

ZUID POOL brochure



Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1: De locatie

Locatie	4
Locatiehuur	5
The Mountain House	6
The Winter House	7
The Ski Hut	8

Hoofdstuk 2: Catering

Dranken	10
Ontbijt	11
Lunch	12
Fingerfood	13
Small bites	14
Plateaus	15
Walking dinner	16
Streetfood walking dinner	17
Sit-down dinner	18
Shared dining	19
Buffeten	20
BBQ	22
Koek & zopie	23

Hoofdstuk 3: Entertainment

Food concepts	25
Personeel	26
Licht & geluid	27
Brand uw event	28
Routebeschrijving & parkeren	29



Locatie

01



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 geluiddichte 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
Theater	180

Extra Capaciteit

Door middel van het plaatsen van speciale alu paviljoens kunnen wij de locatie vergroten. Ons salesteam informeert je graag over de mogelijkheden.



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.

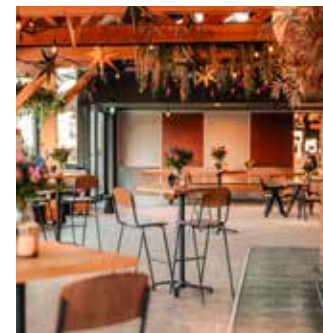
De maximale capaciteit van The Winter House is 300 personen. Om nog meer capaciteit te creëren is het mogelijk om The Winter House met The Mountain House te verbinden door het weghalen van de geluiddichte wand tussen beiden ruimtes.

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
Theater	130

Extra Capaciteit

Door middel van het plaatsen van speciale alu paviljoens kunnen wij de locatie vergroten. Ons salesteam informeert je graag over de mogelijkheden.



The Ski Hut

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
Theater	80

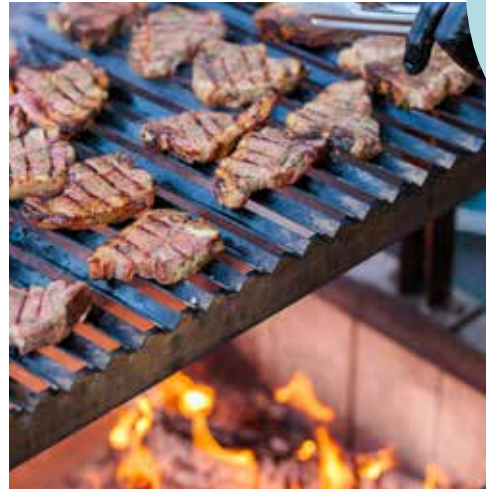
Extra Capaciteit

Door middel van het plaatsen van speciale alu paviljoens kunnen wij de locatie vergroten. Ons salesteam informeert je graag over de mogelijkheden.



Catering

02



Dranken

Vanaf 40 personen

Drankenarrangement Binnenlands

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

2 uur	€ 29.50
3 uur	€ 33.50
4 uur	€ 37.50
5 uur	€ 40.50
6 uur	€ 43.50

Drankenarrangement buitenlands

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

2 uur	€ 35.50
3 uur	€ 40.50
4 uur	€ 45.50
5 uur	€ 50.00
6 uur	€ 54.00

Welkomstdrankjes

Prosecco per glas	€ 7.50
Prosecco per fles	€ 37.00

Champagne per glas	€ 11.50
Champagne per fles	€ 76.00

Cocktailbar (vanaf prijs per cocktail)	€ 9.50
Sappenbar (prijs per sap)	€ 5.00

Ontbijt

Vanaf 40 personen

Onze ontbijtarrangementen kunnen worden uitgebreid met verse smoothies, prosecco of chocoladebroodjes.

Ontbijt

€ 23.00

- Vers gebakken luxe mini broodjes
- Croissant
- Romige brie en jonge Beemster-kaas
- Gerookte kipfilet, gerookt rundvlees en ham
- Marmelade en chocolade hagelslag
- Gekookt eitje
- Verse fruitsalade

Ontbijt deluxe

€ 26.00

- Vers gebakken luxe mini broodjes
- Croissant
- Chocolade broodje
- Romige brie en jonge Beemster-kaas
- Gerookte kipfilet, gerookt rundvlees en ham
- Marmelade en chocolade hagelslag
- Gerookte Schotse zalm
- Roerei truffel
- Verse fruitsalade

Breidt jouw ontbijt uit met verschillende drank mogelijkheden, bekijk hiervoor pagina 8 van de brochure



Lunch

Vanaf 40 personen

Zuidpool gebruikt brood van de lokale bakker. Het lunch arrangement kan worden uitgebreid met warme items en/of huisgemaakte soepen. We serveren een combinatie van de volgende sandwiches en rekenen 2,5 broodje per persoon.

Boerenlunchbuffet

€ 26.00

Diverse broodsoorten met:

- Klassieke carpaccio, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en pesto
- BLT, bacon, sal, tomaat en mosterdmayonaise
- Old Amsterdam kaas, zongedroogde tomatenroom en rucola
- Gegrilde kip, avocado crème en bosui
- Eiersalade met kerrie en kruiden salade

Warme items:

- Runderkroket
- Bloemkool truffel soep

Mediterraans lunchbuffet

€ 28.00

Diverse broodsoorten met:

- Romige brie, rucola en abrikozenboter
- Klassieke vitello tonnato: kalfsvlees, tonijnmayonaise en olijven
- Carpaccio van ossenhaas, basilicumolie, veldsla met Parmezaanse kaas
- Warme caprese panini, tomaat, mozzarella en pesto
- Gerookte zalm met mayonaise en zuurkoolsalade
- Beenham met honing-mosterd

Soep

- Bospaddenstoelen soep

Snackbreak

€ 5.00

Kies één van de onderstaande items , prijs per item:

- Bananecake
- Saucijzenbroodje - vegetarische optie: kaasbroodje
- Spaanse aardappel tortilla

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

Vijf gangen	€ 43.50
Zes gangen	€ 48.25
Zeven gangen	€ 52.00

Voorgerecht

- Rillettes 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

Vegan walking dinner

Vijf gangen	€ 43.50
Zes gangen	€ 48.25
Zeven gangen	€ 52.00

Voorgerecht

- Tartaar van paddenstoelen met stoofperen gel, crouton en kruidensla
- Winterse salade met bospaddenstoelen, zoetzure groente, hazelnoot en balsamico stroop

Tussengerecht

- Pompoensoep met salie olie
- Falafel met polenta en worstel tajine

Hoofdgerecht

- Vegan kipfilet met kastanje chocolade puree en mosterd jus
- Jack fruit hachee met aardappel mousseline, geroosterde spruitjes en aardappel krokant

Dessert

- Vegan brownie met krokante kokos en schuim van cardemon

Streetfood walking dinner

Vanaf 40 personen

De chef adviseert minimaal vijf gangen als aanbevolen hoeveelheid.

Noord-Amerika

- Cheeseburger, augurk, ketchup en krokante ui € 10,00
(eventueel ook als vega)
- Hotdog, kip jalapeño cheddar worst, gerookte ketchup en krokante ui (eventueel ook als vega) € 10,00
- Tortilla, rundergehakt, paprika, mais, tomaat en jalapeño (eventueel ook als vega) € 10,00

Zuid-Amerika

- Ceviche van rauw gemarineerde zeebaars met rode peper, tomaat, rode ui, limoen en avocado € 11,00

Azië

- Bun Bao (stoombroodje) gevuld met pulled chicken, zoetzure kool, bosui en krokante knoflook (eventueel ook als vega met rendang jack fruit) € 9,00
- Pita met falafel, zoetzure kool, wortel en kruiden yoghurt crème € 9,50

Europa

- Fish & Chips, gebakken kabeljauw, friet, koolsla, groene erwten, remoulade, azijn en citroen € 11,00

Dessert

- Churros met witte chocoladesaus € 7,00
- Pastel de Nata (zoet gebakje) € 7,00
- Chocolade lava cake € 7,00



Sit down diner

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

Regulier sit down diner

Drie gangen	€ 45.00
Vier gangen	€ 51.00
Vijf gangen	€ 58.00

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

Drie gangen	€ 45.00
Vier gangen	€ 51.00
Vijf gangen	€ 58.00

Inclusief brood en boter op tafel

- Vegan zalm met soja gel, wakame, kruidensla en wasabi mayonaise
- 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

u kiest als opdrachtgever het menu voor uw gasten.

Wilt u de gasten toch een keuze geven uit vlees of vis dan kan dit. Wel dient de keuze vooraf bekend te zijn bij de keuken, rekenen wij 20% extra product en is een tafelindeling gewenst.

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

Hoofdgerecht

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

Nagerecht

- Warme chocoladefondant taartje



Buffetten

Vanaf 50 personen

We bieden je de mogelijkheid om te kiezen tussen een Winter food experience of Italian highlight buffet.

Winter food experience

€ 45.00

Warme gerechten

- Wild stoof van diverse soorten wild, uien en huisgemaakte jus
- Gegrilde zwaardvis met pasta en salsa verde
- Zacht gegaarde kipfilet met champignon en dragon jus
- Roseval aardappel uit de oven
- Geroosterde winterse groente

Koude gerechten

- Seizoen paté
- Aardappel salade
- Winterse salade buffet chefs favorites

Nagerecht

€ 5.00

- Chocolade mousse met crumble
- Hangop met stroopwafel en caramel
- Apfelstrudel met vanille saus



Buffetten

Vanaf 50 personen

We bieden je de mogelijkheid om te kiezen tussen een Winter food experience of Italian highlight buffet.

Italian Highlights

€ 43.00

Warme gerechten

- Lasagne van rundergehakt, wortel, ui, tomaat en Pecorino
- Bospaddenstoelen roomsaus, pipe rigate en bieslook
- Zwaardvis, zwarte pasta en antiboise
- Maiskip met rozemarijn, roseval aardappelen en Serrano chips
- Geroosterde groente

Koude gerechten

- Crostini, focaccia en boerenbrood
- Olijven tapenade, olijfolie, zeezout en citroenpeper
- Gemarineerde champignons
- Artisjokhart, knoflook en peterselie
- Linguine salade, citroenpeper, knoflook en peterselie
- Geroosterde tomaat, mozzarella en rucola
- Siciliaanse witte bonensalade, citroen koriander en chili
- Ansjovis met bosui
- Gemarineerde garnalen in paprika en on the side citroen
- Rundercarpaccio, pecorino, rucola en olijfolie
- Vitello tonnato: dingesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Verschillende salami's, gedroogd vlees en worstjes uit Toscane

Vegetarische gerechten

Op aanvraag serveren wij de volgende vegetarische gerechten

- Melanzane van aubergine en Parmezaanse kaas
- Risotto met diverse soorten Italiaanse kaas

Nagerechten

€ 5.00

- Tiramisu
- Worteltaart
- Panna Cotta
- Italiaanse kazen (supplement)

€ 2.50



BBQ

Vanaf 40 personen

Winter BBQ

€ 45.00

Warme gerechten

- Gemarineerde 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 buffet Keuze uit 3 items

€ 9.50

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

Ben & Jerry's

€ 5.75

Cups van 100 ml



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.

Meteen 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 Winterse 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 erwtensoup met worst en vegetarische pompensoep 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 geluismomentje.

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!



Koek & Zopie

Vanaf 40 personen

De ultieme Hollandse winterbeleving geserveerd in kleine weckpotten. Maak een keuze uit de volgende gerechten.

Koek & Zopie experience

per item € 8.00

- Boerenkool met worst, spek en jus
- Hete bliksem met runderstoofvlees
- Wild stoof met grove hutspot
- Zoete aardappel stampot met prei en gehaktbal
- Erwtensoepp met runder rookworst
- Sucade met aardappel mousseline, rode kool en jus

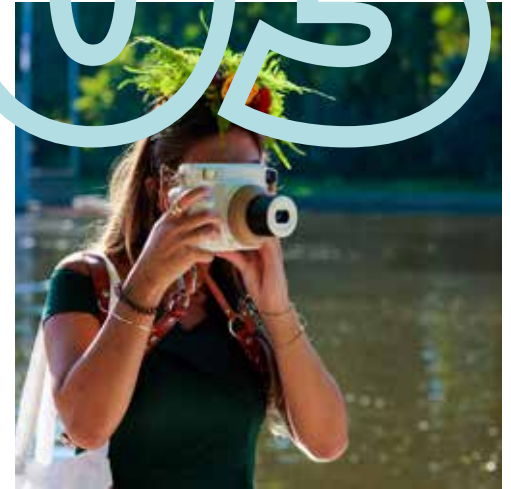
Vegetarische gerechten

- Boerenkool met vegetarische rookworst
- Hete bliksem met jack fruit hachee
- Falafel met grove hutspot
- Erwtensoepp met vegetarische rookworst



Entertainment

03



Food concepten

Zuidpool werkt samen met Meisjes met Smaak. Kies voor ons paradepaardje Het Oestermeisje, combineer twee coole zusjes of ga voor een thema! Culinaire entertainment ten top. De Smaakmeisjes zijn mobiel en interactief en toveren in een handomdraai de lekkerste verse smaakbommen tevoorschijn. Van champagne tot bitterballen, van macarons tot pata negra ham. Smaakmeisjes kunnen altijd en overal worden ingezet. Ze lopen gewoon gezellig rond tussen de gasten en werken geheel zelfstandig en proactief. Zie hieronder de verschillende mogelijkheden met een vanaf prijs. Uiteraard kan elke aanvraag naar wens worden aangepast.

Oestermeisje

Vanaf € 720.00

Het Oestermeisje opent live verse oesters voor uw gasten. De oesters zijn van David Hervé en worden geserveerd met citroen, peper, vodka, vinaigrette & Tabasco. Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 150 oesters.

Patameisje

Vanaf € 865.00

Als ervaren cortadero biedt het Patameisje uw gasten heerlijke dunne plakjes Pata Negra ham. De Pata Negra (zwarte poot) komt uit Jabugo in Spanje en wordt geserveerd met een heerlijke crostini voor een stevige bite. Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 150 porties..

Sushimeisje

Vanaf € 1050.00

Vanaf de riem om haar heupen serveert het Sushimeisje haar favoriete sushi bestaande uit verschillende soorten handrolls, nigiri's en urumaki's voor ieder wat wils! Het tarief is gebaseerd op één serveerster gedurende twee uur met 200 stuks sushi.



Personeel

Onderstaande prijzen gelden alleen als u ervoor kiest om meer personeel in te huren dan standaard gebruikt door Zuidpool. De prijzen zijn gebaseerd op een uurtarief met een minimale afname van 4 uur. Eventuele andere diensten zijn op aanvraag.

Manager	€ 49.50
Medewerker bediening	€ 34.50
Medewerker keuken	€ 41.00
Hostess	€ 37.50
Beveiliging	€ 46.50
Medewerker garderobe	€ 34.50
Medewerker toilet	€ 34.50
EHBO ambuland begeleider minimaal 2 personen	€ 34.50



Licht & geluid

Zuidpool werkt met een eigen leverancier van licht-, geluids- en presentatieapparatuur: Music and Productions. Door deze samenwerking kunnen wij u een verscheidenheid aan audiovisuele materialen van hoge kwaliteit aanbieden tegen een zeer scherpe prijs. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie en/of een offerte!

Vind hieronder enkele van de audiovisuele apparatuur die we kunnen bieden (ongeacht het aantal personen) ter inspiratie:

- Feest met DJ-set op het podium en discoverlichting in de ruimte
- Presentatie met draadloze headsets en meerdere schermen
- Live uitzending van sport of presentatie
- Sfeervolle verlichting van de verhuurde ruimte met bijvoorbeeld de P1 Retro lamp
- Akoestisch muzieksysteem tijdens het diner of de borrel
- Silent disco op het strand

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

DJ

Prijs per uur met een minimale afname van 4 uur

vanaf € 175.00

Technische ondersteuning

Prijs per uur met een minimale afname van 4 uur

vanaf € 52.50



Brand jouw event



Maak jouw event professioneler dan het al is en brand promoot het bedrijf op jouw event!

Graphic designer

Per uur

vanaf € 50.00

Bloemen

op aanvraag

Flyboard

op aanvraag

Photobooth

Minimale afname van 4 uur

vanaf € 1000.00

Ballonnen

op aanvraag

Spellen

op aanvraag

Fotograaf

Per uur

vanaf € 150.00

Styling

op aanvraag

Rondvaartboten

op aanvraag



Style jouw event naar de mooiste locatie en maak er een omgeving van om nooit te vergeten!



Vermaak de bezoekers van jouw event en maak herinneringen om nooit te vergeten!

Route & parkeren

Zuidpool
Europaplein 22
1078 GZ Amsterdam

T: +31 (0)20 616 86 60
E: events@zuid-pool.nl
W: www.zuid-pool.nl

Openbaar vervoer

Zuidpool is goed te bereiken met de trein (station RAI en station Amsterdam Zuid), de metro (lijn 52, halte Europaplein) en de tram (lijn 4, halte Europaplein).

Vanuit Amsterdam Centraal Station

Loop naar de voorzijde van het station en loop naar buiten naar het metrostation

1. Volg de borden richting lijn M52 (blauwe lijn) richting Zuid.
2. Rijd 4 haltes mee en stap vervolgens uit bij halte Europaplein
3. Loop richting RAI Theater-Ingang F
4. Aan het eind van het overdekte wandelpad vindt u de hoofdingang van Zuidpool

Vanuit Amsterdam Zuid Station

1. Loop naar het metro-/treinstation van Amsterdam Zuid
2. Volg de borden richting lijn M52 (blauwe lijn) richting Noord
3. Stap de eerstvolgende halte uit bij Europaplein.
4. Loop richting RAI Theater-Ingang F
5. Aan het eind van het overdekte wandelpad vindt u de hoofdingang van Zuidpool

Openingstijden event

Zondag t/m donderdag: 07:00-01:00 uur
Vrijdag en zaterdag: 07:00 - 03:00 uur

Auto

Bij Strandzuid kan je een uitrijdkaart kopen voor €13,00 (Inclusief BTW) per stuk per 24 uur. Volg de aangegeven borden richting P4 van RAI Amsterdam.

A10 vanuit Den Haag

1. Neem afslag RAI-s109-s110-Rivierenbuurt
2. Ga rechts bij de stoplichten richting s109-s110-RAI-Rivierenbuurt-Centrum
3. Neem de linker rijbaan richting RAI Parking bij de stoplichten
4. Ga links bij de stoplichten richting RAI Parking
5. Volg de aangegeven borden richting P4 en parkeer uw auto
6. Neem uitgang F en volg de beschrijving hieronder

A1 vanuit Utrecht

1. Neem afslag RAI-s109-Rivierenbuurt-Buitenveldert
2. Ga rechts bij de stoplichten richting s109-s110-RAI-Rivierenbuurt-Centrum
3. Ga links bij de stoplichten richting RAI Parking
4. Volg de aangegeven borden richting P4 en parkeer uw auto
5. Neem uitgang F en volg de beschrijving hieronder

Vanuit ingang/uitgang P4

1. Volg de borden naar ingang F- (houd links aan)
2. Aan het eind van het overdekte wandelpad vindt u de hoofdingang van Strandzuid aan uw rechterhand bij het water

ZUIDPOOL brochure

