
POMPSTATION

T. 020 6922 888



**BAR RESTAURANT POMPSTATION
BANQUETING BOEK**

NL

2016 / 2017

INHOUDSOPGAVE

1	Introductie	3
2	Finger Food & Open Bar	7
3	Hapjes Arrangement	9
4	Diner Menu's	11
5	BBQ menu	16
6	Trouwen	18



INTRODUCTIE

OVER ONS

Bar-restaurant Pompstation is de plek voor de dynamische, creatieve en kosmopolitische Amsterdammer om te borrelen, te dineren en te genieten van bijzondere wijnen. Na het diner kan er op vrijdag en zaterdag ook gedanst worden. Op de donderdag tot en met zondagavond worden er op vaste basis live optredens gegeven door jazz muzikanten en upcoming bands. Het is goed mogelijk om ook voor uw event muziek via ons te boeken tegen voordelige tarieven.

WINE & DINE

Pompstation heeft een dinerkaart met een ruime keuze uit vleessoorten en daarnaast ook per seizoen vis- en vegetarische gerechten. De prijzen van onze bijzondere wijnen op de uitgebreide wijnkaart worden berekend d.m.v. een vaste opslag van 20 euro per fles. Hierdoor is het mogelijk om kwalitatief zeer goede wijnen voor een aantrekkelijke prijs te drinken.

UNIEK GEBOUW

Het pompstation is begin vorige eeuw (1912) gebouwd in de stijl van de Amsterdamse school. De drie grote pompen onderin de kelder worden nog steeds gebruikt door Waternet. Het pand heeft een industriële look die zeer New Yorks aandoet! Om het unieke karakter van het 18 meter hoge gebouw te behouden is er uitsluitend gebruik gemaakt van pure en eerlijke materialen zoals glas, staal, tegels en groenhart hout. De ingang van bar-restaurant Pompstation is gelegen op de Zeeburgerdijk 52.

PARKEREN

Parkeren kan in de straten rondom Pompstation en is na 21:00 uur gratis. Er is op de Veemarkt, op enkele minuten loopafstand een grote gratis parkeerplaats. Tevens is er de mogelijkheid om vlakbij Pompstation (100 meter afstand) aan te meren met de boot bij een grote steiger.

VOORSTEL OP MAAT

Wanneer u een speciale gelegenheid, feest of event in gedachten heeft denken wij graag met u mee en kunt u dit aan geven bij onze event planners.

ALGEMENE INFORMATIE

Pompstation is de Amsterdamse locatie voor evenementen zoals: diners, recepties & borrels, seminars, vergaderingen & presentaties, huwelijken, congressen & bedrijfsevenementen.

CAPACITEIT

Doordat wij beschikken over zowel een vide, benedenzaal en een grote binnentuin zijn er vele mogelijkheden; voor bijeenkomsten vanaf 30 tot 380 personen.

LOCATIE POMPSTATION

Capaciteit: 300m²

Lengte: 20 meter

Breedte: 10 meter

Hoogte: 18 meter

AANTALLEN

Feest: 60-380 gasten

Theater opstelling: 50-140 gasten

Sit Down lange tafels: 50-200 gasten

Sit Down ronde tafels: 50-175 gasten

CATERING

Met de professionele keuken en ervaren chefs van Restaurant Pompstation is er ruime keuze per event. Vraag naar ons food & events book om de mogelijkheden te bekijken.

FACILITEITEN

Pompstation is standaard uitgerust met de volgende zaken:

- Professioneel ingerichte bar (vide & benedenzaal)
- Garderobe
- Wireless internet
- Buiten terras
- Veelzijdige geluidstechniek
- Moderne lichttechniek
- Beeldtechniek

Vraag ons gerust naar de mogelijkheden en onze event planners maken graag een offerte voor uw specifieke event!

VIDE OVERDAG



VIDE 'S AVONDS





FINGERFOOD & OPEN BAR

TAFELGARNITUUR**€ 4,75**

Borrelnootjes
Gemarineerde olijven
Grissini met kikkererwten puree, olijfolie en dukkah
Brood & aioli

CHARCUTERIE**€ 9,95**

Charcuterie met diverse soorten worst, salami en prosciutto. geserveerd met aioli, cornichons en brood

KAAS PLATEAU**€ 8,75**

Pompstation kaas-assortiment met vijgen compote, druiven en dadel walnoot crostini

BITTERGARNITUUR**€ 6,75**

Bitterballen met mosterd
Kaasstengels met sweet chili
Puntzakjes friet met huisgemaakte mayo

OPEN BAR (DRANK OP AFKOOP)**vanaf € 7,50**

Binnenlandse bar (Heineken bier, wijn, fris, water, koffie, thee, jenever, binnenlands gedestilleerd)
- Kosten: €7,50 per persoon per uur (minimale afname is 4 uur)

Internationale bar (Heineken bier, fris, water, koffie, thee, binnenlands gedestilleerd, sterke drank en mixdrankjes waaronder: gin-tonic, bacardi-cola etc.)
- Kosten: 14,50 per persoon per uur (minimale afname is 4 uur)

Gin & Tonics

Diverse Cocktails:
Bijvoorbeeld Gin-Tonic met Komkommer & Peper, of Gin-Tonic met Grapefruit: vanaf € 7,50 per cocktail



HAPJES ARRANGEMENT

AANTAL HAPJES	PRIJS
3	12,50 p.p.
4	15,50 p.p.
5	18,50 p.p.
6	21,50 p.p.

Maak keuze uit de volgende hapjes:

VEGETARISCH

- Hazelnoot kletskop met gorgonzola bieten crème en verse peer salade
- Gazpacho van twee kleuren (alleen mogelijk in zomer)
- Konfijte vijg gevuld met huisgemaakte kaas, dukkah en vincotto
- Krokant gebakken artisjok met amandel aioli en basilicum salsa verde
- Aubergine en geitenkaas gallette met rode paprika jam
- Courgette rouleaux gevuld met walnoten, ricotta, honing en mint
- Tartellette van geroosterde pompoen, cashewnoten crème en chipotle jam

VLEES

- Romige bloemkool soep met pancetta en truffel olie
- Lam gehaktballetjes met komkommer en munt yoghurt
- Gebakken eendenborst met 5 spice op een witte bonen crème met kersencompote
- Crostini met carpaccio, truffel mayo, krokant kappertjes en parmezaan
- Gamba en chorizo spiesje met honing aioli
- Bruschetta met Pompstation steak tartaar
- Hoisin en steranijs varkensbuik met sticky rijst en lente ui

VIS

- Gamba verpakt in pancetta met salsa verde
- Zalm en avocado tartaar met miso dressing en citroengrass schuim
- Gerookte zalm crostini et wasabi hangop en sesam crumble
- Ceviche ingelegd met kokos, koriander & limoen
- Gerokte makreel rillete met biet en aughurk salade
- Romige knolselderij soep met Hollandse garnalen en kervil
- Tartellete van rivierenkreeft salade met appel en komkommer salsa en zalmkuit



DINER MENU'S

WALKING DINNER MENU

vanaf € 42,50

AANTAL GANGEN	PRIJS
4	42,50 p.p.
5	45,00 p.p.
6	47,50 p.p.
7	55,00 p.p.

*Voorbeeld menu/ideeën:***STARTERS**

- Amuse van watermeloen en geitenkaas met dukkah en granaatappelstroop
- Krokante artisjok met amandel puree en basilicum pesto
- Runder carpaccio met parmezaan, rucola en truffel olie
- Gebakken Gamba en Chorizo met sherry boter, gekonfijte citroen en venkel salade
- Glaasje Bloemkool soep met truffel olie en pancetta

MAIN DISHES

- Gebakken Scholfilet met knol crème en krokante kappertjes
- Schotse zalm met een hete mosterd korst op een prei en mascarpone risotto
- Dun gesneden Tournedos met salsa verde en zachte polenta
- Mini hamburger van wagyu op brioche met truffel mayo
- Spaanse tortilla van feta, gekarameliseerde ui en fles pompoen met gerookte tomaten relish

DESSERT

- Vanille panna cotta met bosvruchten compote
- Chocolade amandel taart met honing mascarpone
- Witte chocolade mousse met peer en gember compote
- Kaas supplement €2,00 p.p.

>>

ITALIAN FAMILY STYLE MENU

vanaf € 37,50

ANTIPASTO

- Brood met olijven
- Gemarineerde artisjokken
- Charcuterie met verschillende vleeswaren, prosciutto, carpaccio, salami
- Caprese salade van tomaat, buffel mozzarella en basilicum
- Gegrilde Mediteranische groenten met rucola en vincotto
- Zongedroogde tomaten pesto
- Kikkererwten puree met dukkah

MAIN DISHES

- Dingesneden Runder Entrecote met zacht polenta en salsa verde
- Rucola salade met gebakken champignons, parmezaan en balsamico
- Penne Amatriciana met spek, ui en tomaat, pecorino kaas
- Citroen linguini met gerookte zalm, venkel, krab en rucola

DESSERT

- Traditionele Tiramisu met coffee en marsala
- Scroppino

>>

DRIE GANGEN MENU

€ 37,50

Wisselend menu elke maand

Hieronder zijn enkele voorbeeld menu's:

1. CHEF'S BITES (geen keuze nodig)

Bitterbal van gestoofde kalfswang met mosterd aioli
Witlof wortel soep met geroosterde amandelen
Tartaar van schol met wakame en zalmkaviaar

HOOFDGERECHTEN

Holstein Hollands Ras Tournedos (150gram) met dadelpolenta, waterkerssalade en sjalotjus

Of

Zeebaars met groene ratatouille , pompoencrème, knolselderij gratin en antiboise

Of

Spaanse tortilla met zoete aardappel en manchego met chips van zoete aardappel en rodebietten coulis

DESSERT

Parfait van tia maria en pistache met gepofte vijg, honing mascarpone en biscotti crumble

Of

Scroppino

2. CHEF'S BITES (geen keuze nodig)

Gerookte zalm kroket met grof mosterd
Doperwten soep met munt en citroen gremolata
Rillete van lam met dadel en sinaasappel jam

HOOFDGERECHTEN

Holstein Hollands Ras tenderloin (150 Gram) met geroosterde aardpeer, rucola, pecorino en truffel olie

Of

Gebakken vis van de dag met Beluga linzen, saffraan velouté, wortel en knol antiboise

Of

Rouleau van groene kool gevuld met ricotta, dragon, pompoen en pistache, puree van truffel aardappel en witte balsamico siroop

>>

DESSERT

Bread and butter pudding van Baileys en banaan met kaneel anglaise en kletskep

Of
Scroppino

3. CHEF'S BITES (geen keuze nodig)

Rillettes van eend en gans met pruimen jam

Baby inktvis arancini met saffraan aioli

Zachte prei en mascarpone flan met parmezaan paprika crumble

HOOFDGERECHTEN

Holstein Hollands Ras tenderloin (150 Gram) met winterpostelein, pastinaak puree en marsala ster anijs jus

Of
Gebakken Zeewolf filet met knolselderij puree, spruitjes, pancetta en kastanjes

Of
Tompouce van champignons en truffel met citroenjam, gebakken baby spinazie en balsamico siroop

DESSERT

Walnoot en honing parfait met kersen compote

Of
Scroppino



BBQ MENU

BBQ MENU

vanaf € 37,50

AANTAL GERECHTEN	PRIJS
------------------	-------

6	37,50 p.p.
7	40,50 p.p.
8	47,50 p.p.

- Mini hamburgers op brioche met truffel mayo
- Zalm spiesjes met sinaasappel hollandaise
- BBQ mediteranische groenten met dukkah
- BBQ kippendij met venkel zaad en honing mosterd
- Speklapjes met salsa verde
- BBQ vis en gamba spiesjes met Chermoula
- Dingesneden entecote met rode wijn jus

SALADES

- Rucola salade met portobello, pecorino en gerookte amandelen
- Zoete aardappel salade met chorizo en cherry tomaten
- Watermeloen en feta salade met granaatappel vinaigrette en munt
- Tabbouleh salade with dadels en amandelen
- Gebakken pompoen, feta en linzen salade
- Kartoffel salade met walnooten, creme fraiche en bosui (met of zonder Pancetta)





TROUWEN

Pompstation is een officiële trouwlocatie, en daar zijn we trots op! Alle facetten van een huwelijk zijn bij ons mogelijk, van een ceremonie en receptie tot aan een prachtig diner en een feest. Voor nog meer informatie verwijzen we je graag naar ons speciale Wedding Boek.

DINER & PERSOONLIJKE BEGELEIDING

Vanuit Pompstation kun je begeleiding verwachten bij het organiseren van je huwelijk, en is er speciale aandacht voor het samenstellen van de juiste hapjes & drankjes voor een receptie, of juist het menu voor een huwelijksdiner.

Samen met de chef is het mogelijk om een menu samen te stellen, gericht op jullie wensen, wij hebben zowel uitgebreide ervaring met sit down dinners als met walking dinners.

FEEST

Omdat wij in Pompstation elke donderdag t/m zondag live muziek hebben, is het via onze muziekprogrammeur ook mogelijk om de artiesten, bands of Dj's te boeken tegen aantrekkelijke prijzen.

Wij hebben sinds jaren ervaring met het organiseren van een spetterend huwelijksfeest, en op vrijdag en zaterdag kun je bij ons zelfs tot 3:00 uur doorfeesten!

ZAAL OVERZICHT

Naam zaal	Ceremonie	Receptie	Diner	Feest	
<i>Beneden zaal</i>	130	250	130	250	personen
<i>Boven, Vide</i>	80	120	80	120	personen

