

LENTE | ZOMER 2025
Nr. 14

TOBACCO

MAGAZINE



Inhoud

Over ons

- 2. Voorwoord
- 3. Historie van het pand
- 4. Commerieel & cultureel
- 5. Onze zalen
- 19. Stichting 'Stel je voor'
- 20. "Flexibiliteit is key"
- 21. Brandbook
- 23. Entertainmentbook
- 25. In de spotlight: Natsumi Scarlett

Foodbook

- 27. Dennis Huwaë + signature menu
- 29. Daalder's dishes
- 34. Uit een ander pannetje

Dranken

- 37. Hollandse- & Internationale Bar
- 38. De wijnmakers
- 39. Koffie, thee, sap & fris
- 40. "We doen niets voor minder"

Technische specificaties

- 41. Theaterzaal techniek-pakket
- 42. Aanvullende mogelijkheden
- 43. Overige specificaties
- 44. Livestream studio's



"De mooiste ervaringen schuilen in de details."

Bij TOBACCO Theater draait alles om het creëren van ervaringen die je blijven – of je nu hier bent voor een meerdaags congres, een bruisend feest, of een creatieve culturele voorstelling. Onze negen unieke zalen, elk met hun eigen verhaal en karakter, vormen het perfecte decor voor elke gelegenheid. Van de indrukwekkende grandeur van onze Theaterzaal tot de intieme charme van de verborgen Wijkelders: iedere ruimte ademt een sfeer die groots aanvoelt, maar tegelijkertijd persoonlijk en warm is.

Kies je voor TOBACCO, dan kies je niet alleen voor een bijzondere locatie, maar ook voor het steunen van een rijk cultureel programma. De inkomsten uit onze commerciële activiteiten stellen ons in staat om een breed scala aan muzikale, kunstzinnige en creatieve projecten te ondersteunen, te laten groeien en voor iedereen toegankelijk te maken. Je draagt direct bij aan een cultuur die inspireert, verbindt en verrijkt.

Onze kracht ligt in de combinatie van passie en precisie. We geloven dat de mooiste ervaringen schuilen in de details, details, details. Maar wat ons écht onderscheidt, is de persoonlijke benadering die je vanaf het eerste contact met ons team ervaart. Van de eerste kennismaking tot de laatste evaluatie, we staan aan je zijde om ervoor te zorgen dat elk aspect van je event tot in de puntjes is geregeld.

Ons pand is doordrenkt met geschiedenis, maar we kijken ook met een vastberaden blik naar de toekomst. Duurzaamheid is voor ons geen keuze, maar een verantwoordelijkheid. Hoewel er nog een lange weg te gaan is, zetten we steeds meer concrete stappen om onze ecologische voetafdruk te verkleinen, zonder ooit in te leveren op kwaliteit of beleving. We kiezen bewust voor lokale leveranciers, investeren in energie-efficiënte oplossingen en werken met duurzame partners. Dat gaat hand in hand met onze liefde voor Amsterdam.

Dit magazine neemt je mee op een ontdekkingsstocht door de vele mogelijkheden en wonderen van TOBACCO. Laat je inspireren door wat we te bieden hebben en ontdek hoe we samen een onvergetelijke ervaring kunnen creëren. We kijken ernaar uit om je snel te mogen verwelkomen!

Rosalie Suurmeijer
Commerciële Manager
TOBACCO Theater



HISTORIE

van het pand



De naam 'Nes' verwijst naar het moerassige land dat hier ooit lag. Zes eeuwen geleden vond je hier niets anders dan schapen en ganzen op een slibveld, bekend als een 'nesse' in het Middelnederlands. De geschiedenis van de Nes begint officieel in 1342, toen het deel ging uitmaken van het Amsterdamse grondgebied.

In de eeuwen die volgden, transformeerde de Nes in een bruisend centrum vol winkels, bedrijven en natuurlijk, zoals de geschiedenis vaak leert, cafés en uitgaansgelegenheden. Van café-chantants en tingeltangels tot het beroemde Salon des Variétés en artiestencafés zoals The Empire, een van de eerste homocafés in de stad.

Maar rond 1900 veranderde de sfeer. De Nes verloor haar glans en werd een straat vol tabakskantoren, waar de bedrijvigheid overdag plaatsvond en 's avonds de stilte de overhand kreeg. De Nes werd een handelscentrum en kreeg zelfs de bijnaam 'De hel' vanwege de chaos tijdens de tabaksveilingen, waar kopers letterlijk over elkaar heen buitelden om de beste tabaksbladeren te bemachtigen.

Gelukkig keerde de glorie na enkele decennia terug. Theaters zoals Frascati, De Brakke Grond en natuurlijk TOBACCO

Theater bliezen de straat nieuw leven in. Na jaren van overleg werd in 2019 het plaveisel van de Nes aangepakt en in 2020 werden er zo'n 40 blauwergens geplaatst, met als doel de groenste straat van Amsterdam te worden. De Nes is weer volop in beweging!

"Vroeger een bruisende tabaksveiling, nu het toneel van prachtige culturele voorstellingen en commerciële events"



Missie geslaagd! De Nes heeft er sinds deze zomer drie nieuwe blikvangers bij. Na een hobbelige weg vol uitdagingen zijn de kunstwerken van Streetart Frankey eindelijk op hun plek geland. Dankzij de onvermoeibare inzet en steun van vele betrokkenen, hebben we deze kleurrijke raketten met trots kunnen onthullen. Fly us to the moon!

Commercieel & cultureel

Een indrukwekkend pareltje in de culturele hoofdstraat van Amsterdam. Industrieel, fris, innovatief en de liefde voor detail en historie spat van de muren af! Negen prachtige zalen met de acht meter hoge Theaterzaal als blikvanger, een eigen keuken-equipe op Michelin-niveau en een gepassioneerde club medewerkers. Altijd op weg naar nieuwe avonturen met hooggeëerde gasten.

Kies je voor TOBACCO, dan steun je direct de culturele programmering. De inkomsten uit commerciële activiteiten zoals productpresentaties, congressen, bedrijfsfeesten, zakelijke meetings en diners stellen ons in staat muzikale, kunstzinnige en creatieve activiteiten te ondersteunen, uit te breiden en toegankelijk te maken voor een breed publiek. Daarmee willen we wat terug geven aan Amsterdam.

De in-house techniek is van theater topniveau. Geluid, verlichting, podium –alles is in huis om een event vlekkeloos op maat te laten verlopen. Reken op expertise en passie voor detail om van jouw bijeenkomst een succes te maken!



"Wij willen wat teruggeven aan Amsterdam."







*Bekijk
onze 360°
tour online*



De Theaterzaal (200 m²)

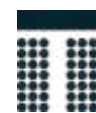
Stel je voor: je stapt binnen door majestueuze eikenhouten deuren en wordt direct omarmd door een sfeer die zowel robuust als verfijnd is. Strakke, witte muren van krachtig pleisterwerk, een stoere stalen bar en een elegant balkon aan de achterzijde maken direct duidelijk dat dit geen doorsnee locatie is. Hier voel je de liefde voor detail in elke vezel van je lichaam.

Dan, net wanneer je denkt alles te hebben verwerkt, vallen de zonnestrallen door de historische sheddaken naar binnen. Het licht danst door de ruimte en benadrukt de moderne, frisse uitstraling van de zaal. En wanneer het moment daar is om de sfeer te veranderen – bijvoorbeeld voor een intieme borrel of een bruisend bedrijfsfeest – zorgt het geavanceerde verduisteringssysteem ervoor dat alles naadloos overgaat in een nieuwe ambiance.

"Een canvas voor grootse ideeën."

Met een indrukwekkende hoogte van 8,5 meter en een royale 200 m² aan vloeroppervlak, kan je met de Theaterzaal alle kanten op. Het is een canvas voor grootse ideeën, een podium voor internationale presentaties, congressen, stijlvolle diners, uitbundige bedrijfsfeesten en opvallende productpresentaties. En het beste van alles? Dankzij het unieke theaterlichtsysteem kan de ruimte zich in een oogwenk transformeren – klaar om je visie tot leven te brengen.

Liefde op het eerste gezicht? Absoluut. En dat is nog maar het begin.



280



120



120



75



400



150

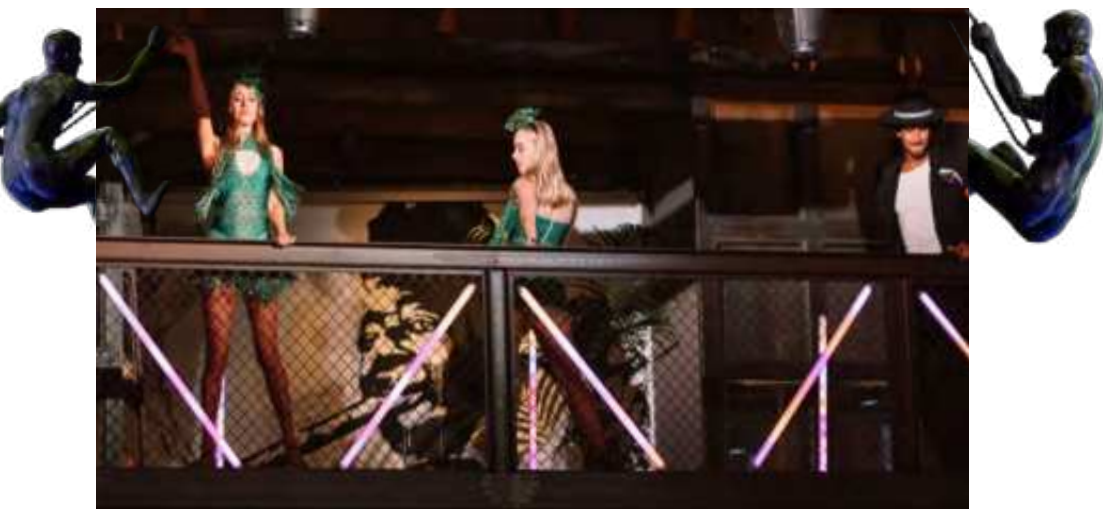
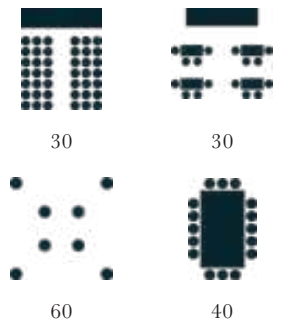




Het Balkon & De Loge (45 m2)

Hoog boven de robuuste bar in de Theaterzaal strekt zich het stalen balkon uit, dat over de volledige breedte van de ruimte loopt. Dit balkon is niet zomaar een uitkijkpunt; het is de perfecte plek voor VIP-gasten en de regie van grote producties, dankzij de directe verbinding met de achtergelegen loge en het onbelemmerde zicht op de hele zaal. Hier voel je je midden in de actie, met een ongeëvenaard uitzicht op alles wat zich beneden afspeelt.

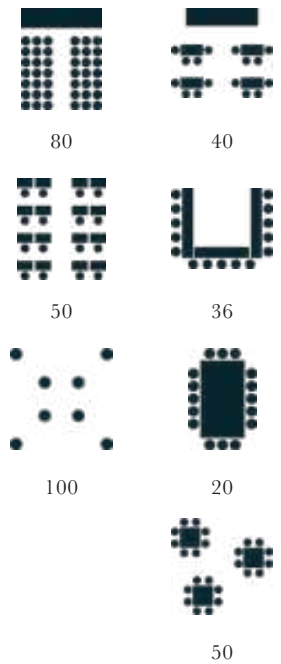
En alsof dat nog niet genoeg is, waakt vanuit de loge een uniek graffiti-kunstwerk, "The Cuban Lady", over het geheel. Dit kunstwerk geeft de ruimte een rauwe, stedelijke flair en maakt deze plek tot een favoriet voor iedereen die houdt van een vleugje artistieke rebellie met een stijlvol randje.



Technische specificaties

Benieuwd naar de technische geheimen van onze Theaterzaal? Ontdek alle specs op pagina 40!





De Studio

(75 m²)

Meeus van Dis - JipSieRijk

Een parelwitte ruimte met schoon gestoken wanden, een artistieke kroonluchter van TL buizen en een schuin glazen dak op een hoogte van maar liefst 8,5 meter. de Studio beschikt over een eigen pantry, geluidsinstallatie, beamer en scherm.

Over exposities gesproken... In 2016 had fotograaf Richard Terborg een van zijn eerste serieuze exposities bij ons in de Studio. Als blijk van dank schonk hij ons het portret 'Le Bouffon', dat nu te bewonderen is boven de sofa.

Het pronkstuk van deze ruimte is zonder twijfel de beroemde foto van een jonge Michael Jackson op de Lauriersgracht (1977), vastgelegd door de legendarische fotograaf Claude Vanheye. Of je nu een stijlvol ontvangst, inspirerende meeting, intieme voorstelling, fotoshoot, expositie, of sfeervolle borrel organiseert – de Studio biedt een flexibele en stijlvolle setting voor elke gelegenheid. Daarnaast wordt de Studio ook vaak ingezet als artiestenfoyer.

"De Studio is een ruimte, waar creatieve ideeën als vanzelf komen."

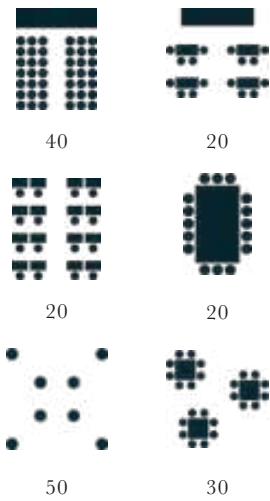


Claude Vanheye - Michael Jackson



Ellen Davidzon - Johan Crujff

Wist je dat tijdens een van onze events een enthousiaste bezoeker het schilderij van Ellen Davidzon ongevraagd van de muur heeft getrokken en bijna mee naar huis heeft genomen?



*"De Foyer
straalt een
tijdloze
elegantie
uit"*



Andrian de Wolf - Lokke



Fiep Westerdorp - Amo

De Foyer (42 m2)

De Foyer, gelegen direct naast de Theaterzaal, is een meesterwerk van de internationaal geprezen binnenhuisarchitect Wim van de Oude Wetering. Hier heeft hij een oase van rust en sfeer gecreëerd, met een prachtig uitzicht op de Nes. Deze ruimte ademt de ontspannen charme van een klassieke Engelse heren-sociëteit, compleet met een statige lederen dubbele Chesterfield, een antieke piano en een intrigerend portret van Keith Richards door de Amsterdamse schilder Peter Donkersloot.

De Foyer verwelkomt je met open armen wanneer je alleen of in goed gezelschap een moment van ontspanning zoekt. Easy-going, verfijnd en met een vleugje nostalgie – hier voel je je direct thuis. Wees welkom, vrienden!

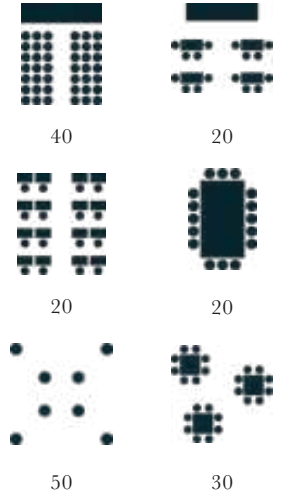








Lips kluis + detail



Het Bankgeheim (40 m²)

Psssst... In het hart van deze schitterende gouden art-deco ruimte bevindt zich een bankkluis die decennialang onaangeroerd is gebleven. Dit verborgen juweel, omgeven door de weelde van vergulde details, trekt meteen de aandacht en vertelt een verhaal van mysterie en luxe. En wie het lef heeft om het combinatieslot te kraken? Die mag de inhoud meenemen.

Verder vind je in deze ruimte maar liefst drie werken van de wereldberoemde fotograaf Erwin Olaf. Het Bankgeheim, dat ook apart te huur is, biedt alle moderne faciliteiten die je nodig hebt: een eigen beamer met scherm, een geavanceerde geluids- en lichtinstallatie en brede ramen die uitkijken op de levendige culturele hoofdstraat van Amsterdam. Of het nu gaat om een vergadering met impact of een exclusief diner in een setting vol grandeur, het Bankgeheim biedt een intieme en inspirerende omgeving die elke gelegenheid naar een hoger niveau tilt. Dat mag je best verder vertellen...

"In deze ruimte vind je maar liefst drie werken van de wereldberoemde fotograaf Erwin Olaf!"



Erwin Olaf - Blonde Sien



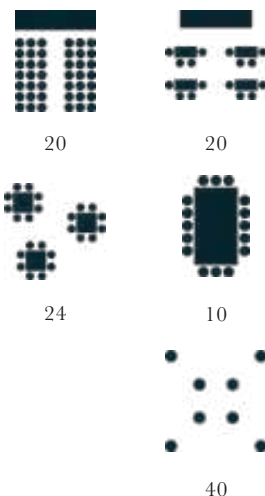
Erwin Olaf - Berlin Portret

Het Rode- & Zwarte Gevaar (40 m²)

Het Rode- & Zwarte Gevaar is het kloppende hart in de catacomben van TOBACCO. Twee ruimtes die heftig bonzen van passie en liefde. Hier voel je de energie stromen door de kunstzinnige muren, ontworpen door wandkunstenaar Paul Janssen. Elke penseelstreek brengt het souterrain tot leven.

Deze expressieve tussenruimtes, met hun gedurfde rode en zwarte accenten, zijn meer dan alleen een doorgang. Het is de perfecte setting voor een stijlvol ontvangst, doorlopende expositieruimte of garderobe. Aan de rechterzijde vind je de Wall of Expression, een muur waar videokunst wordt geprojecteerd, die je ook naar eigen wens kunt invullen.

Als natuurlijke schakel tussen de bovenliggende Theaterzaal, de horecakeuken en de naastgelegen Wijnkelders – waar het open haardvuur gezellig knispert – is het Rode- & Zwarte Gevaar de verbindende factor die de ruimtes van TOBACCO samenbrengt.



Nu op de Wall of Expression: Erwin Olaf - Separation (detail)





De Wijkelders (50 m2)

De authentieke Wijkelders liggen heimelijk verscholen in de catacomben van TOBACCO Theater. Een klassiek schouwspel van artistieke bogen en mediterrane muren. De bourgondische sfeer wordt extra gevoed door het knapperende haardvuurtje en de privé bar.

Of je nu kiest voor een traditionele opstelling of een eigen invulling – de Wijkelders bieden talloze mogelijkheden. Laat je inspireren door de vele impressies, of verras ons met je eigen ideeën. We denken graag met je mee!



30



20



48



50



De Chef's Table (30 m2)

De Chef's Table, gelegen direct naast de keuken, is de ideale ruimte voor een workshop, proeverij, intiem diner of stijlvolle break-out. En wist je dat er een geheime doorgang in het plafond zit die direct naar de Theaterzaal leidt? Houdini zou er jaloers op zijn geweest...



20



15



15





De Bibliotheek (25 m²)

Stap binnen in onze Oud-Engelse bibliotheek en laat je meevoeren naar een tijd waarin de geur van boeken en de stilte van een leeszaal de zintuigen nog konden prikkelen. Omring jezelf met zorgvuldig geselecteerde boeken, het zachte schijnsel van leeslampen, de warmte van houten boekenplanken en de gigantische kroonluchter. Of het nu gaat om een besloten vergadering,

een brainstormsessie of een intieme boekbespreking, deze bibliotheek biedt een sfeer waarin ideeën tot bloei komen en verhalen tot leven worden gebracht.

"Omring jezelf met boeken en het zachte schijnsel van leeslampen."



22



12



20



14



Stichting *'Stel je Voor'*

Als D'Erikteur van TOBACCO Theater ben ik altijd op zoek naar manieren om ons theater verder te openen voor nieuwe, bruisende creativiteit. Maar één van de projecten waar ik het meest trots op ben, is zonder twijfel onze stichting 'Stel je Voor'.

Dit initiatief is ontstaan uit liefde voor de kunsten en de overtuiging dat jong talent een kans moet krijgen. We bieden ze de mogelijkheid om zich te presenteren in dé cultuurstraat van Amsterdam.

Stel je Voor is niet zomaar een stichting; het is een springplank, een groot, warm welkom aan jonge, talentvolle kunstenaars die dromen van een groter publiek. Of je nu theatermaker, fotograaf, modeontwerper, lichtkunstenaar of mediacreatieveling bent, wij nodigen je uit om je werk in de spotlights te zetten.

Wat de stichting bijzonder maakt, is dat we bewust breed inzetten. We laten ons niet beperken door één kunstvorm of stijl. En het mooiste? We stellen ons gehele theater, inclusief ons enthousiaste personeel en zoveel mogelijk technische faciliteiten ter beschikking. De extra spanning van live publiek en het gevoel dat je steeds meer zelf gaat beseffen dat je iets bijzonders hebt neergezet. Daar draait het om.

Ik herinner me nog goed hoe Stein Janssen, een jonge theatermaker, zijn voorstelling "De Minnaar" bij ons opvoerde. De vonk van zijn creativiteit sprong over naar het publiek, zijn vader filmde en wij

konden niet trotser zijn dat we hem die kans hadden gegeven. Later hoorden we dat zijn vader kort daarna was overleden en dit gelukkig nog had mogen meemaken...

Of neem fotograaf Richard Terborg, die met zijn expositie "Freak out" niet alleen zijn talent, maar ook zijn unieke visie op de wereld met ons deelde. Als dank kregen we een van zijn werken die nu permanent schittert in de Studio. Verder was er ook modeontwerpster Nathaly Pater met haar indrukwekkende fashion show en Merel Halfweg die met haar eigen kledinglijn 'Halfway there...' een statement maakte op ons podium. Of zangeres YOUANDI die haar eerste EP inclusief show bij ons voor een volle zaal voor het eerst mocht vertonen. Stuk voor stuk hebben ze ons laten zien hoe krachtig en inspirerend jong talent kan zijn.

Stel je Voor geeft hun dat eerste extra duwtje in de rug met deze onvergetelijke ervaring. Dat doen we met liefde, want het is die nieuwe generatie kunstenaars die de toekomst in handen heeft. Ze verdienen het om gezien, gehoord en gevierd te worden.

Als je meer wilt weten over Stel je Voor of als je een jonge kunstenaar kent die dit podium verdient, aarzel niet om contact op te nemen. Ik vertel je er graag heel veel meer over!

Met een ferme groet,

Erik van Wilsum
D'Erikteur
TOBACCO Theater



"Jonge opkomende artiesten een kans geven. Daar ligt onze grote passie."

"Flexibiliteit is key"

Wat TOBACCO Theater onderscheidt van andere locaties, is niet alleen de prachtige industriële uitstraling van ons historische pand in hartje Amsterdam, maar vooral de manier waarop ideeën hier tot leven komen. Dat vind ik ook meteen het leukste aan mijn rol als Sales Manager; klanten begeleiden door onze karakteristieke ruimtes en samen ontdekken hoe we hun evenement hier optimaal tot leven kunnen brengen.

Bij TOBACCO gaat het niet alleen om het verhuren van een ruimte; het gaat om het creëren van een totaalbeleving. Elk evenement dat we hosten, benaderen we met één vraag: hoe kunnen we dit niet alleen laten voldoen aan de verwachtingen, maar deze overstijgen? Ons team is op zijn best wanneer we samen met de klant kunnen meedenken, buiten de gebaande paden durven te treden en altijd op zoek zijn naar die unieke invalshoek die het verschil maakt.

Flexibiliteit is hierin key. Elk evenement is uniek en we begrijpen dat maatwerk essentieel is om aan de specifieke wensen van onze klanten te voldoen. Of het nu gaat om een intiem diner voor een select gezelschap of een grootschalige productlancering, we denken in mogelijkheden en passen onze ruimtes en diensten aan om precies dat te leveren wat nodig is.

Wat dit werk zo dynamisch maakt, is dat de evenementenbranche voortdurend verandert. Innovaties volgen elkaar in een razend tempo op en bij TOBACCO zijn we altijd op zoek naar manieren om voorop te blijven lopen. Of het nu gaat om de nieuwste technologieën voor hybride evenementen of het inspelen op duurzame trends, we willen niet alleen meedoen, we willen de toon zetten.

Hannah Rousseau
Sales Manager

Brandbook

TOBACCO kan jouw (t)rots in de branding zijn. We bieden de mogelijkheid om je event helemaal naar wens te personaliseren. Kies uit drie pakketten die we met liefde voor jullie hebben samengesteld.

Small

Perfect voor kleine gezelschappen en intieme momenten.

Medium

Een middenweg die allesbehalve middelmatig is. Ideaal voor bijeenkomsten en conferenties die nét dat beetje meer nodig hebben.

Large

Voor de grote spelers die weten hoe ze een statement moeten maken. Ons L-pakket is voor degenen die het groots willen aanpakken en niets minder verwachten dan een onvergetelijke ervaring.



Scan de code en bekijk alle mogelijkheden in detail!





Van enorme banieren tot een knap staaltje raambekleding en custom lichtwerk dat zelfs de sterren jaloers maakt. Wat jouw event ook nodig heeft, bij TOBACCO maken we het mogelijk.





Verwen jezelf met ons brede scala aan entertainmentopties. Waar heb jij zin in? Pick your pleasure!



Entertainmentbook

Een spectaculaire acrobatische act hoog boven je hoofd tijdens het diner, stijlvolle hostessen in 'speakeasy'-stijl, of de betoverende Hemelse Engel van Amsterdam die je gasten in vervoering brengt. En dat is nog maar het begin! We hebben een uitgebreid netwerk van getalenteerde muzikale artiesten, dansers, DJ's en andere performers die staan te popelen om jouw evenement onvergetelijk te maken.



Scan de code en bekijk het entertainmentbook!

Als theater weten we als geen ander de weg in de wereld van entertainment. Om je te inspireren, hebben we een speciaal entertainmentbook samengesteld. We helpen je graag om direct in contact te komen met de perfecte artiesten of bureaus.



In de spotlight:

Natsumi Scarlett

De Amsterdamse burlesque sensatie Natsumi Scarlett combineert op adembenemende wijze sensualiteit met vuurvoorstellingen en luchtacrobatiek. Als eerste en enige meervoudig bekroonde Nederlandse burlesque artiest heeft ze haar naam wereldwijd gevestigd en is ze een vaste kracht op het culturele podium van TOBACCO Theater. Met haar eigen productie, "Art Noufaux – Amsterdam's Most Glamorous Burlesque & Vaudeville Dinnershow", brengt ze de weelde van de jaren '20 en '30 tot leven met een moderne twist. We spraken met haar over haar fascinerende carrière en haar visie op burlesque.

Laten we beginnen bij 't begin. Wanneer wist je dat je op het podium wilde staan en hoe voelde je dat?

"Zolang als ik me kan herinneren wilde ik ballerina of piloot worden. De liefde voor het podium, dans en muziek zit in mijn genen. Mijn vader had een soul- en funkband en hij was de eigenaar van de legendarische Amsterdamse soul nachtclub 'Revolution' in de jaren 70. Op mijn tiende werd ik aangenomen op de klassiek ballet opleiding op het Conservatorium in Den Haag. De keuze om artiest te worden voelde vanzelfsprekend en hoewel ik dus ooit droomde van een carrière als piloot, heb ik toch gekozen voor het podium. Tijdens tours ga ik regelmatig naar het buitenland dus zo kan ik toch nog van mooie vluchten genieten."

Van ballet naar burlesque! Wat fascineert je aan de kunst van burlesque?

"Burlesque is voor mij een performance art waarbij ik verschillende kanten van mezelf kan tonen. Een theatervorm met zowel komische als dramatische



Photography: Estelle Berengier



Photography: Luc de Dooij



Photography: Estelle Berengier

elementen. Mijn acts zijn gevarieerd: van comedy tot drama, van surrealisme tot sensueel en alles daartussenin. Voor mij is striptease niet noodzakelijk. Het gaat om het vertellen van een verhaal met muziek, kostuums en choreografie."

In 2020 lanceerde je 'Art Noufaux'.

Wat inspireerde je om deze productie op te zetten?

"Tijdens de pandemie kwam het idee voor 'Art Noufaux' in een stroomversnelling. Oorspronkelijk wilde ik kostuums ontwerpen toen het nachtleven stilviel, maar uiteindelijk ontstond onze theatershow in TOBACCO Theater. De jaren '20 en '30 hebben altijd als inspiratie gediend, maar we voegen een moderne twist toe, bijvoorbeeld door hedendaagse muziek in vintage stijl."

"Burlesque is voor mij een performance art waarbij ik verschillende kanten van mezelf kan tonen."



Photography: Peter Diablow



Photography: Estelle Berengier

Wat waren de uitdagingen en hoogtepunten bij het opzetten van 'Art Noufaux'? Hoe combineer je je rol als artiest met die van ondernemer?

“De grootste uitdaging is de balans tussen artiest zijn en leiding geven. Mijn partner Peter Diablow en ik hebben een duidelijke rolverdeling in het geheel. Goede communicatie met ons team is essentieel en gelukkig werken we met een geweldige groep professionele artiesten. Als alles uiteindelijk samenkomt en zowel de artiesten als het publiek zichtbaar genieten, dat is voor mij het absolute hoogtepunt.”

Wat maakt TOBACCO Theater zo bijzonder voor jou?

“TOBACCO is een verborgen parel in Amsterdam. De intieme sfeer past perfect bij onze shows. We werken nu al langer met hen samen en dat zorgt voor een hechte band met het personeel en het publiek, wat de show naar een hoger niveau tilt.”

Als je helemaal opnieuw zou mogen beginnen, zou je dan iets anders doen?

“Ik zou weinig veranderen. Het leven van een zelfstandig artiest is niet altijd makkelijk, maar ik voel me gezegend. Als ik dan toch iets anders zou doen, dan zou ik nog eerder naar mijn eigen instinct luisteren. Deel je avontuur en succes met anderen, anders heeft het weinig waarde!”

Art Noufaux de Show vindt twee keer per jaar plaats in TOBACCO. Kijk op onze website voor de actuele data!



Michelin chef

Dennis Huwaë

Dennis Huwaë is zonder twijfel een van de meest getalenteerde chefs van Nederland. Zijn liefde voor koken begon halverwege zijn opleiding Consumptieve Techniek in Zaandam, waarna hij overstapte naar de koksopleiding aan het ROC Amsterdam, die hij in 2005 succesvol afrondde. Tijdens zijn opleiding leerde hij van de besten: stages bij topchefs zoals Guy Van Cauteren en werkervaring bij sterrenrestaurants als 't Laurierblad in België en The Fat Duck in het Verenigd Koninkrijk legden de basis voor zijn toekomstige succes.

Na zijn opleiding schitterde Huwaë als souschef van Moshik Roth bij het met twee Michelinsterren bekroonde &samhoud places. In 2016 werd hij mede-eigenaar van restaurant Daalder in de Jordaan, Amsterdam. Onder zijn leiding transformeerde Daalder tot een absolute culinaire hotspot, met een indrukwekkende 15,5 punten in de GaultMillau-gids. In 2018 werd hij bekroond met de titel 'Talentvol Chef van het Jaar'.

In 2021 verhuisde Daalder naar een nieuwe, spectaculaire locatie in Het Sieraad in De Baarsjes en behaalde het restaurant zijn eerste Michelinster. Tegelijkertijd opende hij Daalder Atelier op de oude locatie, waar zijn creativiteit en experimenten de vrije loop krijgen. Met zijn plek in de The Best Chef Award top 100 in zowel 2020 als 2021 is zijn status als culinaire pionier alleen maar verder bevestigd.

Sinds 2018 staat Dennis Huwaë aan het roer van de keukenbrigade van TOBACCO. Waar je ook voor kiest, Dennis zorgt ervoor dat elk gerecht een culinaire beleving wordt. Voor de fijnproevers bieden we ook een exclusief signature menu, maar voel je vrij om een van onze andere topcateraars te kiezen.



Talentvol chef van het jaar 2018
The Best Chef Award 2020 & 2021 Top 100
Michelinster 2021

*"Mijn hoofd stopt nooit, weet je.
Ik proef het al als ik het bedenk.
Nieuwe combinaties van smaken.
Nieuwe gerechten. Het is een
oneindig proces."*

Foodbook

In de verborgen catacomben van ons historische stadsmonument vind je de horecakeuken, een culinair paradijs waar verse, lokale ingrediënten omgetoverd worden tot smaakvolle creaties. Onder de bezielende leiding van Michelin-chef Dennis Huwaë, serveert TOBACCO met liefde ontbijt, lunch of diner op top niveau. Heb je speciale wensen of een andere culinaire invulling in gedachten? Laat het ons weten, dan maken we een voorstel op maat dat je smaakpapillen laat juichen!

Signature menu

Het signature menu van chef Dennis Huwaë, net als het seizoensmenu van vier gangen, is op aanvraag te verkrijgen.

Ontbijt

- Champagne van Billecart Salmon
- Blini's met kaviaar & crème fraîche
- Eggs benedict met gerookte zalm & spinazie
- Clafoutis met ingelegde kersen
- Zuurdesembrood met halal charcuterie & diverse kazen
- Croque monsieur
- Croissant met zacht ei & matbucha
- Crêpe Suzette
- Sorbet en yoghurt met compote van rood fruit

Lunch

- Coquille met bloemkool & macadamia noten
- Lasagne van knolselderij, gestoofde prei & parmezaan
- Kalfswang, gefermenteerde knoflook, spinazie & aardappelmousseline
- Stroopwafel, gezouten caramel & parfait

Extra's

- Gevulde croissant met matbucha tomaat, paprika, knoflook, gekookt ei & gevogelte
- Eggs Benedict met gerookte zalm & brioche

Chef's Sea Special

Plateau Fruits de Mer

Oesters - garnalencocktail - krab - kreeft (meer-/dagprijs) - schelpen uit het seizoen- zonnebloembrood van Kaandorp - kropsla met rode uit & citroen

Walking of sit-down dinner

- Hamachi, rode kool, yuzy & zwarte knoflook
- Kabeljauw met jasmijn beurre blanc, jonge bospeen & kalamansi
- Pulpo met fregoli, gochujang & grapefruit
- Eendenborst met mascal saus, mole & maïs
- Daalder stroopwafel



Daalder's Dishes

Ontbijt

Brood van Kaandorp, croissant & zoete broodjes, Noord-Hollandse kaas & vegan kaas, yoghurt met granola en vers fruit.

Extra's

- Charcuterie of (vegan) beleg
- Kokos yoghurt
- Havermout bowl met banaan en kaneel

Lunch

Smaken verschillen! Kies drie sandwiches, een soep, een salade en een zoet item uit. Eenmaal, andermaal...

Sandwiches

Vlees

- Pastrami met zuurkool, grove mosterd & gember
- Gerookte kipfilet met kerriemayonaise & mesclun
- Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten & rucola

Vis

- Tonijncocktail salade met kappertjes & baby sla
- Rivierkreeftsalade met chipotlecrème & romaine sla
- Gerookte zalm met dillecrème & mierikswortel

Soep

- Pompoen met gele curry
- Prei met zure room & daslook
- Mosselvelouté met mosterd

Zoet

- American pancake met maple syrup
- Bananenbrood met karamel & pinda
- Brusselse wafel met chocolade, rood fruit & chantilly
- Vegan blueberry of double chocolate muffin
- Cinnamon bun met kaneel & vanilleglazuur
- Danish roll met amandel & vanille

Smaakvolle schalen

- Penne puttanesca met olijven & tomaat
- Parelcouscous met paprika, courgette & koriander
- Cannelloni met spinazie, ricotta & Parmezaanse kaas
- Coq au vin: kip, zilveruitjes & rode wijn
- Chili sin carne met vegetarisch gehakt, rijst & bonen
- Caesarsalade met Parmezaanse kaas, ei & croutons
- Gegrilde groenten met hummus, mango & sesam
- Krieltjes met aioli, zwarte knoflook & Old Amsterdam kaas
- Platbrood met baba ganoush, granaatappel & feta

Grab & Go ontbijt

Een mini box met een vers belegd broodje met Noord-Hollandse kaas, een glas frisse jus d'orange en een vers stuk fruit.

Extra's

- Yoghurt
- Fruitsalade
- Deense rol

Vegan

- Vegan shoarma met tzatziki & koriander spice
- Vegan Filet Américain met sjalot, tabasco & rucola
- Smoor van aubergine met Szechuan, bosui & kimchi sesam

Vegetarisch

- Reypenaer met mosterdcrème & komkommer
- Alpenkaas met mesclun, honingmosterd & walnoot
- Eiersalade met bieslook & truffel
- Vegetarische roti met ei, rode ui & komkommer
- Gegrilde groenten met olijfolie, yoghurt & rucola

Salades

- Caesarsalade met romaine, ansjovis, kip, Parmezaanse kaas & croutons
- Salade niçoise met haricots verts, La Ratte-aardappel, French dressing, ei & tonijn
- Parelcouscous met munt, dille, abrikoos & ras el hanout

Extra

- Keuze uit toppings: pesto, humus, baba ganouche, Griekse yoghurt

Sit-down lunch

- Garnalentartaar met kiwi, kamille & witlof
- Maïskip met gele curry, maïs & mousseline
- Vanilleflan met bergamot, boekweit & maïs

Extra's

Bite - sized bliss

Zoet

- Vegan chocoladebrownie met passievrucht
- Mueslireep
- Raw bar (vega)
- Scones met crème fraîche en jam
- Pistachetaart
- Mini-vichyssoise
- Assortiment macarons

Hartig

- Yakitori met BBQ-hoisin, lente-ui & crispy chili
- Gnocchi Napolitana met stracciatella di burrata (vega)
- Gyoza met witte kool & hoisin (vega)
- Brioche met spinazie, zalm & dillecrème
- Luxe vegan snacks van oesterzwam & groente en een truffelcroquette (vega)

Guilty pleasures & Vegan treasures

- Loaded sweet potato fries met aioli, vadouvan & bieslook
- Sate ayam met kokospindasaus, atjar & krokante ui
- Bao bun met kip
- Samosa's
- Wasabi-nootjes

- Vegan burger op een mini-brioche met pickle & BBQ-saus
- Vegan chicken chunks met avocado, jalapeño & salsa verde
- Spicy bloemkool
- Falafel met tahin
- Vegan shoarma op een vegan potato bun met tzatziki & knoflook
- Vegan bao met groente zoetzuur & black garlic

Amuses

Vlees

- Tataki van rundvlees met vijf soorten kruiden & wasabi
- Steak tartaar met bladsla, cornichon & chipotle
- Krokante kip met haringkaviaar & crème fraîche
- Gerookte eendenborst met uiencompote & gel van kers

Vegan

- Tartaar van watermeloen, basilicum & crostini
- Vegan bao met groenten, zoetzuur & black garlic
- Crostini met crème van geroosterde groenten & harissa

Vis

- Oester met yuzu kidde of klassiek
- Nigiri zalm (op een rijstmeringue) met ponzu & zeewier
- Ssam (Aziatisch slablad wrap) met langoustine & krab

**Alle vegetarische gerechten kunnen op verzoek veganistisch worden bereid*





Walking of sit-down dinner

Stel je eigen menu samen in drie, vier of vijf gangen*

Voorgerecht

- Tonijntartaar met radijs, look & zeewier
- Tartaar van watermeloen met basilicum, kroepoek van tofu & cress melange (vega)
- Gerookte steaktartaar met chipotlecrème & crémaux hollandaise
- Perfect egg met paddenstoelen, emulsie, groene asperges, Parmezaan & focacciacroutons (vega)

Eerste gang

- Gebakken coquille met broccoli & bisque
- Gepofte biet met lavasspinazie & hazelnoot (vega)
- Pulpo met fregola, bleekselderij, grapefruit & Parmezaan
- Kalfswang, crème van bloemkool & koffie, compote van ui & rendangjus

Tweede gang

- Enoki paddenstoel met asperges, Parmezaan, emulsie & focacciacroutons (vega)
- Gnocchi met Cevenne-ui, Reblochon, emulsie & hazelnoot (vega)
Zeewierbouillon met taugé, lente-ui & chili-olie (vega)
- Ravioli met pompoen, salie, radicchio & bruine boter (vega)

Hoofdgerecht

- Risotto van knolselderij & wortel met gepofte knoflook & lavas (vega)
- Smeuïge parelgort met kruiden uit eigen tuin & vegan roomkaas (vega)
- Geroosterde bloemkool met madras, limoenblad, knoflook & tahin, jasmijn, kalamansi & romanesco (vega)
- Parelhoender met Mona Lisa-aardappel, mierikswortel & morillejus
- Sucade steak met Mona Lisa-aardappel, zwarte knoflook & zomergroenten
- Kabeljauw, bleekselderij, Hollandaise van miso & daslookvinaigrette

Nagerecht

- Tartelette met lemon curd, Italiaanse meringue, mango & passievrucht
- Caramel-koffie cheesecake met framboos
- Moelleux met pistache & abrikoos
- Taart van limoncello, kersen & citrus (vega)

Wij werken met dagverse en seizoensgebonden producten, waardoor de samenstelling van onze gerechten soms kan variëren. Als je dieetwensen of allergieën op de dag zelf aangeeft, brengen wij een meerprijs in rekening voor een extra couvert.



*Walking dinner bestaat altijd uit vijf gangen

*Alle vegetarische gerechten kunnen op verzoek veganistisch worden bereid

Foodstations

Street feast

- Saté ajam
- Gefrituurde kip met soja & peper
- Flammkuchen met reblouchen & prei

Curbside kitchen

- Empanadas met koriander-chillesaus
- Dim sum met dip
- Nasi goreng

Burger queen

- BBQ-burger met kaas & smokey BBQ-saus
- Lekkerbek op brioche met remoulade & coleslaw
- Gegrilde vegan burger op een meergranenbolletje met vegan mayonaise

Asian bar

- Ramenboillon met miso, gekookt ei, garnaal, koriander, paksoi, kip, chili, knoflook & gebakken taugé
- Poke bowl met tonijn, kimchi, ei, maïs, avocado, zeewier, edamame & sojasaus
- Thaise curry met groenten, bamboescheuten, aubergine & garnalen

Côte de boeuf

Geserveerd met:

- Gepofte aardappel met bieslook & zure room
- Hollandse botersla met French dressing
- Beunaise saus
- Kalfsjus

Seafood

- Langoustine & krab ssam Asian style
- Kreeftenbisque met emulsie van kaffir
- Massaman Thaise viscurry met rode garnalen & kokos
- Garnalencocktail met bieslook & groene appel
- Oesters naturel met rodewijnazijn & sjalot

Rantang

- Bami goreng
- Nasi goreng
- Kip semor
- Saté
- Atjar
- Kroepoek
- Sambal
- Ketimoe

Hasta di pasta

Keuze uit drie van de vijf onderstaande pasta's:

- Mezze maniche 'al ragù' – Bolognese zoals deze écht bedoeld is
- Fusilli met burrata, tomaten, basilicum & balsamico
- Ravioli met paddenstoelen & pompoencrème
- Gnocchi met truffel & Parmezaan
- Pastasalade met olijf, paprika, basilicum, mozzarella, ansjovis & dragon

Side dish bar

- Salade van krieltjes, groene appel & dragon
- Geroosterde knolgroenten met sesam & hummus
- Quinoasalade met granaatappel, koriander & rode ui
- Gratin van rode biet, lavas & sinaasappel
- Caesar salade met kippendij & Parmezaanse kaas

Vegan heaven

- Geroosterde groente met hummus & sesam
- Salade van zoete aardappel, little gem & mosterd
- Vegan Thaise curry met courgette & aubergine
- Mix van cherrytomaat met basilicumcrème & vegan mozzarella
- Taco Mexican style met black beans & koriander
- Falafel met tahin, pita & Arabische salade
- Geroosterde bloemkool met komijn, krokante boekweit & crazypea

Sweets for my sweet

- Caramel cheesecake & koffie
- Tartelette met lemoncurd & meringue
- Frambozenmousse met vers fruit
- Limoncello taart met citrusijs
- Vegan sinaasappelbrownie

Fromagerie

Verschillende soort kaas

Comte - Bleu d'Auvergne - Epoisses - St Maure de Tourraine - overjarige brokkelkaas - vijgen- & notenbrood - olijvenjam - compote van kweeper & grove mosterd

Uit een ander pannetje

We werken samen met cateraars die precies weten hoe je smaakpapillen in vuur en vlam zet, elk met hun eigen unieke specialiteit. We denken graag met je mee om de perfecte match te vinden. Heb je liever je eigen cateraar in gedachten? Geen probleem, dat mag natuurlijk ook!



Famous Flavours

Catering op maat **Sterrenchefs**
Creatieve concepten

Famous Flavours biedt creatief maatwerk met duurzame partners, topservice, toonaangevende chefs en unieke locaties. Hun doel is om altijd de verwachtingen van klanten te overtreffen en zintuigen te prikkelen. Alleen het beste is goed genoeg, zodat ze onvergetelijke evenementen creëren die inspireren, verwonderen en hun gasten volledig ontzorgen.



Sterk Staaltje / De Eetwinkel

Amsterdams **Authentiek**
Wereldse invloeden

Sterk Staaltje / De Eetwinkel is een begrip in de buurt en ver daarbuiten. Met een authentieke keuken, een breed assortiment en keuzevrijheid, biedt deze eetwinkel alles, van een lekker broodje tot complete catering. Het maakt van eten een beleving in hartje Amsterdam, waar elke maaltijd bijzonder is.



The Food Line-Up

Catering op maat **Duurzaam**
Creatieve concepten

The Food Line-up is een creatief cateringbedrijf dat duurzaam en eerlijk eten biedt, bereid door vakmensen. Hun gerechten zijn lokaal, vaak plantaardig en altijd heerlijk. Met een uniek netwerk van gespecialiseerde chefs creëren ze voor elk evenement de ultieme line-up en maken ze van elk zakelijk event een feest.



Double NN

Innovatieve culinaire creaties **Merkgelieerd**
Uitzonderlijke smaak & presentatie

Double NN is een internationaal catering- en evenementenbedrijf, gespecialiseerd in grootschalige evenementen. We creëren unieke culinaire ervaringen die passen bij uw merk en thema. Onze gerechten combineren uitzonderlijke smaken met geavanceerde technieken, voor een onvergetelijke eetervaring die perfect aansluit op uw stijl en doelen.



Du Moi

Pragmatisch **Vernieuwer**
Oog voor detail

Onze ervaren chefs en cateringspecialisten staan klaar om uw gasten te verwennen met verfijnde gerechten en persoonlijke service. Of het nu gaat om een diner of feest, Du Moi Catering creëert op maat gemaakte menu's met seizoensgebonden ingrediënten, waarbij elk detail wordt afgestemd op uw wensen voor een onvergetelijke ervaring.



Ra



De foodstations van TOBACCO zijn meer dan alleen een plek om te eten; ze zijn een culinaire beleving. Elk station is met zorg ontworpen en ingericht om perfect aan te sluiten bij de sfeer van de desbetreffende keuken.

Hollandse & Internationale bar

TOBACCO biedt twee verrukkelijke baropties: de Hollandse Bar, met een selectie van de beste bieren, wijnen en sterke dranken van eigen bodem en de Internationale Bar, met een nog uitgebreider assortiment internationale dranken. Welke bar je ook kiest, genieten is gegarandeerd!

Hollandse bar

Witte wijn

- *Les Deux Chardonnay* | fruitig, wit
Pays d'Orc, Frankrijk
- *Amano Veneto Bianco* | mineraal, perzik, verse kruiden
Veneto, Italië

Rosé

- *El Grandjero Rosado* | bosaardbeien, kruiden
Tierra de castilla, Spanje

Rode wijn

- *Vista Nova Estremadura Tinto* | rood fruit, sappig
Estremadura, Portugal
- *Treeborn Tinto* | sappig, zwarte bessen
Allicante, Spanje

Bier van de tap

- *Heineken*

Lokaal bier uit de fles

- *De Eeuwige Jeugd*
Lellebel blond, Gladjanus white IPA, Bullebak tripel
- *Lowlander*
Lowlander non-alcoholic IPA & wit
- *Heineken 0.0*

Hollands gedestilleerd

Coebergh, Berentzen Apfelkorn, Martini Bianco, Martini Rosso, Hoppe Vieux, Hoppe jonge Jenever, Dow's Ruby Port & Domeco medium dry Sherry

Internationale bar

Nog niet uitgeproost?

Je kunt de bar uitbreiden met ons internationale assortiment. Perfect voor stirred cocktails. That's the spirit!

Busnel Calvados, Calvados Duc de Normandie, Disaronno Originale, Licor 43, Hennessy very special Cognac, Johnny Walker Black Label, The Famous Grouse en Highland Park Whisky, Hendricks- en Tanqueray No. TEN Gin, Barcardi Carta Blanca & Grey Goose Vodka



Naast de vaste bar hebben we ook mobiele barren.

De wijnmakers

Bij TOBACCO schenken we met trots onze huiswijnen, zorgvuldig geselecteerd uit het werk van verschillende getalenteerde wijnmakers. We lichten er twee van hen uit: Alessandro Donà en José Luís Santos Lima. Alessandro brengt je met zijn Amano Veneto Bianco het zonnetje van Italië in je glas, vol frisse citrus en een zachte afdronk. José Luís verrast je met zijn Vista Nova Estremadura Tinto, een volle Portugese rode wijn die krachtig en elegant is. Beide wijnen zijn zorgvuldig geselecteerd om jouw avond bij TOBACCO nét dat beetje extra te geven. Santé!

Alessandro Donà

A'mano is een Italiaanse woordspeling voor handwerk. Aan deze blend heeft wijnmaker Alessandro zijn handen vol. Door twee typisch Italiaanse rassen te combineren maakt hij zijn ideale tafelwijn, werkelijk lekker bij alles! "Het rijpe fruit van

de Trebbiano en het fijne kruidige en complexe van de Garganega druiven maken deze wijn tot in ieder geval mijn ideale huiswijn!", aldus wijnmaker Alessandro Donà.



"Met Amano mocht ik mijn eigen ideale huiswijn samenstellen. Hiervoor besloot ik twee typisch Italiaanse rassen te combineren om zo het beste in beide naar voren te brengen."

José Luís Santos Lima

"Ik vind het een uitdaging om te werken met verschillende soorten druiven. Elk ras heeft unieke kenmerken, die elkaar perfect kunnen aanvullen." Drie inheemse Portugese druivenrassen vullen elkaar in de Vista Nova Estremadura Tinto

perfect aan in deze zachte wijn met subtiele kruidigheid en hele lichte houtrijping. Echt zo'n wijn waar iedereen van denkt; "Hé, wat fijn!". Dat maakt 'm al jaren favoriet!



"Portugese wijnen gingen vroeger nogal eens gebukt onder het imago van stroeve, zware jongens met forse tannines. Ik ben blij dat we de grote sprong in kwaliteit hebben gemaakt."

Koffie, thee sap & fris

Bij TOBACCO geloven we (zoals je inmiddels misschien al wel door hebt) dat elk detail telt en dat geldt ook voor wat er in je glas komt. Daarom kiezen we bewust voor frisdranken, koffie, thee en sappen die niet alleen heerlijk smaken, maar ook goed zijn voor de wereld om ons heen. We werken samen met leveranciers die duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen hoog in het vaandel hebben staan. Eén daarvan is de ChariTea en LemonAid Foundation.

Koffie

Catunambú

Catunambú is een Spaans familiebedrijf uit Andalusië. Sinds 1897 roosteren ze met passie hoogwaardige koffiebonen. Ze kopen de bonen rechtstreeks bij lokale boeren in Guatemala, Honduras, Colombia en Brazilië.

Jus d'orange

Dagelijks vers geperst

De sinaasappels worden dagelijks op de Albert Cuyp ingekocht en zelf versgeperst door onze equipe. We serveren je deze graag tijdens het ontbijt of de lunch.

Frisdranken

Diverse

Wij serveren Fever Tree ginger ale, gingerbeer & tonic (*elderflower/lemon*), Coco-Cola (*regular/zero*), 7-Up, Fanta (*orange*), Lipton Ice Tea (*sparkling*), ChariTea en LemonAid.

Thee

Legends

Naast onze verse gember- en muntthee serveren wij negen Fairtrade en FSC-gecertificeerde theesmaken van Legends. De smaken zijn citroen & gember, sencha, pepermunt, earl grey, English breakfast, zwarte thee granaatappel, jasmijn, rooibos en zwarte thee chai.

Vruchtensappen

Van Schulp

De appel-, sinaasappel- en vliesbessappen zijn biologisch en puur natuur. Het geheime recept van Schulp? Alleen fruit, zonder extra ingrediënten.

CHARITEA & LEMONAID

The ChariTea & LemonAid Foundation is een non-profitorganisatie gevestigd in Hamburg – St. Pauli, opgericht in 2010. De stichting streeft naar een duurzame verbetering van sociale, economische en ecologische structuren in het mondiale Zuiden, met name in regio's die negatief zijn beïnvloed door de structuren van de wereldeconomie.

De stichting gelooft dat de oplossing voor deze problemen ligt in de economische vrijheid van de mensen in deze gebieden. Daarom richt hun werk zich op het opbouwen van middelen en capaciteiten van de lokale bevolking. Bij de uitvoering van projecten legt de foundation de verantwoordelijkheid en het eigenaarschap bewust bij lokale partners. Per flesje Lemonaid & ChariTea gaat 5 cent naar de stichting. Dat is genieten met een goed gevoel!



"We doen niets voor minder"

Zo, ben je weer terug van je culinaire ontdekkingsreis door ons foodbook? We hopen dat je tijdens het watertanden je kleding droog hebt kunnen houden! Bij TOBACCO geldt één gouden regel: we doen niets voor minder. Dat zie je niet alleen in ons foodbook, maar in alles wat we doen. Met Michelin-chef Dennis Huwaë aan het hoofd van onze keukenbrigade ben je verzekerd van een smaaksensatie die je niet snel vergeet.

Heb je al een favoriet gerecht op het oog, of mis je net dat ene gerecht dat je compleet van je sokken blaast? Geen zorgen! Dennis en zijn team staan te trappelen om samen met jou een menu op maat samen te stellen.

En weet je wat? We houden het graag vers, lokaal en duurzaam. Elk gerecht wordt met liefde en ambacht in onze eigen keuken bereid. We houden natuurlijk rekening met de dieetwensen van je gezelschap. Daarnaast hebben we een selectie van andere cateraars voor je uitgelicht. Je eigen cateraar meenemen mag natuurlijk ook. Dus waar wacht je nog op? Neem contact met ons op voor een offerte voor je ontbijt, lunch of diner. Bij TOBACCO gaan we altijd voor de ultieme verrassing—ook op je bord!

Britt Musters
Operationeel Manager



Theaterzaal techniek - pakket

Geluid

FOH console

1x Midas M32
Local: 32 in, 16 out
Stage: 32 in, 16 out (Midas DL32)

Speakers

4x L-Acoustics ARCS Wide (main)
2x L-Acoustics ARCS Focus (main)
2x L-Acoustics SB18 sub (main)
2x L-Acoustics X8 (infill stage, op statief)
2x L-Acoustics X8 (delay balkon)

Versterkers

1x L-Acoustics LA4X
1x L-Acoustics LA8

Monitoren

2x JBL
Op aanvraag

Microfoons handhelds

1x Shure ULXD4D
2x Shure ULX2D / beta87 draadloze
microfoon
2x K&M microfoonstand

Microfoons headset

2x Shure ULXD4D
4x Shure ULXD1 beltpack
4x DPA 4066F beige headset

DI's

2x Radial ProD2 stereo DI box

Licht

Desk

GrandMA 2 OnPC met commandwing
Faderwing
2x Touchscreen

Dimmers

1x TTL 12 kanaals dimmer t.b.v.
halogeen spots (huislicht)

Controls

1x ELC DMXLAN switch 8
2x ELC Node 8
1x ELC AC612 XUB
(standaard presets, achter de bar)

Hazer

1x JEM K1

Grid

8x Robe DL4S led profile
8x Robe DL4F led wash
6x Robe LEDbeam 150
6x CLF Conan RGBW ledspot zoom 11-
58gr

Plafond

4x 13m TDE ledstrip geïntegreerd in
plafond

Muren

28x CLS Pixelbar tri-colore geïntegreerd
in plint

Podium

Podium 4x2m

Standaard opstelling podium
(6m breed x 3m diep x 40cm hoog)
Afwerking met zwarte tapijttegels

Podium 6x3m

Op aanvraag
(6m breed x 3m diep x 40cm hoog)
Afwerking met zwarte balletvloer

Podium 8x3m

Op aanvraag
(8m breed x 3m diep x 40cm hoog)
Afwerking met zwarte balletvloer

Podium ...x...m

Op aanvraag

Personeel

Allround technicus

Maximaal 10 uur

Geluidstechnicus

Maximaal 10 uur

Lichtoperator

Maximaal 10 uur

Aanvullende mogelijkheden

Geluid

Draadloze microfoon handheld

Draadloze microfoon headset

Monitor (per 2 incl. versterker)

Catchbox inclusief microfoon
(extra interactie met publiek)

Extra Pioneer CDJ2000NXS

DJ set

DJ booth/meubel
2x Pioneer CDJ2000NXS
1x Pioneer DJM900
1x QSC K8 monitor (op statief)

Overig geluid

Op aanvraag

Licht

Kroonluchter large
(125cm breed x 145cm hoog)

Discobal XL

Overig licht

Op aanvraag

Naast deze standaard opgegeven opties
leveren wij ook **licht op maat**.
Wij werken nauw samen met een aantal
professionele leveranciers waardoor het
mogelijk is om alle denkbare materialen en
merken te leveren.

Podium

6m x 3m op 40cm in zwart

8m x 3m op 40cm in zwart

Podium ...x...m

op aanvraag



Onze TOBACCO easygo playlist vind je op Spotify. Open de app, klik op 'zoeken', vervolgens op de camera rechtsboven, en scan de code hiernaast. Luister en volg onze playlist voor heerlijke wereldmuziek!

Overige specificaties

Afmetingen theaterzaal

15m lengte x 13m breedte x 5,5m hoogte (5,5m is de vrije hoogte van de vloer tot aan het grid)

Hoogwerker

TOBACCO is in het bezit van een Alplift hoogwerker. In overleg kan hier gebruikt van worden gemaakt.

Laden en lossen

Tussen 07.00 uur en 11.00 en alleen toegestaan vanaf de hoofdentree aan de Nes 75. Buiten deze tijden in overleg.

Let op: Theaterzaal is alleen te bereiken via de hoofdentree en bevat een trap met zeven treden.

Niet toegestaan

Gebruik van confetti (streamers in overleg)

Gebruik van pyrotechniek

Gebruik van niet-vlamwerende decoratieve materialen

Schade en/of vermissing

Dit is ten alle tijden verantwoordelijkheid van de huurder/opdrachtgever. TOBACCO zal schades laten herstellen door een professionele partij en volledig doorbelasten. Hieronder valt ook de kunst in TOBACCO. Voor het verplaatsen van de kunst worden extra kosten in rekening gebracht.



In TOBACCO mogen armaturen **niet** verplaatst worden zonder schriftelijke toestemming. Voor wijzigingen in posities kan overlegd worden met TOBACCO. Een lichtplan biedt informatie over posities, adressering en modussen. Extra materialen aan het grid bevestigen is mogelijk, maar ook hiervoor is schriftelijke toestemming nodig.

Livestream studio's



Wil je jouw evenement ook buiten de iconische muren van TOBACCO Theater laten schitteren? Met ons uitgebreide livestream pakket, in samenwerking met de experts van Livestream Productions, breng je je event direct naar je publiek—waar ook ter wereld. Of je nu kiest voor een hybride format of volledig online gaat, wij zorgen ervoor dat alles soepel en professioneel verloopt.

Bij TOBACCO draait het om kwaliteit en dat geldt ook voor onze livestreams. Met het snelste glasvezelnetwerk van

Amsterdam garanderen we een haarscherpe en stabiele verbinding, ongeacht de grootte van je publiek. Geen stress, geen technische zorgen—wij nemen alles uit handen zodat jij je kunt concentreren op wat echt telt: je boodschap en je gasten.

Dus of je nu een intiem theaterstuk, een grootschalig congres, of een interactieve workshop organiseert, met onze livestream opties breid je je bereik moeiteloos uit. Breng de sfeer van TOBACCO naar iedereen, overal. Ga voor meer informatie naar livestreamproductions.nl





