



# BARRAGE EVENTS BROCHURE



Introductie	2
Zaalhuur	2
Hazes Arrangementen	3
Buffetten	4
Viskar	6
Walking dinner	7
Diner Menu	8
Private dinner	10



[www.barragebv.nl](http://www.barragebv.nl)  
[info@barragebv.nl](mailto:info@barragebv.nl)

tel.: 0617594598

Postbank: 20.95.236  
K.v.K. te Haarlem 34089664  
BTW.nr.: NL. 112083535 B01

Van Cleeffkade 15  
1431 BA Aalsmeer



## Crown Business Studios Aalsmeer

Het monumentale gedeelte aan de van Cleefkade heeft vanaf 1912 dienst gedaan als bloemen veiling, waarna het later, door Joop van de Ende werd omgetoverd tot studio en entertainmentruimte en in heel Nederland bekend werd als de studio's in Aalsmeer. De bakermat van de commerciële tv waar inmiddels elke bekende Nederlander voor de camera heeft gestaan.

Die sfeer en magie bekruipt je nog steeds als je dit gebouw binnenkomt.

Vanaf 1 juli 2010, is het gehele event centre overgenomen door Crown Business Centers en sinds 1 februari 2011 neemt Catering & Partyservice Barrage BV het culinaire gedeelte voor zijn rekening.

Wij kunnen je daarom ook prachtige ruimtes aanbieden die uitermate geschikt zijn voor het vieren van een verjaardag, receptie, diner, private dinner, buffet, kortom elke culinaire invulling is te realiseren.



## Zaalhuur



Niet alleen verzorgt de Barrage feesten en partijen op locatie, ook onze thuisbasis is heel geschikt voor een geslaagd evenement vanaf 10 personen.

### Artiestenfoyer

per dagdeel € 300,- incl. garderobe, bargeeelte, ruimte voor receptie, diner of vergadering. Incl. beamer 5 tv's en muziekinstallatie.

### Bruin café

Per dagdeel € 100,- incl. muziekinstallatie ruimte voor receptie, verjaardag

### Restaurantruimte

Per dagdeel € 200,- ruimte voor diner, receptie, bijeenkomst

### Koepelzaal

Per dagdeel € 50,- ruimte voor diner, buffet, vipruimte, vergadering

### VIPruimte

Per dagdeel € 50,- ruimte voor private dining, vergadering, vipruimte

## Hazes arrangementen



Het authentieke bruin café is de ideale plek voor het beginnen van de avond of voor het vieren van je verjaardag.

Het André Hazes arrangement is een kant en klaar pakket voor € 22,50 per persoon.

Van 20:00-01:00 uur onbeperkt Hollands assortiment bestaande uit tapbier, wijnen, frisdranken, vruchtensappen, vieux en jenevers, Nootjes, kaas en worstgarnituur.

Uiteraard kunnen wij een pakket samenstellen naar wens en u kunt uw arrangement aanvullen met de volgende items (prijzen zijn per persoon):

- Buitenlands gedistilleerd, Bacardi, whisky, etc. € 5,50
- Bitterballen en/of gemengd frituur € 2,50
- Luxe canapees belegd met o.a. zalm, carpaccio, makreel, romige brie, kruidenkaas, paling, gerookte kip. 3 stuks pp. € 3,75
- Satébuffet: 2 stokjes, kroepoek en stokbrood met kruidenboter € 5,50
- Salade buffet bestaande uit vleessalade, vissalade, Waldorfsalade, aardappelsalade, allen gedecoreerd met vis en vleesgarnituren, stokbrood met kruidenboter en sausjes € 7,50
- Live entertainment zanger of zangeres met de lekkerste kroeg- en meezingnummers. 2 setjes v.a. 50 personen € 8,00



Deze ruimte is ook zeer geschikt voor uw receptie. Kiest u voor het Roxeanne Hazes arrangement dan bieden wij u een totaal pakket voor € 9,75 per persoon. Gedurende 1½ uur onbeperkt Hollands assortiment bestaande uit tapbier, wijnen, frisdranken, vruchtensappen, vieux en jenevers. Nootjes en bittergarnituur (3 stuks pp.)



## Buffetten

### Tapas Buffet Borsato € 19,50

#### Koud

- Pastasalade
- Tonijnsalade
- Aardappelomelet
- Gemarineerde mosselen
- Olijven met feta kaas
- Gerookte zalm
- Gedroogde tomaatjes
- Tapenade van olijven
- Peppadew met kruidenkaas
- Gemarineerde champignons in olijfolie
- Diverse broodsoorten met boter, kruidenboter en tapenade



#### Warm

- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Rempengballetjes in satésaus
- Kipblokjes in pepersaus
- Gemarineerde aardappelpartjes
- Kipvleugels
- Quiche van groente kaas en kruiden

### Salade Buffet Froger € 22,50

#### Koud

- Tonijnsalade met kappertjes, rode ui, appel, augurkjes en fusilli
- Aardappelsalade met creme fraiche en verse bieslook, gedecoreerd met crabsticks, forel, makreel en gerookte zalm
- Verse rauwkostsalade met rozijnen en ananas
- Groene salade met croutons, komkommer, cherrytomaatjes, ui en kruiden
- Penne salade met Italiaanse dressing, olijven en gedroogde tomaten
- Hollandse vleesschotel met diverse fijne vleeswaren een garnituur van vers fruit
- Potjes en schaaltes met vlees- en visgarnituren versieren het buffet
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Sausjes



#### Koud

- Gehaktballetjes in italiaanse-tomatensaus
- Kipblokjes in een romige saus van bospaddenstoelen
- Visschotel met pangasius en zalmfilet op een bedje van witte rijst en groente
- Aardappelpartjes met cajunkruiden

## Japans Buffet Ushi € 35,00

### *Koud*

- Sashimi bestaande uit Sake (zalm) en Maguro (tonijn)
- Nigirisushi van Sake (zalm), Maguro (tonijn), Tamago (omelet), Surimi (krabstick), Unagi (paling), Saba (makreel), Inari (tofu en ei)
- Makisushi van Komkommer, Maguro (tonijn), Sake (zalm), Avocado, Surimi (krabstick)
- California salade met crab, avocado en rode visetjes
- Ijsbergsalade met een sesamdressing
- Zeewiersalade
- Gemarineerde gember
- Wasabi
- Soy Sauce



### *Warm*

- Miso soep
- Sweet Soya Chicken
- Yakitori
- Gamba's in knoflook olie
- Basmati rijst

## IJsbuffet Royal Barrage

Minimaal 10 personen va € 9,50 pp (andere opties mogelijk)

IJstaarten, ijsgebakjes, ijs petit four. Prachtig om te zien en fantastisch van smaak



## Visbuffet

### Viskar Jan Smit € 8,75

- Rolmops, zoute en zure haring in diverse sauzen
- Panharing
- Sprotjes
- Gefileerde makreel
- Gekookte en gefrituurde mosselen
- Gerookte makreel
- Kibbeling
- Amsterdamse uien, augurken
- Stokbrood
- Boter en kruidenboter



### Luxe Viskar Nick en Simon € 12,-

- Rolmops, zoute en zure haring in diverse sauzen
- Panharing
- Sprotjes
- Gefileerde makreel en paling
- Hollandse garnalen
- Gekookte en gefrituurde mosselen
- Gerookte zalm en makreel
- Kibbeling
- Amsterdamse uien, augurken
- Stokbrood
- Boter en kruidenboter



### Broodmaaltijd € 14,50

- Kopje soep
- Diverse broodsoorten
- Croquet
- Onbeperkt 4 soorten vleeswaren
- Kaas
- Zoetwaren en boter
- Onbeperkt melk en karnemelk



# Walking dinner

## Barrage Walking Dinner € 32,50 p.p.

- Starter van geroosterd, gemarineerd brood met kruidendip, olijven en kruidenboter
- Glaasje met, op Oosterse wijze bereide noodles met verse cajuntonijn en mierikswortelmayonaise
- Side plate met een bolletje aardappelsalade, truffelsalsa, gerookte zalm en paling van Eveleens, heilbot en truffelmayonaise
- Bospaddenstoelensoepje, geserveerd met een saté van grotchampignons in sierlijke kopjes
- Talapiafilet op een bedje van risottorijst met cherrytomaatjes uit de oven, overgoten met een romige kreeftsaus
- Parelhoen gevuld met spinazie en cheddarkaas, geserveerd met een kruidenpuree, haricot verts ingerold met katenspek en overgoten met een rode portsaus
- Hoorntje met sorbetijs

## Barrage Walking Dinner € 37,50 p.p.

- Starter van geroosterd, gemarineerd brood met kruidendip, olijven en kruidenboter Zalmcarpaccio met dillendressing en rucolasla
- Glaasje maiskipsalade met ananas en kerriemayonaise
- Dubbel getrokken groentebouillon met een spiesje van groenten
- Romige risotto met zalm uit de oven
- Rode koolpuree met eendenborst en frambozensaus
- Petit grand dessert



## Barrage Walking Dinner € 42,50 p.p.

- 3 laags etagère met fruit de mer met o.a. vers gekookte mosselen, krabsticks, gerookte zalm, makreel, heilbot en garnalen geserveerd met sausjes en toastbrood
- Carpaccio van rundermuis met balsamicodressing, notensla en oude kaas
- Deegpijpje gevuld met spinazie, kaassaus, pijnboompitten en verse bieslook
- Veloute van doperwten met gerookte paling
- Asperges gerold in gerookte zalm met een botersausje
- Kabeljauw filet met couscous en courgetteblokjes
- Spoon van citroenijs en champagne
- Getrancheerde ossenhaas op een bedje van aardappelgratin en paprika
- 2 kleuren chocolademousse

## Diner menu

### Diner 1 € 19,50

- Carpaccio met notensla, pijnboompitjes, kikkoman-soja dressing en oude kaas
- Pangasiusfilet met een kreeftesaus en garnaltjes romige bieslookpuree en geglaceerde worteltjes
- Romige chocolademousse met een vanillesaus



### Diner 2 € 22,50

- Dubbelgetrokken runderbouillion met kruiden
- Cajun-varkenshaas met bospaddenstoelen, gewokte groente en aardappelgratin
- Sorbetijs met verse slagroom en vers fruit

### Diner 3 € 32,50

- Duet van gerookte paling en zalm van palingroker Eveleens uit Burgerveen met foreleitjes en een citroen-dillemayonaise
- Kipfilet gevuld met gedroogde tomaten, kruidenkaas met amandelschaafsel, groente bouquet en rode port saus
- Chocoladefantasie

### Diner 4 € 39,50



- Japanse kip op een bedje van zeewier en terrayaki saus
- Wortel pompoen soepje met een sateetje van kleine gamba's
- Mals gegrilde tournedos met haricot verts en truffelsalsa-risotto, overgoten met een champignonjus
- Grand dessert



## Private dinner

Wij beschikken over ideale ruimtes die zeer geschikt zijn voor private dining. Zowel de bediening als de gerechten worden aangepast aan een thema. Er is een keuze uit oa. een middeleeuws, ondeugend of boeren thema.  
Uw private dinner gaat gepaard met muziek en entertainment.  
Bij elk thema wordt een 5 gangen diner geserveerd € 75,- pp.  
Min. 15 personen

Barrage BV beschikt over een limousine-dienst om u met vol allure te laten halen en brengen. De limo heeft twee LCD schermen, tv en dvd en een home cinema-theatre system. Vanaf € 110,-



**Van Cleeffkade 15  
1431 BA Aalsmeer**