

de Orangerie

meetings & events Amsteldijk



Locatiemagazine
zomer 2026

“We waren meteen verkocht door de schoonheid van het gebouw en de prachtige ruimtes”



Ashley & Gijs

Welkom bij *De Orangerie* Amsteldijk!

Voor je ligt de allereerste editie van onze vernieuwde locatiemagazine.

Begin 2025 stapten Ashley en ik voor het eerst binnen bij Amstel Boathouse (destijds de naam van de locatie) en waren we meteen verkocht door de schoonheid van het gebouw en de prachtige ruimtes. Een paar maanden later kregen we de sleutel en nadat we de tweede helft van 2025 hebben gebruikt om meer te leren over de wensen van onze gasten en de eigenschappen van deze mooie plek, is het hele team keihard aan de slag gegaan om alle ideeën en plannen te concretiseren.

Met alle ervaring van de teams op de vloer, in de keuken, op kantoor en van onszelf gebundeld, gecombineerd met de passie die iedereen erin heeft gestopt heeft dat geresulteerd in het vernieuwde Orangerie Amsteldijk.

Hopelijk zijn jullie net zo enthousiast als wij!

- Gijs van der Wilk,
mede-eigenaar De Orangerie



Even weg uit de *stadse* drukte.

Met plek voor maar liefst 1500 gasten bieden wij voor iedere gelegenheid de perfecte setting. Een formeel diner, een vergadering, een zomerbarbecue, een feestelijke productlancering of een trouwceremonie: alles is mogelijk bij **De Orangerie Amsteldijk**.



1. Over de Orangerie





Inhoudsopgave

1 OVER DE ORANGERIE 8

2 DE LOCATIE 10

onze ruimtes 10

capaciteiten 21

3 ARRANGEMENTEN 23

ontbijt 26

lunch 28

borrel 34



chef's menu 38

walking dinner 40

streetfood walking dinner 44

chef's food market 46

bbq 48

desserts 52

4 DRANKEN ARRANGEMENTEN 54

De Orangerie & Monne 56

Cocktails 58

CONTACT 64

Voor ieder *event* de *juiste* ruimte.

Voor **iedere gelegenheid** bieden we de juiste setting.

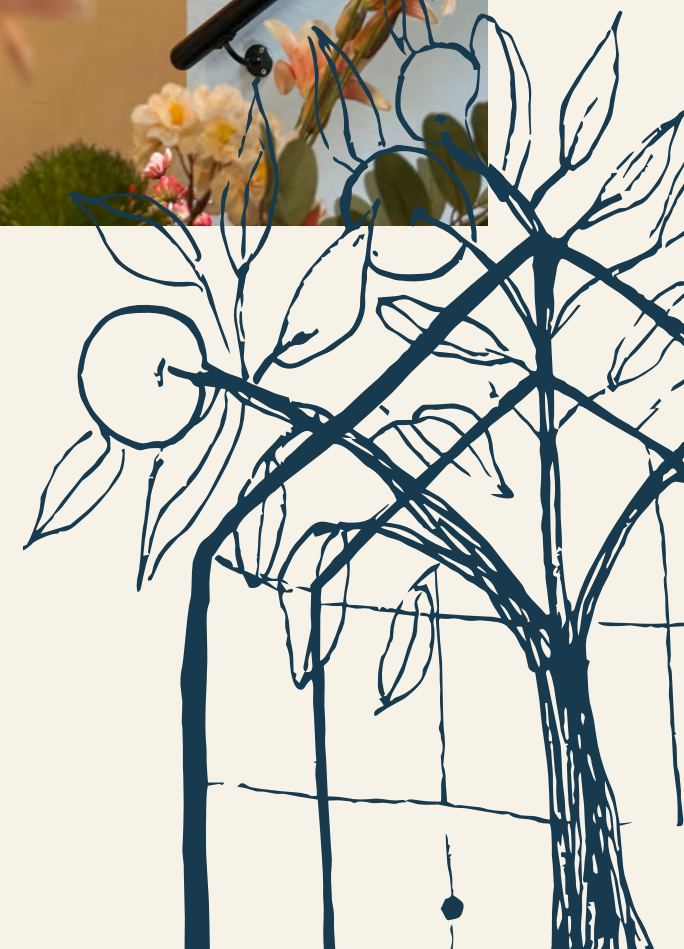
Elke ruimte is flexibel in te richten naar jouw wens.

Voor een walking dinner, met statafels, een zittend diner
aan met linnen gedekte tafels, vergaderingen
of een presentatie met theateropstelling.

Wij zorgen ervoor dat de opstelling
is zoals jij dat wilt.



1. Over de Orangerie



Onze ruimtes op de begane grond



01 Wintertuin



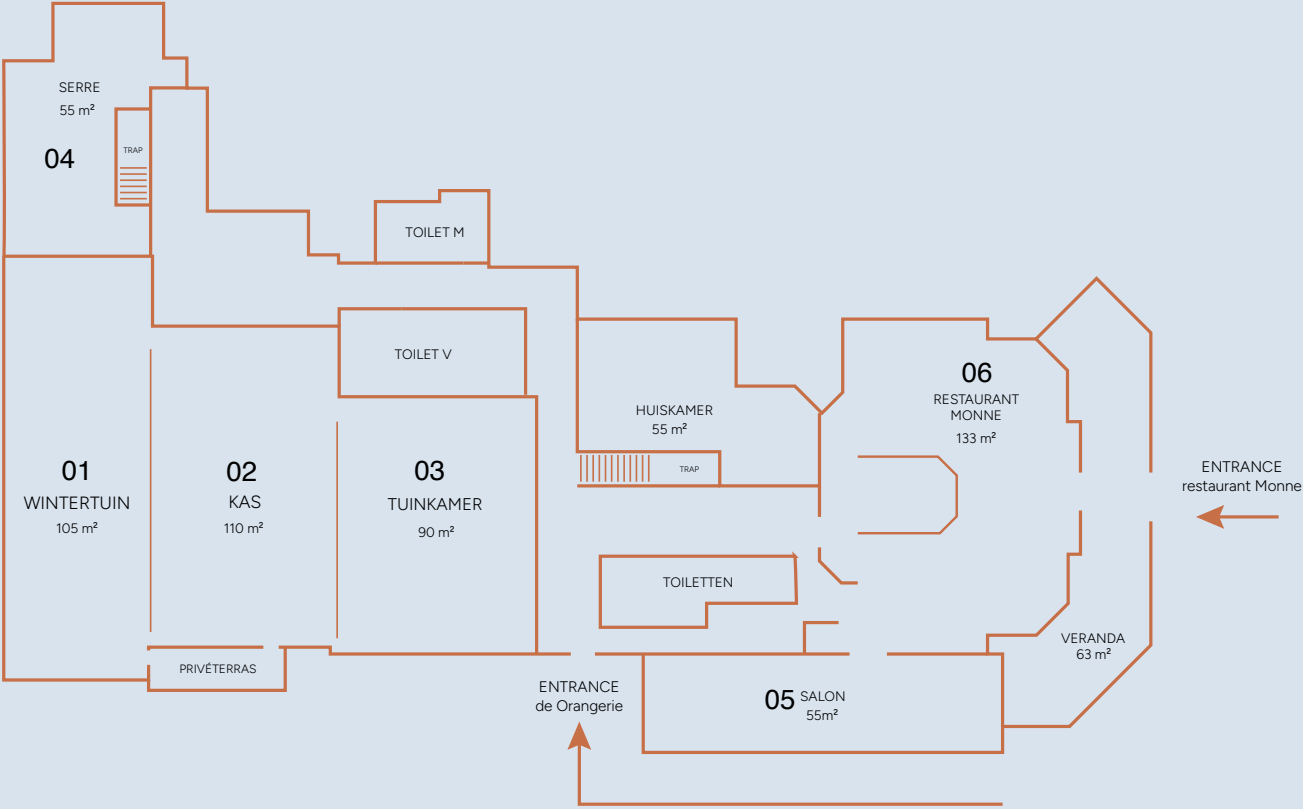
02 Kas



03 Tuinkamer



04 Serre





05 Salon



06 Restaurant Monne

Onze ruimtes op de eerste verdieping



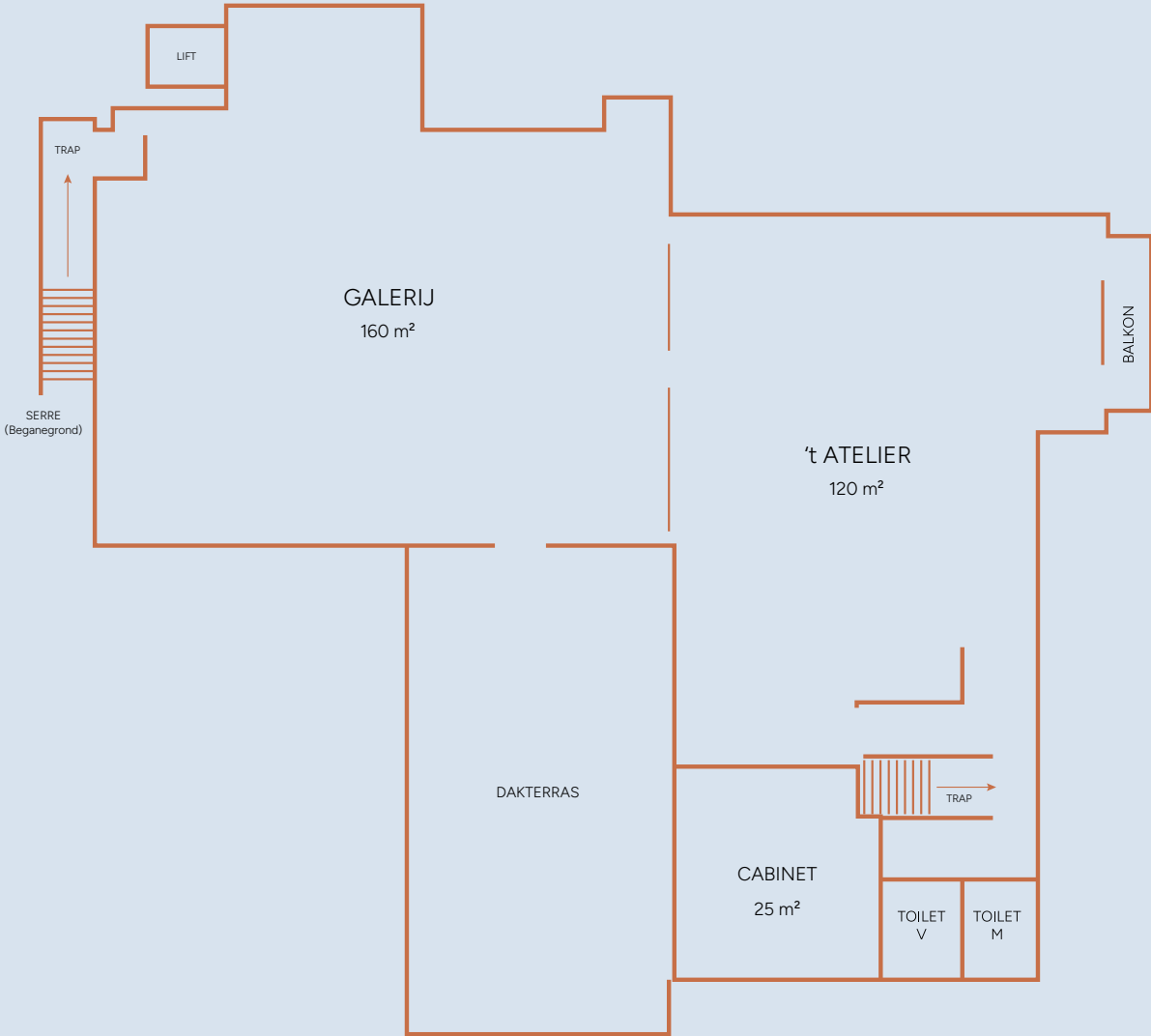
07 't Atelier



08 Galerij



09 Cabinet





Het glazen huis

Het Glazen Huis wordt gecreëerd door De Wintertuin, De Kas, De serre en De Tuinkamer met elkaar te verbinden. Het is de **grootste ruimte van Orangerie Amsteldijk**. Een lichte, sfeervolle ruimte met een eigen bar. Waar binnen en buiten op een fijne manier in elkaar overlopen, met een groot privéterras. Hier kan alles. Bedrijfsfeesten, bruiloften, (walking) dinners of vergaderingen: voor gelegenheden met **grotere gezelschappen** is dit dé plek.

Capaciteit

Borrel	400 pax
Theater	300 pax
Diner	320 pax





Wintertuin

- Sfeervol en licht, het hele jaar door
- Eigen bar & privé terras
- Geschikt voor elk type event
- Gemakkelijk te combineren

Capaciteit

Borrel	100 pax
Theater	80 pax
Diner	80 pax



Kas

- Veel natuurlijk licht en open sfeer
- Privé terras
- Breed inzetbaar
- Gemakkelijk te combineren

Capaciteit

Borrel	120 pax
Theater	120 pax
Diner	100 pax



Boutique

De Boutique is de ruimte die zich over de **gehele boven-verdieping** uitstrekt en bestaat uit een grote, karakteristieke ruimte met een imposant glazen dak, een eigen bar, privé dakterras en een kleine break-out room. Vanwege deze eigenschappen is Boutique geschikt voor elk type event. Door een scheiding middels een geluidsdichte wand is de ruimte te splitsen in twee aparte ruimtes: De Galerij en 't Atelier.

Capaciteit

Borrel	300 pax
Theater	350 pax
Diner	210 pax



Capaciteiten

Ruimtes	m2	Borrel	Theater	Diner
Wintertuin	105	100	80	80
Kas	110	120	120	100
Tuinkamer	90	80	70	70
Serre	55	40	40	30
Huiskamer	55	40	30	20
Galerij	160	220	175	140
't Atelier	120	80	80	60
Cabinet*	25	-	-	-
Salon	55	50	30	34

* Cabinet is onze exclusieve boardroom voor 12 personen.



We maken al onze events op maat. En zoeken daarbij de juiste zaalcombinaties. Ook is het mogelijk om **de gehele locatie** van De Orangerie Amsteldijk exclusief af te huren.

Zaalcombinaties	m2	Borrel	Theater	Diner
Het glazen huis	360	400	300	400
Boutique	305	300	350	210

* Let op, de prijzen van onze ruimtes zijn op aanvraag. We werken namelijk met seizoensgebonden prijzen.



Gerechten en bites met een *mediterrane twist*. Een nieuw menu, passend bij Orangerie Amsteldijk.



We houden van huisgemaakt, en werken waar mogelijk circulair. Zo gebruiken we verschillende delen van hetzelfde ingrediënt in verschillende bereidingen, brouwen we onze welkomstdrankjes zelf, en zijn alle wijnen in het arrangement biologisch. De komende tijd blijven we onszelf uitdagen om op dit vlak verdere stappen te zetten.

ONTBIJT
LUNCH
BORREL
BBQ
DINER



*Voor iedere gelegenheid
een passend arrangement.*

GOEDEMORGEN

De perfecte *start* voor een *energieke* meeting

> ONTBIJT

- Versgebakken mini croissant en chocoladebroodje
- Griekse yoghurt met huisgemaakte granola
- Zuurdesembrood met divers beleg
- Verse fruitsalade

€18,50 p.p

EXTRA

Maak je ontbijt compleet met één van onze extra supplementen.

De prijzen zijn per stuk.

- American pancakes met seizoensfruit €4,5
- Overnights oats met seizoensfruit €4
- Verse smoothie €4,5

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.



READY FOR THE LUNCH?!

Een lunch voor jouw gezelschap organiseren, met voldoende variatie? Wij serveren graag onze Orangerie lunch, healthy lunch of shared lunch.

> ORANGERIE LUNCH

- Kleine soep van verse groenten (vega)
- Mix van bruine en witte belegde broodjes (*vlees, vis & vegetarisch*)
- Frisse salade (vega)

€21 p.p

EXTRA

Maak je Orangerie lunch compleet met één van onze extra supplementen. De prijzen zijn per stuk.

- Quiche (V) €5,5
 - Diverse wraps (*vlees, vis & vegetarisch*) €4,5
 - Frittata met zomerse groente (vega) €3,75
 - Broodje kroket (vega mogelijk) €6
-

Vanaf 100 personen wordt er gekruide Indiase curry met spinazi, linzen en tofu geserveerd.





HEALTHY LUNCH

- Soep van de dag (vegan)
- Geroosterde wortel en gele biet met gerookte amandel, sinaasappel-chimichurri, little gem en veldsla (vegan)
- Kleurrijke tomaten met basilicum, olijven, mozzarella, rucola, en tuinkers (vega)
- Açaí bowl met vers fruit en homemade granola (vega)
- Wrap met avocado, granaatappel en macadamia (vegan)
- Wrap met geitenkaas, peer, honing en walnoot (vega)
- Wrap met vegan kipsalade, komkommer en zoetzuur (vegan)

€23 p.p

SHARING IS CARING

€35 per persoon

> SHARED LUNCH

Gang 1

- Hummus, tapenade en labneh geserveerd met brood
- Watermeloen met feta, munt en balsamicodressing
- Kleurrijke tomaten met basilicum, olijven, mozzarella, rucola en tuinkers
- Frisse groene gazpacho van avocado, spinazie, gele tomaat en kruiden

Gang 2

- Crudo van verse visfilet, geserveerd met licht pittige aji amarillo
- Maishoen op Toscaanse wijze met chermoula, citroen en yoghurt
- Dorade met antiboise
- Ratatouille van seizoensgroenten met tijm en olijfolie

Gang 3

Wisselende mini desserts, zoals;

Cheesecake met rood fruit, Tiramisu, Lemon meringue,

Mousse au chocolat, Brownie en Mini Magnums

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.



TIJD VOOR DE BORREL!

> VOOR OP TAFEL - TO SHARE

Tafelgarnituur

Kaasvlinders, gemende nootjes, olijven met ansjovis
en kruidendip met pico's

€4 per persoon

Royale borrelplank

Een selectie van charcuterie, kazen, gemarineerde olijven
en brood met verschillende dips

€6,50 per persoon



*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.

BITTERGARNITUUR

3 stuks per persoon

Amsterdamse borrel

- Bitterbal
- Mini kaassoufflé
- Mini frikandel

€3,50

Chefs borrel

- Iberico kroketje
- Arancini met truffel
- Tempura garnaal

€4,75

Ook los te verkrijgen!

Vega(n) borrel

- Vegan bitterbal
- Arancini met truffel
- Empanada

€3,50

Oesters

*Geserveerd met citroen
en mignonette*

€3,75



Zin in een *late night* snack?

1. Puntzak frites
met mayonaise €4

2. Puntzak frites
met truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas €6

MEDITERRANE MINI BITES

twee stuks per persoon - €7

Vlees

- Geroosterde brioche met rundertartaar en truffelmayonaise
- Mini tartelette met bresaola en mosterdkaviaar
- Toast met rilette van eend en abrikozencompote

Vis

- Mini tartelette met huisgerookte zalm en forelkuit
- Eetbare mosselschelp met salade van rivierkreeft
- Bruchetta met roomboter en ansjovis

Vega

- Mini brioche met opgeklopte feta en tomatenkaviaar
- Mini tartelette met bietensalade en feta
- Blini met ricotta en frisse cress

Ontdek ook onze *streetfood bites!*

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.



CHEF'S MENU

€41 per persoon

3-gangen menu

Voorgerecht

Crudo van verse visfilet, geserveerd met een licht pittige aji amarillo vinaigrette, zoete-aardappelcrème en een krokante tostada

Hoofdgerecht

Langzaam gegaarde maishoen op Toscaanse wijze, geserveerd met crème van gerookte maïs, aardappelgratin en gepofte paprika met dragon

Dessert

Lemon meringue met pistache crumble en hibiscus sorbetijs

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.



Vegetarisch 3-gangen menu

Voorgerecht

Krokante tompouce met zachte geitenkaas, abrikoos, kapperappeltjes en balsamicocrème

Hoofdgerecht

Courgettebloem gevuld met ricotta en gerookte blauwe kaas, met een frisse tabouleh van bloemkool, amandelromesco en een quinoacracker

Dessert

Lemon meringue met pistache crumble en hibiscus sorbetijs

WALKING DINNER

Ervaar ons *6-gangen walking diner*, waarbij elk gerecht uitgeserveerd wordt voor een optimale beleving.

Dit menu is ook volledig vegetarisch beschikbaar.

€55 per persoon

Walking dinner

1. Tartaar van zeebaars met gerookte yoghurt en frisse appel
2. Frisse groene gazpacho van avocado, spinazie, gele tomaat en kruiden
3. Millefeuille van rundergehakt en tortilla, gelakt met barbecuesaus op een spies
4. Pasta van de chef, een dagelijks wisselende, duurzame creatie
5. Rosé gebakken kalfslende met een crème van gerookte sjalot en krokante bospeen
6. Lemon meringue met frisse citroencrème, krokante bodem en luchtige Italiaanse meringue

Optioneel 7e gang - supplement €8,25 per persoon

Panna cotta van groene asperge met chorizocrumble.

Vega: Luchtig schuim van nieuwe aardappel, kriel en truffel, afgewerkt met verse bieslook en bieslook olie



*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.



vegetarisch walking dinner

1. Tartaar van wortel op geroosterde brioche met mosterdzaadjes
2. Frisse groene gazpacho van avocado, spinazie, gele tomaat en kruiden
3. Langzaam geroosterde knolselderij en oesterzwam met ajo blanco op een spies
4. Pasta van de chef, een dagelijks wisselende, duurzame creatie. vega indien mogelijk
5. Langzaam gegaarde venkel geserveerd met Parmezaanse kaas en een dille crème
6. Lemon meringue met frisse citroencrème, krokante bodem en luchtige Italiaanse meringue

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.

STREETFOOD WALKING DINNER

Onze gerechten worden gedurende de avond uitgeserveerd en zijn ideaal als *bite* tijdens *de borrel* of als *volledig diner*. Voor een volwaardig diner adviseren wij *5 à 6 gerechten*.

Wij helpen je graag bij het samenstellen van de perfecte combinatie voor jouw evenement.

Vlees

- Soft shell taco's met pulled beef €7,50
- Dumplings met kip en sesamstroop €6,50
- Korean chicken €6,75
- Brioché hotdog met aioli en salsa verde - choripan €8,50
- Mini cheeseburger van wagyu-beef met huisgemaakte ketchup €8,50

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.



Vis

- Crudo van verse visfilet – licht pittige aji amarillo vinaigrette, zoete-aardappelcrème en tostada €8,50
- Kibbeling van witvis met zee kraal remoulade €6,50
- Puntzakje calamaris met saffraan aioli €7
- Mini poké bowl met zalm, wakame, edamame, avocado en soja karamel €8,50

Vega

- Mini cheeseburger van knolselderij met huisgemaakte saus €8
- Pita gevuld met shoarma van oesterzwammen en pittige yoghurt saus €8
- Soft shell taco's met geroosterde bloemkool, bonen crème met Pecorino en salsa verde €7,50
- Dumplings veggie rendang met kokos crumble €6,50
- Bloemkoolnuggets met korean glaze €6,75

Dessert

- Magnum passievrucht/witte choco €3,75
- Baskische cheesecake met sinaasappel €5,50



VERS VAN DE STAND

Onze *chefs bereiden* de gerechten *live* bij twee *foodstands*, aangevuld met een selectie walking dinnergerechten voor een smaakvolle en afwisselende ervaring.

Vanaf 100 personen

€52,50 per persoon

> CHEFS FOOD MARKET

Brood & dips

Hummus met tapenade en labnehpalet met brood (vega)

Foodstand – Pokébowl

Verse pokébowls. Stel je eigen bowl samen met *vis* of een *vegetarische optie* en frisse toppings

Foodstand – Smash Burger Bar

Heerlijke runder smashburgers en *vegetarische opties* vers van de grill, met keuze uit toppings en sauzen

Dit arrangement omvat zowel de personeelskosten als de huur van de foodstands.

Walking dinner

- Crudo van verse visfilet, geserveerd met licht pittige aji amarillo
- Millefeuille van rundergehakt en tortilla, gelakt met barbecuesaus op een spies
- Soft shell taco's met pulled beef of vega variant



Sweettable

Wisselende lekkernijen, zoals:

Cheesecake met rood fruit, tiramisu, lemon meringue, mousse au chocolat, brownie en mini Magnums

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.

KING OF THE GRILL

Geniet samen met jouw gasten van een heerlijk divers en *uitgebreid barbecue buffet*

€42 per persoon

> BARBECUE - DE FAVORIETEN

Brood en dips

Hummus, tapenade en labneh geserveerd met brood

Salades

- Watermelon met feta, munt en balsamicodressing
- Kleurrijke tomaten met basilicum, olijven, mozzarella, rucola en tuinkers
- Geroosterde wortel en gele biet met gerookte amandel, sinaasappel-chimichurri, little gem en veldsla

Dit menu is volledig vegetarisch mogelijk.

De menu's zijn beschikbaar voor groepen vanaf 30 personen en vanaf 50 personen wordt live cooking aangeboden.

Van de BBQ

- Huisgerookte en langzaam gegaarde brisket
- Kipsaté van de grill met satésaus
- Langzaam gegaard en afgelakte spareribs
- Vis-spiesjes met Marokkaanse marinade
- Huisgemaakte worsten

Vegetarisch van de BBQ

- Maiskolf
- Gegrilde seizoensgroenten
- Patatas bravas met lichtpittige romesco en aioli



Nog een *extraatje* op de *BBQ*?

1. Ossenhaas spies met salsa verde €5,50
2. Gemarineerde hele zalmlende €5,50
3. Gamba's gemarineerd in chermoula €6,50

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.

THE PITMASTER

Liever een *verfijnder barbecue menu?*

Kies dan voor onze special BBQ.

€49,50 per persoon

> BARBECUE - CHEF'S CHOICE

Brood en dips

Hummus, tapenade en labneh geserveerd met brood

Salades

- Watermeloen met feta, munt en balsamicodressing
- Geroosterde wortel en gele biet met gerookte amandel, sinaasappel-chimichurri, little gem en veldsla
- Groene asperge, gekarameliseerde radijs en mosterdvinaigrette

Dit menu is volledig vegetarisch mogelijk.

De menu's zijn beschikbaar voor groepen vanaf 30 personen en vanaf 50 personen wordt live cooking aangeboden.

Van de BBQ

- Huisgerookte en langzaam gegaarde brisket
- Kalkoendij gemarineerd in yoghurt en gegrild
- Langzaam gegaard en afgelakte spareribs
- Zwaardvis met Mediterrane salsa

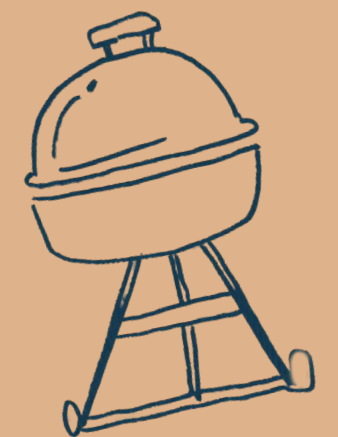
Vegetarisch van de BBQ

- Gegrilde halloumi gemarineerd in citroen-tijm
- Maiskolf met rode puntpaprika
- Patatas bravas met lichtpittige romesco en aioli

Walking dinner items

- Crudo van verse visfilet, geserveerd met licht pittige aji amarillo vinaigrette, zoete-aardappelcrème en tostada
- Millefeuille van rundergehakt en tortilla, gelakt met barbecuesaus op een spies

**Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.*



DESSERT MAKES EVERYTHING BETTER

Sluit je lunch of diner feestelijk af
met onze heerlijke *dessert* opties

Kaasbar €9

Een selectie van harde en zachte kazen

Goodo €3

Puur, ambachtelijk ijs

Sweettable €8

Wisselende lekkernijen zoals;

- Cheesecake met rood fruit
- Tiramisu
- Lemon meringue
- Mousse au chocolat
- Brownie
- Mini Magnums

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.



Save the earth. It is the only planet with wine.

Bij De Orangerie kiezen we bewust voor kwaliteit met aandacht voor herkomst. Daarom zijn al onze wijnen *biologisch*: zorgvuldig geselecteerd en met respect voor mens, natuur en smaak.



THANK YOU FROM THE BOTTOM OF MY GLASS

Het is mogelijk om te kiezen voor een *drankarrangement* tijdens het evenement. Wij bieden twee soorten arrangementen aan. Prijzen zijn per persoon, en voor minimaal 2 uur.

> DRANKENARRANGEMENT

Classic

Onbeperkt Swinckels tapbier, Swinckels 0%, wijnselectie (wit, rood, rosé), frisdranken, koffie en thee.

2 uur	€ 27,50
3 uur	€ 32,50
4 uur	€ 36,50
5 uur	€ 39,50
6 uur	€ 42,00

Premium

Onbeperkt Swinckels tapbier, Swinckels 0%, wijnselectie (wit, rood, rosé), frisdranken, gin, rum, vodka en whiskey.

2 uur	€ 33,50
3 uur	€ 39,50
4 uur	€ 44,50
5 uur	€ 49,00
6 uur	€ 52,00



Daarnaast bieden wij aan:

Cava de Pro per glas/ fles	€ 5,79 / €30,58
J.L. Denois Crémant de Limoux per glas	€ 9,92 / €49,59
Terre Dei Buth Rosé Prosecco per fles	€ 37,19
De Sousa Champagne per fles	€ 64,46

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.

SHAKEN NOT STIRRED

Wil je jouw event nét dat beetje extra geven?
Kies dan voor een *exclusieve cocktailbar* of
bereid je arrangement uit met *cocktails*.

> COCKTAILBAR

Exclusieve cocktails verzorgd door
professionele shakers geserveerd vanuit
een unieke pop-up cocktailbar.

Stel zelf je cocktailmenu samen. Ga voor klassiekers of
laat signature cocktails samenstellen die perfect passen
bij jouw bedrijf of het thema van het event.

Minimale afname: 100 cocktails

€11 per cocktail



Cocktails vanuit de bar

Voor gezelschappen tot 100 personen is
het ook mogelijk cocktails rechtstreeks
vanuit de bar te serveren.

Moscow Mule, Gin & Tonic,
Dark 'N Stormy,
Paloma, Aperol Spritz

€8 per cocktail
together with a drinks package

*De cocktails worden op nacalculatie berekend
en zijn beschikbaar zolang de voorraad strekt.*

*Let op: alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.



monne

Een nieuwe plek, ontstaan uit passie en
enthousiasme voor lekker eten en drinken.
Hier geniet je van modern mediterrane gerechten,
waar smaken van Marseille en Amalfi samenkomen
met een *eigentijdse twist*.

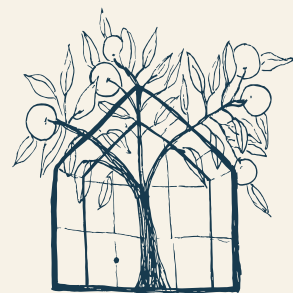
Even weg uit de *stadse* drukte!



Voor ieder *moment* een *passend* pakket.

Ben je op zoek naar een pakket dat past bij jouw evenement? Met onze compleet verzorgde arrangementen is alles tot in de puntjes geregeld.

Ontdek welk pakket past bij jouw bijeenkomst. Zo organiseren we samen een moment dat klopt, zonder zorgen.



Vergaderen

*Een inspirerende
bijeenkomst met onze
compleet verzorgde
vergaderarrangementen.*



Trouwen

*Een romantische
dag om nooit te
vergeten met onze
compleet verzorgde
trouwarrangementen.*



Samenkomen

*Een persoonlijk en
passend afscheid met
onze compleet
verzorgde afscheids-
arrangementen.*

Heb je specifieke wensen?

Naast onze arrangementen bieden we ook *maatwerk* voor vergaderingen, huwelijken en afscheidsbijeenkomsten. Onze ervaren evenementenmanagers denken graag met je mee.



de Orangerie

meetings & events  Amsteldijk

info@orangerieamsteldijk.nl

www.orangerieamsteldijk.nl

Amsteldijk 223, 1079 LK, Amsterdam

020 221 1505