



VONDEL
PARK/3
KITCHEN & BAR

Welkom bij Vondelpark3

Bent u op zoek naar een bijzondere locatie in Amsterdam voor een zakelijke presentatie, groots personeelsfeest, onvergetelijke borrel of een intiem diner met een groep? Dan bent u bij Vondelpark3 aan het goede adres! Het Rijksmonumentale pand in het hart van het park beschikt namelijk over passende faciliteiten voor groepen van iedere grootte.

Naast een unieke locatie midden in het Vondelpark, beschikken wij ook over ruime ervaring in het verzorgen van events. Op ons hoofdkantoor werkt het Salesteam, een in-house evenementenbureau dat uw evenement van begin tot eind verzorgt.

In deze brochure staat meer informatie over onze verschillende zalen van Vondelpark3 en de mogelijkheden met betrekking tot catering en entertainment. Wij hopen dat het voldoende inspiratie biedt voor een uniek event!

Inhoudsopgave

HOOFDSTUK 1: DE ZALEN

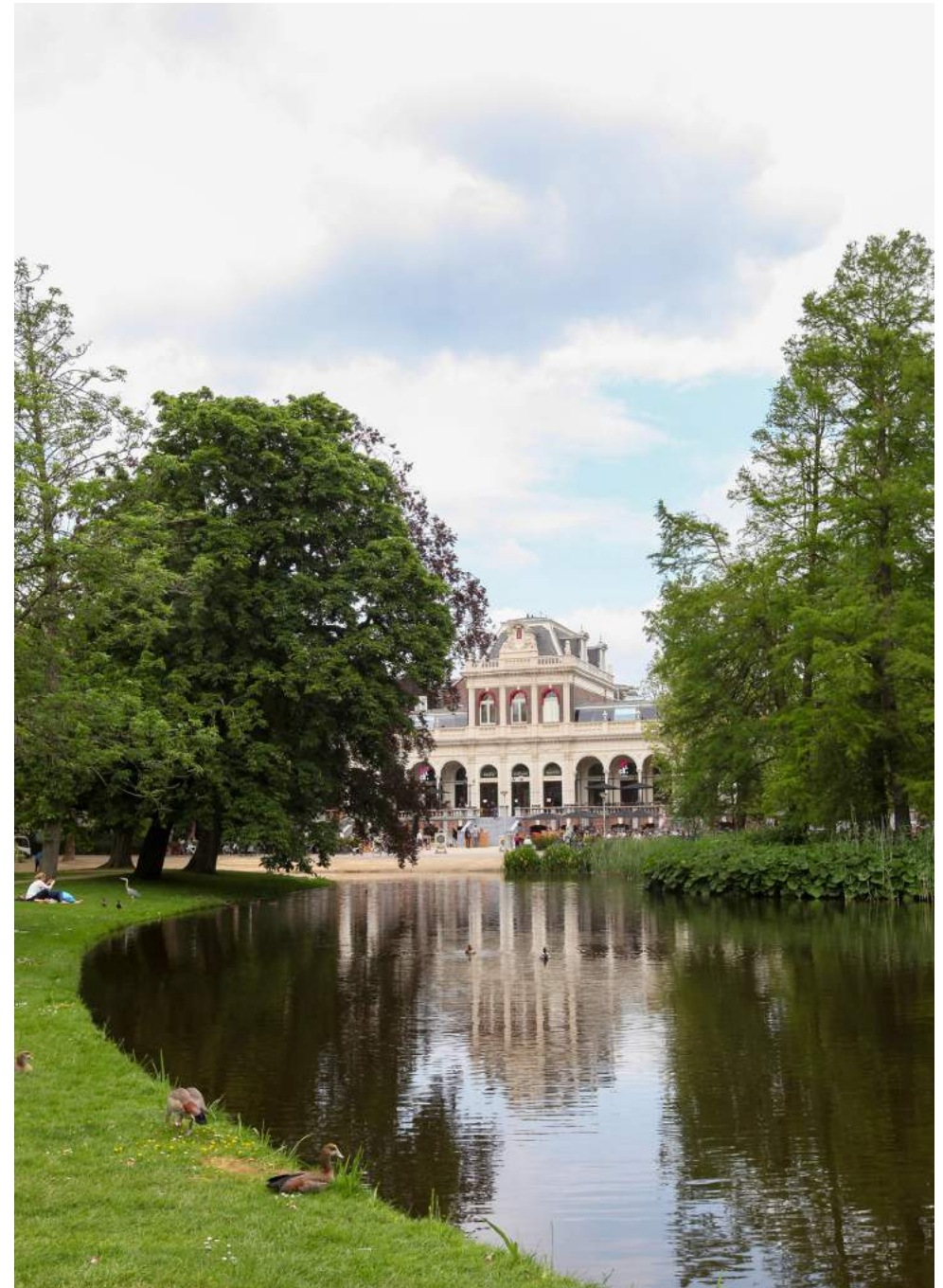
Het restaurant	5
De Studio's	6
De Franse Kamer 7	
De Wintertuinen 8	
Mediabar & Café 9	
Locatiehuur	10

HOOFDSTUK 2: CATERING

Dranken	12
Ontbijt	13
Lunch	13
Fingerfood	14
Streetfood	14
Amuselepels	15
Canapés	15
Sit-down diner	16
Walking diner	16
Buffetten	17

HOOFDSTUK 3: ENTERTAINMENT

Food concepts	20
Personeel	20
Licht & geluid	21
Polaroids	22
Parking & Pendelservice	23



Hoofdstuk 1

DE ZALEN



Het Restaurant

Gedurende het najaar en de winter is het mogelijk om met groepen te borrelen en/of dineren in het restaurant van Vondelpark3. Naast een formeel zitgedeelte heeft het restaurant ook een informeler gedeelte met statafels en een grote bar. Afhankelijk van de benodigde faciliteiten kunnen hier groepen tot wel 120 personen dineren.





De Studio's

Op de eerste verdieping bevinden zich twee prachtige studio's aan weerszijden van de centrale bar. Beide zalen worden gekenmerkt door de hoge plafonds en een klassieke uitstraling, in combinatie met de oneindige multimediale mogelijkheden die VondelCS te bieden heeft. Zo is het, aan de hand van de gordijnen, mogelijk de studio's op ieder moment van de dag volledig donker te maken. De twee zalen worden van het bordes gescheiden door de Wintertuinen, waar imposante glazen deuren in de studio's toegang tot bieden.

Op de foto's met lange ingedekte tafels hieronder ziet u het meubilair dat wij standaard in huis hebben voor sit-down aangelegenheden. Dit meubilair biedt plaats aan maximaal 120 gasten; voor gebruik worden geen extra kosten in rekening gebracht.



De Franse Kamer

Achter Studio B ligt de Franse Kamer, een intieme ruimte met een indrukwekkende uitstraling. Er is een directe doorgang naar het bordes en een overvloed aan daglicht.

De Franse Kamer leent zich uitstekend voor bijeenkomsten voor kleinere gezelschappen, zoals diners, vergaderingen en borrels. Hiernaast is het mogelijk de deuren naar Studio B open te zetten en de Franse Kamer als extra ruimte bij de studio te betrekken.





De Wintertuinen & Bordessen

Voor kleine borrels en diners heeft Vondelpark3 de Wintertuinen, twee veranda's op de eerste verdieping die door een glazen wand van het park worden gescheiden. Events die hier georganiseerd worden hebben het voordeel dat de schoonheid van het park wel bij het event betrokken wordt, maar eventuele weersomstandigheden niet van invloed zijn. En in de zomer kunnen de glazen deuren open, om het bordes er ook bij te betrekken!

Voor groepen tot 150 personen is het ook mogelijk een zijde van het bordes af te huren, met uitzicht over het park en de lager gelegen terrassen. Uiteraard is huur in combinatie met een Studio en een Wintertuin ook mogelijk!



Mediabar & Café

Tussen de twee Studio's is de Mediabar gesitueerd, de centrale ruimte die toegang biedt tot VondelCS en door de marmeren trap in direct contact staat met het restaurant van vondelpark3. De Mediabar kan voor events worden ingezet in combinatie met omliggende ruimten.

Het Media Café kan aan de achterzijde van het pand gevonden worden. Het is een langwerpige ruimte waar op regelmatige basis wordt geëxposeerd. Door de modulaire inrichting, kan het meubilair naar wens worden aangepast. Ideaal voor break-outs, vergaderingen en brainsormsessies.



Locatiehuur

Prijzen van locatiehuur gelden per dagdeel. Bij afname van een tweede dagdeel wordt 40% van de huurprijs in rekening gebracht. Voor een aansluitend derde dagdeel geldt 10% van de huurprijs. Opbouw is maximaal drie uur voor afname eerste dagdeel.

- Dagdeel 1 08:00 uur - 13:00 uur
- Dagdeel 2 13:00 uur - 18:00 uur
- Dagdeel 3 18:00 uur - 0:30 uur (op vrijdag en zaterdag geldt 02:30 uur als eindtijd)

ZALEN & TERRASSEN

Nr.	Naam zaal	Opp.	Prijs per dagdeel
1	Studio B	114m2	€1500
2	Studio A	112,5m2	€1500
3	Mediabar	86m2	Wordt niet individueel verhuurd
4	Franse Kamer	61m2	€850
5	Mediacafé	61m2	€600
6	Media Atelier	50m2	€450
7	Bordes A	100m2	€950
8	Bordes B	100m2	€950
9	Restaurant	100m2	€1500

In overleg kunnen alle zalen en terrassen zowel individueel als gecombineerd gehuurd worden. Bij evenementen vanaf 75 personen, is Vondelpark3 genoodzaakt security in rekening te brengen.



Hoofdstuk 2

CATERING

Dranken

Prosecco & Champagne

Prosecco per fles	30,00
Prosecco per glas	5,90
Champagne per fles	65,00
Champagne per glas	9,25

Cocktails

Martini Royale, Martini Royale Rosato	7,00
Caipirinha limoen, Caipirinha strawberry, Piña Colada, Mojito	7,50

Drankarrangement Binnenland (onbeperkt)

Heineken tapbier, frisdranken, witte wijn, rode wijn en rosé wijn, jenever, vieux en Martini.

2 uur	23,50
3 uur	27,50
4 uur	31,50
5 uur	34,50
6 uur	37,50

Drankarrangement Buitenland (onbeperkt)

Heineken tapbier, frisdranken, witte wijn, rode wijn en rosé wijn, jenever, vieux, Martini, rum, vodka, gin en whisky.

2 uur	29,50
3 uur	34,50
4 uur	39,50
5 uur	43,50
6 uur	47,50

Koffie- en Thee Buffet (per persoon)

Koffie, thee en een breed koekjesassortiment

5,00

Indien u kiest voor de afname van dranken op nacalculatie, is Vondelpark3 genoodzaakt personeelskosten in rekening te brengen. Neem voor meer informatie contact op met uw contactpersoon.



Ontbijt

Vondelpark3 biedt twee keuzes die in samenspraak met de gast uitgebreid kunnen worden met smoothies, chocoladebroodjes, toast of een pannetje roerei.

Ontbijt

20,50

Dagvers gebakken luxe mini broodjes
Croissants

Brie de Meaux en jonge Beemster
Runderrookvlees en rosbief
Marmelade en hagelsag
Gekookt eitje
Verse fruitsalade

Verse jus d'orange
Koffie en thee

Ontbijt de luxe

23,50

Dagverse gebakken luxe mini broodjes
Croissants
Koffiebroodje

Verse fruitsalade
Brie de Meaux en jonge Beemster
Rosbief, runderrookvlees en beenham
Marmelade en hagelslag
Gerookte Schotse zalm
Roerei

Glas champagne
Verse jus d'orange
Koffie en thee

Lunch

Sandwiches

14,50

Voor onze sandwiches gebruiken wij brood van de regionale bakker. Tevens kan de lunch uitgebreid worden met een soep of andere warme items naar keuze. Anderhalve sandwich staat gelijk aan een volwaardige lunch. Maak een selectie van vier sandwiches uit onderstaande mogelijkheden. Verkrijgbaar vanaf 25 personen.

- Bruine sandwich met Reypenaar kaas en een crème van zongedroogde tomaten
- Zonnebloempittenbrood met lamsham, spinazie en boter van grove mosterd
- Ciabatta met weiderund, basilicumolie, veldsla en oude Beemster
- Wit landbrood met Brie de Meaux, rucola en abrikozenboter
- Klassieke Vitello Tonato; kalfsvlees, tonijn op palissade met olijven
- Caprese; pomodori tomaten en buffelmozzarella op bruinzuurdesem
- Focaccia met gerookte wilde zalm en zuurkoolsalade
- Witte sandwich met gerookte ribeye, abdijkaas en mesclun
- Panini met gegrilde groenten, rucola en gorgonzola
- Bruin zuurdesem met gerookte kipfilet, tomaat en avocadozalf
- Waldkornbol met ei, gerookte ham, mosterd en gebakken Zeeuws spek
- Gezond; oude kaas, tomaat, komkommer, veldsla, ei, tuinkers en komkommerspread op stokbrood

Tramazones

17,50

Luxe mini sandwiches voor lunch, tussendoor of high tea, op basis van vijf sandwiches per persoon. Maak een selectie van vijf sandwiches uit onderstaande mogelijkheden.

- Abdijkaas, rucola en notenboter
- Gerookte zalm met komkommer en dillecrème
- Pastrami, gezoete witte ui, veldsla en mosterdcrème
- Gerookte kip, guacamole, tomaat en ijsbergsla
- Oude Beemster met ei, tomaat, komkommer en alfalfa
- Klassieke BLT, geroosterd met ansjovismayo
- Beenham met eiersalade, komkommer en gegrilde paprika
- Tonijn, ei, rode ui, rucola en mayonaise

Fingerfood

Tafelgarnituren

Verkrijgbaar vanaf 10 personen.

Groentetuintje met tomaten-yoghurt dip
Gemarineerde olijven
Truffelchips
Gezouten eetbaar papier

3,25

Dutch Fingerfood

Op basis van 6 items per persoon.

Old Amsterdam met Zaanse mosterd
Leidsche Kaas
Ossenworst
Leverworst
Gedroogde Drenthse worst

Bitterbal
Kaasstengel
Garnalenkroket
Mini saucijzenbroodje

7,50

Asian Fingerfood

Op basis van 4 items per persoon (buiten de noten, crackers en garnituren).

Tafelgarnituren
Katjang noten
Rijstcrackers
Wasabi noten
Zeewierkroepoek

Sushi komkommer
Sushi krab
Sushi tonijn

Yakitori met sojasaus
Gefrituurde kip in panko-wasabi kruim
Runderlende met bosui, soya en knoflookchips
Eendenloempia met hoisinsaus
Samosa

9,50

Streetfood

Buns

Kreeftavocado,	tomatensalsa, koriander en krokante quinoa	8,50
Kalfsmerguez	piccalilly, pancetta, rode uiencompote	7,50
Lamsmerguez	harissa, yoghurt, zoetzure kerrie komkommer, kaneel en selderijblad	6,50

Burgers

Tonijn	mango, rode peper, limoen, tomaat	8,50
Double cheese	augurk, ketchup en krokante ui	8,50

Zuid-Amerika

Tortilla:	chili con carne, crème fraîche, cheddar en jalopeño pepers	7,50
Choripan	chorizo op een pistolet met chimichurri	8,50
Ceviche:	gemarineerde zeebaars met rode peper, tomaat, rode ui, limoen en avocado	9,50

Azië

Falafel	krokant gebakken kikkererwtballetjes met wortel, rode ui, selderij, knoflook en een saus van rode pepers (vegetarisch)	7,00
Seekh kebab	kipgehaktspiesjes met komijn, kummel, gember en raita	6,50
Bun Bao	stoombrood gevuld met pulled pork, zoetzure kool, bosui en krokante knoflook	7,50
Bo Bia	loempia's van rijstpapier met vulling van zoetzure kool, wortel, komkommer, mint en kip met soja-gembersaus (ook vegetarisch verkrijgbaar)	7,00

Europa

Frutti di Mare	pizza met mosselen, kokkels, gamba's, octopus, knoflook, citroen en peterselie	7,50
4 Formaggi	pizza met gorgonzola, Parmezaanse kaas, mozzarella en tallegio (vegetarisch)	6,50

Amuselepels

Kleine hapjes die creatief op een lepel worden geserveerd, zowel voor bij de borrel als voorafgaand aan het diner.

Amuselepel

Op basis van 2 items per persoon. Verkrijgbaar vanaf 25 personen.

6,00

- Pannacotta van bloemkool met zeewaterjelly en Avruga kaviaar
- Geroosterde bietjes met geitenkaas en truffel
- Spekkoek van eendenlever en rilette
- Zalmkubus met zwart zeezout en saffraandip
- In ras el hanout gebakken tonijn op gemberkool
- Spinazie, pecorino en een kwarteleitje
- Kalfstartaar met rucola en abdijkaas
- Mulfilet met dille, venkel en Pernod
- Pata negra met rode uiencompote en balsamico
- Runderhaas met komkommersalsa en twee kleuren sesam

Canapés

Mooie kleine open sandwiches voor een borrel, receptie of voorafgaand aan een diner.

Canapés

8,50

Per persoon gaan wij uit van 3 canapés. Deze worden geserveerd op strakke witte schalen. Verkrijgbaar vanaf 25 personen. Keuze uit vier van onderstaande.

- Kalf, tonijn en kwartelei
- Gerookte zalm, limoendip, dille en Avruga kaviaar
- Caprese met cherrytomaat en picolino
- Gorgonzola, rucola en zongedroogde tomaat
- Gerookte ribeye met abdijkaas
- Stellendamse garnalen met bieslook en mosterddip
- Eendenlever met gekonfijte abrikozen
- Gegrilde courgette met provolone
- Carpaccio met pistacheboter en Pecorino
- Lamsham met gegrilde biet
- Mousse van tomaat, rode peper en geitenkaas
- Eendenborst met rode uiencompote en truffelspread
- Pepermakreel met pompoenchutney
- Gerookte kip, appel en bloedworst
- Paling in het groen



Sit-down diner

U kunt zelf een menu samenstellen met onderstaande gerechten. U biedt uw gasten twee gerechten per gang aan, waaruit zij één keuze kunnen maken. Deze keuzes dienen minimaal 5 dagen voor het diner bij ons bekend te zijn. Uiteraard houden wij rekening vegetarische wensen en speciale diëten. Verkrijgbaar vanaf 25 personen.

Twee gangen	28,50
Drie gangen	34,50
Vier gangen	40,50
Vijf gangen	47,00

Voorgerechten

- Salade van witlof, coquilles en gedroogde ham met balsamicoglaze
- Dun gesneden kalfshaas met een crème van tonijn en extra virgine olijfolie
- Carpaccio met pistache dressing, rucola, pecorino en eendenleverkrullen
- Dun gesneden tonijn op pappadum met wakame-komkommer salade en wasabi
- Geitenkaascrème, gekonfijte rode biet, bietenstructuren, truffel en rucola

Soepen

- Cappuccino van spinazie met een spiesje van gamba's
- Romige tomatensoep met basilicum en gorgonzola crostini
- Wortel-koriandersoep met beignets van olijven en pancetta

Hoofdgerechten

- Klassieke entrecote bordelaise met fritatta, gegrilde groenten en truffelpapier
- Op de huid geroosterde kabeljauw met quinoa, zoete aardappel en doperwtencrème
- Kalfssukade en kalfszwezerik op een stampotje van wilde spinazie en gedroogde tomaatjes
- Op de huid gebakken zeebaars op aardappelpuree, gegrilde venkel en gevogeltejus
- Op lage temperatuur gegaarde wilde zalm (in vanille en laurier) met quinoa, courgette en venkel

Dessert

- Hangop met macademianoten, honing en een compote van lavendel en abrikoos
- Soepje van ananas en een crème brûlée met kruidnagel
- Sake sabayon, oosters fruit met een coulis van mango, sesam en koriander
- Trilogie van sinaasappel, granité en dragon
- Klassieke tarte tatin

Walking diner

Staan dineren met kleine gerechten die opeenvolgend worden uitgeserveerd. U heeft de keuze uit vijf, zes of zeven gangen, waarbij vijf gangen voldoende voor een volwaardige maaltijd zijn. Verkrijgbaar vanaf 25 personen.

Vijf gangen	39,00
Zes gangen	43,50
Zeven gangen	47,00

Voorgerechten

- Geroosterde coquilles met schaaldierenolie en venkelschuim
- Lichtgeroosterde sesam tonijn met komkommer-wakamé salade, wasabicrème en sesamolie
- Dun gesneden zeebaars ceviche met limoen, Spaanse peper en koriander
- Carpaccio van weiderund, veldsla, Oude Beemster en pistachedressing

Soepen

- Gele currysoep met een spiesje van zeeduivel en croutons van naanbrood
- Lichtgebonden erwtensoup met Hollandse garnalen, kokosschuim en cacao
- Uiensoep met jopenbier en gorgonzola croutons

Hoofdgerechten

- Gegrilde zeebaars op gepofte groenten, gnocchi, chorizo en gremoulata
- Dingesneden kalfshaas getopt met rucola en pecorino
- Op de huid gebakken zalmfilet, brandade met venkel en limoen beurre
- Tonijn Niçoise met gefrituurde ansjovis en paprikajus
- Dun gesneden ribeye gevuld met bosui en een sojasake jus
- Gentse waterzooi in een weckpot

Dessert

- Citroentaartje met sorbet van bittere chocolade
- Witte chocolade mousse en een taartje van mango, Spaanse peper en sesam
- Soepje van rood fruit, mascarpone ijs, basilicum en balsamicoglaze
- Gorgonzola ijs met krokante ontbijtkoek
- Klassieke crème brûlée

Buffetten

Le Market

33,50

Dit samengestelde buffet is geheel biologisch en verkrijgbaar vanaf 25 personen.

Garnituren

- Boeren bruinbrood
- Molenaarsbrood
- Boerenboter
- Knoflookdip

Koude gerechten

- Tomaat, komkommer en paprika uit het Westland
- Spinaziesalade met kaantjes van bloedworst en Oude Beemster
- Klassieke Waldorfsalade met kalkoen en kwarteleitjes
- Dun gesneden weiderund met Romeinse sla en Zaanse mosterdvinaigrette
- In zoetzure azijn gemarineerde grote garnalen

Warme gerechten

- Wilde zalm op zwarte rijst met choronsaus
- Kalfssucade met een jus van laurier en zoethout
- Grove hutspot met aardappels in de schil en gefrituurde uien
- Kip in de wijn, geserveerd in een weckpotje
- Geglazeerde groene groenten

Dessert

- Biologisch kaasbuffet met notenbrood
- Chocomousse met een crumble van studentenhaver
- Peer-appelsalade met honing en dragon

Spaans Temperament

36,50

Heerlijke aioli, sardienpasta, gazpacho en geroosterd brood met knoflook en tomaat zijn de basisingrediënten voor dit Spaanse buffet. Verkrijgbaar vanaf 50 personen.

Koud

- Pata negra, chorizo en lomo Ibérico
- Salade met gegrilde groene asperges en manchego
- In de olie en azijn gemarineerde ansjovis met bosui
- Aardappelsalade met kappertjes en tonijn
- Tuinbonen met rode ui

Warm

- Zarzuela; rijkelijk gevulde visschotel met saffraan
- Patatas bravas met mojosaus
- Gamba's met knoflook en Spaanse peper
- Albondigas; gehaktballetjes in tomatensaus
- Paëlla met konijn, kip en zeebanket

Dessert

- Sinaasappelsalade met honing en kaneel
- Crème Catalana
- Cabrales met notenbrood
- Bitterkoekjespudding met moscatel
- Nougat



Buffetten

Italian Highlights

38,50

Het assortiment kan in overleg aangepast worden. Verkrijgbaar vanaf 50 personen.

Antipasti

- Crostini's, focaccia en boerenlandbrood
- Olijventapenade, olijfolie, zeezout en citroenpeper
- Gemarineerde bospaddestoelen met balsamico azijn
- Artisjokkensalade met knoflook, salie en rucola
- Linguini salade met citroenpeper, knoflook en peterselie
- Geroosterde tomaten met buffelmozzarella en rucola
- Siciliaanse witte bonensalade met citroen, koriander en Spaanse peper
- Dun gesneden rauwe tonijn met kappertjes, olijfolie en citroendressing
- Gamba's gemarineerd in pepers, limoen en peterselie
- Carpaccio met pecorino, rucola en olijfolie
- Vitello tonato: kalfshaas met tonijnmayonaise
- Diverse salami's, vleeswaren en gedroogde worstsoorten uit Toscane en Emilia Romagna
- Ansjovis met bosui

Warme gerechten

- Zwaardvisfilet antiboisie op zwarte pasta
- Zeebaars, spinazie, basilicum en zwarte olijven
- Manzo Stufato in een Barolo
- Parelhoen met rozemarijnaardappels en prosciutto
- Scaloppina al masala
- Gegrilde groenten

Vegetarisch (optioneel, verwisselen met één van bovenstaande warme gerechten)

- Gevulde paprika met risotto Milanese
- Aardappel-paddenstoelenlasagne
- Gegrilde courgette met groenteragout

Dolci

- Tiramisu van mascarpone en lange vingers
- Panforte
- Panna cotta
- Italiaanse kazen (optioneel, te vervangen voor één van bovenstaande dolci)

Flavours of Northern Africa

37,50

Een origineel buffet gebaseerd op de Noord-Afrikaanse keuken. Het assortiment kan in overleg naar uw wensen aangepast worden. Verkrijgbaar vanaf 50 personen.

Garnituren

- Harissa, humus en olijven
- Turks brood en pitabrood

Voorgerechten

- Linzensalade met rode ui en knoflook
- Couscous met gedroogde vruchten en noten
- Artisjokharten met gember, honing en citroen
- Gamba's in curry, koriander en peper
- Tonijn met chermoula en waterkers
- Ceviche met saffraan en zoute komkommersalade met kaneel
- Geroekte lamsham met dadels, amandelen en sinaasappel

Soepen (optioneel, verwisselen met één van bovenstaande voorgerechten)

- Harirasoep met erwten, linzen, kalfspoulet en lamspoulet
- Gekoelde amandel-knoflooksoep
- Pompoensoep met kaneel en rijst
- Stevige tomatensoep met ras el hanout

Hoofdgerechten

- Lamskebabs
- Tajine van kip met dadels, amandelen en oranje bloesemwater
- Zwaardvis met geroosterde tomaten, kaneel en aardappel
- Rode mul met citroen, knoflook en saffraan
- Hellema (zeebaars) met venkel

Nagerechten

- Baklava: filodeeg met honing en pistache
- Creme Tmar: flan met dadels
- Tej Larousa: gebakken abrikozen met cremekaas en amandelen
- Koffie creme met kruidnagel en kaneel

Hoofdstuk 3

ENTERTAINMENT

Food concepts

Oestermeisje

vanaf 530,00

Vanuit de speciaal voor haar ontworpen roestvrij stalen riem opent het Oestermeisje live verse oesters voor uw gasten. Prijsindicatie op basis van één meisje gedurende twee uur, met 150 oesters.

Patameisje

vanaf 675,00

Als een ervaren cortadero voorziet het Patameisje uw gasten van heerlijke flinterdunne plakjes Pata Negra. Prijsindicatie op basis van één meisje gedurende twee uur, met 150 porties.

Sushimeisje

vanaf 895,00

Vanuit de handige riem om haar heupen kan het Sushimeisje haar mix van verschillende soorten sushi op simpele wijze voor uw gasten bereiden. Prijsindicatie op basis van één meisje gedurende twee uur, met 200 sushi.

Tafeldame

645,00

De tafeldame serveert uw gasten hapjes, drankjes en/of goodiebags via de tafel die zij om zich heen draagt. De tafeldame is tevens zeer geschikt om uw gasten bij binnenkomst welkom te heten en te registreren. Prijsindicatie op basis van één meisje gedurende twee uur.

Andere concepten

prijs op aanvraag

Op aanvraag kunnen we verschillende food concepten voor u verzorgen. Denkt u aan een bruleemeisje voor uw winterse kerstbuffet, een of champagnemeisje om uw nieuwjaarsreceptie feestelijk in te luiden. Vraag naar de mogelijkheden bij ons serviceteam.

Personeel

Onderstaande prijzen zijn op basis van uurtarief. Overige diensten op aanvraag.

Manager

49,50

Medewerker bediening

29,50

Medewerker keuken

29,50

Bovenstaande tarieven voor medewerkers zijn enkel van toepassing indien u kiest meer medewerkers in te zetten bovenop de standaard die Vondelpark3 hanteert.

Hostess

37,50

Medewerker security

42,50

Toilet dame

27,50

Garderobe dame

27,50



Licht & Geluid

Vondelpark3 werkt samen met een vaste leverancier van licht-, geluid- en presentatiebenodigdheden: Music and Productions. Door deze samenwerking kunnen wij u diverse audiovisuele materialen van hoge kwaliteit leveren tegen een zeer scherpe prijs. Hieronder vindt u de pakketten die door Music and Productions zijn samengesteld. Uiteraard is het hiernaast mogelijk om op aanvraag aan uw specifieke wensen te voldoen. Alle vernoemde prijzen zijn inclusief op- en afbouw (ma t/m vrij: 07:30 uur tot 18:30 uur).

Combi Sets

Een combi set bestaat uit een complete dj- en geluidsset, inclusief DJ-Booth op een zwart afgerokt podiumdeel van 2x1x1 meter.

Geluidset tot 300 pax	400,00
Geluidset tot 50 pax	165,00

Complete Lichtsets

Lichtset A	105,00
Vier Tourled Expolite	

Lichtset B	310,00
Vier Robe XT160 en een SGM lichttafel	

Overige wensen met betrekking tot licht op aanvraag.

DJ & Crew

Door jarenlange ervaring op het gebied van evenementen, heeft Vondelpark3 een brede portefeuille aan muzikaal entertainment opgebouwd. Van netwerkborrels tot huwelijksfeesten en van verjaardagen tot zomerfeesten, voor elk type evenement heeft Vondelpark3 een geschikte DJ. Neem voor meer informatie contact met ons op.

DJ per uur	129,50
Uurtarief crew licht & geluid	41,50



Polaroids

Ook hebben we een extra faciliteit tot uw beschikking dat uw evenement nog succesvoller maakt, een evenement om nooit te vergeten!

Hier onder vindt u de prijzen van de polaroidspakketten:

100 Stuks	Pakketprijs 300
250 Stuks	Pakketprijs 550
500 Stuks	Pakketprijs 1025

Deze tarieven zijn inclusief gepersonaliseerde kaders, foto's en fotomeisjes.

Word nooit weggelooft



90%
Keepsake
conversation

Deel online met de unieke #



35-51%
Social
conversation

Use the unique webshop discountcode or add a QR-code



35-51%
Sales
conversation



Parking & Pendelservice

Indien een groot deel van uw gasten met de auto komt en u ze de eventuele zorg voor het vinden van een parkeerplaats uit handen wilt nemen, biedt Vondelpark3 u de Parking & Transport Service. U geeft uw gasten de mogelijkheid gezamenlijk te parkeren in de garage van de Amsterdam RAI, dichtbij de snelweg. Vervolgens worden uw gasten met één of meerdere pendelbussen naar Vondelpark3 gebracht. Het is mogelijk om een logo of groepsnaam op deze bus te communiceren.

OVERDAG TOT 22:00 UUR

Capaciteit bus	1,5 uur	3 uur	5 uur
8 personen	160,-	200,-	275,-
19 personen	220,-	270,-	390,-
49 personen	230,-	300,-	420,-

VANAF 22:00 UUR

Capaciteit bus	1,5 uur	3 uur	5 uur
8 personen	180,-	235,-	330,-
19 personen	240,-	300,-	420,-
49 personen	270,-	340,-	475,-

Afhankelijk van het verloop van uw evenement kan er tijdens en/of aan het einde een pendelservice terug naar de Amsterdam RAI worden georganiseerd. Indien u de parkeerkosten voor uw rekening wilt nemen, zal Vondelpark3 de bestuurders van de auto's bij vertrek een uitrijkaart voor de parkeergarage van de RAI geven. Het is uiteraard ook mogelijk de gasten tegen het normale tarief hun eigen uitrijkaart te laten betalen in de parkeergarage.

Uitrijkaart parkeergarage Amsterdam RAI

9,90

