

BAR
BISTRO
BUREAU

BROCHURE EVENTS

bar bistro bureau.

Noem het een bar. Noem het een bistro. Noem het je werkplek. Of je woonkamer. Het is de plek waar de gerechten van onze chef voor zichzelf spreken en waar je eet aan tafel en drinkt aan de bar. Of andersom, als dat is waar je zin in hebt.

B.Amsterdam is bedreven in het faciliteren van evenementen. In het gebouw vind je allerlei ruimtes om events te hosten, van presentaties en vergaderingen tot conferenties en live events. Ook in ons restaurant hebben we verschillende mogelijkheden voor groepen. Naast eten en/of drinken in een eigen (binnen of buiten) gedeelte van Bureau, kan er ook samengekomen worden in één van onze containers. Op aanvraag is het tevens mogelijk om Bureau in zijn geheel af te huren voor besloten diners en feesten.

In deze brochure inspireren wij je met een selectie van ons aanbod voor jouw event. Maar wacht, er is meer. Heb je speciale wensen voor jouw evenement? Wij denken graag mee en maken een offerte op maat.

Bar Bistro Bureau

5de verdieping van B. Amsterdam

Johan Huizingalaan 763a

1066 VH Amsterdam

+31 (0)20 723 84 92

info@barbistrobureau.nl

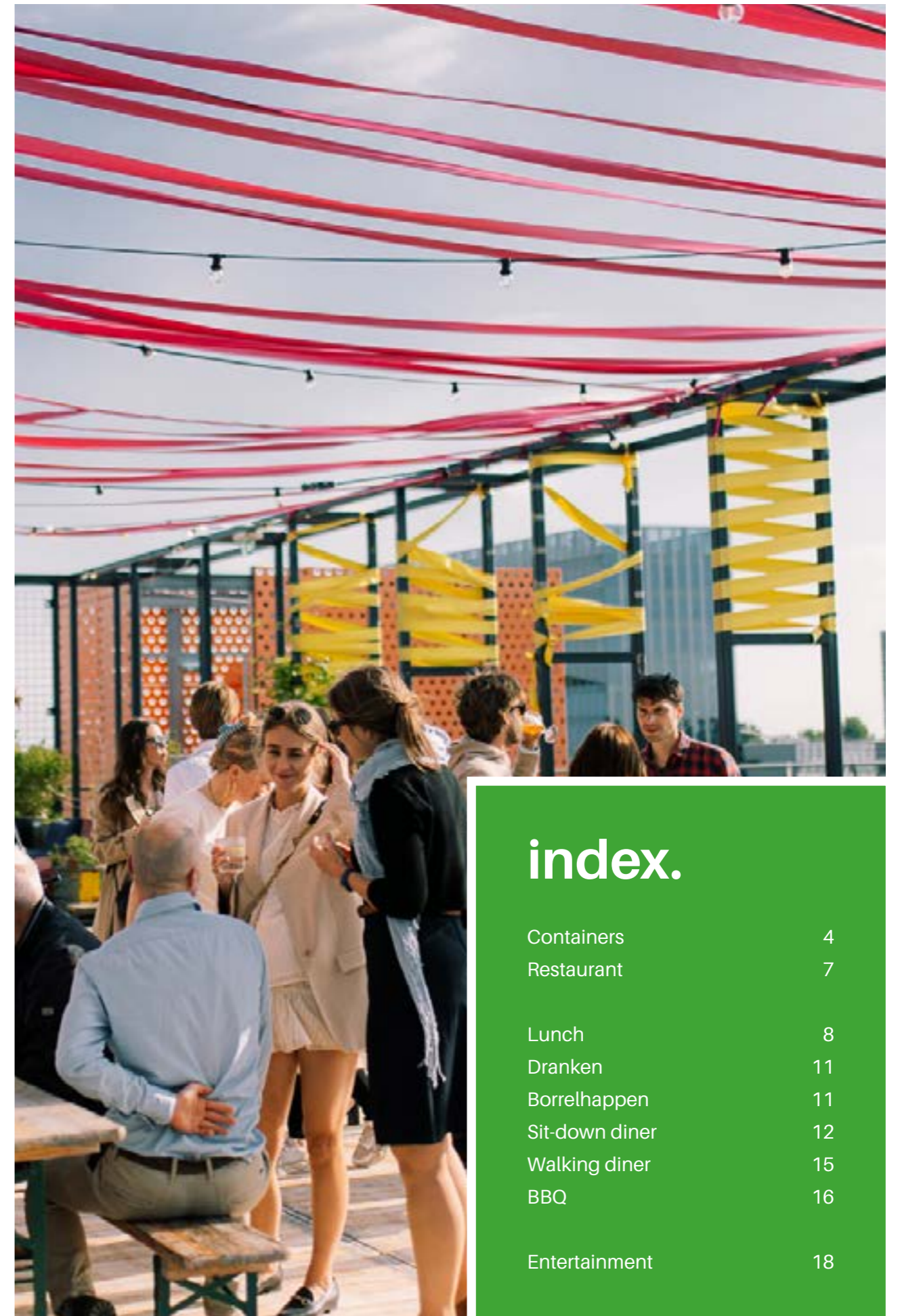
www.barbistrobureau.nl

Parkeren

Parkeren kan op het naastgelegen parkeerdek, kosten hiervoor zijn €2 per uur. Tijdsregistratie gebeurt via kentekenherkenning, je kunt bij de parkeerautomaat betalen door je kenteken in te voeren. De parkeerautomaat staat beneden aan de trap op het parkeerdek. Uitrijkaarten (geldig voor maximaal 6 uur parkeren) kunnen vooraf worden gereserveerd á €12,5 per stuk.

Betalen

Het is mogelijk om met debit- of creditcard en op factuur te betalen.



index.

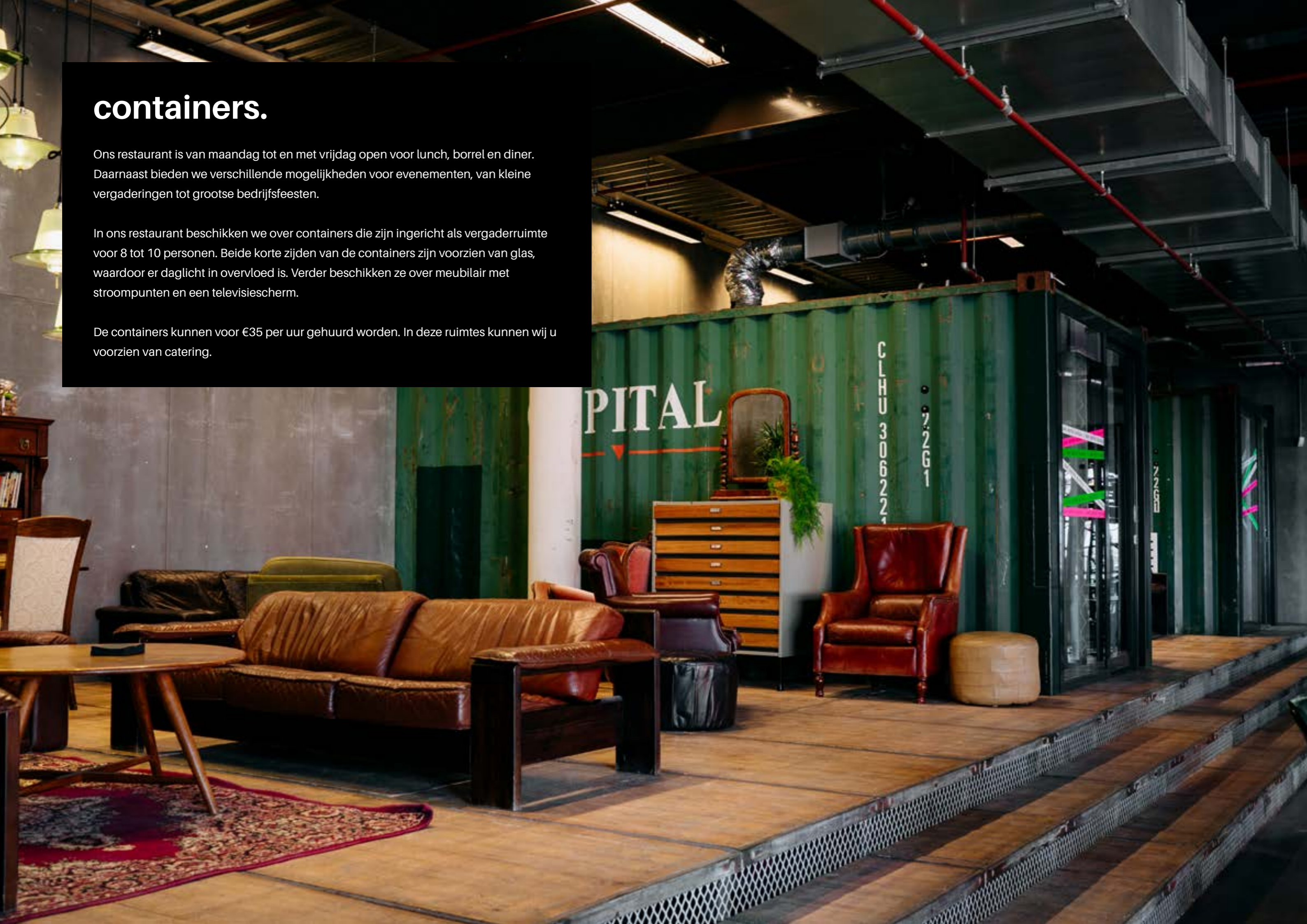
Containers	4
Restaurant	7
Lunch	8
Dranken	11
Borrelhappen	11
Sit-down diner	12
Walking diner	15
BBQ	16
Entertainment	18

containers.

Ons restaurant is van maandag tot en met vrijdag open voor lunch, borrel en diner. Daarnaast bieden we verschillende mogelijkheden voor evenementen, van kleine vergaderingen tot grootse bedrijfsfeesten.

In ons restaurant beschikken we over containers die zijn ingericht als vergaderruimte voor 8 tot 10 personen. Beide korte zijden van de containers zijn voorzien van glas, waardoor er daglicht in overvloed is. Verder beschikken ze over meubilair met stroompunten en een televisiescherm.

De containers kunnen voor €35 per uur gehuurd worden. In deze ruimtes kunnen wij u voorzien van catering.





restaurant.

Naast meetings in onze containers, is er van alles mogelijk in ons restaurant. Binnen beschikken we over een grote bar die de ruimte in tweeën verdeelt. Vanuit de open keuken kijken onze chefs uit op het zitgedeelte van de zaak.

Deze ruimte is volledig flexibel inzetbaar voor borrels, diners en (bedrijfs)feesten. De grote deuren kunnen in de zomer open, zodat indien gewenst de daktuin ook onderdeel wordt van jouw event. Vier je een feestje? Tussen de ramen hangen geluidsdichte panelen waarmee we alle ramen zeer eenvoudig kunnen blinderen.

Capaciteit restaurant

Sit-down diner	180 personen
Walking diner	500 personen
Borrel en feest	500 personen

Capaciteit inclusief daktuin

Sit-down diner	350 personen
Walking diner	550 personen
Borrel	550 personen

Het afhuren van Bar Bistro Bureau is op aanvraag mogelijk. Wij werken standaard met locatiehuur en een omzetgarantie, die beide afhankelijk zijn van de duur en timing van het event. Neem voor meer informatie contact met ons op.



lunch.

In Bar Bistro Bureau is het mogelijk om te lunchen met jouw gezelschap. We bieden keuze uit de gerechten die op de menukaart staan. Welke gerechten er gekozen worden door jouw gasten, dient bij gezelschappen groter dan 20 personen van tevoren doorgegeven te worden.

2-gangen Chef's Lunch **25**
Invulling in overleg

3-gangen Chef's Lunch **32,50**
Invulling in overleg





dranken.

welkomst drankjes	glas	fles
prosecco	8	35
champagne	14	60
cocktail	12,5	

Hollands drankenarrangement

Onbeperkt (alcoholisch en non-alcoholisch) bier, huiswijnen, frisdranken, water en sappen.

1 uur		14
2 uur		22,50
3 uur		32
4 uur		41
5 uur		49

borrelhappen.

Kaasplank 12,5

Vier Nederlandse kazen, brood en pickles

B. plank 16,5

Ossenworst, leverworst, kaas, noten, brood met dip en olijven

Vega plank 17,5

Instock pickles, kazen, geroosterde groenten, noten, brood met dip en olijven

Brandt & Levie plank 15

Vleeswaren van Brandt & Levie, pickles en brood

Losse snacks

Friet met mayo	4,5
Olijven	5
Noten	5
Brood met dip	7,5
Bitterballen of oesterzambitterballen (6 stuks)	9
Kaastengels (6 stuks)	9
B.F.C. krokante kip	8
Sardientjes in blik	11,5
Nacho's	9,5
Go big or go home bittergarnituur (96 stuks)	84

Alle prijzen zijn per persoon inclusief personeelskosten, mastiek en excl. BTW

sit-down diner.

Zoals de titel aangeeft, serveren we onderstaand menu op een gedekte tafel aan jouw gasten. In het menu houden we rekening met de seizoenen, waardoor het menu kan variëren. Hieronder vind je gerechten ter inspiratie, deze gebruiken we momenteel in onze menu's. Voor jouw event maken we graag een voorstel op maat. Het sit-down diner is voor groepen vanaf 20 personen.

3-gangen menu	39,5
Extra gang	8,5

Voorgerecht

Onze voorgerechten voor groepen serveren wij altijd op planken en shared per 4 personen. Het voorgerecht zal ook altijd vegetarisch zijn. Mooie volle planken met allerlei geredde groenten van onze leverancier Instock en andere streek producten. Daarnaast serveren we hier voor iedereen een goed gevulde soep bij en uiteraard brood van onze lokale bakker met dips.

Hoofdgerechten

- Kalfsukade, gebraden andijvie, opperdoezer ronde, dijonaise
- Kabbeljauw, spinaziesaus, gebakken boekweit, doperwt en tuinboon
- Geroosterde bloemkool, linzendahl, kormasaus, mangochutney en gerookte amandel

Dessert

- Eton Mess, aardbei, merengue, geslagen room





walking diner.

Bij een walking diner genieten gasten van kleine handzame gerechten op informele wijze, waarbij niet aan tafel gezeten hoeft te worden. Hieronder vind je gerechten ter inspiratie; voor jouw event maken we graag een voorstel op maat. De arrangementen zijn verkrijgbaar vanaf 25 personen.

6-gangen walking diner	48,5
<i>Extra gang</i>	6,5
4-gangen Streetfood menu	32,5
<i>Dessert</i>	4

inspiratiemenu

gebakken runderkophaas
spinazie, ansjovis, dragonmayonaise, nori

gepekelde kabeljauw
gravad laxdressing, koolrabi, zuring

pastinaaksoep
peer, amandelstengel

kalfzijlende
Zoete aardappeltaart, groene aspergetips,
bearnaisesaus

pompoengnocchi
pompoencrème, paddenstoelen, truffeljus,
gepofte pompoenpitten

pure chocolademousse
fudge, gezouten karamel, Oreo

vegan inspiratiemenu

geroosterde biet
zoet zuur van chioggia biet, zilverzuring,
mierikswortelcrème, gepofte quinoa

gekonfijte artisjokken
vinaigrette van gefermenteerde walnoot,
hazelnootcrème, chips van artisjok

groene gazpacho
boekweit, tomaat, granaatappel

coquille van rettich
edamame, noedels, miso-vinaigrette, sesam

in zoutkorst gepofte koolraap
kletskop van maïs, macadamia, hangop, vinaigrette van cassis en lavas

vegan chocolademousse

Streetfood inspiratiemenu - The Americas

Kip hotdog "Texas style" op een zacht puntje, groene kruidenmayonaise, krokante uitjes

Noodles - groene curry - bloemkool - wortel - kokos/limoen garnaal - atjar en cassave chips

Pita pulled chicken met ijsbergsla, komkommer yoghurt dip, koriander

Oven gerostere aardappel "ateliers style", dragon mayonaise, oude kaas

bbq.

Onderstaande barbecue arrangementen zijn beschikbaar vanaf 25 personen.

Fire it up

36

Vlees & vis

- Brandt & Levie worstjes (varken)
- Pastrami van de Slowsmokers
- Gegrilde kippendijen
- Botervis in bananenblad met tomatensalsa

Vegetarisch

- Knolselderij-kebab
- Geroosterde aardappelen

Bijgerechten en garnituren

- Coleslaw met komijn en appelcider
- Groene salade met vinaigrette, rauwkost en croutons
- Aardappelsalade met bieslook
- Breekbrood en focaccia met boter en aioli
- BBQ-saus, cocktailsaus, ketchup, sriracha- en gewone mayonaise

Grillin' & chillin'

43

dit arrangement betreft een uitbreiding van de "fire it up", met:

Vis

- Gemarineerde black tigersgarnalen

Vegetarisch

- Gekonfijte tomaten met balsamico en basilicum
- Geroosterde seizoensgroenten

Bijgerechten en garnituren

- Maissalade met limoen, rode peper en koriander
- Zalmrilette met bieslook & creme fraiche
- Salade van couscous met mediterrane groenten en muhammara
- BBQ-saus, cocktailsaus, ketchup, sriracha- en gewone mayonaise

Nagerecht

- Geroosterde ananas met rozemarijn en kokosrijst



entertainment.

Wij beschikken over een professionele Pioneer DJ-set inclusief meubel en speakers, die zowel binnen als buiten (binnen de gestelde norm) ingezet kan worden voor borrels en feesten tot 200 personen. Naar wens kan het geluid ook doorgelust worden naar de speakers in het restaurant. Tegen meerprijs kunnen additionele speakers en discoverlichting ingehuurd worden.

Ook hebben wij door onze eigen programmering en jarenlange ervaring in evenementen een netwerk met de meest uiteenlopende artiesten opgebouwd. Van DJ tot live muziek, van achtergrond tot meezinger. Laat ons weten wat je wilt en we gaan voor je aan de slag.

DJ-set inclusief speakers
DJ

per dag €500
vanaf €150 per uur

Bar Bistro Bureau

5de verdieping van B. Amsterdam
Johan Huizingalaan 763a
1066 VH Amsterdam

+31 (0)20 723 84 92
info@barbistrobureau.nl
www.barbistrobureau.nl