



BANQUETINGBOEK 2020

Circl Gustav Mahlerplein 1B, 1082 MS Amsterdam

+31 (0)20 343 44 00 reserveren@circl.nl

www.circl.nl



INHOUDSOPGAVE

04	Welkom bij Circl	08	Lunch	17	Circulaire events
.....					
05	Culinaire invulling	10	Happen	18	Leveranciers
.....					
06	Ontbijt	12	Borrel	19	Voorwaarden
.....					
07	Dranken	14	Diner		
.....					



WELKOM BIJ CIRCL

In de zomer van 2017 opende Circl haar deuren voor publiek. Het pand, gelegen aan het Gustav Mahlerplein, biedt onderdak aan verschillende horecagelegenheden waaronder een restaurant, een rooftopbar, een openbare daktuin en verschillende ruimtes voor meetings en events.

Maak kennis met circulaire horeca en laat je verrassen door de pure smaken van lokale en duurzame producten. Alles wat je hier ziet, hoort, proeft, ruikt en voelt heeft een duurzaam, circulair verhaal dat ons team je graag vertelt. Van stoelen van gerecyclede koelkasten tot gerechten met geredde groenten in de hoofdrol; bij Circl stimuleren we al je zintuigen met aandacht voor mens en omgeving!

Chef-kok Rudolf Brand kookt volgens circulaire principes en gaat dagelijks de strijd aan tegen voedselverspilling. In de keuken experimenteert hij met duurzame kooktechnieken zoals wekken en fermenteren. Dit alles met als doel om met zo min mogelijk energieverbruik én afvalproductie, heerlijke gerechten te serveren en positieve impact te maken.

Circl is een living lab, waar we iedere dag vooruitgang boeken in de wereld van duurzaam eten en drinken.

CONTACT

T: +31 (0)20 343 44 00

E: reserveren@circl.nl

W: www.circl.nl

CULINAIRE INVULLING

Hoewel circulariteit enorme kansen voor de toekomst biedt, is het nog een relatief jong begrip dat voortdurend in ontwikkeling is. Zo ook op culinair gebied. We bevinden ons in een leer-school, die continu in beweging is om zichzelf te verbeteren.

Over alles wat er binnen Circl gegeten, gedronken en beleefd wordt is nagedacht. Zo werken we samen met producenten die onze visie delen. Zelf vertellen we over de herkomst van alles wat we (het liefst onbewerkt) gebruiken. Tevens vinden we voedsaamheid belangrijker dan portiegrootte en geven groenten graag een hoofdrol.

We streven naar minimale afvalproductie, maximale hergebruik van grondstoffen en het sluiten van kringlopen waar mogelijk.

Deze speerpunten hebben geleid tot een onderscheidende culinaire invulling van ons banquetingboek. Het assortiment wordt bepaald door het seizoen en de markt, met een wisselend menu als gevolg.

Voorafgaand aan een event bij Circl wordt dit samen besproken, waarbij we uiteraard rekening houden met eventuele (dieet)wensen of andere eetgewoontes. Neem voor meer informatie contact met ons op.

ONTBIJT

Het ontbijt wordt geserveerd in de gezamenlijke ruimte als heerlijk ontbijtbuffet. Onze chef bepaalt de invulling van het ontbijt op basis van beschikbaarheid.

ONTBIJT	11.00	ONTBIJT COMPLEET	16.00
Ontbijt met daarnaast:			
• Boerenyoghurt met granola en seizoenscompote		• Zalm en makreel salade	
• Biologisch brood met kaas, vleeswaren en smeersels		• Gekookt ei	
• Mini krentenbol		• Mini pain au chocolat	
• Mini croissant		• Geredde groente en gered fruit	
• Sap van de dag en water			
• Koffie en thee			

DRANKEN

KOFFIE, THEE EN WATER ARRANGEMENT
Koffie, thee en water worden doorberekend per reservering voor een bedrag van 4.75 per persoon, gedurende de eerste twee uur.

1 of 2 uur	4.75
3, 4 of 5 uur	7.75
6 uur	10.25
7 uur	12.75
8 uur (of meer)	15.25

OVERIGE DRANKEN	
• Karaf kruidenwater	4.50 per karaf
• Sap van de dag	4.50 p.p.
• Frisdranken van DD Cordials	4.50 p.p.
• Blikje fris	3.00 p.b.





LUNCH

Iedere dag staat er in de gezamenlijke lunchruimte tussen 12.00 en 14.00 uur een lunchbuffet klaar, dagelijks aangepast op wat de markt en het seizoen ons te bieden hebben. De vaste componenten van deze shared lunch zijn:

SAMEN ETEN EN DRINKEN 22.50

- Soep van de dag
- Biologisch brood
- Verschillende soorten kaas en vleeswaren
- Gerookte makreel en zalm salade
- Boter, zoete en hartige smeersels
- Salades van de dag
- Hartige hap
- Boerenyoghurt met granola en seizoenscompote
- Handfruit van het seizoen
- Zuivel, sap van de dag en water
- Koffie en thee





HAPPEN

ZOETE HAPPEN 3.00

- Croissant met vruchtengелеi van Potverdorie! en roomboter
- Krentenbol met roomboter
- Broodpudding
- Brownie
- Appelkoek
- Smoothie van de dag
- Haverkoek

LUXE ZOETE HAPPEN 4.95

- Taart van de dag
- Sharp Sharp (vegan)

MINI ZOETE HAPPEN 2.00

- Mini treats van Sharp Sharp (vegan)

HAPPEN

HARTIGE HAPPEN 3.00

- Mini quiche
- Mini kaasbroodje
- Hartige mini muffin
- Viskoekje van bijvangst
- Dungense Dame worstenbroodje (vegetarisch optioneel)
- Mini granensalade
- Mini gepofte bietensalade met feta

LUXE HARTIGE HAPPEN 4.95

- Pittige aubergine
- Soepje van de dag
- Bapao met stoof van vlees
- Risotto Alkmaars gort met oesterzwam
- Mini oesterzwamburger

Vegan happen zijn mogelijk op aanvraag

Happen worden op de afgesproken tijd in de gemeenschappelijke ruimte geserveerd.



BORREL

BORRELHAPPEN p.p.

• Groentechips	1.10
• ‘Bites we Love’ notenmix	1.10
• Oesterzwam bitterbal GRO	1.35
• Flatbread met dips	2.65
• Kaas plateau	3.25
• Vleeswaren plateau	3.25
• Masonjar groente met dip	3.25
• Granencrackers met dip	3.25
• Toast met zalm/makreel/ganzenrilette	3.25

CAVA

• Glas	4.50
• Fles	23.75

BORREL

BORRELARRANGEMENT

De prijs van het arrangement is gebaseerd op 1 uur borrelen incl.:

- Sap van de dag en huisgemaakte limonades van DD Cordials
- Bier op fles (Heineken, Heineken 0.0%)
- Wolk Rode en witte wijn *Wolk wijnen van Neleman zijn biologisch gecertificeerd, veganistisch en CO2 neutraal geproduceerd.*

Het borrelarrangement is een prijs per uur per persoon, daarna berekenen wij de dranken op basis van nacalculatie.

DRANKENARRANGEMENT	13.25
DRANKENARRANGEMENT	15.75
Incl. kaas & worst	
DRANKENARRANGEMENT	18.50
Incl. 2 happen (1 warm / 1 koud)	
DRANKENARRANGEMENT	25.00
Incl. 2 luxe hartige happen, bitterbal, tafelgarnituur, groenten + dip	



DINER

De diners bij Circl worden geserveerd in Circl Restaurant waar wij een 1-, 2- of 3-gangen Table d'Hotes menu serveren geïnspireerd door het seizoen.

We verrassen je gasten met heerlijke duurzame gerechten, gemaakt van dagverse producten. De kosten van het menu zijn inclusief een kopje koffie of thee na. Overige dranken worden berekend op basis van nacalculatie.

Graag stemmen we het aantal gangen van tevoren af. Indien er speciale dieetwensen of allergieën zijn, wordt hier uiteraard rekening mee gehouden.

1-GANG TABLE D'HOTES	19.00
2-GANGEN TABLE D'HOTES	29.50
3-GANGEN TABLE D'HOTES	37.00

Wijn- en waterarrangement: wij serveren graag passende wijnen bij het gekozen menu.

Diner op maat: voor groepen vanaf 20 personen kunnen wij ook diners op maat verzorgen. Denk bijvoorbeeld aan een BBQ met de Oklahoma Smoker, een walking dinner of exclusief sit-down dinner.





CIRCULAIRE EVENTS

AANKLEDING

Vraag advies voor circulaire alternatieven in event aankleding:

- Linnen & servetten
- Tafeldecoratie (bloemen, verlichting)
- Tafels en stoelen
- Servies
- Menu en naamkaarten
- Muzikale omlijsting
- Entertainment

GOODIEBAGS

Geef een leuk aandenken aan het event in Circl:

- Weckpotjes met kruiden en recept
- Plank van Stadshout
- Thulls Pickles
- Zoetzure Haarlemmermeerse oesterzwammen
- Ketchup van de Ketchup Project
- Vruchtengelei van Potverdorie!
- Wormenpoep
- Gustav Honing (seasonal)
- Flesje lokaal speciaal bier

WORKSHOPS

Verras je gasten met een inspirerende, culinaire activiteit:

- Masterclass wecken en fermenteren door chef-kok Rudolf Brand
- Masterclass circulariteit in de praktijk
- Masterclass kombucha brouwen
- Theeproeverij met theesommelier

Samen met onze partners in de facilitaire coalitie maken we van jouw event in Circl een succes!



Eventmanagement



Audiovisueel



Schoonmaak



Groenvoorziening



Techniek



Beveiliging



Hosting



Cateraar



LEVERANCIERS

In Circl werken we met leveranciers die onze visie delen en hun steentje bijdragen aan een betere wereld, dit zijn onder andere:

Lindenhoff

Afhankelijk van het dagelijks aanbod biedt Lindenhoff eigen gekweekte groenten, kruiden geproduceerd door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en vlees van Gasconne koeien van de eigen boerderij.

Lindenhoff heeft als missie om zo duurzaam mogelijk te produceren, met aandacht voor plant en dier en aarde. Lindenhoff werkt met productiemethoden die dicht bij de natuur blijven en met respect voor de loop van de seizoenen. De producten worden geselecteerd op hun authentiek smaak, zoals de natuur die bedoelt heeft.

Iambe

O.a. de croissants en haverkoeken van Iambe worden voornamelijk met de hand bereid door medewerkers met een geestelijke beperking, waarmee het bijdraagt aan de zachte kant van circulariteit.

GRO

GRO voorziet Circl van de heerlijke, vegetarische bitterbal. Heerlijke oesterzwammen die duurzaam gekweekt zijn op koffiedik.



VOORWAARDEN

Alle prijzen in het banquetingboek zijn excl. BTW. Indien er extra personeel nodig is voor het uitserveren of wanneer er materialen moeten worden ingehuurd, wordt dit in rekening gebracht.

RESERVEREN

Alle wensen met betrekking tot eten en drinken voor vergaderingen en evenementen in Circl moeten worden doorgegeven aan de Evenementendesk. Dit kan zowel via mail als telefonisch. Zalen kunnen alleen gereserveerd worden in combinatie met het koffie, thee en water arrangement. Van de gemaakte reservering ontvang je een schriftelijke bevestiging via de mail.

Voor individuele reserveringen voor Circl Restaurant of Circl Rooftopbar kan rechtstreeks contact worden opgenomen met het restaurant via 020 628 2080.

WIJZIGINGS- OF ANNULERINGS-PROCEDURE

Op deze opdracht zijn uitsluitend onze Algemene Voorwaarden en condities van toepassing.

Voor onze Algemene Voorwaarden en de condities [klik je hier](#).

CONTACT

T: +31 (0)20 343 33 03

E: evenementen.desk.fm@nl.abnamro.com

W: www.circl.nl



Circl Gustav Mahlerplein 1B, 1082 MS Amsterdam
+31 (0)20 343 44 00 reserveren@circl.nl
www.circl.nl