

FOODBOOK

DUDOK AAN 'T IJ

ARRANGEMENTEN EN IMPRESSIES

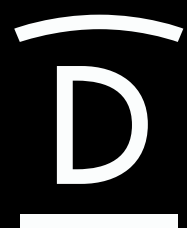
2025

Van harte welkom in het Muziekgebouw

Met dit document streven wij ernaar om u te informeren, inspireren en prikkelen voor het evenement wat u voornemens bent om te organiseren in het Muziekgebouw. Als in-house hospitality partner van het Muziekgebouw kijken wij ernaar uit om u en uw gasten te ontvangen.

Dudok Aan 't IJ is geopend in september 2024 en is ontstaan uit een gezamenlijk initiatief van het Muziekgebouw en de Dudok Horeca Groep. Een eigentijds grand café op de begane grond van het Muziekgebouw, met een uniek uitzicht over 't IJ. Wij bieden een inspirerende ontmoetingsplek voor buurtbewoners, musici, zakelijk publiek en concertbezoekers.

Naast het beheren van de horecafunctie van het grand café, is Dudok Aan 't IJ ook de in-house hospitality partner van het Muziekgebouw voor alle culturele en zakelijke events. Het team van Dudok Aan 't IJ biedt op dagelijkse basis totaaloplossingen voor de verschillende cateringbehoeftes binnen het Muziekgebouw. Van crewcatering in de Artiestenfoyer tot een high-level executive diner in de Kleine Zaal en van backstagecatering tot congrescatering in de Entreehal of het Atrium.

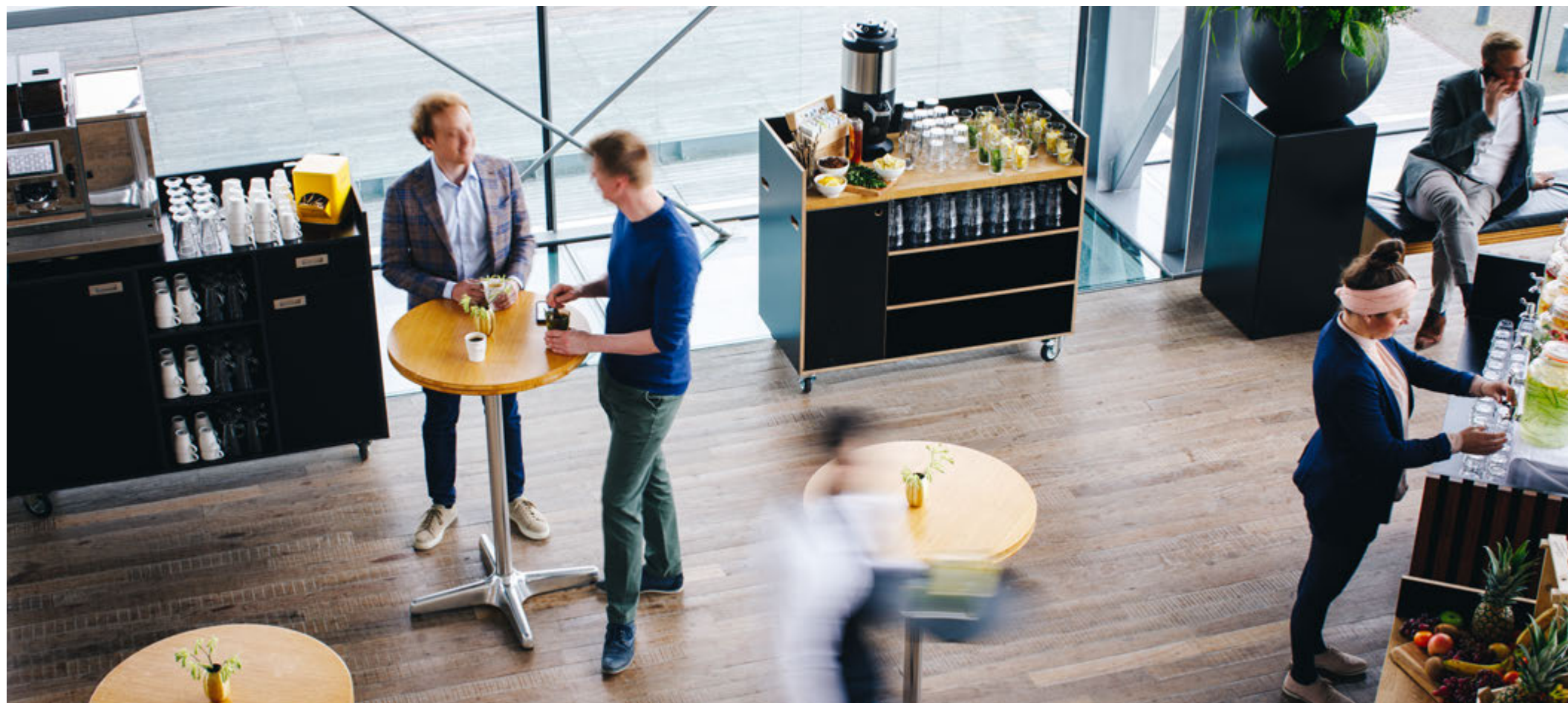


Muziekgebouw

Inhoudsopgave

Dudok aan het IJ als culinair verlengstuk	p. 4
Uw evenement in het Muziekgebouw	p. 5
Het Muziekgebouw	p. 6
Congressen	p. 7
Borrels & Personeelsfeesten	p. 9
Walking Dinner & Sitdown Dinner	p. 11
Events voor kleinere gezelschappen	p. 13
Duurzaamheid	p. 14
Contact	p. 15





Dudok Aan 't IJ als culinair verlengstuk

Als Dudok Aan 't IJ zijn wij een culinair verlengstuk van het Muziekgebouw. De unieke uitstraling en ambiance van het Muziekgebouw dienen als inspiratiebron voor ons product, waardoor wij als geen ander in staat zijn om een bezoek aan het Muziekgebouw op culinair gebied te complementeren.

Ons eten en drinken is eigentijds, straight-forward en seizoensgebonden, en onze producten komen het best tot hun recht in combinatie met het weidse uitzicht over 't IJ. Ook ons team van enthousiaste collega's floreert in het Muziekgebouw. Altijd met focus op kwaliteit, oog voor detail en een flinke dosis plezier.

Naast dat het Muziekgebouw en Dudok Aan 't IJ een visie op evenementen en hospitality delen, heeft ons vaste partnerschap ook praktische voordelen voor uw evenement. Dankzij onze aanwezigheid op locatie zijn

wij in staat om op elk moment een dagvers en kwalitatief product tegen een eerlijke prijs te leveren. Wij werken op dagelijkse basis nauw samen met onze collega's van het Muziekgebouw en kennen de mogelijkheden en uitdagingen van het pand als onze broekzak.

Over de Dudok Horeca Groep

Dudok Aan 't IJ is onderdeel van de Dudok Horeca Groep, een gevestigd merk in de Nederlandse horeca, evenementenbranche en patisserie. Sinds 1991 realiseren we met onze brede ervaring unieke hospitalityconcepten op elk niveau.

Binnen de groep vallen ook iconische locaties zoals de Van Nelle Fabriek, een rijksmonument en evenementenlocatie in Rotterdam, en de Cruise Terminal, bekend om haar indrukwekkende ligging aan de Maas. Deze en andere locaties laten zien hoe Dudok gastvrijheid op bijzondere plekken tot leven brengt.

“**Alles was super goed geregeld en wij vonden al jullie medewerkers enorm vriendelijk en gastvrij. Het eten was lekker en niemand stond met een leeg glas. Onze hele dag en avond was een groot succes!**”

- *Claire van Eeghen,*
Marketing Communications
Manager KLM





Uw evenement in het Muziekgebouw

Uw doelstelling staat centraal

Bij Dudok Aan 't IJ zijn we zeer geïnteresseerd in de doelstellingen die u voor ogen heeft. Uit welke doelgroepen bestaat uw gastentijst, wat wilt u hen meegeven en hoe kunnen wij waarde toevoegen? Deze uitgangspunten voeren wij tot in detail door in eten en drinken, de inrichting en decoratie, en onze servicestijl tijdens uw evenement. Wij gaan graag met u in gesprek om met toewijding en passie een totaaloplossing op maat samen te stellen.

In dit document treft u een impressie en kostenindicatie aan van de cateringmogelijkheden tijdens uw congres, vergadering, borrel, feest of diner in het Muziekgebouw. De voorgestelde arrangementen dienen ter inspiratie. Wij schrijven graag een voorstel op maat op basis van uw wensen, budget en de specifieke details van uw evenement. Uiteraard nodigen wij u graag uit bij ons grand café op de begane grond van het Muziekgebouw voor een kennismaking, inspiratiesessie of foodtasting.

- *Genoemde prijsindicatie zijn per persoon exclusief BTW en inclusief eten en drinken, bedienend en keukenpersoneel en afdracht over eindfactuur ten behoeve van Muziekgebouw*



Muziekgebouw

Het Muziekgebouw, geopend in 2005, is hét huis van de hedendaagse muziek in Nederland. Een bijzondere plek waar inspireren, verrassen, spraakmakend zijn en voorop lopen centraal staan. Dit spectaculaire gebouw biedt dagelijks een podium aan onvergetelijke concerten en succesvolle zakelijke events. De eigentijdse ruimtes, het weidse uitzicht over 't IJ en de grenzeloze mogelijkheden maken deze locatie uniek in zijn soort. Wij kijken ernaar uit om ook uw evenement in dit bijzondere gebouw tot een groot succes te maken!

All Day Hospitality in het Muziekgebouw

In het Muziekgebouw zijn wij er sterk van overtuigd dat het succesvol verzorgen/cateren van een congres of vergadering niet alleen gebeurt tijdens de ontvangst en pauzemomenten. Wat ons betreft vergt dit toewijding en persoonlijke aandacht gedurende het gehele programma. Ons team staat voor u klaar vanaf de vroege ochtend, totdat de laatste gast het Muziekgebouw heeft verlaten.

HELE DAG // circa 8 uur

- Koffie, thee, waterbuffet, fruit station en energy station gedurende gehele programma
- Verrassende en lekkere snacks tijdens ontvangst en pauzemomenten
- Uitgebreide lunch met broodbuffet, warme items en uitgeserveerde soepen en salad shots
- Compleet verzorgde borrel met ruim assortiment aan dranken, tafelgarnituur en borrelhappen

Prijzen per persoon
gemiddeld *vanaf* €60,00

Graag stellen we persoonlijk een voorstel op maat voor u op.



Congressen & Vergaderingen

Culinaire impressie



All Day Hospitality

Warme en koude dranken

- Versgemalen koffie: americano, espresso, cappuccino
- Theebuffet met verse ingrediënten: munt, citroen, zoethout, gember en meer
- Water Station: ijswater op smaak gebracht met vers fruit en smaakvolle kruiden

Gezonde snacks

- Fruit Station: een selectie van onbeperkt, vers handfruit



Ontvangst of pauzemomenten

// diverse mogelijkheden //

Ochtend

- Verse Franse croissants en pain au chocolats
- Diverse smoothie shots op basis van vers fruit
- Overnight oatmeal met mango, geraspte cocos, geserveerd in een weckpotje

Middag

- Guilty Pleasures: mini red velvet cake, mini carrot-nut cake en mini lemon cake
- Mini quiches uit onze eigen Dudok bakkerij
- Frisse, zomerse bites: watermeloen met krokante ham, pittige huisgemaakte gazpacho, spies met mozzarella en gemarineerde tomaatjes



Lunch

Koud

- Diverse selectie van sandwiches: geitenkaas met noten-crumble, pulled jackfruit met ras el hanout en frisse komkommer, rosbief met truffel-eiersalade, heilbotfilet met mierikswortel
- Salad shots: couscous salade met gegrilde en gemarineerde groentes, gemengde salade met avocado en hazelnoten, salade pulled chicken met Parmezaan en bacon

Warm

- Soepen: pompoensoep met geroosterde pompoenpitten, tomatensoep met crème fraîche en verse basilicum, linzensoep met een yoghurt dip
- Gevulde eenpersoons pies (hartige taartjes): paddestoelen pie met verse peterselie, Guinness & Steak pie, spinach-feta pie

Een netwerkborrel of een spetterend feest met een uniek uitzicht over 't IJ; daar horen dranken en hapjes van topniveau bij! Een feestelijk welkom met een glas prosecco of (alcoholvrije) cocktail. Een Hollandse bitterbal of juist een "Bieterbal". Bruschetta bites met originele toppings of een klassieke puntzak friet als late night snack. Wij maken uw bijzondere gelegenheid graag tot een groot succes.



BORREL // circa 2 uur

- Divers assortiment aan dranken, inclusief bier, alcoholvrij bier, wijnen, verse sappen, frisdranken, mineraalwater, koffie en thee
- Tafelgarnituur en een combinatie van warme en koude bites

Prijzen per persoon
gemiddeld vanaf €45,00

Graag stellen we persoonlijk een voorstel op maat voor u op.

FEEST // circa 4 uur

- Divers assortiment aan dranken, inclusief bier, alcoholvrij bier, wijnen, verse sappen, frisdranken, mineraalwater, koffie en thee
- Tafelgarnituur en een combinatie van warme en koude bites
- Late Night Snack

Prijzen per persoon
gemiddeld vanaf €55,00

Graag stellen we persoonlijk een voorstel op maat voor u op.

Borrels & Feesten

Culinaire impressie

TAFELGARNITUUR

- Classic: notenmix, olijven en hartige kaaskoekjes
- Deluxe: bladerdeegkrullen met oude kaas, truffelpopcorn, geroosterde luxe notenmix, brokkelkaas en coppa di Parma

BORRELHAPPEN

- Dudok borrelplank:
Breekbrood met smeersels, gedroogde worst, Dudok rundvleesbitterballen, groentekroketjes, olijven, kaasloempia's en notenmix

LATE NIGHT SNACKS

- Dudok bitterbal met mosterd mayonaise, kaasloempia met chilisaus, butterfly garnaal met sriracha mayonaise



“Wij hebben erg prettig samen-
gewerkt met Dudok Aan 't IJ!
Met name de contactperso-
nen, die de gehele dag voor je
klaarstaan om samen met jou
de dag tot een succes te bren-
gen, zorgen voor een goed
verloop.”

- Leonie van Helten,
Senior Event Coördinator Bohn
Stafleu van Loghum

Dineren



Een intiem privé-diner op een Foyerdeck met uitzicht over de stad, een groots gala-diner in de Grote Zaal of een walking dinner tijdens een netwerkevent in de Entreehal? Dudok Aan 't IJ staat voor u klaar. Ons keuken- en serviceteam verzorgt een topdiner met verfijnde, eigentijdse smaken met bijpassende, maar verrassende dranken.

SIT-DOWN DINER

- Divers assortiment aan dranken, inclusief bier, alcoholvrij bier, wijnen, verse sappen, frisdranken, mineraalwater, koffie en thee
- Amuse
- 3-gangen diner

Prijzen per persoon
Wij maken graag door middel van een persoonlijk gesprek een offerte op maat rekening houdend met alle wensen.



WALKING DINNER

- Divers assortiment aan dranken, inclusief bier, alcoholvrij bier, wijnen, verse sappen, frisdranken, mineraalwater, koffie en thee
- Tafelgarnituur
- 6-gangen walking dinner

Prijzen per persoon
Wij maken graag door middel van een persoonlijk gesprek een offerte op maat rekening houdend met alle wensen.

Culinaire impressie

Sit-down diner

Voorgerecht

Hollandse Hamachi | tom yam | wakame | krokante kippenhuid | ponzu

Dorade | chakalaka | kruiden | abrikoos dressing

Hoofdgerecht

Flat iron steak | boleet | kalfsjus met mosterzaad

Parelhoender | gerookte knolselderij | couscous | ras el hanout jus



Nagerecht

Tartelette | tropisch fruit compote | geconfijte citrus | crème Suisse | roze peper

Coupe Dame Blanche | boeren vanille ijs | crème Suisse | amandel crumble



Walking Dinner

- Zalmtartaar met mierikswortel, citroenmayonaise en radijs
- Parmaham met geroosterde peer en walnoten
- Couscous met dadels, fijne kruiden en gerookte amandel
- Coquille met knolselderij crème, uitgebakken spek en beurre noisette
- Gestoofde kalfswang met een mousse van aardappel en rucola
- Caramel-brownie met witte chocolade-ijs en mokkaschuim

Walking Dinner

Culinaire Impressie

Borrelen en Dineren in kleiner gezelschap



Het Muziekgebouw betovert met haar imposante uitstraling, volledig glazen gevel en prominente ligging aan het IJ. De Foyerdecks bieden op elke verdieping een ander uitzicht op het water en de stad, met als hoogtepunt Foyerdeck 3: een plek op ruim 10 meter hoogte die aanvoelt als het dek van een schip, met 180° uitzicht over Amsterdam.

Hier wordt de stad het decor voor borrels tot 100 personen en diners tot 50. De constante beweging van het water en de skyline zorgen voor een dynamische, intieme sfeer.

Dudok Aan 't IJ verzorgt op alle Foyerdecks vergaderingen, borrels en diners voor kleine gezelschappen. Met aandacht voor culinaire invulling en eventueel muzikale ondersteuning maken wij van elk moment een bijzondere ervaring.





Milieuvriendelijk en groen

Dudok Aan 't IJ en het Muziekgebouw trekken samen op om evenementen in het Muziekgebouw zo duurzaam mogelijk te organiseren. Dit doen we met diverse initiatieven. Zo scheiden wij vanzelfsprekend afval, minimaliseren we voedselverspilling en beperken we het gebruik van plastic.

We werken uitsluitend met partners die, net als wij, bewust omgaan met natuur en milieu. Bij deze zorgvuldig geselecteerde leveranciers nemen wij uitsluitend duurzame seizoensproducten met een gegarandeerde herkomst af. Op basis hiervan stellen we onze menu's samen, die grotendeels uit vegetarische opties bestaan.

Onze gerechten en dranken serveren we bij voorkeur op herbruikbaar servies. Als we gebruikmaken van disposables, dan zijn deze composteerbaar en verzamelen we ze in kraftpapier zakken van vergelijkbaar materiaal.

Graag gaan wij met u in gesprek over hoe we uw wensen op een verantwoorde, duurzame manier kunnen realiseren.

In 2019 is er een groot aantal zonnepanelen op het dak geplaatst, wat resulteert in (gedeeltelijke) zelfvoorziening van stroom tijdens de evenementen in het Muziekgebouw.



CONTACT

Piet Heinkade 1
1019 BR Amsterdam

t. +31 20 788 2090
e. info@dudokaanhetij.nl

Wij nodigen u graag uit voor een kop koffie bij ons grand café op de begane grond van het Muziekgebouw om de details van uw evenement te bespreken. Op basis van uw specifieke wensen schrijven wij graag een uitgebreid voorstel op maat.

