



**ZUIDPOOL**

# Trouw brochure

---

2023 | 2024



## Winter wonderland

Op zoek naar een bijzondere trouwlocatie in Amsterdam? Een locatie waar je je in een oase van rust waant en toch midden in de stad bent, een locatie waar je als 'winter-' bruid en bruidegom volledig tot je recht komt. Waar de twinkelende lichtjes in de bomen en de sfeervolle vuurkorven op het terras voor een warme en intieme sfeer zorgen en waar ieder onderdeel van deze speciale dag kan plaatsvinden. Waar je ontzorgd wordt door vriendelijke personeel en verrast wordt door culinaire concepten en de fijne wijnen.

Dan ben je bij ZUIDPOOL aan het juiste adres!

Een winterbruiloft heeft zoveel mogelijkheden, knus, romantisch, magisch of glamorous. Trouwen in de winter brengt zo veel charme!

Voor jullie ligt onze speciale trouwbrochure vol met mogelijkheden voor een Winter Wedding.

Ons Salesteam zit klaar om een passend voorstel te maken voor jullie bruiloft.

# Zuidpool

Zuidpool heeft meerdere multifunctionele locaties, en alle benodigde faciliteiten om succesvolle, op maat gemaakte events te organiseren samen met jou als organisator! Verder heeft ons sales team een enorme kennis opgebouwd door het mogen faciliteren van meer dan 300 events per jaar van verschillende grotes. Het resultaat van de combinatie tussen ons ervaren team en de zorgvuldig ontworpen locaties leidt tot een onvergetelijke ervaring op een unieke evenementenlocatie in Amsterdam.

In deze brochure staat de capaciteit, prijzen en mogelijkheden per locatie beschreven. Door middel van het combineren van verschillende locaties (zowel binnen als buiten) kan de capaciteit verhoogd worden tot maximaal 2500 personen.



- 1 The Mountain House
- 2 The Winter House
- 3 The Ski Hut

# Locatiehuur

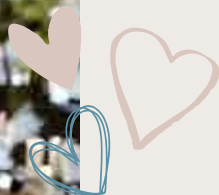
Locatie	Okt	Nov	Dec	Jan	Feb	Maa
The Mountain House	€2250	€2250	€2250	€2250	€2250	€2250
The Winter House	€2250	€2250	€2250	€2250	€2250	€2250
The Ski Hut	€1375	€1375	€1375	€1375	€1375	€1375

\* Voor exclusieve huur van de gehele locatie, neem gerust contact op met onze sales afdeling.

\* De genoemde locatiehuur prijzen zijn per dagdeel en exclusief eten, drinken, personeel, entertainment en inhuur.

\* Voor een tweede opeenvolgend dagdeel wordt 40% van de locatiehuur gerekend.

Dagdeel	Zondag - Donderdag	Vrijdag - Zaterdag
Ochtend/middag	07:00 - 16:00	07:00 - 16:00
Middag/avond	17:00 - 01:00	17:00 - 03:00



# The Mountain House

Onze grootste evenementenlocatie is The Mountain House, gelegen aan het water naast het Restaurant. De ruimte heeft een warme uitstraling en door het gebruik van het vele glas geeft het een perfecte koppeling met buiten. The Mountain House staat in direct contact met de keuken en beschikt over een eigen flexibele bar en toiletgroep.

De maximale capaciteit van The Mountain House is 350 personen. Om nog meer capaciteit te creëren is het mogelijk om The Mountain House met het Restaurant te verbinden door het weghalen van de geluidsdichte wand tussen beiden ruimtes.

## CAPACITEIT PER OPSTELLING

Feest	300
Borrel	300
Walking dinner	250
Sit down diner (lange tafels)	150
Sit down diner (ronde tafels)	100
Buffet of BBQ	200
Ceremonie	180



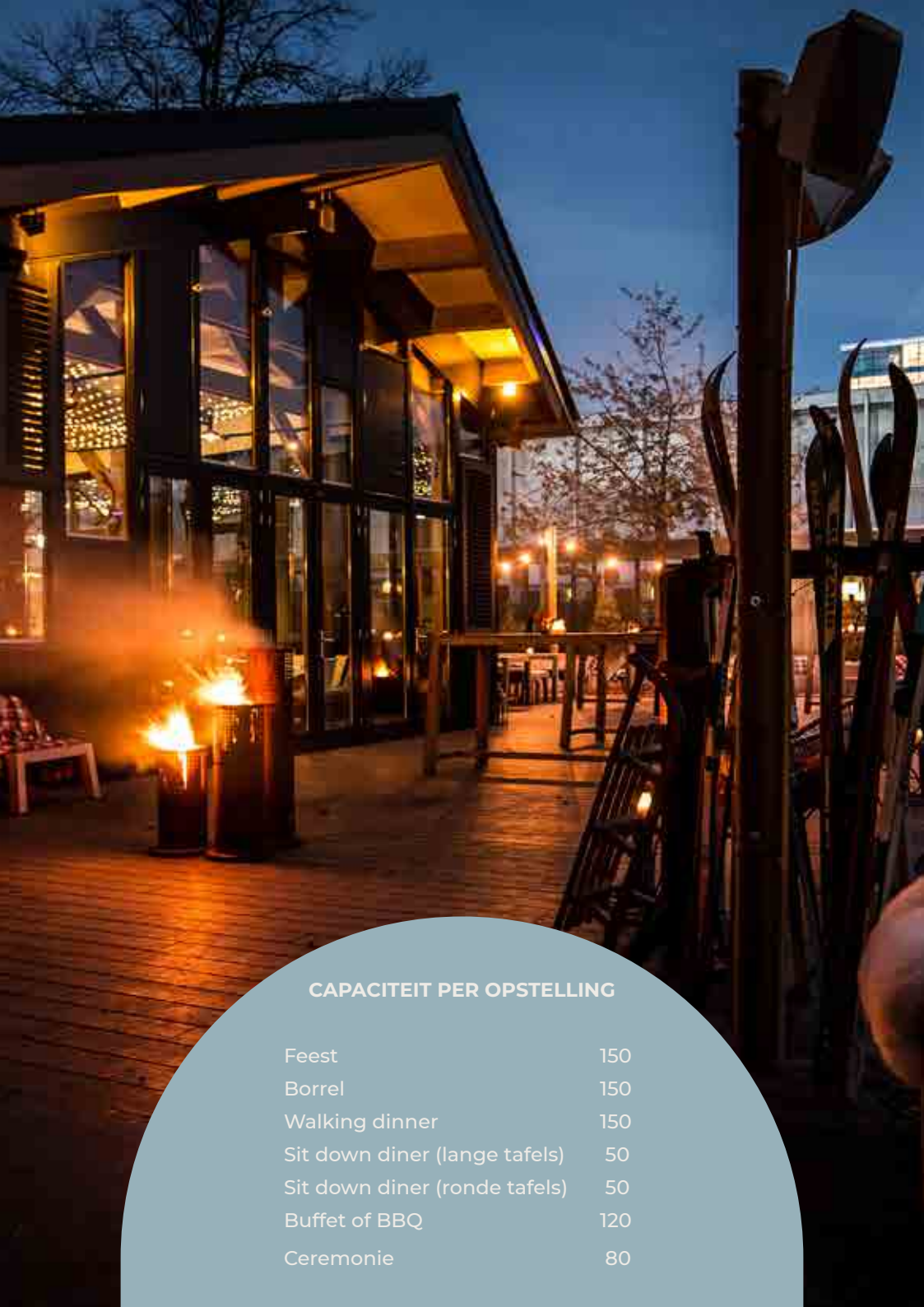
# The Winter House

In de zuidelijke helft van Zuidpool aan het water bevindt zich The Winter House. Deze locatie is ruim opgezet met een grote bar en modulaire inrichting. The Winter House heeft aan de voorkant een groot terras en een terras aan de waterkant doorlopend tot aan The Mountain House.

De maximale capaciteit van The Winter House is 300 personen. Om nog meer capaciteit te creëren is het mogelijk om The Winter House met The Mountain House te verbinden door het weghalen van de geluidsdichte wand tussen beiden ruimtes.

## CAPACITEIT PER OPSTELLING

Feest	200
Borrel	200
Walking dinner	175
Sit down diner (lange tafels)	120
Sit down diner (ronde tafels)	80
Buffet of BBQ	175
Ceremonie	130



## The Skihut

Ski Hut is gelegen aan de ingang van Zuidpool. Het is een intieme ruimte met een eigen bar voor groepen tot 150 personen.

Binnen ervaar je een typische wintersfeer met speelse elementen en een warm interieur. Het meubilair heeft zowel binnen als buiten een standaard indeling met verschillende zithoeken, maar kan natuurlijk naar wens worden aangepast. The Ski Hut kan gecombineerd worden met andere Zuidpool ruimtes om de capaciteit uit te breiden.



### CAPACITEIT PER OPSTELLING

Feest	150
Borrel	150
Walking dinner	150
Sit down diner (lange tafels)	50
Sit down diner (ronde tafels)	50
Buffet of BBQ	120
Ceremonie	80

# Drank

vanaf 40 personen

## Drankenarrangement Binnenlands (onbeperkt)

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

2 uur	€ 28.50
3 uur	€ 32.50
4 uur	€ 36.50
5 uur	€ 39.50
6 uur	€ 42.50

## Drankenarrangement buitenlands (onbeperkt)

Heineken tapbier, frisdrank, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, Hollandse jenever, vieux, Martini, rum, wodka, gin en whiskey.

2 uur	€ 34.50
3 uur	€ 39.50
4 uur	€ 44.50
5 uur	€ 48.50
6 uur	€ 52.50

## Welkomstdrankjes

Prosecco per glas	€ 7.50
Prosecco per fles	€ 37.00

Champagne per glas	€ 11.50
Champagne per fles	€ 76.00

Cocktailbar <small>(vanaf prijs per cocktail)</small>	€ 9.50
Sappenbar <small>(prijs per sap)</small>	€ 5.00
Koffie & thee buffet	€ 7.50
Koffie, thee en zoete lekkernijen	



# Fingerfood

vanaf 40 personen

## Tafelgarnituren

€ 4.75

- Groentetuintje met humus dip
- Krokante maïs- en kikkererwtenmix
- Truffelchips
- Gerookte paprikacrackers

## Dutch Fingerfood

€ 9.50

Gebaseerd op 6 items per persoon.

### Oud Hollands tafelgarnituren

- Boerenmetworst
- Runderrookvlees
- Oude kaas
- Kaasvlinder
- Amsterdams zuur

### Warme items

- Bitterbal
- Mini kaassoufflé
- Mini frikandel

### Extra optie

- Garnalenkroket

€ 1.00



## Asian Fingerfood

€ 9.50

Gebaseerd op 6 items per persoon.

### Tafelgarnituren

- Katjang noten
- Rijstcrackers
- Wasabi noten
- Zeewierkroepoek

### Warme items

- Rendang kroket
- Gefrituurde kip in panko wasabi kruim
- Loempia van kip met hoisin saus (optioneel vegetarisch)
- Samosa (vegetarisch)

## Vegan Fingerfood

€ 9.50

Gebaseerd op 4 items per persoon.

- Thaise groene curry bite
- Mini boschampignonkroket
- Mini groentekroket
- Vegan bitterbal



# Small bites

vanaf 40 personen

## Moodfood plateau

€ 14.50

Heerlijke hapjes en verschillende soorten dips geserveerd op een groot rond plateau met bananen bladeren. De plateaus worden per 10 personen geserveerd, de prijs is per persoon.

- Flatbread en papadum
- Tomaten koriander chili dip
- Hummus
- Mango chutney
- Balinese drumsticks
- Gamba's in gele curry
- BBQ meatball
- Dahl (linzencurry)
- Groente loempia

## Traditionele bites

€ 11.00

Heerlijke verse hapjes op schalen, geserveerd in puntzakjes, glaasjes of op spiesjes. Kies uit onderstaande opties vier verschillende items. De prijs is gebaseerd op 3 items per persoon.

### Koude items

- Salade bresaola pesto mayonaise en pittenmix
- Garnalen en surimi salade met appel en limoen mayonaise
- Caprese tomaat en mozzarella en rucola

### Warme items

- Gamba kroketje met limoen mayonaise
- Kokos kruiden soep met bundelzwam
- Aardappeltaart Strandzuid

## Mini cone parade

€ 7.50

Heerlijke hartige hapjes geserveerd in een krokant hoorntje.

- Basilicum cone met zalmtartaar, zalmeitjes en zeewier cracker
- Basilicum cone met pesto mousse, tartaar van tomaat en mozzarella

# Plateaus



vanaf 50 personen

## Bourgondisch plateau

€ 16.50

De plankjes worden per zes personen geserveerd. De prijzen zijn per plateau.

- Seizoen paté
- Runderrookvlees
- Zeeuws spek
- Beemsterkaas
- Truffelmayonaise
- Amsterdams zuur
- Bourgondisch brood

## Antipasti plateau

€ 16.50

De plankjes worden per zes personen geserveerd. De prijzen zijn per plateau.

- Serrano
- Salami
- Fuet
- Manchego
- Tomaten tapanade
- Olijven
- Bourgondisch brood

# Walking dinner

vanaf 40 personen

Staan dineren met kleine gerechten die opeenvolgend worden uitgeserveerd. Maak een keuze uit onderstaande gerechten afhankelijk van het aantal gekozen gangen. We rekenen minimaal vijf gangen voor een volwaardige maaltijd. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek.

## Regulier walking dinner

<b>Vijf gangen</b>	<b>€ 43.50</b>
<b>Zes gangen</b>	<b>€ 48.25</b>
<b>Zeven gangen</b>	<b>€ 52.00</b>

### Voorgerecht

- Rillette van eend met stoofperen gel, crouton en kruidensla
- Winterse salade met bospaddenstoelen, zoet zure groente, hazelnoot en balsamico stroop

### Tussengerecht

- Pompoensoep met salie olie
- Huis gerookte warme zalmfilet met polenta en wortel tajine

### Hoofdgerecht

- Zacht gegaarde parelhoender filet met kastanje chocolade puree en mosterd jus
- Runder sukade met aardappel mousseline, geroosterde spruitjes, aardappel krokant en eigen jus

### Dessert

- Pure chocolade panna cotta met krokante kokos en schuim van cardemon



# Sit down dinner

vanaf 40 personen

Wij bieden je de mogelijkheid om te kiezen tussen een regulier of een veganistisch sit down diner. Maak een keuze uit onderstaande gerechten afhankelijk van het aantal gekozen gangen. Uiteraard kunnen wij rekening houden met vegetarische wensen en/of speciale diëten. Houd rekening met de eventuele extra kosten voor het inhuren van mastiek

<b>Drie gangen</b>	<b>€ 45.00</b>
<b>Vier gangen</b>	<b>€ 51.00</b>
<b>Vijf gangen</b>	<b>€ 58.00</b>

## Regulier sit down diner

### Inclusief brood en boter op tafel

- Runder tataki met wasabi kroepoek, yuzu gel en Aziatische kruiden sla
- Pompoensoep met salie olie
- Zacht gegaarde kabeljauw met krokante risotto, gestoofde prei en beurre blanc
- Gebakken eendenborst met pastinaak, spitskool en sinaasappel kruidnagel jus
- Gepocheerde peer met chocolade, espuma van rode wijn en pistache krokant

## Vegan sit down diner

### Inclusief brood en boter op tafel

- Groente terrine met paprika gel en kruidensla
- Pompoensoep met salie olie
- Gestoofde prei met aardappel schuim, champignon en kruidenolie
- Gemarineerde tempeh met pastinaak, spitskool en sinaasappel kruidnagel jus
- Gepocheerde peer met chocolade, espuma van rode wijn en pistache krokant

# Shared dining

vanaf 40 personen

Het shared dining menu wordt in verschillende schalen op tafel geserveerd en de gerechten worden gedeeld met elkaar. Houd rekening met de extra kosten voor het inhuren van mastiek.

## Shared dining drie gangen € 42.50

### Voorgerecht

- Carpaccio, Parmaaazaanse kaas, truffel mayonnaise, rucola en pijnboompitten
- Graved lax van zalm, zoetzure groente en kruidensla
- Salade rizione, ratatouille en geitenkaas
- Roseval aardappel salade
- Bourgondische plateau, diverse soorten vleeswaren
- Breekbrood met gezouten boter

### Hoofdgerecht

- Geroosterde groente
- Gemarineerde panddenstoelen
- Stoofperen
- Rundersucade in eigen jus en hutspot
- Zeebaars, kriel uit de oven, knoflook tijm en rozemarijn

### Nagerecht

- Warme chocoladefondant taartje



# BBQ

vanaf 50 personen

## Winter BBQ

€ 45.00

### Warme gerechten

- Gemarineerd lam
- Brisket met chimichurri
- Gemarineerde kip
- Zwaardvis, citroen en knoflook
- Roseval aardappelen uit de oven

### Koude gerechten

- Huisgemaakte aardappel salade
- Salade bar chef favorites

### Bijgerechten

- Verschillende broodsoorten
- Mosterddressing
- Kruidenboter
- Knoflooksaus
- Gerookte BBQ ketchup

### Vegetarische gerechten

Op aanvraag serveren wij de volgende vegetarische gerechten

- Vegan burger
- Mix van gegrilde seizoensgroenten

### Dessert buffe Keuze uit 3 items

€ 9.50

- Tiramisu
- Cheesecake
- Apfelstrudel
- Chocolademousse met crumble
- Zuppa Inglese

### Ben & Jerry's

Cups van 100 ml

€ 5.75



# Zuidpool Foodmarket

vanaf 200 personen

Bezoek de levendige Zuidpool foodmarket en proef verwarmende winterse smaken bij de diverse live cooking stations en laat je verrassen door lekkere gerechten geserveerd door onze medewerkers.

Met een bij aankomst begint het winterse festijn met twinkelende lichtjes onder onze, door heaters verwarmde stretchtent. Hier tref je al een aantal van onze food&drinks stations. Een goed begin is...

## Zuidpool foodmarket

€ 65.50

### Drinks to warm up to

Haal hier je lekkerste "après ski" drinks: Glühwein, Warme chocomel met rum of een Aperol Spritz.

### Pretzel met dip

De originele pretzels sieren onze statafels. Aan originele standaards hangen vers afgebakken pretzels. Gecombineerd met een warme honing-mosterddip. Lekker om te delen. Sharing is caring, helemaal in deze tijd van het jaar.

### Hartverwarmende starter

Heerlijke soepen om dit diner mee te beginnen.

Onze chef presenteert klassieke erwtensoep met worst en vegetarische pompoensoep op Aziatische wijze.

### Burgerstation for the nation

Live burgerstation met vlees en vega variant. Met diverse toppings, DIY of laat de chef een fijne combinatie maken.

### Zalmmmmmmmm

De chef bij onze Open Fire Pit steelt gegarandeerd de show vanavond. Hij grilt en rookt erop los.

Hier pak je een heerlijk stukje zalm mee en vul je een kommetje met romige aardappelsalade. Een echt geluksmomentje.

### Chef's Sides

Oftewel "de grote sides show". Van knapperig afgebakken brood tot gemengde salades met seizoen ingrediënten. En lekker duurzaam, om food waste te voorkomen gebruikt onze chef wat hij in de keuken voorhanden heeft. Zo kan het zijn dat die lekkere pasta salade net op is en wordt vervangen door een nog lekkerdere huisgemaakte aardappelsalade als jij langs dit foodstation loopt.

### Stamppot?

Stamppot 2.0 geserveerd in mini pannetje in 2 varianten.

### Zoetekauw

Als zoete afsluiter is er Apfelstrudel compleet met vanillesaus. Nog meer zoete trek? Kom gezellig marshmallows roosteren bij de Fire Pit!

### Late night trek

De ultieme guilty pleasure komt precies op het juiste moment!

# Partners in love Noor Trouwt

Zuidpool introduceert haar favo trouwambtenaar Noor van El.

Zijn jullie op zoek naar een trouwceremonie die niet saai en standaard is, maar hip, humoristisch en persoonlijk, waar de energie vanaf spat? Dan zijn jullie bij Noor aan het juiste adres!

Noor, woonachtig met haar gezin in Haarlem, is een energieke en enthousiaste vrouw, die op een natuurlijke manier mensen weet te verbinden. Ze combineert de nodige sfeer en humor in presentaties voor zowel grote als kleine gezelschappen.

Na 32 jaar in diverse senior salesfuncties binnen de IT sector te hebben gewerkt heeft zij haar hart gevolgd en het roer omgegooid door zelfstandig trouwambtenaar te worden.

Zij brengt jullie liefdesverhaal op een unieke en verrassende manier tot leven in een feestelijk sfeer.

En mocht het nodig zijn, Noor kan de ceremonie ook in het Engels of Spaans verzorgen!

Tel: +31 653776494 | Email: [info@noortrouwt.nl](mailto:info@noortrouwt.nl)



Angela Bloemsaat



## Myrthe Regelt Het

Deze ervaren high-end full-service wedding experts bieden een totaalconcept van planning en styling van jullie huwelijk. Laat Myrthe en haar team jullie complete wedding op creatief hoogwaardig niveau samen met jullie ontwerpen en het wordt een fantastische bruiloft.

Vanuit hun mode-, events- en horeca achtergrond verzorgen zij de complete flow van jullie dag; The looks, the feel, the vibe!

De styling loskoppelen van de planning? Ook dat kan!



**ZUIDPOOL**

**Trouw brochure**

---

2023 | 2024