



BROCHURE 2012

Geachte gast,

Hartelijk dank voor de door u getoonde interesse in Grand Café de Bosbaan!

Met de unieke ligging aan de roeibaan, bij de ingang van het Amsterdamse bos is Grand Café de Bosbaan de ultieme locatie voor al uw bijeenkomsten. Of het nou een diner voor 10 personen betreft of een feest voor 150 personen, wij bieden de service en faciliteiten om van uw bijeenkomst een groot succes te maken.

Vanuit het Grand Café, het terras én de Bovenzaal heeft u een prachtig uitzicht op de roeibaan, waar altijd wat te beleven valt. Het Amsterdamse bos staat bekend om haar uitgebreide recreatieve mogelijkheden. Wat dacht u bijvoorbeeld van een roeiclinic, ruitexcursie, museumtram, rondvaart of bijvoorbeeld een bezoek aan de geitenboerderij of het klimpark? Er is voldoende vermaak voor jong en oud!

Op slechts 5 autominuten van de ring van Amsterdam en met de gratis parkeerfaciliteiten is Grand Café de Bosbaan de ultieme uitvalsbasis voor al uw bijeenkomsten. Wij kijken uit naar uw komst!

Grand Café de Bosbaan
Bosbaan 4
1182 AG Amstelveen

Telefoon +31 20 404 4869
Fax +31 20 404 4894

Internet www.debosbaan.nl
Email info@debosbaan.nl

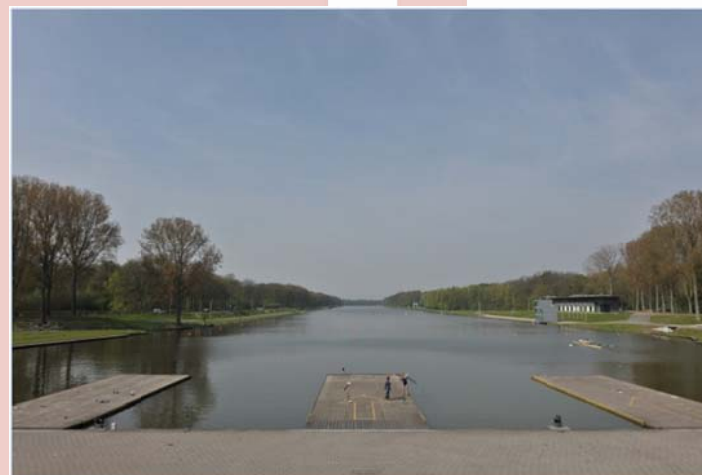
*Op al onze reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing.
Op verzoek sturen wij u graag een kopie van deze voorwaarden toe.*

Amsterdamse bos

Het Amsterdamse bos is door mensenhanden aangelegd, als onderdeel van een werkverschaffingsproject in de dertiger jaren. Door de toenmalige crisis zocht de gemeente een oplossing voor het hoge aantal werklozen. Het werkverschaffingsproject duurde echter veel langer dan de vooraf gestelde 5 jaar. Uiteindelijk is de bouw pas in 1970 afgerond. Vandaag de dag is het Amsterdamse bos nog steeds in gebruik door alle Amsterdammers en haar bezoekers die van recreatie en ontspanning houden.

De Bosbaan

In 1934 is met begonnen met het graven van de roeibaan, als alternatief voor de Amstel waar tot dan toe alle wedstrijden werden gehouden. Op 6 mei 1937 vond de eerste wedstrijd op de Bosbaan plaats. In 1963 werd de roeibaan verbreed om zo aan de nieuwe internationale eisen te voldoen, waarna in 1977 de wereldkampioenschappen hier gehouden konden worden. Gezien de steeds vernieuwende eisen is de baan in 2001 nogmaals verbreed naar 118 meter. Op de Bosbaan bevindt zich tevens het Olympisch trainingscentrum voor de roeiers van het nationale equipe.



Bovenzaal

Op de eerste verdieping van Grand Café de Bosbaan vindt u de Bovenzaal. Deze zaal is geschikt voor verschillende doeleinden, zoals vergaderingen, lunches, diners en feesten. De Bovenzaal is tevens een officiële trouwlocatie!

Zaalhuur

De zaalhuur van de Bovenzaal wordt per dagdeel doorbelast. Bij een omzet boven de € 2.500,- wordt de zaalhuur niet in rekening gebracht.

Zaalhuur

Eén dagdeel	€ 200,00
Twee dagdelen	€ 300,00
Drie dagdelen	€ 375,00

Dagdelen

Ochtend	08.00 – 12.30 uur
Middag	13.00 – 17.30 uur
Avond	18.00 – 01.00 uur



Vergaderarrangementen

Voor uw zakelijke bijeenkomsten bij Grand Café de Bosbaan hebben wij een aantal interessante arrangementen. Deze arrangementen zijn zodanig samengesteld, dat praktisch al uw standaardwensen inbegrepen zijn. Uiteraard zijn deze arrangementen aan te passen naar uw persoonlijke wensen. Graag stellen wij aan de hand van uw wensen een offerte geheel op maat voor u op.

4-uurs arrangement à € 10,50 per persoon

- Ontvangst met een kopje koffie / thee en een koekje
- Tijdens de bijeenkomst onbeperkt gebruik van koffie, thee, ijswater, koekjes en pepermuntjes
- Koffiepauze met een zoete lekkernij
- Schrijfblokken en pennen
- Gebruik van flip-over en stiften
- Gratis toegang tot het internet (Wi-Fi)
- Gratis parkeren

8-uurs arrangement à € 34,50 per persoon

- Ontvangst met een kopje koffie / thee en een koekje
- Tijdens de bijeenkomst onbeperkt gebruik van koffie, thee, ijswater, koekjes en pepermuntjes
- Koffiepauze met een zoete lekkernij
- Lunch in buffetvorm (bestaande uit wit- en bruinbrood, kaas, ham, rosbeef, kroket, zoetwaren (karne-)melk en jus d'orange)
- Schrijfblokken en pennen
- Gebruik van flip-over en stiften
- Gratis toegang tot het internet (Wi-Fi)
- Gratis parkeren

12-uurs arrangement à € 69,50 per persoon

- Ontvangst met een kopje koffie / thee en een koekje
- Tijdens de bijeenkomst onbeperkt gebruik van koffie, thee, ijswater, koekjes en pepermuntjes
- Koffiepauze met een zoete lekkernij
- Lunch in buffetvorm (bestaande uit wit- en bruinbrood, kaas, ham, rosbief, kroket, zoetwaren (karne-)melk en jus d'orange)
- Driegangen diner (Proef & Probeer De Bosbaan) inclusief een glas huiswijn en een kopje koffie
- Schrijfblokken en pennen
- Gebruik van flip-over en stiften
- Gratis toegang tot het internet (Wi-Fi)
- Gratis parkeren

Apparatuur

Beamer	€ 50,00 per dag (*)
Microfoon	€ 20,00 per dag

(*) Gebruik van projectiescherm is inbegrepen.

Uiteraard is het mogelijk om uw vergaderarrangement naar wens uit te breiden, hieronder volgen enkele suggesties:

Kopje soep	€ 4,25 per persoon
Verse fruitsalade	€ 3,95 per persoon
Mini saucijzenbroodje	€ 0,95 per persoon
Vegetarische loempia	€ 3,50 per persoon
Crudités met twee dipsausjes	€ 2,95 per persoon
Energie-reep	€ 2,00 per persoon

In de Bovenzaal staat een koelkastje met diverse soorten frisdranken tot uw beschikking. De genuttigde dranken worden op basis van nacalculatie doorbelast.

Teambuilding

In het Amsterdamse bos bestaan tal van mogelijkheden met betrekking tot teambuilding activiteiten. Voor informatie omtrent het aanbod van deze activiteiten verwijzen wij u graag door naar de volgende twee organisaties.

Bezoekerscentrum van het Amsterdamse bos

Telefoonnummer	020-5456100
Internet	www.amsterdamsebos.nl
Email	bezoekerscentrum@dmo.amsterdam.nl

Fun Forest

Telefoonnummer	020-6429683
Internet	www.funforest.nl
Email	amsterdam@funforest.nl

Naast zakelijke bijeenkomsten is het uiteraard ook mogelijk om de Bovenzaal af te huren voor andere gelegenheden. Op de volgende pagina's vindt u ons aanbod aan bittergarnituren, lunches en diners.






Bittergarnituren

Hieronder vindt u ons ruime assortiment aan bittergarnituren.

Borrelgarnituur

€ 2,80 per persoon

-  Gemengde nootjes
-  Zoute koekjes
-  Olijven








Amsterdams bittergarnituur

€ 4,00 per persoon

-  Bitterbal
-  Oude brokkelkaas
-  Ossensorst
-  Leverworst
-  Amsterdams zuur
-  Pinda's

Tapas schotel





€ 14,95 per persoon

-  Chorizorolletje met artisjok
-  Cabrales met vijf op een geroosterd broodje
-  Gemarineerde olijven
-  Tonijn carpaccio met pomodori tomaat
-  Tortilla met gerookte zalm
-  Zeevruchten met knoflook en basilicum
-  Pittige gehaktballetjes met tomatensaus

Uiteraard is het tevens mogelijk om zelf een assortiment samen te stellen, hieronder volgen enkele suggesties:

 Bitterbal	€ 0,85 per persoon
 Mix van frituurhapjes	€ 0,85 per persoon
 Jonge en oude kaas	€ 0,85 per persoon
 Groenteloempia	€ 0,90 per persoon
 Leverworst en ossensorst	€ 0,95 per persoon
 Soesje met tonijnsalade	€ 1,50 per persoon
 Wrap met gerookte kipfilet en roomkaas	€ 1,50 per persoon
 Spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum	€ 1,50 per persoon
 Canapé met gebraden rosbief en guacamole	€ 1,70 per persoon
 Mini kipsaté spiesje	€ 1,75 per persoon
 Garnaal in filodeeg	€ 2,00 per persoon
 Rolletje van Parmaham met groene asperges	€ 2,00 per persoon
 Glasje koele tomaten-komkommersoep	€ 2,00 per persoon
 Sandwich van carpaccio met tomaten crème	€ 2,75 per persoon
 Gebakken kibbeling met remouladesaus	€ 3,00 per persoon
 Canapé met Hollandse garnalen	€ 3,25 per persoon
 Canapé met gerookte zalm	€ 3,25 per persoon
 Canapé met gerookte paling	€ 3,75 per persoon

Tafelgarnituur

 Gemengde nootjes	€ 1,00 per persoon
 Tortilla chips met guacamole tomatensalsa	€ 3,00 per persoon
 Provençaals gemarineerde olijven	€ 1,50 per persoon
 Diverse kaaskoekjes	€ 1,00 per persoon

Mocht u andere wensen hebben maakt u deze dan alstublieft kenbaar. In overleg met onze chef kok stellen wij dan graag een ander bittergarnituur voor uw gezelschap samen.

Uitgeserveerde lunches en diners

Om u een goede en vlotte service te kunnen verlenen hebben wij voor gezelschappen groter dan 10 personen speciale menu's samengesteld, met de keuze uit één menu per gezelschap. Uiteraard kunnen deze in overleg met onze chef kok geheel naar uw wensen worden aangepast.

Bij gezelschappen van 20 personen of meer krijgen wij de keuze van het voor- en hoofdgerecht graag uiterlijk 3 dagen voor aankomst van u door. Gezelschappen kleiner dan 20 personen kunnen deze keuze gewoon ter plekke maken.

Menu Nachtegaal

€ 28,50 per persoon

Kopje heldere kippensoep

Of

Wrap met gerookte kalkoenborst en avocadocrème

Gegrilde zalmfilet geserveerd met een oosterse saus en roerbak mie

Of

Gebakken kogelbiefstuk met champignons en groente

Dame Blanche

Menu Buizerd

€ 33,50 per persoon

Huisgemaakte aardappelsalade met gebraden rosbeef

Of

Salade van tomaat, mozzarella en basilicum

Scholfilet met zalm op een kruidenrisotto geserveerd met een blanke botersaus

Of

Gebakken parelhoenderfilet met gestoofde groene kool en een saus van appeltjes

Crème brûlée van steranijs

Menu IJsvogel

€ 38,50 per persoon

Gerookte zalm met scharreleitjes op een frisse salade

Of

Rundercarpaccio met Old Amsterdam kaas en pesto

Gestoofde kabeljauw geserveerd met mosterd en een aardappelmousseline

Of

Gegrilde kalfsfilet geserveerd met ratatouille en dragon saus

Parfait met vers fruit en een saus van rood fruit

Menu Blauwborst

€ 45,00 per persoon

Dungesneden tonijnfilet met oosterse salade en sesamdressing

Of

Parmaham met groene asperges en sud 'n sol tomaatjes

Gegrilde heilbotfilet met lintpasta en een saus van geroosterde paprika

Of

Gegrilde tournedos met ingelegde groenten, aardappelstro en rode wijnsaus

Witte chocolade panna cotta met gemarineerd fruit en witte chocolade ijs

Bovenstaande menu's zijn eventueel uit te breiden met een extra gang. Denkt u hierbij bijvoorbeeld aan een kopje soep of een frisse spoom.

Proef en Probeer

Naast de bovengenoemde menu's bieden wij tevens het 'Proef & Probeer De Bosbaan' menu aan, waarbij de gerechten op schaal aan tafel worden gepresenteerd. Dit is een informele wijze van dineren, waarbij de tafelgenoten gezamenlijk genieten van diverse gerechten, het zogeheten 'shared dining'.

U kunt dit menu in zijn geheel kiezen of per gang. Indien u het gehele driegang menu kiest bedragen de kosten € 34,50 per persoon. De prijzen per gang bedragen;

Voorgerechten	€ 10,50 per persoon
Hoofdgerechten	€ 21,00 per persoon
Desserts	€ 8,50 per persoon

Proef & Probeer De Bosbaan

€ 34,50 per persoon

Voorgerechten

Cannoli van gerookte zalm met gerookte forel, mierikswortelcrème en een salade van jonge groenten met een groene kruiden dressing

&

Truffels van geitenkaas gerold in pistache kruim op een fijne salade van rucola, groene appel, pecannoten en honing-mosterd dressing

&

Parmaham met groene asperges, bosui en sud 'n sol tomaat

&

Rundercarpaccio met tomaat-basilicum-salade en Reypenaer V.S.O.P.

Hoofdgerechten

Kabeljauwfilet onder een korst van groene kruiden, broodkruim en Reypenaer uit de oven geserveerd met een romige Noilly Prat saus

&

Stoofpotje van diverse vissoorten in kreeftensaus met lintpasta en geroosterde venkel

&

Empanadas van zoete puntpaprika, olijven, ui en gekookt ei met zwarte bonensaus en mangosalsa

&

Langzaam gegaarde en daarna gebakken kalfssukade met aardappelmousseline, krokant spek en Zaanse mosterdsaus

Desserts

Appelcrumble met vanilleroom en kaneelijs

&

Witte chocolade panna cotta met gemarineerde vijgen en witte chocolade ijs

&

Kaasplateau van Bourgondisch life style uit Beverwijk met rode uiencompote en vijgenbrood

Buffetsuggesties (te boeken vanaf 20 personen)

Voor gezelschappen groter dan 20 personen kunt u een keuze maken uit onze ruime sortering aan buffetten. Uiteraard kunnen de buffetten, in overleg met onze chef kok, geheel naar uw specifieke wensen worden aangepast.

Koffietafel (wordt vanaf een buffet geserveerd)

€ 22,50 per persoon

Kopje bouillon

Witte en bruine bolletjes

Boterhammen, krentenbollen en koffiebroodjes

Chocolademuffins, bagels en roombroodjes

Tonijnsalade en eiersalade

Kroketten

Diverse soorten kaas, vleeswaren en zoet beleg

Koffie, thee en (karne-)melk

Brunchbuffet (tot 15.00 uur)

€ 34,00 per persoon

Glas Prosecco bij ontvangst

Kopje soep van de dag

Warm kippasteitje

Frans kaasplankje

Carpaccio met oude kaas

Gerookte zalm

Hollandse garnalen

Assortiment van luxe broodjes

Selectie van petit fours en soesjes

Koffie, thee, (karne-)melk en jus d'orange

High Tea (tot 17.00 uur) *

€ 21,00 per persoon

Petit fours

Scones met geslagen room

Mini muffins en slagroomsoesjes

Quiche Lorraine

Mini saucijzenbroodjes

Diverse luxe sandwiches

Diverse soorten luxe thee

(*) De High Tea kunt u al reserveren vanaf 15 personen.

Stamppotten buffet (*)

€ 18,50 per persoon

Erwtensoup met roggenbrood en katenspek

Zuurkool stamppot

Boerenkool stamppot

Hutspot

Slagersrookworst

Huisgemaakte gehaktballen

Stooflapjes

Uitgebakken spekjes

Jus

(*) Het stamppotten buffet kunt u alleen reserveren in de maanden oktober tot en met februari.



Saté buffet

€ 23,00 per persoon

Koude gerechten

Atjar

Gebakken uitjes

Seroendeng

Kroepoek

Stokbrood met gezouten boter

Warme gerechten

Kipsaté

Babi ketjap

Sambal boontjes

Gehaktballetjes in zoetzure saus

Nasi

Mediterraans buffet

€ 26,50 per persoon

Gemarineerde paprika's met ansjovis, kappertjes en verse oregano

Salade van tomaat, mozzarella en verse basilicum

Crostini's met knoflook, tomaat en basilicum

Hartige eiertaart gevuld met pancetta en diverse groenten

Pastasalade met salami en dragon-mayonaise

Saffraanrijst met stukjes gedroogde tomaat, courgette en ui

Korstdeeghapje van zoete paprika

Ratatouille van paprika, aubergine en courgette

Gestoofde vis in kreeftensaus

Gestoofd lamsvlees met gremolata

Diverse soorten brood en boter

Koud buffet

€ 28,50 per persoon

Griekse salade met feta, tomaat en olijven

Aardappelsalade met crème fraîche en bieslook

Huisgemaakte tonijnsalade

Hollandse garnalen

Gerookte zalm met kappertjes en rode ui

Huisgebraden rosbief met verse pesto

Rauwe ham met artisjok en zongedroogde tomaten

Gerookte kalkoenfilet met ananas en een zoete kerriedressing

Frans kaasplateau met vijgen en druiven

Stokbrood met gezouten boter en tapenade

Buffet de Bosbaan

€ 39,75 per persoon

Koude gerechten

Carpaccio met verse pesto, Pecorino kaas en pijnboompitten
Koude visschotel bestaande uit o.a. gerookte zalm, forel en heilbot
Rauwe ham met meloen en vijgen
Assortiment van harde worstsoorten met artisjokken
Salade van tomaat, mozzarella en basilicum
Salade van geroosterde groenten met een balsamicodressing
Tonijnsalade

Warme gerechten

Ossenhaaspuntjes met rode wijnsaus
Zalmfilet met pasta en basilicumroomsaus
Gemarineerde kipstukjes in zoetzure saus
Spinazie-strudel met geitenkaas
Ratatouille van diverse groenten
Aardappelen uit de oven met rozemarijn

Dessert

Feestelijke ijstaart



Onze buffetten zijn desgewenst uit te breiden met een heerlijk dessert(-buffet), graag doen wij de onderstaande suggesties:

Feestelijke ijstaart

€ 3,75 per persoon

Dessertbuffet

€ 8,50 per persoon

Bavarois taartjes
Diverse ijsgerechten
Petit fours

Italiaans dessertbuffet

€ 10,50 per persoon

Tiramisu
Profiterole taart
Amaretto bavarois
Italiaanse schuimtaart
Petit fours van bavarois
Panna cotta
Cassata

In de zomermaanden bieden wij met mooi weer graag het onderstaande barbecue buffet aan voor gezelschappen vanaf 35 personen. Indien het weer het op de dag van uw evenement niet toelaat om buiten te barbecueën, wordt het vlees in onze keuken bereid en serveren wij de gerechten binnen in het restaurant in chafing dishes.

Barbecue buffet

€ 29,50 per persoon

Koude gerechten





Griekse salade
Aardappelsalade
Rauwkostsalade
Watermeloen

Stokbrood met kruidenboter
Drie verschillende sauzen

Warme gerechten

Hamburger
Pepersteak
Sparerib
Kipspiesje

Het bovenstaande barbecue buffet is onder andere uit te breiden met;

- | | | |
|---|--------------------------------|--------------------|
|  | Maïskolf | € 1,50 per persoon |
|  | Gepofte aardappel | € 1,50 per persoon |
|  | Vis in aluminiumfolie-pakketje | € 5,00 per persoon |
|  | Gamba-spies | € 5,50 per persoon |

Drankarrangement

Tijdens feesten en partijen belasten wij de genuttigde drankjes door op basis van nacalculatie. Om budgettair enige controle te hebben, kunt u tevens kiezen voor een van de onderstaande drankarrangementen.

Drankarrangement I

€ 24,50 per persoon

Gedurende een tijdsbestek van 4 uur schenken wij u en uw gasten onbeperkt frisdrank, bier en huiswijn. Het is uiteraard mogelijk om deze optie voor meerdere uren af te nemen, u betaalt dan een extra bedrag van € 6,00 per persoon per uur.

Drankarrangement II

€ 29,50 per persoon

Gedurende een tijdsbestek van 4 uur schenken wij u en uw gasten onbeperkt frisdrank, bier, huiswijn, port, sherry, vermouth en jenevers. Het is uiteraard mogelijk om deze optie voor meerdere uren af te nemen, u betaalt dan een extra bedrag van € 7,00 per persoon per uur.

Mocht u het bovenstaande arrangement willen uitbreiden met buitenlands gedistilleerde drankjes, dan betaalt u voor het 4-uurs arrangement een toeslag van € 10,00 per persoon.

