



ROSARIUM

AMSTELPARK

De ideale locatie voor elk evenement

Rosarium Amsterdam is de ideale locatie voor het organiseren van uiteenlopende evenementen, van zakelijke overleggen en grote congressen tot intieme diners en feestelijke bijeenkomsten voor 500 gasten.

Gelegen in het rustige Amstelpark bieden de stijlvolle en flexibele zalen een prachtig uitzicht op de Floriade-tuin, en zijn ze voorzien van professionele technische faciliteiten. Via de openslaande deuren is direct toegang tot het terras mogelijk, midden in het groen.

Culinaire creaties door chef Michiel Post

Chef Michiel Post en het keukenteam verzorgen een breed scala aan culinaire invullingen, van een luxe diner tot een feestelijke borrel.

Dit foodbook geeft een voorproef van de mogelijkheden op locatie. Alle arrangementen worden afgestemd op de gelegenheid en de beschikbaarheid van ingrediënten en leveranciers.

Van harte welkom bij Rosarium.

Team Rosarium



ROSARIUM CULINAIR

Een event in Rosarium: een culinaire beleving

Bij Rosarium draait het om meer dan alleen de locatie. Wij geloven in totaalbeleving — een event dat sfeer én smaak uitstraalt. Daarom denken we graag mee over de culinaire invulling die past bij jullie programma en de gasten.

Onze keuken is puur en seizoensgebonden, met duurzame producten van zorgvuldig gekozen (vaak lokale) leveranciers. We houden van kwaliteit, maar vooral ook van goed eten dat mensen samenbrengt.

Ook tijdens zakelijke bijeenkomsten zorgen we voor momenten van rust en energie. Even een kop koffie, een lichte lunch of een verrassend borrelmoment — we denken graag mee over wat past.

Of het nu gaat om een walking lunch, borrel of diner: we zorgen dat het klopt. Naast onze arrangementen maken we met plezier iets op maat.

Kortom, bij Rosarium maken we van ieder moment een culinaire beleving om nooit te vergeten.

De gasten worden ontvangen in een aparte ruimte waar het ontvangst, de culinaire breaks en de eventuele afsluitende borrel plaatsvinden. Hieronder volgt een overzicht van onze arrangementen. In de vergaderzaal staat altijd een waterjar klaar, en op verzoek verzorgen we graag een volledig vegetarisch aanbod.

Halve dag ochtend of middag 22,50

Gedurende de bijeenkomst onbeperkt zwarte koffie / thee / still en sparkling water

Ontvangst

Assortiment zoetigheden zoals macarons, chocoladetruffels en roomboterkoekjes

Ochtendpauze

Zoete lekkernij van Holtkamp

Of

Middagpauze

Flesje frisdrank naar keuze
Hartig hapje 'up to the chef'

Inclusief lunch 39,50

Vruchtensappen van Schulp
Verschillende soorten brood met wisselende toppings:
vegetarisch, vlees en vis – 1,5 broodje per persoon
Halve wrap met vegetarische topping
Salade van het seizoen
Divers handfruit

Vergaderarrangementen





Vergaderarangementen

Hele dag vergaderen inclusief lunch 56

Gedurende de bijeenkomst onbeperkt zwarte koffie / thee / still en sparkling water

Ontvangst

Assortiment zoetigheden zoals macarons, chocoladetruffels en roomboterkoekjes

Ochtendpauze

Zoete lekkernij van Holtkamp

Lunch

Vruchtensappen van Schulp

Verschillende soorten brood met wisselende toppings: vegetarisch, vlees en vis – 1,5 broodje per persoon

Halve wrap met vegetarische topping

Salade van het seizoen

Divers handfruit

Middagpauze

Flesje frisdrank naar keuze

Hartig hapje ‘up to the chef’

EXTRA'S:

Fles halfvolle melk of karnemelk van Lindenhoff	8,00
Kopje soep van de dag (vegetarisch)	6,00
Vegetarische miniquiche met groente en Gruyère	4,50
Mini Beemster kaasbroodje	2,25
Mini croissant/mini pain au chocolat	1,75

Breid het vergaderarrangement uit

Na afloop van het ontvangst kan het vergaderarrangement worden uitgebreid met een borrel. Onderstaande opties bieden verschillende mogelijkheden voor een sfeervolle afsluiting.

Borreluurtje 17,50

Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen

Tafelgarnituur: luxe noten en hartige koekjes

Bittergarnituur (2 items pp)

bitterballen van Holtkamp, kip karaage, mini loempia's, kaasstengels

Borreluurtje de luxe 25,00

Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen

Tafelgarnituur: luxe noten en hartige koekjes

Bittergarnituur (2 items pp)

bitterballen van Holtkamp, kip karaage, mini loempia's, kaasstengels

Twee hapjes van de chef

Hollands drankenassortiment

Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen

1 uur	15
2 uur	22,50
3 uur	27,50
4 uur	32,50
5 uur	37,50

Buitenlands drankenassortiment

Onbeperkt huiswijn, tapbier, frisdranken, mineraal waters en vruchtensappen, vieux, jenever, gin, rum, wodka en whisky

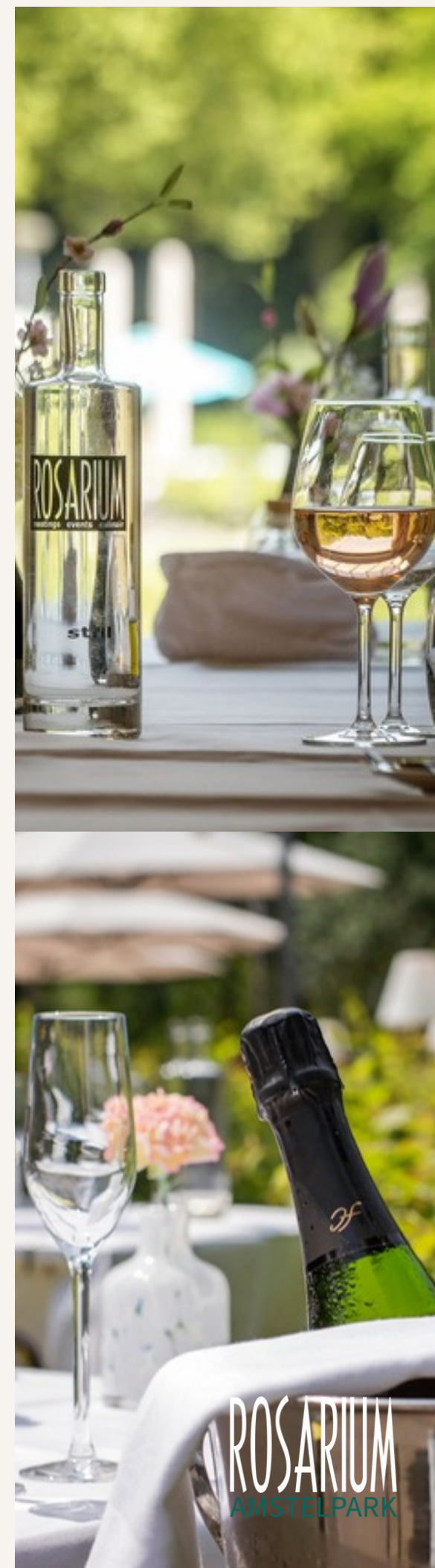
1 uur	25
2 uur	33
3 uur	39,50
4 uur	44
5 uur	49,50

Losse dranken per glas

Kopje koffie of thee	3,35
Flesje frisdrank	3,85
Bio vruchtensap	4,25
Glas tapbier	3,85
Glas huiswijn wit, rood, rosé	5,00
Glas Cava	7,00
Glas Champagne	14,00
Mixdranken	10,00

zoals Gin & Tonic, Aperol Spritz etc

*Informeer naar de mogelijkheden voor onze opties



Na afloop van een plenaire bijeenkomst is het mogelijk om de dag af te sluiten met een borrel en bijpassende hapjes. Ook bij een avondontvangst kunnen diverse hapjes en dranken worden geserveerd. Onderstaand volgt een overzicht van de mogelijkheden. De prijzen zijn per persoon, per stuk.

Tafelgarnituur

Notenmix, groentechips en hartige zoutjes	3,25
Cruditée met yoghurt munt dip – per portie	6,50

Borrelgarnituur

Combinatie van bitterballen van Holtkamp - optie vega(n), kaasstengels, vegetarische loempia's en kip karaage	
Twee stuks per persoon	3,50
Drie stuks per persoon	5,00

Oosters borrelgarnituur

Combinatie van loempia eend 5 spice, vegan samosa, vegetarische gyoza en ebi garnaal	
Twee stuks per persoon	3,50
Drie stuks per persoon	5,00

Diverse getoaste brioche 3,25

Brioche met tomaat en basilicum	
Brioche met hummus en gegrilde groente	
Brioche met gerookte makreel en wasabi	
Brioche met vitello tonnato en kappertjes	

Borrelen & fingerfood van de chef

Diverse blini 3,50

Blini met BBQ pulled pork en hoisin	
Blini met feta mousse en gepekeld rode ui	
Blini met ebi tempura en sojadressing	
Blini met zalm, creme fraiche en kappertje	

Breid de borrel uit met fingerfood van de chef!

Huisgemaakte miniquiche met groente en Gruyère	4,50
Gamba spiesje met chimichurri en peterseliemayonaise	3,95
Empanada roti masala	3,75
Wasabicracker met tartaar van tonijn en peterseliemayonaise	3,25
Mini broodje bapao met kip en kerrie	2,75
Tartelette gevuld met zalm en Thaise marinade	2,75
Yakitori spiesje met bosui en hoisin	2,50

Daarnaast is het mogelijk om aanvullend te kiezen uit een selectie van kleine streetfoodhapjes. Een overzicht met inspirerende suggesties is te vinden op de volgende pagina's.



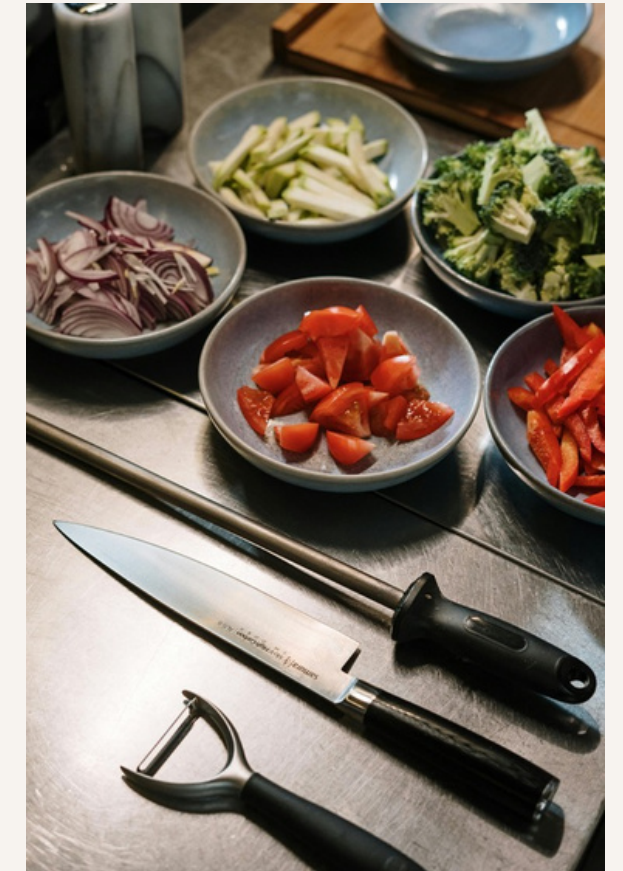
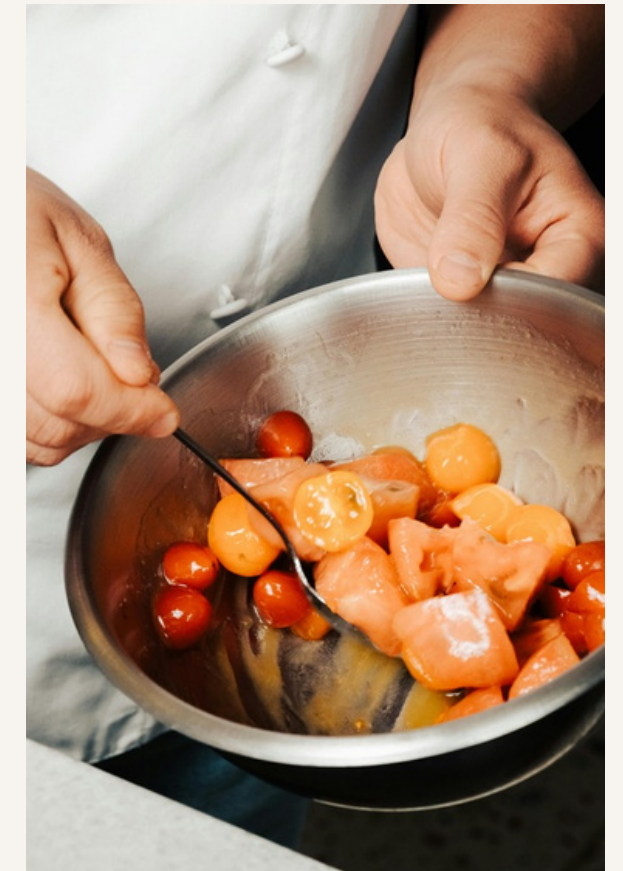
Streetfood

Voor wie na afloop van een bijeenkomst iets meer wil bieden dan de gebruikelijke borrelhapjes, is er het **streetfoodmenu** met **live serving stations**. Deze culinaire invulling biedt een verrassende en informele manier om te netwerken.

Gasten ontdekken verschillende wereldkeukens en genieten van kleine gerechtjes die worden uitgeserveerd door het personeel. Afhankelijk van de samenstelling en groepsgrootte kunnen twee of drie live serving stations worden geplaatst voor extra beleving.

Op de volgende bladzijde volgt een aantal suggesties. Op basis van de wensen en het type evenement wordt graag een voorstel op maat samengesteld.

Onze streetfood menu's zijn verkrijgbaar vanaf 50 personen.
In combinatie met live serving stations vanaf 100 personen.



Streetfood

Pita shoarma of falafel met frisse kruidendressing, komkommer en sla	5,00
Hotdogbroodje met mosterdmayonaise, zuurkool, augurk en curry	5,00
Broodje pulled pork met coleslaw	5,00
Baobun gevuld met kip ketjap, wortel, sla, peper en zuur (v optie mogelijk)	5,00
Mini hamburger met BBQ saus (v optie mogelijk)	5,00
Vegetarische miniquiche met groenten en Gruyère	4,75
Puntzak met verse friet en mayonaise v	4,00

Streetfood menu

Live serving station: 8,50 per persoon

Achter feestelijk aangeklede buffetten staat het keukenteam klaar om de gasten van heerlijke kleine gerechtjes te voorzien. Er kan een keuze gemaakt worden uit de volgende stations (maximaal 3 per event).

Poke bowl bar: rijst of noodles, kip en tonijn met verschillende toppings zoals edamame, avocado, komkommer en dressing waar de gasten zelf uit kunnen kiezen

Saté bar: kipspies (2 pp) of groentespies met satésaus en verschillende toppings zoals seroendeng, atjar, crispy onion en kroepoek

Pasta bar: orechiette pasta met twee verschillende sauzen (vlees & vegetarisch) en diverse toppings zoals Parmezaanse kaas, pijnboompitten en cherrytomaatjes

Salade bar: couscous en groene sla met verschillende toppings zoals cherrytomaatjes, komkommer, gegrilde groentes, feta, croutons en twee verschillende soorten dressing

Kazen van Kef: op specifiek verzoek is het mogelijk om een Hollands of internationaal kaasbuffet te serveren, geheel verzorgd door het team van Kef zelf. Te allen tijde onder voorbehoud van beschikbaarheid (supplement € 2,00 pp)

Menu's

Vier gangen menu 57,50

Zalm mi-cuit, rode biet, oestermayonaise en zoetzure appel

Ravioli van rode biet met ricotta, oesterzwam, salsa verde en reductie van biet

Gebakken roodbaarsfilet met fregola pasta, koolrabi en bisque

Chocolade parfait met bramen en nougat

Drie gangen menu 47,50

Tartaar van zeebaars met appel en miso, rettich en leche de tigre

Parelhoenfilet met polenta, koningsboleet en jus van kaneel

Passievrucht chiboust met pistache, merengue en yoghurt roomijs

Drie gangen menu 45

Burrata met gepofte tomaat, basilicum foam en dressing van sinaasappel

Koolvisfilet met pompoenrisotto, spitskool en chimichurry

Koffiemousse met chocolade sponscake, stroop van Kahlua en vanille roomijs

*Om alles vlot te laten verlopen en jullie de best mogelijke ervaring te geven, vragen we om van tevoren één menu te kiezen voor de hele groep. We snappen natuurlijk dat er dieetwensen of -beperkingen kunnen zijn en houden daar graag rekening mee.

Laat het ons alsjeblieft uiterlijk een week van tevoren weten als er speciale wensen zijn, zodat we alles goed kunnen voorbereiden. Zijn er veganistische gasten? Dan is het fijn als er gekozen wordt voor de vegetarische optie. Liever een volledig veganistisch menu? Dat kan, daar rekenen we een toeslag van €15,00 per persoon voor.

Italiaans

52,50 voor het volledige buffet

42,50 voor gerechten met*

Ciabatta, foccacia met olijfolie en aceto balsamico *

Olijven en zuur

Koud

Salade met gerookte mozzarella, tomaat en basilicum vinaigrette *

Vitello tonnato met gefrituurde kappertjes en rucola *

Bruschetta's met verschillende toppings *

Antipasti met verschillende soorten vleeswaren en kaas

Bresaola met vijg en Parmezaanse kaas

Warm

'Melanzane' gegrilde aubergine met tomatensaus en Parmezaanse kaas*

Truffelrisotto met paddenstoelen *

Gnocchi met zalm, spinazie en witte wijn roomsaus *

'Caponata' warme groentenmix met gehaktballetjes en zoetzure tomatensaus *

'Saltimbocca alla Romana' kalfsvlees met pancetta en salie

Linguine met zeevruchten en artisjok

Dessert

Tiramisu *

Panna cotta met verse vruchten *

Mini Scroppino (ook non alcoholisch te bestellen)

'Semifreddo' met pistache en caramel

Buffet

Rosa

52,50 voor het volledige buffet

42,50 voor gerechten met *

Koud

Brood met verschillende dips en tapenade *

Caesarsalade met gerookte kip, ansjovis en Parmezaanse kaas*

Gravad lax met dille en mosterd *

Vitello tonnato met gefrituurde kappertjes en rucola*

Tartaar van dorade met citroenmayonaise en sambai dressing

Rilette van eend met vadouvanmayonaise en gebrande meloesuitjes

Warm

Koolvisfilet met quinoa, bospeen en antiboise *

Parelhoenfilet met gnocchi, groene asperge en bijpassende jus*

Vegetarische groente gyoza met sesamdressing *

Geroosterde groenten van het seizoen*

Vangst van de dag runder brisket met mousseline van aardappel en snijbonen

Dessert

Panna cotta van rood fruit met merengue *

Tartelette gevuld met gele room en aardbeien *

Clafoutis met amarena kersen, pavlova met rood fruit en munt

*Onze buffetten zijn beschikbaar voor groepen vanaf 30 personen.

WALKING DINNER VIJF GANGEN 45

Een walking dinner is ideaal voor netwerken na een inspirerend programma. Het personeel serveert kleine, verfijnde gerechtjes die makkelijk te eten zijn tijdens gesprekken. Zo kun je ontspannen genieten van de smaken, nieuwe contacten leggen en de avond op een gezellige manier voortzetten. Een ideale combinatie van culinaire beleving en sociale interactie!

Burrata met komkommerbavarois, basilicum foam en dressing van sinaasappel

Gerookte runderdianthaas met knolselderij en enoki paddenstoel

Aardappelwafel met jackfruit rendang en Hollandaise

Koolvisfilet met boemboe, gele rijst, Shanghai paksoi en sambai

Alternatieve gerechten staan op de volgende pagina beschreven.

Walking dinner vijf gangen





Walking dinner vijf gangen

Alternatieve gerechten waarmee geswitcht kan worden
(te allen tijde 2 koude gerechtjes, 2 warme gerechtjes en 1 dessert)

Koud

Vitello tonnato met gefrituurde kappertjes en rucola

Zalm mi-cuit met crème van yuzu, gebrande avocado en daikoncress

Gebrande makreel met Waldorf salade en zoetzure Granny Smith

Salade van het seizoen met fregola, groentes en kruidendressing

Gepofte rode biet met quinoa, aceto balsamico en waterkers

Warm

Smokey runderbrisket met pommes fondant, pastinaakcrème en jus van steranijs

Gebakken bloemkool met Pierre Robert en beurre noisette

Portobello paddenstoel met gegratineerde blauwe kaas en panko krokant

Roodbaarsfilet met fregola, koolrabi, lamsoor en saus bisque

Snoekbaarsfilet met zwarte linzen, bimi, broodcrouton en preisau

Dessert

Passievrucht chiboost met pistache, merengue en yoghurt roomijs

Cheesecake met blauwe bes en Bastogne

Pavlova met roodfruit en yoghurt sorbet

Gepocheerde peer met witte chocoladebiscuit en amandel roomijs

Techniek

Voor elk type event is goede technische ondersteuning van groot belang. Alles wordt tot in de puntjes geregeld in samenwerking met een preferred partner. Deze experts op het gebied van technische ondersteuning en audiovisuele apparatuur garanderen topkwaliteit. Op basis van de wensen wordt samen met de technicus een offerte op maat opgesteld. Indien gewenst, kan ook een eigen technicus worden meegenomen. Voorwaarden zijn van toepassing.

Culinair

We bieden een breed scala aan mogelijkheden, met alvast een impressie in dit foodbook. Chef Michiel Post en zijn team denken graag mee bij specifieke wensen voor de culinaire invulling tijdens het event. We stellen graag een offerte op maat samen en kunnen, indien nodig, afwijken van de opties in het foodbook.

Overig

We maken het je makkelijk! Het gebruik van het aanwezige meubilair is al inbegrepen. Als er iets speciaals in gedachten is voor de styling of passend servies, werken we samen met professionele partners. Zij zorgen ervoor dat het event precies de uitstraling krijgt die gewenst is. Let op: alle prijzen zijn exclusief btw. Eventuele extra kosten voor personeel, schoonmaak, mastiek en andere speciale wensen zijn niet inbegrepen, maar we denken graag mee om alles perfect te regelen!

Bereikbaarheid

Rosarium is een prachtige eventlocatie in Amsterdam, uitstekend bereikbaar en gelegen vlakbij de RAI en de Ring A10. Meer dan 400 parkeerplaatsen bevinden zich op korte loopafstand van de hoofdentree van het Amstelpark. Station RAI (trein/metro) ligt op loopafstand. Daarnaast beschikt Rosarium over een aanlegsteiger, dus vervoer per boot is ook een optie!

Muziek, decoratie, entertainment, photobooth

Een event krijgt gegarandeerd een bijzonder tintje met elementen zoals een DJ, een photobooth in thema of decoratie zoals ballonnen. Omdat elke opdrachtgever eigen voorkeuren heeft, wordt verzocht deze extra opties zelfstandig te regelen. Natuurlijk kunnen we persoonlijke aanbevelingen geven!

*Alle prijzen in dit document zijn aangegeven in euro's (EUR). Hoewel het euroteken (€) niet wordt gebruikt, zijn alle bedragen bedoeld in euro's.





Contact

Voor vragen, wensen en bijzonderheden is de afdeling events op doordeweekse dagen bereikbaar.

✉ info@rosarium.net

☎ +31 (0)20 6444085

🌐 www.rosarium.net

Benieuwd naar de sfeer en mogelijkheden van onze locatie?

We nodigen je graag uit voor een persoonlijke rondleiding. Tijdens je bezoek laten we je de vergaderzalen, receptieruimtes en ons prachtige terras zien. Zo krijg je een goed beeld van de uitstraling, de indeling én de vele mogelijkheden voor jouw evenement. We denken graag met je mee!