



BANQUETING



THT >>>

Bereikbaarheid

Lopen/fietsen

Vanaf Centraal Station kunt u de pont nemen naar de overkant. THT ligt links van de de pont, direct aan het IJ. De pont (**Buiksloterweg - Centraal Station**) vaart tot 00.00 elke 5 minuten, daarna 5 maal per uur. Vanuit Amsterdam Noord ligt THT rechts van de pont, direct aan het IJ.

Auto

Parkeren kan op loopafstand bij EYE voor €1,- per half uur. Verder zijn er veel blauwe zones rondom THT.

Openbaar vervoer

Bij de pont is de bushalte van lijn 38 Nieuwendam Amerbos-Molenwijk. Routebeschrijving: www.routenet.nl of www.anwb.nl/routeplanner

Bezoekadres

THT

IJpromenade 2

1031 KT AMSTERDAM

WWW.THT.NL

Tel.: 020 7604840

Postadres

Buiksloterweg 5c

1031 CC AMSTERDAM

THT CONCEPT

THT-concept is gebaseerd op shared dining. Het menu bestaat uit kleine gerechten uit alle windstreken die uitnodigen om te delen. Op deze manier kun je een lange culinaire ontdekkingsreis maken. Voor grotere groepen hebben wij met zorg verschillende combinaties samengesteld. De gerechtjes worden op grote borden geserveerd waar iedereen van kan proeven. Voor partijen groter dan 100 personen zijn er diverse mogelijkheden om een lunch, diner of borrel te serveren.

THT >>>

INHOUD

1 | DRANK

- Koffiebuffet
- Binnenlands gedestileerd
- Buitenlands gedestileerd

2 | ONTBIJT/LUNCH

- Buffet of aan tafel
- Fruit

3 | DINER

- Walking dinner
- Sharing dinner
- Buffet
- BBQ

4 | DESSERT

- Walking dessert
- Dessert aan tafel
- Grand dessert

5 | ZOET

- Huisgemaakte koek
- Huisgemaakte taart

6 | SNACK

- Bitterganituur
- Taart en koek

7 | ZALEN

- IJzaal
- Tuinzaal
- Grote zaal
- THT kamer
- Expo
- Park

DRANK

THT >>>

1 | DRANK vanaf 2 uur

per persoon

Koffie, thee & water

v.a. **€ 3,50**

2 uur € 3,50

4 uur € 5,50

6 uur € 7,50

Supplement

- Melk en karnemelk
- Verse jus d'orange
- Frisdrank (kleine flesjes)

2 uur + € 1,50

2 uur + € 4,00

2 uur + € 3,00

Iets bij de koffie? Kijk op pagina 15

Binnenlands

v.a. **€ 7,50** per uur

- Koffie, thee
- Frisdrank
- Bier, wijn
- Jenever, vieux, brandewijn, likeuren, bitters

Buitenlands

v.a. **€ 13,50** per uur

- Koffie, thee
- Frisdrank
- Bier, wijn
- Jenever, vieux, brandewijn, likeuren, bitters
- Buitenlands gedistilleerd

Iets bij de borrel? Kijk op pagina. 16.

Cocktails

- Cocktailbar van **Rising moon**



DRANK

1 | DRANK open op nacalculatie

per glas

- Heineken **€ 2,70**
- Huiswijn **€ 3,70**
- Fris v.a. **€ 2,50**
- Koffie v.a. **€ 2,00**
- Thee v.a. **€ 2,40**
- Sterk v.a. **€ 3,50**



ONTBIJT/LUNCH

THT >>>

De lunch kan in buffetvorm of aan tafel geserveerd worden. Aan tafel serveren we grote schalen divers belegde broodjes. De lunch is uit te breiden met soep, salade of een warm gerechtje. Alle gerechten zijn onder voorbehoud, we werken met seizoensgebonden producten.

2 | ONTBIJT/LUNCH *Buffet of aan tafel*

per stuk

Ontbijt

- Croissant / chocoladecroissant **€ 2,00**
- Yoghurt met cruesli en lijnzaad **€ 4,50**
- Vers fruit **€ 1,00**
- Verse fruitsalade **€ 6,50**

Broodjes

€ 3,50

Divers belegde biologische bolletjes (bruin en wit)

- Ambachtelijke ham van Beemsterlant's varken met tomatentapenade en kervel
- Biologische kaas uit Stompetoren met rode uienmarmelade
- Gegrilde courgette met doperwtenspread en zoetzure rode kool
- Gerookte makreel met remouladesaus, ei en rode ui

Soep *(heel of half)*

€ 5,80 / € 3,00

- Tom Yam, een vegetarische Thaise bouillon met lenteui, taugé, koriander, shiitake en 5-spices omelet
- Zaanse mosterdsoep met ijsbergsla en spek van Beemsterlants varken
- Extra brood **€ 1,00**

Salade

€ 4,50

- Ceasar salade van little gem, ansjovismayonaise, croutons, ei & Parmezaanse kaas
- Salade met gegrilde courgette, gebakken Elstar appels, frisee en walnoten in een frisse notendressing
- Salade caprese met buffelmozzarella, tomaat, basilicum en een citrus crème fraîche
- Salade met venkel, sinaasappel, vijgen, hazelnoot, mosterdblاد & roquefortdressing
- Bulgur met wilde spinazie, granaatappel, aubergine & raita
- Couscous salade met avocado, komkommer, granaatappel en Granny Smith
- Salade met zoete aardappel, perzik, verse geitenkaas, pijnboompitten en een truffel crème fraîche
- Bietensalade met rode & gele biet, snijbiet, waterkers & mierikswortelricotta

ONTBIJT/LUNCH

THT >>>

2 | ONTBIJT/LUNCH *Buffet of aan tafel*

per stuk

Warme gerechtjes

- Roerei **€ 4,50**
- Verse flammkuchen met tonijn, rode ui, piri piri & truffelsalsa **€ 8,75**
- Kipsaté met echte pindasaus, atjar en seroendeng **€ 4,00**
- Wrap met witte kool, black eyed peas, chili, haricots vert, rode paprika en doperwtenspread met guacamole **€ 3,50**

Dessert

- Dropijs overgoten met espresso **€ 4,70**
- Brownie met gezouten karamel en chocoladeijs **€ 6,20**
- Cheesecake met een bodem van bastognekoek **€ 5,20**
- Chocoladetaart met hazelnoten en Cointreau met een bodem van Oreokoekjes **€ 5,20**
- Huisgemaakte appeltaart met frangipane en walnoten **€ 5,20**



THT >>>

In lijn met onze menukaart in het restaurant kunnen we ook een walking dinner verzorgen. Bij het walking dinner zullen er kleine bordjes en glazen met gerechtjes van de kaart worden uitgelopen. Wij bevelen aan om tussen de 5 en 6 gerechtjes per persoon te serveren en 3 van de genoemde combinaties te kiezen om een volwaardige maaltijd te genieten.

3 | WALKING DINNER

per stuk

Koude en warme gerechtjes

€ 5,50

- Buffel mozzarella met toast van Turks brood en Turkse tomatensalsa
- In Zaanse mosterd en komkommernin gemarineerde zalm met dille crème
- Caesarsalade met little gem, knoflook crème fraîche, crouton, ei en Parmezaan
- Huisgemaakte lamspastrami 'Harry's bar' met truffelmayonaise en rucola
- Frisse tabouleh van bloemkool met een spies van gegrilde halloumi en Kalamata olijven met koriander hangop
- Paté van kippenlever, bavette en ossentong met 5 spices en peper, geserveerd met verse tuinbonen
- Tartelette van korstdeeg met gember-vijgencrumble, rucola en een roosje van Tête de Moine
- Sashimi van zalm met Kikkoman, wasabi en een salade van radijs, daikonkers en sojabonen
- Pasteitje met bakkeljauw, kouseband, aardappel en een milde sambal
- Wrap met witte kool, black-eyed peas, chili, haricot vert en rode paprika met doperwtenspread en guacamole
- Gefrituurde risottokoekjes met saus antiboise
- Italiaanse zalmburger op tomatenfocaccia met frisée, basilicummayonaise en geroosterde pancetta
- Churros van pompoen in roquefortsaus
- Sticky duck op bapao met hoisin en wakame
- Ravioli met Old Amsterdam, waterkers en peper
- Kipsaté met echte pindasaus & knoflookpopcorn

THT >>>

Voor grotere groepen hebben wij met zorg verschillende combinaties samengesteld. De gerechtjes worden op grote borden geserveerd waar iedereen van kan proeven.

Onze buffetten zijn samengesteld uit onderdelen van onze menukaart. De gerechtjes zijn in een andere vorm gegoten en worden in buffetvorm gepresenteerd gebaseerd op 700 gram per persoon. Hiervoor wordt €1,50 meerprijs per persoon gerekend.

Voor een biologisch buffet wordt met seizoensgebonden producten, groenten en fruit gewerkt. Hierdoor zal de algehele invulling van de gerechten op maat worden opgesteld.

Alle gerechten zijn onder voorbehoud, we werken met seizoensgebonden producten.

3 | BUFFET / SHARING DINNER *uitgeserveerd tot 120 personen* p.p

Menu 1 **€ 18,50**

- Buffelmozzarella met toast van Turks brood en tomatensaus
- Wrap met witte kool, black-eyed peas, chili, haricot vert en rode paprika met doperwtenspread en guacamole
- Zalm gemarineerd in Zaanse mosterd en komkommergin met dille crème
- Poussin piri piri met huisgemaakte pimentón-mayonaise
- Pateitje met bakkeljauw, kouseband, aardappel en een milde tomatensambal

Menu 2 **€ 20,00**

- Salade Caprese
- Taartje van makreel met ingelegde rode biet & remouladesaus
- Huisgemaakte lamspastrami 'Harry's bar' met truffelmayonaise en rucola
- Wrap met witte kool, black-eyed peas, chili, haricot vert en rode paprika met doperwtenspread en guacamole
- Italiaanse zalmburger op tomatenfocaccia met frisée, basilicummayonaise en geroosterde pancetta
- Kipsaté met echte pindasaus & knoflookpopcorn

Menu 3 € 22,00

- Caesar salade met little gem, knoflook crème fraîche, crouton, gepocheerd ei en Parmezaan
- Zalm gemarineerd in Zaanse mosterd en komkommergin met dille crème
- Paté van kippenlever, bavette en ossentong met 5 spices en peper, geserveerd met verse tuinbonen
- Pasteitje met bakkeljauw, kouseband, aardappel en een milde tomatensambal
- Gefrituurde risottokoekjes met saus antiboise
- Sticky duck op bapao met hoisin en wakame

Menu 4 € 27,50

- Salade Caprese
- Huisgemaakte lamspastrami 'Harry's bar' met truffelmayonaise en rucola
- Groene asperges met gremoulata en Hollandaise-truffel saus
- Sashimi van zalm met Kikkoman, wasabi en een salade van radijs, daikonkers en sojabonen
- Kipsaté met echte pindasaus & knoflookpopcorn
- Wrap met witte kool, black-eyed peas, chili, haricot vert en rode paprika met doperwtenspread en guacamole
- Gefrituurde risottokoekjes met saus antiboise
- Pasteitje met bakkeljauw, kouseband, aardappel en een milde tomatensambal



Menu 5 € 28,50

- Taartje van makreel met ingelegde rode biet & remouladesaus
- Paté van kippenlever, bavette en ossentong met 5 spices en peper, geserveerd met verse tuinbonen
- Tartelette van korstdeeg met gember-vijgencrumble, rucola en een roosje van Tête de Moine
- Frisse tabouleh van bloemkool met een spies van gegrilde halloumi en Kalamata olijven, geserveerd met brood van Abi
- Ravioli van Old Amsterdam met waterkers en peper
- Churros van pompoen met pompoenolie en pompoenpitten
- Poussin piri piri met huisgemaakte pimentón-mayonaise
- Soft shell taco met gefrituurde kabeljauw, rode kool, frisée en koriander geserveerd met een salade van rijst, zwarte bonen en chipotlemayonaise

Menu 6 € 29,50

- Groene asperges met gremoulata en Hollandaise-truffel saus
- Lauwe bulgursalade met een biologische merguez en tzatziki
- Frisse tabouleh van bloemkool met een spies van gegrilde halloumi en Kalamata olijven, geserveerd met brood van Abi
- Gebakken coquilles & Surinaamse bloedworst met gemarineerde courgette
- Legume pressé met biologische geitenkaas en saus all'Arrabiata
- Italiaanse zalmburger op tomatenfocaccia met frisée, basilicummayonaise en geroosterde pancetta
- Gefrituurde risottokoekjes met saus antiboise
- BBQ pork roast gemarineerd in Affligem triple met zoutzure komkommer

THT >>>

In de zomer kan in onze heerlijke tuin ook een BBQ worden verzorgd. De producten zijn seizoensafhankelijk en worden op maat samengesteld.

3 | BBQ

p.p.

3 soorten vlees € 12,00

- Beemsterlant's porkroast gemarineerd in 'Pontje Later' & sinaasappel
- Spare ribs in BBQ saus
- Saltimboccaspies van kalfsribeye, salie & prosciutto
- Huisgemaakte runderhamburger "chipotle"
- Sate van kippendijen met echte pindasaus
- 1/2 poussin "piripiri"
- Biologische lamsworst van lam uit Middenbeemster
- Brochette met kip en lokale groentes
- Lamsbout in citrushoningmarinade
- Burger van lamsgehakt, cherrytomaat, rode ui & gele paprika

Extra vlees per persoon € 3,50

Broodbuffet € 3,50

- Diverse kleine broodjes, stokbroden, brasseriebroden en Turkse broden
- Humus
- Aioli
- Remouladesaus
- Turkse tomatentapanade

Salade buffet - 3 salades € 4,50

- Ceasar salade van little gem, ansjovismayonaise, croutons, ei & Parmezaanse kaas
- Salade met gegrilde courgette, gebakken Elstar appels, frisee en walnoten in een frisse notendressing
- Salade caprese met buffelmozzarella, tomaat, basilicum en een citrus crème fraîche
- Salade met venkel, sinaasappel, vijgen, hazelnoot, mosterdblad & roquefortdressing
- Bulgur met wilde spinazie, granaatappel, aubergine & raita
- Bietensalade met rode & gele biet, snijbiet, waterkers & mierikswortelricotta

THT >>>

3 | BBQ

p.p.

Salade buffet - 3 salades

€ 4,50

- Couscous salade met avocado, komkommer, granaatappel en Granny Smith
- Salade met zoete aardappel, perzik, verse geitenkaas, pijnboompitten en een truffel crème fraîche

Extra salades

€ 2,50

Viskar

€ 9,50

- Gemarineerde zalm
- Gerookte makreel met zoet-zure rode ui
- Salade gekookte mosselen
- Zure haring
- Salade met Hollandse garnalen
- IJsselmeerpaling
- Gemarineerde coquilles
- Knoflook gamba's
- Diverse tafelzuren

DESSERT

THT >>>

4 | DESSERT

P.P

Walking dessert

€ 3,80

- Cheesecake
- Bread & Butter pudding
- Chocolademousse
- Brownie

Dessert aan tafel

€ 6,20

Half om half

- Bread & Butter pudding met een saus van Maker's Mark en vanilleijs
- Brownie met gezouten karamel en chocoladeijs

Grand dessert

€ 10,50

Buffet of aan tafel

- Chocoladetaart met hazelnoten & Cointreau met bodem van Oreo koekjes
- Cheesecake met een bodem van Bastognekoek
- Bread & Butter pudding met een saus van Maker's Mark en vanilleijs
- Brownie met gezouten karamel en chocoladeijs
- Huisgemaakte appeltaart met frangipane en walnoten

Deze worden aangekleed met slagroom en fruit

5 | TAART & KOEK

p.p

Huisgemaakte koek

€ 2,50

- Kokosmakronen
 - Wortelcake
 - Boterkoek
 - Brownies
- of een samengestelde mix

Huisgemaakte Taarten

€ 5,20

- Cheesecake
- Chocoladetaart
- Appeltaart



SNACKS

6 | SNACKS *koud / warm*

per stuk

Snacks *koud*

€ 2,50.

Crostini's

- Zalm gemarineerd in Zaanse mosterd en komkommergin
- Makreel met remouladesaus en zoetzure rode ui
- Lamspastrami met truffelmayonaise
- Creme van roomkaas met weidebloem honing
- Tabouleh van bloemkool, granaatappel en koriander

Snacks *warm*

- Minipasteitje met bakkeljauw **€ 2,50**
- Wrap met witte kool, black eyed peas, chili, haricot vert, rode paprika met doperwtenspread en guacamole **€ 2,50**
- Saté van kippedijen met echte pindasaus **€ 2,50**
- Gemengde bittergarnituur:
Bitterballen, kokos-curryballen, kaasrolletjes, rendangkroket **€ 0,80**

Tafelgarnituur

per plateau **€ 6,00**

- Voor tijdens de borrel: Nootjes, olijven, kaasblokjes

Borrelplateau

per plateau **€ 15,00**

- Huisgemaakte nacho's, Kara age, Beemsterkaas, komijnkaas, huisgemaakte grilworst 'Faja Lobi' en rendangkroketjes

THT >>>

De IJzaal is afsluitbaar, maar bij voorkeur open en vormt een geheel met het restaurant. Een ruime, lichte zaal met weids uitzicht over het IJ. Er is standaard een vaste bar en podium aanwezig. Voor meer informatie staan wij je graag persoonlijk te woord.

7 | IJZAAL

Capaciteit

Lengte: 14,9 mtr
Breedte: 13,2 mtr
Oppervlakte: 196 m²

Feest indeling: 200 staanplaatsen
Theater opstelling: 125 zitplaatsen
Sitdown aan tafels: 100 zitplaatsen

Vaste opstelling:

- 50 stoelen theateropstelling
- 3 statafels
- 2 garderoberekken
- 2 loungestoelen

Faciliteiten

Vaste bar
Vast sprekerspodium
Basis licht
Geluidsset met 1 microfoon

Tarieven

Dag 09:00 - 18:00 € 825,-

Extra uur € 120,-

Op/afbouw dag(deel) 50%

Prijzen zijn exclusief overig personeel, overig meubilair, overige techniek en BTW.

THT >>>

De Tuinzaal is een lichte en ruime zaal met een uitzicht over zowel de tuin als op het IJ. De zaal is goed te gebruiken in combinatie met de Grote zaal en de foyer, die deze twee zalen samen verbindt. Samengevoegd zijn zij volledig afsluitbaar van de aangrenzende ruimtes. Toiletgroep en rookruimte zijn dan ook inbegrepen.

7 | TUINZAAL

Capaciteit

Lengte: 14 mtr
Breedte: 14 mtr
Oppervlakte: 196 m²

Feest indeling: 200 staanplaatsen
Theater opstelling: 125 zitplaatsen
Sitdown aan tafels: 100 zitplaatsen

Faciliteiten

Vaste bar Toiletten
Afsluitbaar Floormanagement
Basis licht Geluidsset met 2 microfoons
Basis schoonmaak Losse podiumdelen

Vaste opstelling:

- 50 stoelen in theateropstelling
- 3 statafels
- 2 garderoberekken
- 1 bankhoekje

Tarieven

Dag	09:00 - 18:00	€ 975,-
Avond	18:00 - 24:00	€ 975,-
Dag / avond	09:00 - 23:00	€ 1.500,-
Extra uur		€ 140,-
Op/afbouw dag(deel)		50%

Prijzen zijn exclusief overig personeel, overige techniek en BTW.

THT >>>

De Concertzaal is afsluitbaar en akoestisch geïsoleerd tot 110 Dba leq gem. Deze zaal is geschikt voor presentaties, voorstellingen, optredens, conferenties, een diner, borrels en andere evenementen. Aangrenzend een rookruimte, foyer met bar, toiletgroep en garderobe. Ook kan er gebruik worden gemaakt van kluisjes.

7 | CONCERTZAAL

Capaciteit

	Lengte	Breedte	Hoogte
Podium (vast)	5 mtr	9 mtr	1 mtr
Zaal	11 mtr	9 mtr	7 mtr

Totale oppervlakte: 265m²

Balkon: Circa 1,5 m breed (bereikbaar via 3 trappen)

Feest indeling: 600 staanplaatsen

Theater opstelling: 220 zitplaatsen

Faciliteiten

Lange bar	Licht
Floormanager	Kleedkamers
Basis schoonmaak	Geluid

Tarieven

Dag	09:00 - 18:00	€ 1.250,-
Avond	18:00 - 24:00	€ 1.500,-
Dag / avond	09:00 - 23:00	€ 2.500,-
Extra uur		€ 225,-
Op / afbouw dag(deel)		50%

Prijzen zijn exclusief overig personeel, overige techniek en BTW. Backline en technici zijn dus niet bij de prijs inbegrepen.

THT >>>

De Expo is groter dan de Concertzaal en zeer geschikt voor conferenties, presentaties, sitdown dinners en recepties.

7 | EXPO

Capaciteit

Lengte: 21 mtr
Breedte: 14 mtr
Oppervlakte: 271 m²

Feest indeling: 400 staanplaatsen
Theater opstelling: 300 zitplaatsen

Faciliteiten

De zaal wordt kaal verhuurd, alle faciliteiten zijn in te huren.
De Expo is toegankelijk vanuit het restaurant.

Tarieven

Dag	09:00 - 18:00	€ 900,-
Avond	18:00 - 24:00	€ 900,-
Dag / avond	09:00 - 23:00	€ 1.500,-
Extra uur		€ 130,-
Op / afbouw dag(deel)		50%

Prijzen zijn inclusief schoonmaak en floormanager. Prijzen zijn exclusief overig personeel, overige techniek en BTW.

THT >>>

De THT kamer grenst aan het restaurant en is zeer geschikt voor vergaderingen of private dinners. De THT kamer heeft uitzicht over het IJ en biedt kleinere groepen de gelegenheid om afgesloten bijeen te komen.

7 | THT KAMER

Capaciteit

Lengte:	7,3 mtr
Breedte:	3,3 mtr
Oppervlakte:	24 m ²

Sitdown aan tafels: 18 zitplaatsen

Faciliteiten

1 lange tafel
zitbanken met kussens
stoelen
LED-scherm (50")

Tarieven

2 uren	€ 150,-
Extra uur	€ 50,-
Op / afbouw dag(deel)	50%

Prijzen zijn exclusief personeel, overige techniek en BTW.

THT >>>

THT ontleent zijn naam aan dit ongerepte oude parkje in Amsterdam Noord, de Tolhuistuin. Oude bomen, kronkelpaadjes, grasveldjes en een paviljoen, vormen samen een fantastische plek met ondenkbaar veel mogelijkheden.

In de tuin staat van mei tot en met september een half overdekt podium. De tuin kan afgesloten worden wat een privéfeest of juist een evenement met kaartverkoop heel goed mogelijk maakt. Ook is er een tuinhuis wat gebruikt kan worden.

7 | DE TUIN

Capaciteit

Buiten circa 1000 personen, in het paviljoen circa 100 personen. In de tuin mag tot 23.00 uur (alleen akoestisch) muziek gemaakt worden, met een maximaal van circa 90 decibel. In het tuinhuis mag beperkt versterkte muziek gedraaid worden.

Faciliteiten

Muziekprogrammering, gebruik audio apparatuur en beeldmateriaal onder voorwaarden.

Tarieven

Op aanvraag