

PARK ZUID

Eventbrochure

Welkom

Bent u op zoek naar een bijzondere locatie in Amsterdam voor een zakelijke presentatie, groots personeelsfeest, onvergetelijke borrel of een intiem diner met een groep? Dan bent u bij Parkzuid aan het goede adres! Het Rijksmonumentale pand in het hart van het park beschikt namelijk over passende faciliteiten voor groepen van iedere grootte.

Naast een unieke locatie midden in het Vondelpark, beschikken wij ook over ruime ervaring in het verzorgen van events. Op ons hoofdkantoor werkt het Salesteam, een in-house evenementenbureau dat uw evenement van begin tot eind verzorgt.

In deze brochure staat meer informatie over onze verschillende zalen van Parkzuid en de mogelijkheden met betrekking tot catering en entertainment. Wij hopen dat het voldoende inspiratie biedt voor een uniek event!

Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1: De Zalen

Het restaurant	5
De Studio's	6
De Franse Kamer	7
Bordessen	8
Mediabar & Café	9
Locatiehuur	10

Hoofdstuk 2: Catering

Dranken	12
Ontbijt en lunch	13
Tafelgranituur en Fingerfood	14
Walking dinner en Sit-down dinner	18
Shared dining	20
Buffeten	22
Vegan	25
BBQ	28
Streetfood Walking diner	30

Hoofdstuk 3: Entertainment

Food concepts	33
Personeel	34
Licht & geluid	35
Brand uw event	36
Routebeschrijving & parkeren	38





Het Restaurant

Gedurende het hele jaar is het mogelijk om met groepen exclusief te borrelen in het restaurant van Vondelpark 3. Naast een formeel zitgedeelte heeft het restaurant ook een informeler gedeelte met statafels en een grote bar.

Afhankelijk van de benodigde faciliteiten kunnen hier groepen tot wel 140 personen dineren. Borrelen kan tot 240 personen.

Sit-down dinner (bar)	35 pax
Sit-down dinner (restaurant)	70 pax
Sit-down dinner (totaal)	105 pax
Borrel (totaal)	240 pax

Locatiehuur €1575 per dagdeel
De locatie heeft een oppervlakte van 100m2





De Studio

Op de eerste verdieping bevinden zich twee prachtige studio's aan weerszijden van de media bar. Beide zalen worden gekenmerkt door de hoge plafonds en een klassieke uitstraling, in combinatie met de oneindige multimediale mogelijkheden. Zo is het, aan de hand van de gordijnen, mogelijk de studio's op ieder moment van de dag volledig donker te maken. De twee zalen worden van het bordes gescheiden door de Wintertuinen, waar imposante glazen deuren in de studio's toegang tot bieden.

Borrel (zonder bordes)	150 pax
Borrel (met bordes)	200 pax
Sit-down dinner (lange tafels)	130 pax
Sit-down dinner (ronde tafels)	80 pax

Locatiehuur €1575 per dagdeel
De locatie heeft een oppervlakte van 114m²



De Franse Kamer

Achter Studio B ligt de Franse Kamer, een intieme ruimte met een indrukwekkende uitstraling. Er is een directe doorgang naar het bordes en een overvloed aan daglicht.

De Franse Kamer leent zich uitstekend voor bijeenkomsten voor kleinere gezelschappen, zoals diners, vergaderingen en borrels. Hiernaast is het mogelijk de deuren naar Studio B open te zetten en de Franse Kamer als extra ruimte bij de studio te betrekken.

Franse kamer: minimaal 10 pax maximaal 50 pax

Diner (ronde tafels)	40 pax
Presentatie	50 pax
Borrel	50 pax

Locatiehuur €900 per dagdeel
De locatie heeft een oppervlakte van 61m²





Bordes A en B

Voor groepen tot 150 personen is het ook mogelijk een zijde van het bordes af te huren, met uitzicht over het park en de lager gelegen terrassen. Uiteraard is huur in combinatie met een Studio en een Bordes ook mogelijk!

1 Bordes

Borrel	100 pax
Diner	60 pax
Diner losse tafels	50 pax
2 groepen op 1 bordes	50 pax

Gehele bordes

Borrel	400
pax	
Diner	120 pax

Locatiehuur €950 per dagdeel per bordes
De locatie heeft een oppervlakte van 100m2

Mediabar

Tussen de twee Studio's is de Mediabar gesitueerd. De Mediabar kan voor events worden ingezet in combinatie met omliggende ruimten. De Media Bar kan niet individueel verhuurd worden.

Diner	30 pax
Theater	40 pax

Mediabar - wordt niet individueel verhuurd
De locatie heeft een oppervlakte van 86 m2



Locatiehuur

Prijzen van locatiehuur gelden per dagdeel. Bij afname van een tweede dagdeel wordt 50% van de huurprijs in rekening gebracht. Voor een aansluitend derde dagdeel geldt 30% van de huurprijs. Opbouw is maximaal 1 uur voor afname eerste dagdeel.

Dagdeel 1 08:00 uur - 13:00 uur
Dagdeel 2 13:00 uur - 18:00 uur
Dagdeel 3 18:00 uur - 0:30 uur (op vrijdag en zaterdag geldt 02:30 uur als eindtijd)

Zalen & Terrassen

Nr.	Naam zaal	Opp.	Prijs per dagdeel
1	Studio A	112,5m2	€1575
2	Studio B	114m2	€1575
3	Mediabar	86m2	Wordt niet individueel verhuurd
4	Franse Kamer	61m2	€900
5	Mediacafé	61m2	€625
6	Bordes A	100m2	€950
7	Bordes B	100m2	€950
8	Restaurant	100m2	€1575

In overleg kunnen alle zalen en terrassen zowel individueel als gecombineerd gehuurd worden. Bij evenementen vanaf 75 personen, is Parkzuid genoodzaakt security in rekening te brengen.



Dranken

Prosecco & Champagne

• Prosecco per fles	37.00
• Prosecco per glas	7.50
• Champagne per fles	76.00
• Champagne per glas	11.50

Cocktails

• Martini Royale, Martini Royale Rosato	9.50
• Wij hebben een ruim assortiment aan cocktails	vanaf 9.50

Drankarrangement

Binnenland (onbeperkt)

Heineken tapbier, frisdranken, witte wijn, rode wijn en rosé wijn, jenever, vieux en Martini.

2 uur	28.50
3 uur	32.50
4 uur	36.50
5 uur	39.50
6 uur	42.50

Drankarrangement

Buitenland (onbeperkt)

Heineken tapbier, frisdranken, witte wijn, rode wijn en rosé wijn, jenever, vieux, Martini, rum, vodka, gin en whisky.

2 uur	34.50
3 uur	39.50
4 uur	44.50
5 uur	48.40
6 uur	52.50

Koffie- en Thee Buffet (per persoon)

• Koffie, thee en zoete lekkernijen	7.50
• Verse sappen	5.00

Indien u kiest voor de afname van dranken op nacalculatie, is Vondelpark 3 genoodzaakt personeelskosten in rekening te brengen. Neem voor meer informatie contact op met uw contactpersoon.



Ontbijt

Vanaf 25 personen

Ontbijt

26.50

Ons ontbijtarrangement kan worden uitgebreid met verse smoothies, prosecco of andere items, zie onderstaand.

- Brie de meaux en Reypenear
- Rosbief en rookvlees
- Marmelade en hagelslag puur
- Gekookt ei
- Verse fruitsalade
- Verse Jus d'orange
- Koffie en thee

Ontbijt deluxe

35.50

Verse luxe broodjes, Danish pastry, Croissants

- Toast avocado
- Brie de meaux en Reypenear
- Rosbief, rookvlees en coburger ham
- Gerookte zalm
- Marmelade en hagelslag puur
- Roerei truffel
- Fruitsalade
- Verse Jus d'orange
- Koffie en thee buffet met muffin en brownie
- Prosecco

Deze buffetten zijn uit te breiden met:

- | | |
|--|------|
| • Overnight oatmeal, kaneel en banaan | 5.50 |
| • Quinoa, appel, mint, dadels, granaatappel en ahornsiroop | 6.50 |
| • Chia pap en seizoensfruit | 7.50 |
| • Energy bar (home made) | 3.75 |
| • Bananenbrood | 4.50 |
| • Avocado boost, citroen, dadels en gepofte quinoa | 6.50 |
| • Smoothie | 5.50 |

Lunch

Vanaf 25 personen

Sandwiches

19.50

Parkzuid gebruikt brood van de lokale bakker. Het lunch arrangement kan worden uitgebreid met warme items en/ of huisgemaakte soep. We serveren een combinatie van 3 broodjes naar keuze en rekenen 1,5 broodje per persoon.

- Flatbread bloemkool, mierikswortel, dille crème en gerookte zalm
- Foccacia tomaat, mozzarella en basilicum
- Thünbrod gegrilde groenten en humus, bietenblad
- Donkerbruin brood rookvlees, truffelspread en rucola
- Italiaanse bol tonijn, sumak en gerookte avocado crème
- Landbrood geitenkaas, appelstroop en walnoot

Dit buffet is uit te breiden met:

- | | |
|-----------------------|------|
| Seizoenssoep | 5.50 |
| Kroket of vega kroket | 2.75 |

Lunchbuffet

24.75

- Wit en bruin landbrood
- Brie de Meaux
- Reypenear kaas
- Carpaccio
- Gerookte Schotse zalm
- Tonijnsalade
- Vegan Filet
- Filodeeg gevuld met gegrilde paprika, ui, feta en kippendij
- Tabouleh salade van bloemkool
- Caesar salade
- Seizoenssoep
- Verse fruitsalade

Snackbreak

5.50

- Home made energy reep
- Worstebroodje of kaasbroodje
- Vegetarische wrap

Tafelgarnituur

Vanaf 25 personen

Tafelgarnituur 4.25

- Groentetuintje met tomatenyoghurt dip
- Pecan macademia mix
- Groenten chips
- Gezouten briqdeeg

Crosini's plate 18.50

- Crostini's, pesto, tapenade van zwarte olijven, pommedori tapenade mascarpone, gorgonzola en tonijnsalade

Flatbrood 8.50

- Flatbrood en grissini's met zoete olijven en humus baba ganoush

Moodfood plateau Amsterdam 32.50

- Ossenvorst, cervelaatworst, leverworst en Old Amsterdam, komijnkaas, Van Leeuwen zuur, mosterd en piccalilly

Fingerfood

Vanaf 25 personen

Dutch fingerfood 8.50

Op basis van 6 items per persoon

- Old Amsterdam met Zaanse mosterd
- Leidsche kaas
- Ossenvorst
- Leverworst
- Gedroogde Drentse worst
- Bitterbal
- Kaasstengel
- Garnalenkroket

Asian fingerfood 12.50

Op basis van 4 items per persoon

- Tafelgarnituur
- Katjang noten
- Rijstcrackers
- Wasabi noten
- Zeewierkroepoek
- Yakatori met een sojasaus
- Gefrituurde kip in panko-wasabi kruim
- Eendeloempia met hoi sinsaus
- Samosa

Vegan (optioneel te vervangen voor een van bovenstaande warme items)

- Thaise groene currybites
- Mini boschampignons kroket
- Mini groentekroket
- Vegan bitterbal

Losse fingerfood per stuk

- Bitterbal 1.75
- Vegan bitterbal 2.20
- Bieterbal 2.50
- Garnalenkroket 2.75
- Geitenkaas-rucola kroket 2.50
- Kaasstengels 1.75
- Zoete aardappelfriet 4.50
- Friet 4.50

Pincho's Vanaf 25 personen

Bekende Baskische tapa's geserveerd op een broodje met een prikker.
Gebaseerd op 3 items per persoon.

Pinco's

13.50

- Gerookte rib-eye met truffel spread
- Zalm, zuurkool en gerookte avocado crème
- Eendenborst, rode uiencompote en yuzu
- Makreel, zoetzure komkommer en kerrie mayonaise
- Tonijn, kropsla, gerookte paprika en rucola crème
- Gegrilde groenten, hummus en koriander
- Seranoham en olijventapenade
- Kalfsfilet american met tonijn en cress
- Gerookte kip, avocado en amarijollo crème
- Vegan filet met zuur Van Leeuwen

Late night snacks Vanaf 25 personen

Indien u de midnight snack na 00.00 uur wilt laten uitserveren, dan zullen wij een keukenmedewerker per uur door belasten.

Late night snack

- | | |
|-------------------------------|------|
| • Friet met mayonaise | 4.50 |
| • Zoete aardappel friet | 4.50 |
| • Falafel met groenten en sla | 6.50 |
| • Turkse pizza | 4.50 |
| • Happy burger | 8.50 |



Proeverij

Vanaf 25 personen

Kleine hapjes die als amuse of op een lepel, bij de borrel of voorafgaand aan het diner worden geserveerd.

Proeverij per item

5.50

- Panna cotta, bloemkool, zeewaterjelly en Avruga kaviaar
- Biet met geitenkaas en truffel
- Gebakken tonijn op gemberkool
- Kalfstartaar met tonijndip
- Runderhaas met komkommersalsa en twee kleuren sesam
- Tonijncornetto, furikake en yuzu



Walking Dinner Vanaf 25 personen

Staan dineren met kleine gerechten die opeenvolgend worden uitgeserveerd. Maak een keuze uit onderstaande menu's of gerechten afhankelijk van het aantal gekozen gangen. We rekenen minimaal vijf gangen voor een volwaardige maaltijd. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

**De keuzes dienen een week voorafgaande het event bij ons bekend te zijn.*

5 gangen	44.50
6 gangen	52.50

Menu 1

- Beef tataki, komkommer wakame salade, krokant zeewier, cashew noten crème, ponzu en daikoncress
- Rauw gemarineerde zeebaars, citroen, ananas, Japanse radijs en merengue
- Op lage temperatuur gegaarde zalm met groene thee noodles en dashi bouillon
- Op de huid gebakken eend, hoissinsaus, amsjoy, knoflook en shitake
- Crème brûlée verrijkt met sereh en citroenblad met mangosorbet

Menu 2

- Panna cotta van bloemkool met gedroogde ham
- Mossel en garnaal met zeewatergel
- Kabeljauw op de huid geroosterd, kokkels, zoette aardappel crème, doperwten en beurre blanc
- Lamsfilet, ovengroenten, fritatta en rozemarijn jus
- Haagsche hopjes en gezouten mascarpone
- Panacotta van asperges met grapefruit en foreleitjes * Seizoensgerechten
- Flamande traditioneel * Seizoens gerechten

Menu 3

- Garnalen, avocado met dashi, ponzu, merengue en avocadocrème
- Springroll (koud), zalmfilet, wortel, rettich, komkommer, mint en koriander
- kabeljauw met riso nero, zeekraal, schelpdieren en een Champagne beurre blanc
- Parelhoen, zoette aardappel mousselin, nasi van bloemkool en boem boem bali
- After Eight; chocolade, muntgelaarde van oreo koekjes

Sitdown dinner Vanaf 25 personen

Maak een keuze uit onderstaande menu's of gerechten afhankelijk van het aantal gekozen gangen. Uiteraard houden wij rekening met speciale diëten en vegetarische wensen. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

**De keuzes dienen een week voorafgaande het event bij ons bekend te zijn.*

3 gangen	38.50
4 gangen	44.50
5 gangen	52.50

Menu 1

- Beef tataki, komkommer wakame salade, krokant zeewier, cashew noten crème, ponzu en daikoncress
- Rauw gemarineerde zeebaars, citroen, ananas, Japanse radijs en merengue
- Op lage temperatuur gegaarde zalm met groene thee noodles en dashi bouillon
- Op de huid gebakken eend, hoissinsaus, amsjoy, knoflook en shitake
- Crème brûlée verrijkt met sereh en citroenblad met mangosorbet

Menu 2

- Panna cotta van bloemkool met gedroogde ham
- Mossel en garnaal met zeewatergel
- Kabeljauw op de huid geroosterd, kokkels, zoette aardappel crème, doperwten en beurre blanc
- Lamsfilet, ovengroenten, fritatta en rozemarijn jus
- Haagsche hopjes en gezouten mascarpone
- Panacotta van asperges met grapefruit en foreleitjes * Seizoensgerechten
- Flamande traditioneel * Seizoens gerechten

Menu 3

- Garnalen, avocado met dashi, ponzu, merengue en avocadocrème
- Springroll (koud), zalmfilet, wortel, rettich, komkommer, mint en koriander
- kabeljauw met riso nero, zeekraal, schelpdieren en een Champagne beurre blanc
- Parelhoen, zoette aardappel mousselin, nasi van bloemkool en boem boem bali
- After Eight; chocolade, muntgel en aarde van oreo koekjes

Shared dining

Vanaf 25 personen

Voor ieder wat wils. We serveren het shared diner per 4 personen. Het hoofdgerecht komt per 2 schalen met vis en vlees op tafel. Zo hoeft u vooraf geen keuze te maken. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

Shared dining

42.50

- Brood, boter, olijfolie en artisjokcrème

Voorgerecht

- Vitello; kalfsvlees en tonijnmayo
- Bresaola; rundvlees, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola
- Zalm; rauw gemarineerde zalm, in balsamico gemarineerde bospaddenstoelen en bloemkool tabouleh

Hoofdgerecht

- Zeebaars, parel couscous, venkel, wilde spinazie en rode mosterd beurre
- Parelhoen, Ratte aardappels, gegrilde groenten, shitake en jus van marsala

Nagerecht

- Cappuccino dessert van mokka ijs en room

Shared dining winter

Vanaf 25 personen

Voor ieder wat wils. We serveren het shared diner per 4 personen. Het hoofdgerecht komt per 2 schalen met vis en vlees op tafel. Zo hoeft u vooraf geen keuze te maken. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

Shared dinning

43.50

- Brood, boter, olijfolie en paddenstoelen tapenade

Voorgerecht

- Hertenham met gemarineerde bundelzwam
- Steak tartaar met savoraschuim
- Zalm gravlex, mosterd
- Salade boerenkool tahini
- Gepofte pompoen

Hoofdgerecht

- Eendenbout op lage temperatuur gegaard, pastinaak, rode kool, spruitjes en krokante ui
- Zeebaars zuurkool, brandade, winterpostelein en beure rouge

Nagerecht

- Crème brûlée van duindoorn

Italian Delights

Vanaf 50 personen

Een buffet voor ieder wat wils. In overleg kan het buffet naar uw wensen worden aangepast. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

Italian Delights

47.50

Antipasti

- Crostini's, focaccia en boerenlandbrood
- Olijventapenade, pesto en tomatentapenade
- Gemarineerde bospaddenstoelen met balsamico azijn
- Artisjokkensalade met knoflook, salie en rucola
- Linquine salade met citroenpeper, knoflook en peterselie
- Geroosterde tomaten met buffelmozzarella en rucola
- Siciliaanse witte bonensalade met citroen, koriander en Spaanse peper
- Dun gesneden rauwe tonijn met kappertjes, olijfolie en citroendressing
- Gamba's gemarineerd in pepers, limoen en peterselie
- Carpaccio met pecorino, rucola en olijfolie
- Vitello tonato: kalfshaas met tonijnmayonaise
- Diverse salami's, vleeswaren en gedroogde worstsoorten uit Toscane en Emilia Romagna

Warme gerechten

- Zeebaarsfilet, gremoulata op zwarte pasta
- Gnocchi, spinazie, basilicum en bospaddenstoelen
- Manzo Stufato met pomodori tomaten en rode peper
- Parelhoen al masala
- Gegrilde groenten
- Roseval il forno

Dolci

- Tiramisu van mascarpone en lange vingers
- Panna cotta
- Italiaanse kazen (Taleggio, Gorgonzola, Provolone, Parmezaan)
- Zuppa inglese

Flavors of Arabian

Vanaf 50 personen

Een origineel buffet gebaseerd op de Arabische keuken. In overleg kan het buffet naar uw wensen worden aangepast.

Flavors of Arabian

45.50

Garnituren

- Baba ganoush, hummus en olijven
- Turks brood, flatbread en pitah

Voorgerechten

- Linzensalade met rode ui en knoflook
- Couscous met gedroogde vruchten en noten
- Artisjokharten met gember, honing en citroen
- Gamba's in curry, koriander en peper
- Tonijn met chermoula en waterkers
- Ceviche met saffraan en zoute komkommersalade met kaneel
- Gerookte lamsham met dadels, amandelen en sinaasappel

Hoofdgerechten

- Lamskebabs en harissa
- Tajine van kip met dadels, amandelen en oranje bloesemwater
- Rode mul met citroen, knoflook en saffraan
- Hellema (zeebaars) met venkel, spinazie en sinaasappel
- Kikkererwten, zoette aardappel en bloemkool

Nagerechten

- Baklava: filodeeg met honing en pistache
- Crème Tamar: flan met dadels
- Tej Larousa: gebakken abrikozen met crème kaas en amandelen
- Koffie crème met kruidnagel en kaneel

Spaans Temperament Vanaf 50 personen

Heerlijke aioli, sardienenpasta en geroosterd brood met knoflook en tomaat zijn ingrediënten voor dit Spaanse buffet.

Spaans Temperament

45.50

Koude gerechten

- Seranoham, chorizo en lomo Ibérico
- Salade met gegrilde groene asperges en manchego
- In de olie en azijn gemarineerde ansjovis met bosui
- Aardappelsalade met kappertjes en tonijn
- Tuinbonen met rode ui

Warme gerechten

- Zarzuela; rijkelijk gevulde visschotel met saffraan
- Patatas bravas met mojosaus
- Gamba's met knoflook en Spaanse peper
- Albondigas; gehaktballetjes in tomatensaus
- Paëlla met kip en zeebanket

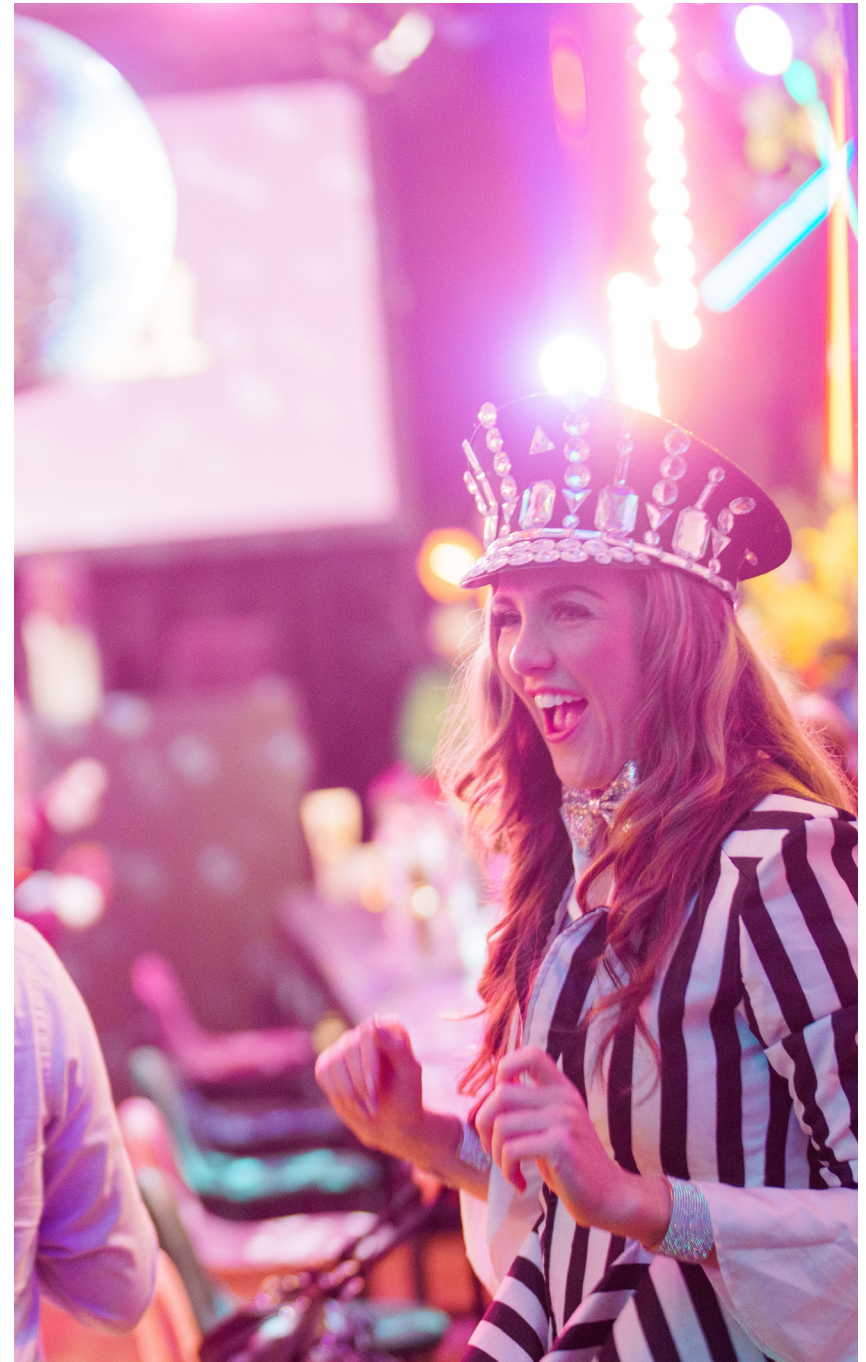
Nagerecht

- Sinaasappelsalade met honing en kaneel
- Crème Catalana
- Cabrales met notenbrood
- Bitterkoekjespudding met moscatel

Extra supplement

- Pata negra (per ons)

18.50



Vegan happen

Vanaf 20 personen

Vegan snacks

4.50 per item

- Spicy bloemkool met avocado crème
- Rainbow sushi met sinaasappel dip
- Falafel van Butternut pompoen met tahinsaus
- Courgette rolletjes met cashew kruiden crème

Gekoelde Vegan Drinks

Vegan Drinks

Klein 4.50 / groot 7.50

Tijdens de lunch, als start van uw diner, of als heerlijk drankje tussen de gangen door om uw smaakpapillen te activeren.

- Zomerse gazpacho met rode biet
- Watermeloen gazpacho met basilicum
- Komkommersoep met honingmeloen en verse mint

Vegan

Vanaf 25 personen

Keuze uit een 3, 4 of 5 gangen sit down diner, walking diner, of buffet.

Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

Vegan

38.50

- Sashimi van watermeloen, wakamesalade, wasabi crème en sojagel
- 5 x biet, avocado en macadenium room
- Gepofte pompoen, glasnoedels, kokosschuim, avocado en mais
- Quinoa als risotto geserveerd met paddenstoelen dragon en vegan kaas

Vegan nagerecht

klein 6.50 / groot 11.50

- Raw and Vegan appelcrumble met cashew crème
- Chocolade mousse op basis van avocado, koffiekaramel en banaan
- Trifle van rood fruit met cashew crème
- Snickers bananenijds met chocolade en gezoutte pindakaas
- Dessert sushi op basis van dadels, bosbes en mango
- Raw vega macee, chocolade cake pops

Vegan buffet

Vanaf 50 personen

Vegan buffet

42.50

- Papadum crackers en flatbread
- Humus baba ganoush
- Zaden en noten

Koud

- Tabouleh van bloemkool, komkommer, tomaat, rode peper, citroen, mint en koriander
- Zoete aardappel, avocado en little gem
- Gegrilde groenten, aubergine, courgettes, groene asperges en paprika
- Witlof, spinazie, peer en hazelnoot
- Geplukte sla, cress en micro

Warm

- Chili sin carne en rode quinoa
- Nasi en witte quinoa
- Cauliflower power met bloemkoolrijst
- Zoete aardappel
- Mexicaanse burgers op basis van rode bonen

Dessert

- 3 keuzes uit de vegan desserts



BBQ Basic

Vanaf 50 personen

Een BBQ voor ieder wat wils. In overleg kan het buffet naar uw wensen worden aangepast. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

BBQ Basic

42.50

- Brood
- Boter
- Runderburger met truffel mayonaise
- Rundermerquez
- Gemarineerde maiskipfilet brochette met een lak van ketjap
- Zalmburger, mangosalsa en rode peper
- Gegrilde asperges, courgettes verrijkt met balsamico en zeezout
- Gepofte zoette aardappel met crème fraîche en bieslook
- Salade “roseval”, appel, augurk en sjalot
- Tabouleh van bloemkool, krenten, tomaat, komkommer, mint, koriander en citroen
- Rucola, croutons, Parmezaanse kaas, little gem, mosterd vinaigrette en olijfolie
- Tomaat, rode ui, selderij en kaneel

BBQ Deluxe

Vanaf 50 personen

Een BBQ voor ieder wat wils. In overleg kan het buffet naar uw wensen worden aangepast. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

BBQ Deluxe

47.50

- Brood
- Boter
- Runde entrecote met chimichurri
- Maiskipspies met gegrilde ananas en kerrie
- Zalm en papillotte met venkel en pernod
- Lamsbout en raitta
- Kalfsburger met piccalily mayonnaise
- Witte koolsalade, tahin en pijnboompitten
- Pompoen, sinaasappel, kikkererwten en radicchio
- Gemengde salade, croutons, uitgebakken spekjes, walnoot, druiven en mosterd dressing
- Gegrilde aubergine, courgettes en paprika

Optie Vegan

- Bietenburger
- Champignonburger

Optie Vegan

- Tonijn tegen meerprijs
- Kreeft tegen meerprijs

Streetfood walking dinner Vanaf 25 personen

De chef adviseert minimaal 3 gangen als aanbevolen hoeveelheid.
De gerechten worden op duurzame disposables geserveerd.

Noord-Amerika

- | | | | |
|---|---------|--|-----|
| • | Burger | Cheeseburger, augurk, ketchup en krokante ui | 8.5 |
| • | Hot dog | Hotdog, zuurkool, augurk, ketchup en krokante ui | 6.5 |

Zuid-Amerika

- | | | | |
|---|---------|---|------|
| • | Ceviche | Rauw gemarineerde zeebaars met rode peper, tomaat, rode ui, limoen en avocado | 10.0 |
|---|---------|---|------|

Azie

- | | | | |
|---|-------------|--|-----|
| • | Bun Boa | Stoombrood gevuld met pulled pork, zoetzure kool, bosui en krokante knoflook | 8.0 |
| • | BoBia | Loempia's van rijstpapier met vulling van zoetzure kool, wortel, komkommer, mint en kip met soja-gember saus (evt. vega) | 7.5 |
| • | To Yam Soup | Pittige soep met garnalen, koriander en champignons | 8.0 |
| • | Phad thai | Glasnoedels, kip, ei en groenten (eventueel ook als vegan) | 9.5 |

Europa

- | | | | |
|---|----------------|---|------|
| • | Fish and Chips | Gebakken kabeljauw, friet, koolsla, groene erwten remoulade, azijn en citroen | 10.0 |
| • | Pizza | Peperoni | 7.5 |
| • | Pizza | Margeritha | 7.5 |
| • | Churros | Met chocoladesaus verrijkt met sesam en rode peper | 10.0 |



Food concepts

Vondelpark werkt samen met Meisjes met Smaak. Kies voor ons paradepaardje Het Oestermeisje, combineer twee coole zusjes of ga voor een thema! Culinaire entertainment ten top. De Smaakmeisjes zijn mobiel en interactief en toveren in een handomdraai de lekkerste verse smaakbommen tevoorschijn. Van champagne tot bitterballen, van macarons tot pata negra ham. Smaakmeisjes kunnen altijd en overal worden ingezet. Ze lopen gewoon gezellig rond tussen de gasten en werken geheel zelfstandig en proactief. Zie hieronder de verschillende mogelijkheden met een vanaf prijs.

Oestermeisje

Het Oestermeisje opent live verse oesters voor uw gasten. De oesters zijn van David Hervé en worden geserveerd met citroen, peper, vodka, vinaigrette & Tabasco. Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 150 oesters.

Vanaf € 687.50

Patameisje

Als ervaren cortadero biedt het Patameisje uw gasten heerlijke dunne plakjes Pata Negra ham. De Pata Negra (zwarte poot) komt uit Jabugo in Spanje en wordt geserveerd met een heerlijke crostini voor een stevige bite. Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 150 porties.

Vanaf € 562.50

Sushimeisje

Vanaf de riem om haar heupen serveert het Sushimeisje haar favoriete sushi bestaande uit verschillende soorten handrolls, nigiri's en urumaki's voor ieder wat wils! Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 200 stuks sushi.

Vanaf € 950.00

Tafeldame

De tafeldame serveert uw gasten snacks, drankjes en/of goodiebags van de tafel die ze om haar heen draagt. De serveerster is ook zeer geschikt voor het verwelkomen en registreren van uw gasten. Het tarief is een vanaf prijs en gebaseerd op basis van één serveerster gedurende twee uur, exclusief hapjes, drankjes en/of goodiebags.

Exclusief hapjes

Vanaf € 262.50

Appetizer experience

Een gastvrouw serveert heerlijke hapjes uit haar riem. Dit concept is een lust voor het oog. Uw gasten zullen versteld staan van de creatieve manier waarop hapjes worden gepresenteerd. Het tarief is een vanaf prijs gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur, exclusief hapjes.

Exclusief hapjes

Vanaf € 262.50

Country experience

De gastvrouw loopt rond en voorziet uw gasten van biologische hapjes of drankjes uit een met gras omzoomde kruiwagen. Het tarief is een vanaf prijs gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur, exclusief hapjes en drankjes.

Exclusief hapjes

Vanaf € 262.50

Personeel

Onderstaande prijzen gelden alleen als u ervoor kiest om meer personeel in dienst te nemen dan standaard gebruikt door Vondelpark 3 met een minimale afname van 4 uur. Eventuele andere diensten zijn op aanvraag.

Manager	49.50
Medewerker bediening	34.50
Medewerker keuken	41.00
Hostess	37.50
Medewerker security	45.00
Toilet dame	34.50
Garderobe dame	34.50



Licht & Geluid

Parkzuid werkt samen met een vaste leverancier van licht-, geluid- en presentatiebenodigdheden: Music and Productions. Door deze samenwerking kunnen wij u diverse audiovisuele materialen van hoge kwaliteit leveren tegen een zeer scherpe prijs. Wij behandelen iedere verzoek als maatwerk, aarzel niet uw contactpersoon om meer informatie en/of een offerte!

Ter inspiratie vindt u hieronder een greep uit de audiovisuele mogelijkheden die wij voor u verzorgen, ongeacht het aantal personen:

- Feest met DJ-set op podium en disco-verlichting in de zaal
- Presentatie met draadloze headsets, beamer en meerdere schermen
- Live-uitzending van sportwedstrijd of presentatie
- Sfeervol uitlichten van het gehuurde terrein, zoals de P1 Retro lamp
- Akoestische muziekinstallatie tijdens diner
- Silent disco op het strand

DJ & Crew

Door jarenlange ervaring op het gebied van evenementen, heeft Parkzuid een brede portefeuille aan muzikaal entertainment opgebouwd. Van netwerkborrels tot huwelijksfeesten en van verjaardagen tot zomerfeesten, voor elk type event heeft Parkzuid een geschikte DJ.

DJ vanaf prijzen (minimale afname van 4 uur)
Crew licht & geluid per uur

175.00
52.50

* minimale afname is 4 uur.



Brand uw event

Maak uw event nog professioneler dan het al is door uw bedrijf te branden op uw event

DESIGNER



Op aanvraag

PHOTOBOOTH



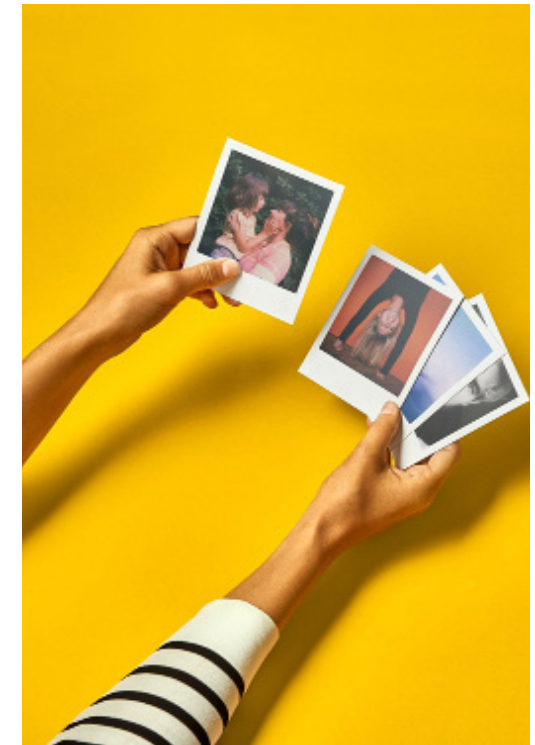
Op aanvraag

FOTOGRAAF



Op aanvraag

POLAROIDS

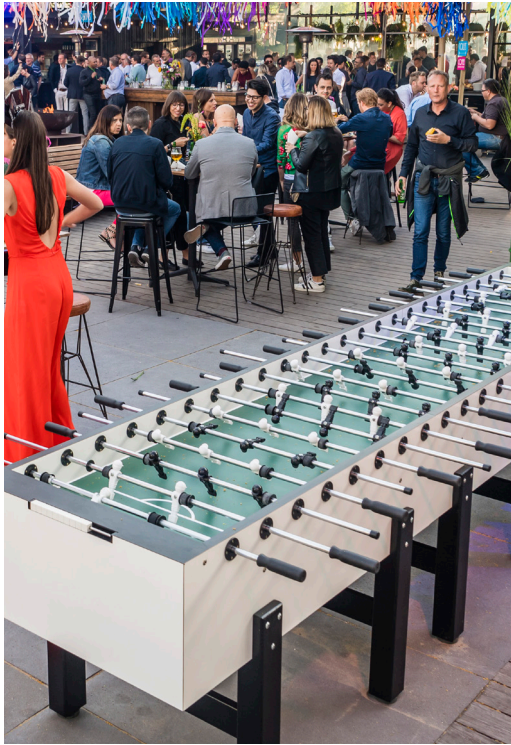


Op aanvraag

Style & entertain uw event

Style uw evenement naar de mooiste locatie en maak er een omgeving van om nooit te vergeten, samen met wat entertainment om de gasten van uw event te amuseren.

SPELLETJES



Op aanvraag

BLOEMEN



Op aanvraag

BALLONNEN



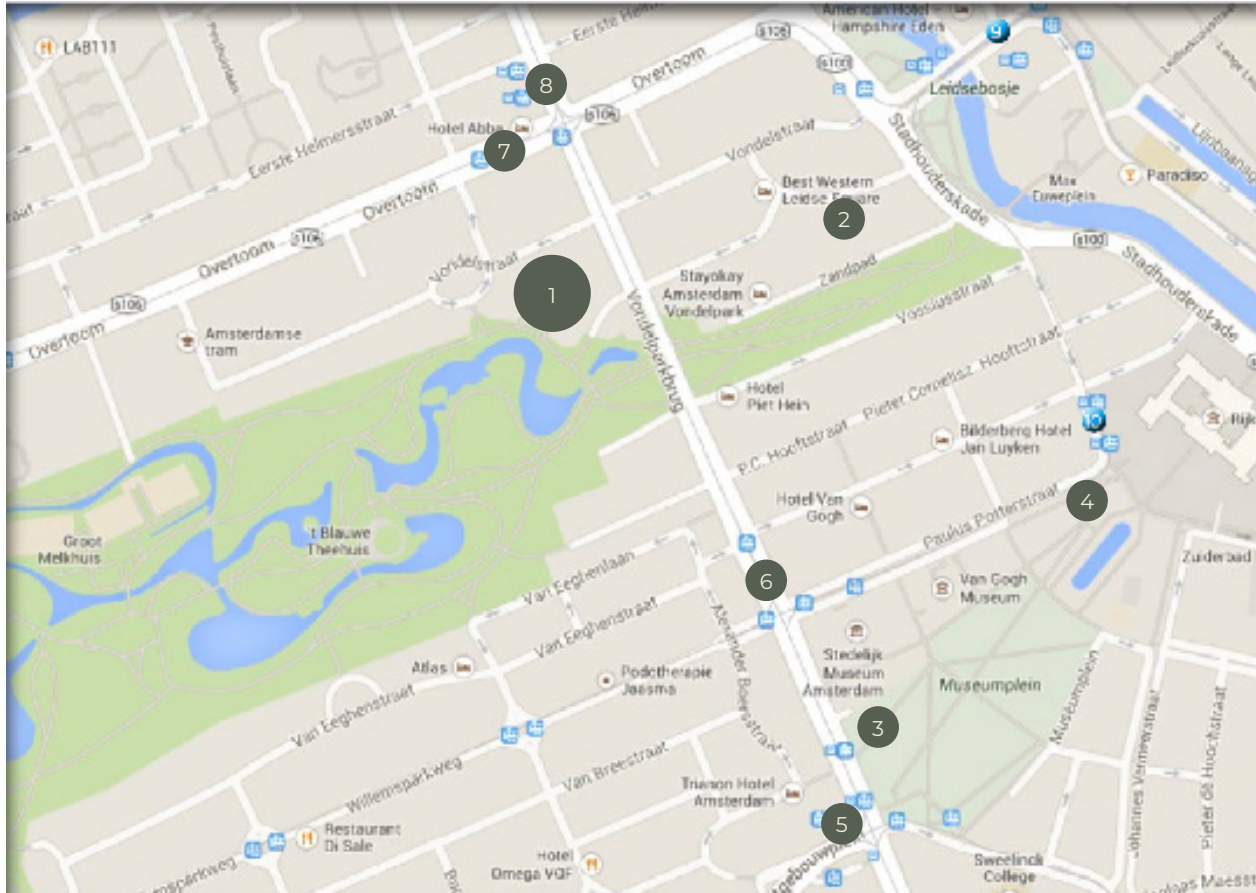
Op aanvraag

STYLING



Op aanvraag

Routebeschrijving & parkeren



1. Parkzuid

Vondelpark 3
10711 AA
Amsterdam+31
(0)20 639 25 89

24 uur per dag geopend

5. Halte Museumplein

Tramlijnen 2, 5 en 12

2. Qpark Het Byzantium

Tesselschadestraat 1G
1054 ET Amsterdam
24 uur per dag geopend

6. Halte van Baerlestraat

Tramlijnen 3 en 12

3. QPark Museumplein

van Baerlestraat 33B
1071 AP Amsterdam
Zo t/m wo: 07:00 - 01:00 inrijden
Do t/m za: 07:00 - 02:30 inrijden
24 uur per dag uitrijden

7. Halte Eerste Constantijn Huygensstraat

Tramlijn 1

8. Halte Overtoom

Tramlijnen 3

4. QPark voor bussen

Paulus Potterstraat 1
1071 CS Amsterdam

Deparkeervakken langs de wegen rond het Vondelpark vallen in een 6,00 euro gebied.

Routebeschrijving & parkeren

Buiten het centrum parkeren

Indien u met de auto naar Parkzuid komt, raden wij u aan buiten het stadscentrum te parkeren en het openbaar vervoer te nemen naar het centrum. Dit is voordelig mogelijk in de parkeergarage van de Olympic Experience, waar u 8,00 euro betaalt voor 24 uur (inclusief vijf tickets voor het openbaar vervoer van Amsterdam). Vanuit hier kunt u met de bus (lijnen 170 en 172) of de tram (lijnen 16 en 24) naar het Museumplein of het Leidseplein.

Olympic Experience
Olympisch Stadion 2
1076 DE Amsterdam

In het centrum parkeren

Indien u ervoor kiest om met uw auto het centrum van Amsterdam in te gaan, kunt u parkeren in parkeergarages het Byzantium en onder het Museumplein. Deze parkeergarages zijn op loopafstand van Parkzuid, maar hebben een hoog uurtarief. Parkeerplekken kunnen niet gereserveerd worden, wel kunt u de QPark app downloaden om te zien waar er parkeergelegenheid beschikbaar is. Op de volgende pagina vindt u een kaart waarop beide parkeergarages staan aangegeven.

Met het openbaar vervoer

Indien u met het openbaar vervoer komt, vindt u op de vorige pagina de verschillende tramhaltes met de bijbehorende lijnen die u kunt nemen.

Contact

Heeft u nog vragen? Aarzel dan niet contact met het team van Parkzuid op te nemen, wij helpen u graag op weg!

Parkzuid
Vondelpark 3
1071 AA Amsterdam
T: +31 (0)20 616 86 60
E: events@park-zuid.nl
W: www.park-zuid.nl



PARK ZUID

Eventbrochure