisdranken en sappen voor één uur.

snack attack

€ 25,10

- tafelgarnituur zoals maiszoutjes, kaasstengels en gezouten bonenmelange.
- gemengd bittergarnituur met bijpassende sauzen (3 p.p.).

bites & vibes

€ 27,90

- tafelgarnituur zoals nacho chips met spicy guacamole en fijne groenten.
- gemengde warme hapjes zoals oesterzwambitterballen van GRO, gambakroketjes en kleine kippenspiesjes.

drinks & delights

€ 30,80

- tafelgarnituur zoals krokante speltcrackers met kruidencrème.
- luxe hapjes zoals pittig gekruide kalfsgehaktballetjes met dragoncrème en pincho's met diverse toppings (3 p.p.).

veggie delight

€ 30,80

- tafelgarnituur zoals crudité met kruidendip.
- luxe veggie hapjes, zoals krokante bloemkool en pincho's met diverse vega toppings (3 p.p.).

add on (all day).

tafelgarnituur

- gemengde luxe noten van Gotjé.
- pitabrood, citroenhummus en dukkah.

€ 1,80

€ 2,30

koude hapjes

- hartige hoorntjes met diverse toppings.
- krokante ontbijtkoek, ricotta en marmelade van rode ui.
- bruschetta met diverse toppings.

€ 3,10

€ 3,25

€ 3,25

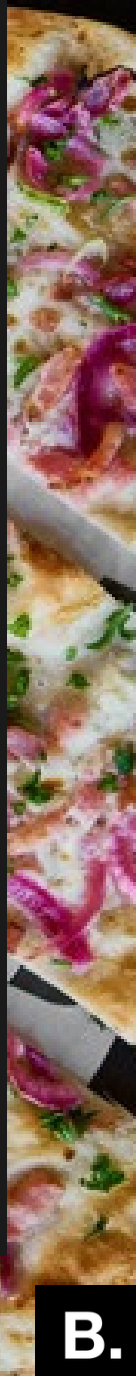
warme hapjes

- oesterzwambitterballen met kruidencrème.
- luxe gambakroketje met cocktailsaus.
- klein kippenspiesje met honing/tijm dip.

€ 2,30

€ 2,95

€ 4,15



buffetten.

vanaf 25 personen.

italiano per tutti

€ 36,70

- salade caprese: mozzarella, tomaat, pesto en mesclun
- panzanella salade: brood, tomaat, olijven, rode ui en kappertjes
- tomatensoep met kruidenolie
- landbrood met olijven tapenade & roomboter
- gehakt lasagne met groente en oude kaas
- penne pasta a la funghi en groente kruiden
- pasta pesto met kip, broccoli, rode ui en knoflook

viva mexico

€ 36,70

- corn tortilla met salsa Mexicana en guacamole
- ceviche van kabeljauw met zoete aardappel, rode ui, mais, koriander en rode peper
- bonen salade met tex mex beef, komkommer, tomaat, avocado, jalapeno & limoenmayonaise
- geroosterde kippendijen met cayun, mango, paprika en koriander
- chili con carne; rundergehakt met chilipeper, knoflook, ui & komijn
- taco de Cameron: gemarineerde garnalen, met groente, limoen en verde kruiden
- geserveerd met tortilla's & taco's

java joy

€ 39,40

- gebakken eiernoedels met Oosterse groenten en zwarte bonensaus
- runderstoof met sereh en kokosmelk
- geroosterde kippendijen met oriëntaalse pindasaus
- tofu, bloemkool, bonen, peen en kokossaus
- witte rijst, atjar tjampoer, seroendeng, gebakken uitjes, sambal en kroepoek

build your own burger

€ 23,65

Waarom zou je genoeg nemen met standaard, als je je burger helemaal zelf kunt bouwen? Jij bepaalt zelf de ingrediënten: van sappige vleesopties tot veggie goodness, van pittige toppings tot een toffe saus. Alles is mogelijk, zolang jij het maar lekker vindt. Het is jouw burger, jouw regels. *Ready to create the perfect bite?*





streetfood.

vanaf 25 personen.

Dineren op informele wijze is het lekkerst met streetfood gerechten. Van Azië tot Amerika; alle smaken van over de wereld gecombineerd in één avond. De streetfood gerechten zijn zowel in buffet - als walking dinner vorm te verkrijgen. Hieronder vind je een aantal menu's ter impressie.

vier gerechten

vanaf € 42,80

vijf gerechten

vanaf € 48,35

impressiemenu.

4 gerechten

- ovengeroosterde aardappel 'atelier style' met dragonmayonaise en oude kaas
- noodles van bloemkool met groene kokoscurry, wortel, gemarineerde garnalen en cassave chips
- gegrilde runderburger, sesam bun, smokey bbq saus, augurk, ijsbergsla
- cheesecake

4 gerechten - vegetarisch

- soft taco, falafelburger, veldsla, baba ganoush
- mac & cheese in de smaken: la babe med (mini mozzarella en zongedroogde tomaat), la maca-rena (smokey chipotle, chili sin carne, zure room en tortilla chips)
- vegan hummus bowl: geroosterde kikkererwten, hummus, speltpita's, falafel en veldsla
- madeleines

5 gerechten

- kip hotdog "Texas style" met groene kruidenmayonaise en krokante uitjes
- parelcouscous met hummus, halloumi, krokante kikkererwten, geroosterde bundelzwam, granaatappelpitjes en hazelnoot
- steak sandwich: brioche pulled beef, chimichurri en gesmolten kaas
- soft taco met kippendijen, pickeld ananas, kidney bonen, komkommer en bosui*
- cheesecake

5 gerechten - vegetarisch

- soft taco met pulled jackfruit, mais, chipotle, paprika, rode ui en guacamole
- poke bowl met krokante tempeh, gegrilde ananas, rode ui, sesam en teriyakisaus
- ovengeroosterde aardappel 'atelier style' met dragonmayonaise en oude kaas
- tortilla met veggie chili, rode kidneybonen, paprika, kaas en groene kruidenmayonaise
- lavacake

*Dit gerecht kan alleen worden uitgelopen, niet in buffetvorm.

vanaf 15 personen. Tegen een meerprijs vegan beschikbaar.

fire it up

- spies van gemarineerde kippendij
- beefburger van Maasweide rund
- BBQ worst
- groentenspies met groene kruidenolie
- patatas bravas met aioli
- aardappelsalade met gerookte spek, augurk en zilveruitjes
- groene salade met verschillende toppings zoals tomaat, komkommer, kaas, geroosterde pitjes en dressing
- pasta met zongedroogde tomaatjes, mozzarella en gezouten cashewnotencrumble
- landbroden, gezouten boter en diverse sauzen

€ 46,10

grillin' & chillin'

vlees

- spies van gemarineerde kippendij
- beefburger van Maasweide rund
- berkshire kipworst gevuld met jalapeños en Cheddar kaas

vis

- verpakt zalmootje met groenten bouquet, olie van wilde kruiden en gezouten citroen
- papillot met witvis, gamba, venkel en kruidenboter

groenten

- gepofte pompoen met feta en pompoenpitten
- groentenspies met groene kruidenolie

salades & brood

- krielsalade, mosterdzaad, groene groentes en kruidendressing
- gekleurde tomatensalade met sinaasappel, basilicum en avocado
- gegrilde courgette, aubergine, rode & paarse basilicum en Parmezaanse kaas
- landbroden, gezouten boter en diverse sauzen



sit down dinner.

vanaf 25 personen.

Lange tafels, mooi gestyled, goede vibes en verfijnde gerechten maken van elke gang een ervaring. Hieronder vind je een aantal impressiemenu's. Voor jouw event maken we graag een voorstel op maat.

drie gangen

vier gangen

vanaf € 44,65

vanaf € 49,90

impressiemenu.

mogelijk op elke locatie.

brood met boter op tafel

pompoencrème | gebrande pompoen | opgeklopte geitenkaas | FiveSpice mayonaise
| balsamico glacé | pompoenpitcrumble

gestoomde zalm | rode biet | dillemayonaise | gefrituurde kappertjes | zure
roomcrème (4 gangen)

parelhoen | wortel-zoete aardappelcrème | groene asperge | bospaddenstoelen |
gebrande bospeen | rode wijn-thijmjus

roze chocolademousse | frambozencoulis | rood fruit | witte chocolade | crumble

amuses.

€ 3,95

- oester met minonette
- pompoenpolenta, pompoencrème, duindoorn en pompoenpitten
- hartige 'Goudse kaas' vetkoek met basilicumcrème en crumble van pompoenpittenpit
- cakeje van gebrande ui, Kramers zuurkool, ingelegde aardappel en savora mosterd
- pani puri met rundertartaar, crème van Olde Remeker kaas en najaarsbloemen
- zeeuwse algencrisp met gerookte zalm, avocado en yuzukosho
- brioche, noordzee sardine, rouille, radijs en tomaat





walking dinner.

vanaf 25 personen.

Bij een walking dinner genieten de gasten van kleine handzame gerechten op informele wijze. Ideaal voor netwerkevents, aan tafel zitten hoeft niet. Hieronder vind je gerechten ter inspiratie. Voor jouw event maken we graag een voorstel op maat.

vijf gangen

vijf gangen en een nagerecht

vanaf € 59,85

zes gangen

zes gangen en een nagerecht

vanaf € 66,10

impressiegerechten.

tom kha kai | oesterzam | rode peper | bosui (v)

tuna tataki | sojabonen | ingepekelde rode ui | sesam

gyoza | garnalen tempura | sojasaus | chilipepers

gewokte mihoen | Chinese wokgroenten | gestoomde kip

quesedilla | geitenkaas | spinazie

shrimp taco`s | rode peper | bosui | chipotle dressing

burrito | rundvlees | bonen | cheddar

enchilada | pulled chicken | cheddar | crème fraîche | guacamole

desserts

aardbeienscroppino | prosecco | aardbeien

churro's | kaneel | kaneelijs

dranken.

arrangementen vanaf 15 personen.

aperitief

- gingerflower (non-alcoholisch) € 5,80
- prosecco € 7,50
- gingerspice (alcoholisch) € 8,95
- cocktail € 11,00
- champagne € 16,25

hollands drankenarrangement

onbeperkt bier (alcoholisch/non-alcoholisch), huiswijnen, frisdranken, water en sappen:

- 1 uur € 17,85
- 2 uur € 26,25
- 3 uur € 36,80
- 4 uur € 47,25
- 5 uur € 52,55

add on.

- koffie & thee na afloop diner € 3,40
- plat/bruisend water (per fles) € 6,75
- wijnarrangement (per glas) € 7,40
- koffie, thee en friandises € 8,90



HITTING THE **PADEL COURTS** AND HAVING
DRINKS AND DINNER AT **BAR BISTRO BUREAU**.
ALL THE WORKOUTS WE DO TOGETHER AT THE
B.GYM AND OUR **COMMUNITY** OF FRIENDS
KEEP US IN SHAPE AND CONNECTED.
I HOPE YOU FEEL THE SAME WAY.

Food & drinks is een essentieel onderdeel van een evenement. Of je nu op zoek bent naar een champagne- of cocktailbar, live cooking of mooie hapjes in een door jou gekozen thema: wij denken graag mee over de extra mogelijkheden. Pak uit en verras jouw gasten!

looping good

These guys are looooping good! Jouw ijs wordt helemaal vers voor je neus klaargemaakt. Al je zintuigen worden geprikkeld als jij je ijsje bestelt aan een van de ijskoude booths. Het fruit vliegt je om de oren terwijl de spatels ritmisch op de plaat tikken. Waar ze ook zijn, deze mannen nemen je mee met hun energieke vibe en onmiskenbare stijl. Dit smash 'n roll ijs is een feestje in een beker.

join the pipe

Join the mission! Join the pipe zet zich in voor de inzet van mult-use plastic. Bij deze punten kun jij je eigen flesje water steeds opnieuw vullen. Wil je dit watertappunt volledig 'branden' naar jouw event? Ga dan voor waterflesjes met jouw eigen logo of slogan.

candy crush

You make my day sweet! Voor een extra sugarrush kunnen we een candycrush karretje inzetten, waar jouw gasten zich tegoed kunnen doen aan de allerlekkerste snoepjes in een bamboe puntzakje.

donutwall

Ben je een échte zoetekauw? Do'nut worry! Wij plaatsen een donutwall die volledig is gevuld met kleurrijke donuts! De donutwall een eigen touch geven? We denken graag met je mee om de wall te bestickeren met jouw logo, of de donuts volledig in de kleuren van jouw bedrijf te serveren.



EXPERIENCES.



Bij B. Amsterdam draait het om meer dan eten en drinken. Samen met Vermaat creëren we een horecabeleving die smaakt naar meer – voor jou, voor de stad en voor de wereld van morgen.

We serveren geen standaardlunch, maar een menu dat energie geeft en inspireert. Onze gerechten zijn gemaakt met verse, **seizoensgebonden ingrediënten** van leveranciers die **verantwoord produceren**. Door gezondere opties aantrekkelijk en toegankelijk te maken, helpen we jou vitaal, gefocust en productief te blijven. En elke hap draagt bij aan een eerlijker en **duurzamer** voedselsysteem.

Daarnaast weten we dat echt genieten niet ten koste mag gaan van de aarde. Daarom zetten we groot in op minder voedselverspilling, slim hergebruik van reststromen en het minimaliseren van afval in elke schakel van de keten. Samen met Vermaat werken we aan forse CO₂-reductie. Hierin werken we samen met bedrijven zoals To Good To Go en Innstock. Ons doel is ambitieus: Net-Zero in 2045. Dat betekent dat jouw lunch, borrel of event bij B. Amsterdam vandaag al bijdraagt aan een **leefbare planeet voor morgen**.

Duurzaamheid zit verweven in alles wat we doen. We maken bewuste keuzes bij inkoop, productie en presentatie. Dat betekent: producten uit de buurt, minder transport, seizoensgebonden menu's en partners die onze waarden delen. In de keuken voorkomen we verspilling door creatief te koken met reststromen en werken we met herbruikbare of composteerbare verpakkingen. We kijken verder dan de dag van vandaag – van het terugdringen van plastic tot het investeren in energiezuinige apparatuur. Onze aanpak is niet alleen goed voor het milieu, maar laat ook zien dat **circulair** werken mogelijk is in de horeca.

Kiezen voor B. Amsterdam is kiezen voor smaak met visie. Hier geniet je van kwaliteit, voel je de energie van onze 'stad' en weet je dat je meebouwt aan een toekomst die beter smaakt voor iedereen.

SEE YOU AT **B.**

