

PARK ZUID brochure



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.

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!

Bij het organiseren van een evenement komt veel kijken. Doel van onze sales afdeling is om zoveel mogelijk uit handen te nemen op het gebied van onze locaties en de culinaire invulling. Zo kunnen onze opdrachtgevers zich focussen op andere belangrijke zaken; de content van uw boodschap tijdens het event, uw gasten de aandacht geven die ze verdienen en het maximale effect van de bijeenkomst realiseren.

Bel ons voor een offerte op maat: +31 (0)206168660



Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1: De Zalen

Het Restaurant	5
Het terras	6
De Studio	7
De Franse Kamer	8
Bordes a & B	9
De Foyer	10
De Cinema	11
Locatiehuur	12

Hoofdstuk 2: Catering

Dranken	14
Ontbijt	15
Lunch	16
Vergaderarrangement	17
Tafelgranituur	18
Fingerfood	19
Walking dinner	21
Sit-down dinner	23
Shared dining	24
Buffeten	25
BBQ	28

Hoofdstuk 3: Entertainment

Food concepts	31
Personeel	32
Licht & geluid	33
Brand uw event	34
Routebeschrijving & parkeren	35



De Zalen



01

Het Restaurant

Gedurende het hele jaar is het mogelijk om met groepen exclusief te borrelen in het restaurant van Parkzuid. 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 120 personen dineren.

Borrelen kan tot 200 personen.

Het Restaurant:
Sit-down dinner
Borrel

120 pax
200 pax

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



Het Terras

Amsterdams meest iconische terras is deze winter exclusief af te huren voor uw borrel of walking dinner. Compleet met feestelijke verlichting, heaters en kerstboom is ons overdekte terras deze winter DE ultieme locatie voor een winterse bijeenkomst.

Het Terras:
Winterterras
Terras

150 pax
200 pax

Locatiehuur op aanvraag



De Studio

Deze multifunctionele ruimte is geschikt voor een borrel, diner, presentatie, TV studio, performance of debat. De ruimte heeft mogelijkheden voor verschillende opstellingen van meubilair, techniek (incl. groot scherm) en verlichting. Het is mogelijk om de ruimte volledig te verduisteren door middel van gordijnen.

De Studio:

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

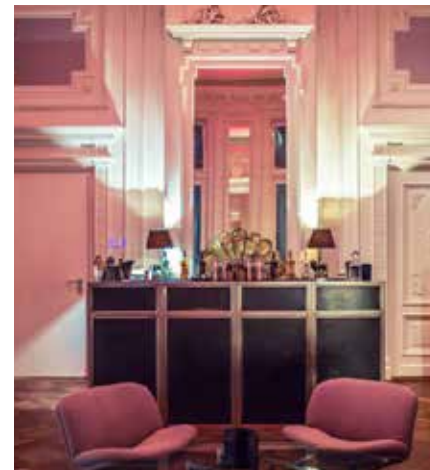
De Franse kamer is een prachtige ruimte voor inspiratiesessies, workshops, brainstorms en vergaderingen. Deze ruimte heeft mogelijkheden voor verschillende opstellingen van meubilair en beeldschermen.

De zaal kan ook als breakout room van de multifunctionele zaal gebruikt worden. Tevens is de zaal zeer inzetbaar voor borrels en diners.

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 & 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 de Studio en een Bordes ook mogelijk! Een tijdelijke overkapping van het bordes is mogelijk door middel van pagode tenten. (Prijs op aanvraag.)

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

Gehele bordes:	
Borrel	400pax
Diner	120 pax

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



De Foyer

Tussen de Cinema en de Studio is de foyer gelegen. De Mediabar kan voor events worden ingezet in combinatie met omliggende ruimten. De foyer kan niet individueel verhuurd worden.

De Foyer:
Borrel

80 pax

Foyer - Prijs op aanvraag
De locatie heeft een oppervlakte van 86 m²



De Cinema

De filmzaal is professioneel uitgerust met projectie, comfortabele stoelen en speciale verlichting voor nagesprekken. Er is plek voor twee rolstoelen.

Cinema is naast filmvertoningen zeer geschikt voor presentaties en congressen

De Cinema:
Zitplaatsen 70 pax

Cinema - Prijs op aanvraag
De locatie heeft een oppervlakte van 112 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 en terrassen

Locatie	Oppervlakte	Prijs per dagdeel
Het Restaurant	100 m ²	€ 1575
Het Terras		€ 950
De Studio	114 m ²	€ 1575
De Franse Kamer	61 m ²	€ 900
Bordes A	100 m ²	€ 950
Bordes B	100 m ²	€ 950
De Foyer	86 m ²	op aanvraag
De Cinema	112 m ²	op aanvraag

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.



Catering



02

Dranken

Drankarrangement Binnenland (onbeperkt)

Heineken tapbier, frisdranken, witte wijn, rode wijn, 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

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

Koffie- en Thee buffet

(per persoon, gedurende 1 uur)

Kan koffie, thee en zoete lekkernijen	7.50
Verse sappen	5.00

Indien u kiest voor de afname van dranken op nacalculatie, is Parkzuid genoodzaakt personeelskosten in rekening te brengen. Tevens werken wij met een minimaal gegarandeerde afname.

Ontbijt

Vanaf 25 personen

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

Ontbijt **26.50**

- 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 gepofe quinoa | 6.50 |
| • Smoothie | 5.50 |



Lunch

Vanaf 25 personen

Sandwiches

16.50

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

Seizoenssoep 5.50

Kroket of vega kroket 2.75

Lunchbuffet

24.75

- Wit en bruin landbrood
- Brie de Meaux
- Reypenaar 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



Vergaderarrangement

Vanaf 25 personen

Een compleet pakket waarbij u tijdens uw bijeenkomst in de watten wordt gelegd met heerlijke koffie, een Amsterdams Leiding Water station en vele energierijke snacks.

Arrangement van 9:00 tot 17:00 uur **59.50**

- Onbeperkt Koffie, thee, gekoeld Amsterdams Leiding Water plat en bruis
- Ochtendbreak met een smoothie en energybar
- Lunch buffet
- Middag break met non-alcoholische longdrink en een pinwheel wrap

Naborrel

Vanaf 25 personen

Arrangement **22.50**

Sluit de dag af met een informele netwerkborrel

- Onbeperkt wijn | bier | fris (17:00 – 18:00 uur)
- tafelgarnituur en Hollandse bittergarnituur



Tafelgarnituur

Vanaf 25 personen

Tafelgarnituur (per persoon) **4.25**

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

Crosini's plate (10 personen) **18.50**

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

Flatbrood (10 personen) **4.25**

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

Moodfood plateau Amsterdam (10 personen) **32.50**

- Ossenworst, cervelaatworst, leverworst en Old Amsterdam, komijnekaas, Van Leeuwen zuur, mosterd en piccalilly

Vega bites

Vanaf 25 personen

Vega bites per item **4.50**

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



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

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

- Kaassouflé
- Mini boschampignons kroket
- Mini groentekroket
- Vega bitterbal

Losse fingerfood (per stuk)

- Bitterbal 2.00
- 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 van te voren keuze doorgeven.

Pincho's

14.50

- 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 (per stuk)

- | | |
|-------------------------------|------|
| • 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 stuk)

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

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.*

**De keuzes gelden voor het gehele gezelschap.*

**Wij werken met seizoensgebonden producten hierdoor kan de invulling van de diners per jaargetijde wijzigen.*

Walking Dinner Classic

5 gangen

44.50

6 gangen

52.50

Voorgerecht

keuze uit

- Cannelloni met knolselderij, paddenstoelen, kervel, dragon en een wortelkrokant
- Licht geschroeid hert met szechuan peper, peer, pompoen en hazelnoot

Tussengerecht

- Ossenstaart cappuccino met aardpeer en jeneverbes

Hoofdgerecht

keuze uit

- Op de huid gebakken eenden filet met pastinaak, zoete aardappel, spruitjes, kriekjus en krokante ui
- Op lage temperatuur gegaarde zalm met gebakken zuurkool, luchtige aardappel en rode mosterd

Dessert

- Chocolade panna cotta met chocolade crumble, mandarijn, caramel en zeezout

Walking Dinner Vega

5 gangen

44.50

6 gangen

52.50

Voorgerecht

keuze uit

- Burata, gegrilde groenten, tomaat, rucola, basilicum & balsamico
- Gepofte biet, bietpapier, gerookte avocado & geitenkaas

Tussengerecht

- Erwtensoepp, Thais georiënteerd erwtensoepp, coco's & cacao

Hoofdgerecht

keuze uit

- Risotto, bospaddenstoelen, dragon, kervel, Parmezaanse kaas
- Cauliflower, power, kikkererwten & halloumi

Dessert

- Chocolade panna cotta met chocolade crumble, mandarijn, caramel en zeezout

Streetfood walking dinner

Vanaf 25 personen

De chef adviseert minimaal 4 gangen als aanbevolen hoeveelheid. De gerechten worden op duurzame disposables geserveerd.

Noord-Amerika

- Cheeseburger, augurk, ketchup en krokante ui 8.50
- Hotdog, zuurkool, augurk, ketchup en krokante ui 6.50

Zuid-Amerika

- Ceviche van rauw gemarineerde zeebaars met rode peper, tomaat, rode ui, limoen en avocado 10.00

Azie

- Bun boa, stoombrood gevuld met pulled pork, zoetzure kool, bosui en krokante knoflook 8.00
- BoBia, loempia's van rijstpapier met vulling van zoetzure kool, wortel, komkommer, mint en kip met soja-gember saus (eventueel ook als vegan) 7.50
- To Yam soup, pittige soep met garnalen, koriander en champignons 8.00
- Phad thai, glasnoedels, kip, ei en groenten (eventueel ook als vegan) 9.50

Europa

- Fish & Chips, gebakken kabeljauw, friet, koolsla, groene erwten remoulade, azijn en citroen 10.00
- Pizza peperoni 7.50
- Pizza margeritha 7.50
- Churros met chocoladesaus verrijkt met sesam en rode peper 10.00



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.*

**Wij werken met seizoensgebonden producten hierdoor kan de invulling van de diners per jaargetijde wijzigen.*

Sitdown dinner Classic

3 gangen	45.00
4 gangen	49.00
5 gangen	57.50

Inclusief brood en boter op tafel

Voorgerecht

keuze uit

- Cannelloni met knolselderij, paddenstoelen, kervel, dragon en een wortelkrokant
- Licht geschroeid hert met szechuan peper, peer, pompoen en hazelnoot

Tussengerecht

- Ossenstaart cappuccino met aardpeer en jeneverbes

Hoofdgerecht

keuze uit

- Op de huid gebakken eenden filet met pastinaak, zoete aardappel, spruitjes, kriekjus en krokante ui
- Op lage temperatuur gegaarde zalm met gebakken zuurkool, luchtige aardappel en rode mosterd

Dessert

- Chocolade panna cotta met chocolade crumble, mandarijn, caramel en zeezout

Sitdown dinner vega

3 gangen	45.00
4 gangen	49.00
5 gangen	57.50

Inclusief brood en boter op tafel

Voorgerecht

keuze uit

- Sashimi van watermeloen, wakamesalade, wasabi crème en sojagel
- Gepofte biet, bietpapier, gerookte avocado & geitenkaas

Tussengerecht

- Erwtensoepp, Thais georiënteerd erwtensoepp, coco's & cacao

Hoofdgerecht

keuze uit

- Risotto, bospaddenstoelen, dragon, kervel, Parmezaanse kaas
- Cauliflower, power, kikkererwten & halloumi

Dessert

- Chocolade panna cotta met chocolade crumble, mandarijn, caramel en zeezout

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**

Side

- 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 taboule

Hoofdgerecht

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

Dessert

- 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 dining **42.50**

Side

- Oerbrood
- Pane Carasau
- Zwarte knoflookboter

Voorgerecht

- Hert roast met pompoen en peer
- Paddenstoelen met balsamico en mosterd
- Zalm tartaar
- Artisjok crème
- Biet met avocado en yuzu

Tussengerecht

- Ossenstaart cappuccino met aardpeer en jeneverbes
- Aardpeersoep - *vega optioneel*

Hoofdgerecht

- Eendenconfit met pastinaak, luchtige aardappel, rode kool, spruitjes en een krokant
- Op lage temperatuur gegaarde zalm met gebakken zuurkool, luchtige aardappel en rode mosterd
- Risotto met bospaddenstoelen, dragon, kervel en Parmezaanse kaas - *vega optioneel*

Dessert

- Chocolade panna cotta met chocolade crumble, mandarijn, karamel en zeezout

Buffet Spaans Temperament

Vanaf 25 personen

Heerlijke aioli, sardienepasta 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

Dessert

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



Buffet Italian Delights

Vanaf 25 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
- Languine 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

Buffet Flavors of Arabian

Vanaf 25 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

- Linsensalade met rode ui en knoflook
- Couscous met gedroogde vruchten en noten
- Artisjokhart 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

Dessert

- 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

Buffet Vega

Vanaf 25 personen

Vegan buffet

42.50

Side

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

Koude gerechten

- 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

Warme gerechten

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

Dessert

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

Buffet Winters genieten

Vanaf 25 personen

Vegan buffet

45.50

Side

- Moutspeltbrood
- Molenaarsbrood
- Romboter

Warme gerechten

- Stampot & stoofvlees
- Hete bliksem
- Hutspot
- Oergroenten
- Boerenkool
- Kalfssukade met bruin bier en ontbijtkoek
- Hazenpeper
- Runderhachee met zoete uien

Garnituren

- Amsterdams zuur
- Zaanse mosterd
- Piccalilly

Dessert

- Strudel met vanillesaus
- Pumpkin kaneel cake
- Panna cotta, mandarijn en speculaas crumble

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

Side

- Brood
- Boter en kruidenboter

Warme gerechten

- Runderburger met truffel mayonaise
- Rundermerquez
- Gemarineerde maiskipfilet brochette met een lak van ketjap
- Zalmburger, mangosalsa en rode peper
- Gegrilde groene asperges verrijkt met balsamico en zeezout
- Gepofte zoete aardappel met crème fraîche en bieslook

Salades

- 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

Vega optie

- Bietenburger
- Champignonburger

Extra optie

- Tonijn tegen meerprijs
- Kreeft tegen meerprijs

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

Side

- Brood
- Boter en kruidenboter

Warme gerechten

- Runder entrecote met chimichurri
- Maiskipspies met gegrilde ananas en kerrie
- Zalm en papillotte met venkel en pernod
- Lamsbout en raitta
- Kalfsburger met piccalily mayonnaise en rode uien compote

Salades

- 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

Vega optie

- Bietenburger
- Champignonburger

Extra optie

- Tonijn tegen meerprijs
- Kreeft tegen meerprijs

BBQ Winter

Vanaf 50 personen

Een BBQ voor ieder wat wils. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

BBQ Winter

46.50

Side

- Brioche
- Moutspeltbrood
- Kruidenboter

Vlees & Vis

- Runderspies met stroganoff
- Wildburger met rode uien compote
- Parelhoenfilet met appelcompote
- Hertebiefstuk met truffeljus
- Zalm met zuurkool en mosterdzaad

Salades

- Eikenblad radicchio met walnoten, druiven, cranberries, croutons en een rode wijn vinaigrette
- Oergroenten: pastinaak, geelpeen en oerbiet
- Pompoen met sinaasappel, mosterd en dragon

Vega optie

- Zoete aardappel met crème fraîche en bieslook
- Bieten met geitenkaas, steranijs, laurier en balsamico

Extra optie

- Strudel met vanillesaus 7.50
- Appel gevuld met frangipane 7.50



Entertainment



03

Food concept

Parkzuid werkt samen met Meisjes met Smaak. Kies voor ons paradepaardje Het Oestermeisje, combineer twee coole zusjes of ga voor een thema! Culinair 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

Vanaf € 687.50

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.

Patameisje

Vanaf € 562.50

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.

Sushimeisje

Vanaf € 950.00

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.



Personeel

Inhuur op basis van minimale afname van 4 uur per medewerker.

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.

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) **175.00**
Crew licht & geluid per uur **52.50**

*minimale afname van 4 uur



Brand uw event



De punten op de i!

Met net dat extra element je event naar een nog hoger niveau tillen? Vraag ons salesteam naar inspirerende tips over decoratie en inrichting en aanvullend entertainment om het concept van je bijeenkomst kracht bij te zetten.

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. P+R tarief is 6.00 per 24 uur, reguliere tarieven zijn 4.00 euro per uur of 50.00 eur voor een dagkaart. Vanuit hier kunt u met de bus (lijnen 170 en 172), de tram (lijnen 16 en 24) of metro (lijnen 50 + 51) 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.

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)20 639 25 89
E: info@park-zuid.nl
W: www.park-zuid.nl

Met het openbaar vervoer

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

1. Qpark Het Byzantium
Tesselschadestraat 1G
1054 ET Amsterdam
24 uur per dag geopend
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
4. QPark voor bussen
Paulus Potterstraat 1
1071 CS Amsterdam
24 uur per dag geopend
5. Halte Museumplein
Tramlijnen 5 en 12
6. Halte van Baerlestraat
Tramlijnen 12
7. Halte Eerste Constantijn Huygensstraat
Tramlijn 1
8. Halte Overtoom
Tramlijnen 12
9. Halte Leidseplein
Tramlijn 10

De parkeervakken langs de wegen rond het Vondelpark vallen in een 6,50 euro gebied. Hiervoor zijn dagkaarten verkrijgbaar:



PARK ZUID
brochure