



about us.

Sinds 2020 is Vermaat onze food & beverage partner. In 1978 zijn ze begonnen als familiebedrijf, inmiddels zijn ze uitgegroeid tot een premium horeca-specialist actief in binnen - en buitenland.

Eind 2017 heeft Vermaat hun Food Vision 2027 bepaald; hun visie op het gebied van **duurzaamheid**, **gezondheid** en **sociale impact**. Omdat de wereld van eten en drinken razendsnel verandert, geeft de Food Vision richting en helpt bij het maken van verstandige keuzes. Keuzes van leveranciers, producten en de samenstelling van ingrediënten.

Vermaat en B. Amsterdam proberen door de juiste vragen te stellen, te investeren in lange termijn relaties met partners én door zelf te veranderen, de keten veranderen. En dat is precies wat we moeten doen om naar een toekomstbestendige wereld te bewegen.

We bieden een cateringservice die varieert van ontbijt tot diner, en alles daartussenin. We zijn pas tevreden wanneer we al je wensen hebben vervuld. Onze producten zijn eerlijk, vers & ambachtelijk en vaak ook nog eens lokaal geproduceerd. We zijn jullie culinaire partner voor een broodje kroket tot een Michelin waardig diner, van klein en intiem tot groots en meeslepend. Indien je jouw catering wensen niet terugvindt in ons Foodbook, maken we met plezier een voorstel op maat.

De vermelde prijzen zijn excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen.

did you know...

... dat veel meubilair van B. Amsterdam gemaakt is van gerecycled materiaal of tweedehands gekocht is in een kringloopwinkel? Door te recyclen, zijn er minder nieuwe grondstoffen nodig om nieuwe materialen te produceren. Dit is goed voor het milieu, want het zorgt voor minder CO2 uitstoot, minder verbruik van fossiele brandstoffen en het zorgt voor het behoud van bossen en natuur.





breakfast.

Onze ontbijt pakketten zijn verkrijgbaar vanaf 6 personen.

kickstart **13,00**

- koffie, thee en jus d'orange
- croissant met jam en ontbijtbowl met rode vruchten, huisgemaakte granola en kokos
- een smoothie van seizoensfruit met verse munt

feast **24,50**

- koffie, thee en jus d'orange
- afgebakken broodjes en croissants, zuurdesem broden met luxe kaas- & vleeswaren, zoet beleg en een gekookt ei
- vers seizoensfruit met zuivel

coffee.

Onze koffie pakketten zijn verkrijgbaar vanaf 6 personen.

the “good old” coffee **halve dag 11,00 / hele dag 15,50**

Filterkoffie voor je hele gezelschap, afhankelijk van je pakket wordt de koffie 2 of 3 keer per dag ververs. Het aantal kannen koffie wordt afgestemd op het aantal personen.

the “whenever you like” coffee **halve dag 6,50 / hele dag 9,50**

Dit pakket is een toevoeging op the “good old” coffee. Hiermee kun je gebruik maken van een luxe koffiemachine in de eventruimte, waar je zelf koffie, cappuccino of andere melk-koffies mee kan zetten. Dit arrangement is te bestellen tot 70 personen, vanaf 70 personen zullen wij een passend voorstel voor je maken.

the “special desire” coffee **vanaf 790,00**

Dit pakket is een toevoeging op the “good old” coffee. Wij verhuren ook koffiekarren met getrainde barista's die jouw gezelschap de gehele dag voorzien van barista koffies. De koffiekar verhuren wij vanaf 100 personen.

meeting packages.

Onze meeting packages zijn verkrijgbaar vanaf 6 personen en uit te breiden met the “when ever you like” coffee.

half day package

37,00

- koffie, thee en water (the good old coffee)
- break item, zoals een pastel de nata, marmercake of een lauwwarme stroopwafel
- all you need is lunch

full day meeting package

48,00

- koffie, thee en water (the good old coffee)
- break item, zoals een pastel de nata, marmercake of een lauwwarme stroopwafel
- all you need is lunch
- break item, zoals een saucijzenbroodje of een vegetarische mini quiche

full day meeting package deluxe

57,00

- koffie, thee en water (the good old coffee)
- luxe break item, zoals een powerball, macaron of cheesecake met Potverdorie gelei
- happy, hungry & healthy lunch
- luxe break item, zoals een frisse bruschetta, empanada of een flammkuchen

full day meeting package vegan

57,00

- koffie, thee en water (the good old coffee)
- luxe break item, zoals carrotcake van SUE, brownie of een STACH bananenbrood
- vegan lunch
- luxe break item, zoals een powersmoothie of crudité met diverse dips

all you need is lunch

- 2,5 sandwich p.p (avocado met salsa van gedroogde tomaten, B.L.T., tuna melt)
- side salad (couscous met geroosterde aubergine en feta)

happy, hungry & healthy lunch

- 2,5 sandwich p.p (gerookte zalmzalade, brie de meaux)
- side salad (zoetzure komkommer met wakame, geroosterde paprika en sesam)
- dessert

vegan lunch

- 2,5 sandwich p.p. (vegan clubsandwich, hummus met geroosterde bloemkool)
- side salad (krielaardappel met pompoen, kappertjes en dragon)
- dessert

Voor onze lunches gebruiken we diverse broodsoorten zoals; Grieks brood, dessem roggebrood, egg-wrap, pita, foccacia, boerenbrood, baquette. Daarnaast zijn biologische sappen inbegrepen.



sustainability.

Bij B. vinden we het belangrijk om positief bij te dragen aan de gezondheid en de algehele beleving van onze gasten. We streven ernaar om impact te maken op mens, dier en milieu door het aanbieden van een verantwoord aanbod. Bovendien zetten we ons in om de kennis over gezonde voeding binnen en buiten onze organisatie te vergroten.

Daarnaast is het verantwoord inkopen en het serveren van goed eten onderdeel van onze visie. Onze leveranciers spelen hier een grote rol in. Wij werken daarom alleen met leveranciers die onze Foodvision 2027 in acht nemen en een positieve impact maken op onze planeet.

We bewerkstelligen dit op onderstaande manier:

- we werken zoveel mogelijk met vers te bereiden - en plantaardige producten (80% plantaardig, 20% dierlijk).
- vis en vlees wordt een delicatessen waarbij we alleen kiezen voor producten uit het seizoen.
- voor het inkopen van vis maken we gebruik van de viswijzer [Good Fish](#). Good Fish helpt je bij je keuze voor duurzame vis, middels een VISwijzer.
- we kiezen zo min mogelijk voor voorverpakte producten. Als de producten al voorverpakt zijn, dan met een eenzijdige verpakking die goed recyclebaar is. Ook proberen we het verpakkingsmateriaal te reduceren in overleg met onze leveranciers.
- we kopen geen producten meer in die per vliegtuig zijn getransporteerd.

did you know...

... onze jam en chutney afkomstig is van [Potverdorie!](#)? Fruit en groenten die niet mooi genoeg zijn om in supermarkten te verkopen, krijgen hier een tweede kans. Potverdorie! zamelt onverkochte producten van boeren in en maakt er heerlijke jam, gelei en chutneys van. Alle producten Van Potverdorie! zijn puur natuur zonder kunstmatige toevoegingen.



borrel.

Onze borrel arrangementen zijn verkrijgbaar vanaf 15 personen en **inclusief onbeperkt bier, huiswijn & frisdrank voor één uur**. Tegen een meerprijs ook vegan beschikbaar.

snack attack 22,50

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

hot appetizers 24,95

- tafelgarnituur zoals maiszoutjes, kaasstengels en gezouten bonenmelange
- gemengde warme hapjes zoals mini groente loempia's met koriander-chilisaus, kaas-tengels, oesterzwam bitterbal (3 p.p.)

aperitivo 30,00

- tafelgarnituur zoals luxe noten van Gotjé of pitabrood met hummus & dukkah
- warm hapje zoals gyoza, butterflygarnaal of gehaktballetje met dragoncrème (1 p.p.)
- koude hapjes zoals een pincho met Landana blue met vijg, bruschetta met gerookte zalm en citroenmayonaise of een wrap met pulled chicken (2 p.p.)

healthy delight 32,00

- tafelgarnituur zoals rozemarijn brood met tomatensalsa of stengels van rozijnenbrood met pompoencrème
- warme hapjes zoals een pincho met runderhaas, chimmichurrie en krokante mais, bieterbal met paddenstoelen-truffelsalsa of karaage chicken (2 p.p.)
- koude hapjes zoals mini cornetto met zalmtartaar, bruschetta met geroosterde paprika en schapenkaas of pincho met gerookte eend, verse vijg & pistache (2 p.p.)

dranken.

aperitief	<i>glas</i>	<i>fles</i>
prosecco	9,00	42,00
champagne	13,50	70,00
cocktail	14,00	

Hollands drankenarrangement (bier, huiswijn & frisdrank)

• 1 uur	16,95
• 2 uur	25,95
• 3 uur	36,50
• 4 uur	49,00
• 5 uur	59,00

buffetten.

Onze buffetten zijn verkrijgbaar vanaf 25 personen.

italiano per tutti

34,95

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

viva mexico

34,95

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

java joy

37,50

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

asian delight

42,50

- pokebowl; sushi rijst, zalm, edamame boontjes, wakame, avocado, mango, yuzu mayonaise
- gyoza nabe; vegan gyoza's met shitake, tofu, boksoy, rode peper in vegan kombu bouillon
- oosterse broccoli salade met buikspek, cashewnoten, & bundelzwammen
- nobu black cod: Met miso gebakken kabeljauw, Thaise rode rijst & boksoy
- peking eend, met zoet hoisin gelakt, noodels met sperzie boontjes en Chinese kool
- indiase zoete aardappel curry met kikkerweten, kokos met naanbrood



did you know...

... bijna al ons vlees en kaas van Nederlandse komaf is? Lekker lokaal en hiermee reduceren we onze carbon foodprint. Minder transport betekent minder CO2, lokaal inkopen betekent blije Nederlands boeren. Hiermee houden we onze eigen economie ook in stand.

health.

B. en Vermaat hebben een grote verantwoordelijkheid voor de gezondheid van haar gasten. Daarom zijn we constant in beweging om het juiste assortiment samen te stellen waarbij gezond en lekker samenkomen.

Ons doel is dan ook om te bewegen naar de volgende doelstellingen:

- verhouding dierlijke versus plantaardige eiwitten naar 20/80. Deze ambitie loopt vooruit op de ambitie van de Rijksoverheid.
- van deze 80% plantaardige eiwitten bestaat in 2027 minimaal 10% van de groenten uit peulvruchten.
- groenten en fruit moeten een standaard onderdeel van elke maaltijd zijn.
- food swaps: groenten worden het hoofdbestandsdeel van een gerecht en koolhydraten of dierlijke producten dienen als garnering of bijproduct. Bij maaltijden waarbij dit lastig kan, zoals een broodje kaas, voegen we altijd groenten toe aan het gerecht.
- gasten aansporen om meer voor groenten en fruit te kiezen door:
 - o aantrekkelijke presentatie. Uit onderzoek blijkt dat een slim, aantrekkelijk en kwalitatief hoogstaand aanbod tot consumptie van 113% meer groente en tot 13% minder vlees en vis leidt.
 - o door het aanbod in groenten en fruit te vergroten communiceren we een andere sociale norm. Hierdoor wordt het voor gasten makkelijker én vanzelfsprekender om vaker voor deze opties te kiezen, zonder dat zij zich daar noodzakelijkerwijs van bewust zijn.

did you know...

... *Groenhartig* sinds 2016 in Amsterdam-West een grote diversiteit aan salades, groenten, kruiden, eetbare bloemen en kleinfruit voor de Amsterdamse chef's teelt? Dit doen zij volgens ecologische principes door onder andere het bevorderen van bio-diversiteit in en om onze tuinen. *Groenhartig* is onze hoofdleverancier voor verschillende groenten.



streetfood.

Onze streetfood menu's zijn verkrijgbaar vanaf 25 personen.

Dineren op informele wijze is het lekkerst met een streetfood buffet. Van Azië tot Amerika; alle smaken van over de wereld gecombineerd in één avond. Op basis van onderstaande gerechten is het mogelijk zelf je streetfood menu samen te stellen. Hieronder vind je een aantal gerechten ter inspiratie. Voor jouw event maken we graag een voorstel op maat.

vier gangen menu **39,00**
vega(n) gerecht, twee vlees – of visgerechten, dessert

vijf gangen menu **44,00**
twee vega(n) gerechten, twee vlees – of visgerechten, dessert

vegan

- meergranen broodje, falafelburger, veldsla, baba ganoush
- crunchy taco met pulled jackfruit, mais, chipotle, paprika, rode ui en guacamole
- pita goat cheese: pita met muhammara, geitenkaas, gegrilde paprika, geroosterde tomaten, walnoten, vijgen balsamico en olijfolie*

vis

- zalm spiesjes met sesammayonaise, Japanse ingelegde radijs en wakamé
- noodles met groene curry & kokos op basis van bloemkool, wortel, limoen, gemarineerde garnaal & cassave chip
- poke bowl met tonijn, sushi rijst, avocado, sesammayonaise en wakamé

vlees

- gegrilde runderburger, sesam bun, smokey bbq saus, augurk, ijsberg
- soft burrito, pittig rundergehakt, tomaat, mais, geraspte kaas, crème fraîche en icebergsa
- zwarte steam buns met karaage kip, zoete en pittige mayo, en radijssalade*

dessert

- trifle van gezouten karamel, gesuikerde noten, koffiekruim, kokosijs en een schuim van hangop
- pure chocolade cremeux, witte chocolade parfait, sinaasappelcompote, koffie-chocolade crumble en schuim van espresso
- curd van blueberry met gebrand eiwitschuim, compote van appel en dragon en een krokant van filo

*Dit gerecht kan alleen geserveerd worden via uitloop, niet via buffet.

sit down dinner.

Het sit-down dinner is vanaf 25 personen.

Een sit down dinner. Zittend aan een gedekte tafel genieten van een menu waarin rekening is gehouden met de seizoenen. Het menu kan hierdoor variëren. Hieronder vind je gerechten ter inspiratie. Voor jouw event maken we graag een voorstel op maat.

drie gangen menu **42,50**
voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht

vier gangen menu **47,50**
voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, nagerecht

amuse optioneel **vanaf 4,95**

amuse

- mini artisjok met crème van gerookte haring & Amsterdamse uien ketchup
- olijven cakeje met buratta crème en gedroogde tomaat
- oesterschelp met rundertartaar, oester crème & mosterd cress

voorgerecht/tussengerecht

- tartaar van gebakken runderhaas, wilde spinazie, paddenstoelen crème en krokante schorseneren
- gepofte rode biet, zoetzuur van gele biet, gerookte bieten vinaigrette, dashiboter, gepofte boekweit
- tartaar van pompoen, crème van gedroogde tomaat, gebrande avocado, tomatenpoeder en krokante aardappel chips

hoofdgerecht

- op de huid gebakken corvina met gebrande prei, gekonfijte aardappel, kruiden/sjalot beurre blanc en schuim van peterselie
- gebakken rijst, Indiase tomatensaus, bimi, boksoy, zeewier en Japanse radijs (V)
- diamant haas, jus van zwarte knoflook, spinazie paddenstoelen cannelloni en mousseline van bospeen en sinaasappel

dessert

- lemon curd met Bastogne koekkrum, vanille hangop, gebrand eiwit, gesuikerde noten en anijskruid
- losgeslagen appeltaart, gebakken appel en noten, zanddeeg, vanille-ijs en schuim van groene appel
- kaasplankje met typisch Hollandse kazen

5,80



social impact.

Bij Vermaat en B. zijn we ons bewust van de samenleving waar we onderdeel van zijn. We willen bijdragen aan een open cultuur die inclusief is en waarin ieders unieke kwaliteiten gerespecteerd en aangemoedigd worden. Wij willen iedereen een kans bieden om deel te nemen aan de arbeidsmarkt. We geven daarin zelf het goede voorbeeld én werken samen om onze doelen te bereiken. Daarom streven we naar een social return rate van 7% over de gehele linie. Of je nu een geestelijke of lichamelijke beperking hebt, de taal niet goed spreekt of om welke andere reden dan ook een afstand ervaart tot de arbeidsmarkt: bij ons ben je welkom.

Daarnaast is diversiteit een belangrijk thema binnen ons bedrijf, daar het nieuwe ideeën, creativiteit maar ook een welkome afwisseling verzorgt. Een bijdrage aan een inclusieve samenleving hoort daar zeker bij. B. Amsterdam moet een plek zijn voor iedereen, daarom streven wij naar een hoger management van minimaal 33,3% vrouw en 33,3% man.

did you know...

... dat wij met Instock werken? [Instock](#) redt groenten die net niet meer kunnen worden afgenomen ondanks dat ze nog steeds te nuttigen zijn. Alles wat niet verkocht wordt gaat naar de Voedselbank. Inmiddels staat B. Amsterdam op nummer 3 van Nederland wat betreft geredde groenten.

walking dinner.

Het walking dinner is vanaf 25 personen.

Bij een walking dinner genieten de gasten van kleine handzame gerechten op informele wijze. Ze kunnen vrij rondlopen en genieten van het gezelschap, aan tafel zitten hoeft niet. Hieronder vind je gerechten ter inspiratie. Voor jouw event maken we graag een voorstel op maat.

vier gangen menu **49,00**

voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, nagerecht

vijf gangen menu **57,00**

voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, nagerecht

zes gangen menu **62,95**

voorgerecht, soep, tussengerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, nagerecht

voorgerecht/tussengerecht

- vitello tonato; dun gesneden kalfsrosbief, tonijn mayonaise, salade van groene boontjes, olijf en tomaat
- tartaar van dorade, avocado, tomaat vinaigrette, radijs, grapefruit en kervelolie
- gekonfijte artisjokken, vinaigrette van aceto balsamico, hazelnoot crème, chips van artisjok, peterselie olie en bronzen venkel

soep

- gazpacho van rode biet met schuim van geitenkaas
- pastinaaksoep met peer en amandelstengel
- zacht romige aardappelsoep met gerookte zalm en peterselie coulis

hoofdgerecht

- gebakken witvis, rode bietenstampot met appel, citrusjus en zuring
- pompoen gnocchi, pompoencrème, paddenstoelen en truffeljus
- zacht gegaarde rundersukade, in Thaise rode curry met gebakken sushi rijst en groene boontjes

dessert

- pure chocolademousse met gezouten karamel, mango & kokoscrumble
- romige vanillehangop, compote van seizoensfruit en gesuikerde amandelen
- broodpudding, bananencompote, warme chocolademousse en chocolade-kardemom crumble





bbq.

Onze bbq's zijn verkrijgbaar vanaf 15 personen.

fire it up

42,50

vlees, vis & vegetarisch

- rundvlees hamburgertjes van de lokale slager met beenmerg
- gekruide varkensworstjes
- gemarineerde kippendij
- koolvis in bananenblad met tomaten tapenade
- vegan knolselderij kebab
- gepofte Roseval aardappel

bijgerechten en garnituren

- Amerikaanse coleslaw
- groene salade met dressing
- aardappelsalade met bieslook en crème fraîche
- breekbrood en focaccia met kruidenboter en ailoli
- verschillende soorten saus zoals; BBQ-saus, cocktailsaus, knoflooksaus

grillin' & chillin'

48,50

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

vis & vegetarisch

- gambaspies in knoflookolie gemarineerd
- gegrilde groenten
- Mexicaanse maissalade

bijgerechten en garnituren

- mediterrane salade met couscous
- watermeloen slices

did you know...

... wij de ketchup van [The Ketchup Club](#) serveren? De ingrediënten van deze ketchup worden met zorg verbouwd onder de Keniaanse zon en ter plekke gedroogd zodat de oogst maximaal gebruikt kan worden. In Nederland maakt hun chef er de heerlijkste ketchup van. Zo krijgen boeren meer inkomen, de natuur meer kans en jij meer lekkers.

experiences.

Op zoek naar meer? We brengen je evenement, feest, borrel of diner graag naar een onvergetelijk niveau. Laat je gasten ontvangen door de complimenten meisjes, zet een live band in bij ontvangst of laat een dj de muzikale invulling verzorgen. Wat voor entertainment of culinair entertainment je ook wenst, we adviseren je graag.

IJS van max

Ijs van Max is een product met een fantastisch en persoonlijk verhaal. Max is opzoek gegaan naar de beste, meest duurzame en meest innovatieve grondstoffen en ingrediënten, én heeft daar op een ambachtelijke en authentieke wijze ijs van gemaakt. De naam Max roept onmiddellijk associaties op met maximaal en dat is precies waar ijs van Max voor staat. Maximale kwaliteit, maximale smaak & maximale zorg voor de natuur.

Het schepijs van ijs van Max is er in allerlei denkbare smaken, van roomijs, tot sorbet, tot vegan 'hidden veggie' ijs. Het is mogelijk om IJs van Max in te zetten voor jouw event, Max komt graag met zijn ijskar zijn nieuwe creaties laten proeven en jouw gasten verrassen met zijn authentieke smaken. Vanaf 100 personen is het mogelijk om IJs van Max in te huren voor jouw event.

cocktailbar

Wil jij je event een extra touch geven met een cocktailbar? Kies een van onze cocktailbar concepten met professionele cocktailshakers die de lekkerste cocktails shaken voor jouw gasten. Onze cocktailshakers zijn getraind en opgeleid bij een toonaangevende bartending academy en verzorgen voor jouw event de passende cocktails.

meisjes met smaak

Je gasten verwennen met verrukkelijke oesters? De oestermeisjes en mannen laten jou en je gasten kennis maken met de wereld van oesters. Oesters zijn onlosmakelijk verbonden met genieten. Het aanbieden van oesters kan samen gaan met het schenken van champagne, om zo jouw event een fantastische en luxe uitstraling te geven.

did you know...

... onze vis van [Jan van As](#) komt? Het grootste deel van hun producten heeft een keurmerk. Maar wat echt bijzonder is, is dat wij ze ook gebruiken voor de bijvangst die anders verloren gaat. Hier maken wij dan weer mooie gerechten van.





B. Amsterdam

Johan Huizingalaan 763a
1066 VH Amsterdam

+31 20 2612 519
events@b-amsterdam.com
www.b-events.amsterdam