



Huwelijks voltrekking informatie 2012

Gefeliciteerd met uw voorgenomen huwelijk!

Sinds september 2010 is **In de Waag** een officiële trouwlocatie. In deze sfeervolle historische locatie kunt u terecht voor een huwelijksvoltrekking in klein gezelschap.

Daarnaast bieden wij verschillende arrangementen aan om deze mooie gebeurtenis aan te kleden. Indien u speciale wensen heeft vernemen wij dat graag.

Graag nodigen wij u uit voor een rondleiding en een oriënterend gesprek.



Restaurant-Café **In de Waag**

Nieuwmarkt 4, 1012 CR Amsterdam

0(031)20-422 77 72

info@indewaag.nl

www.indewaag.nl

Basis van onze gerechten is de mediterrane keuken met hier en daar een Hollands tintje



Ruimtes & setting

'In de Waag' setting

Ontvangst van de Klovenierskamer
Huwelijksvoltrekking in de Gelderse Kamer
Proosten & taart in de Klovenierskamer

- Kosten voorbereiding & zaalhuur beide ruimtes totaal € 525,-.
- Maximaal aantal personen: 29 personen (inclusief bruidspaar)
- Arrangement ontvangst en proosten & taart in overleg

'Standaard' setting

Ontvangst van de gasten in het restaurant
Huwelijksvoltrekking in de Gelderse Kamer
Proosten & taart in de Gelderse Kamer

- Kosten voorbereiding & zaalhuur Gelderse Kamer € 400,-.
- Maximaal aantal personen: 29 personen (inclusief bruidspaar)
- Arrangement ontvangst en proosten & taart in overleg

'Intieme' setting

Ontvangst van de gasten in het restaurant
Huwelijksvoltrekking in de Torenkamer
Proosten & taart in de Torenkamer

- Kosten voorbereiding & zaalhuur Torenkamer € 250,-.
 - Maximaal aantal personen: 8 personen (inclusief bruidspaar)
 - Arrangement ontvangst en proosten & taart in overleg
-



Klovenierskamer

Gelderse Kamer



Torenkamer

Arrangementen

1. **Ontvangst met een kopje koffie/thee, proosten met een glas champagne & taart**
(keuze appelschnitt/ chocoladetaart*) € 16,- per persoon
2. **Ontvangst met een kopje koffie/thee, proosten met een glas prosecco & taart**
(keuze appelschnitt/ chocoladetaart*) € 11,50 per persoon

*) Op aanvraag kunnen wij ook andere taarten bestellen bij onze vaste leverancier Patisserie Kuyt, prijzen op aanvraag (bijvoorbeeld een champagne-framboos taart).

Uiteraard is het ook mogelijk de catering naar eigen wens in te vullen. Voor een aansluitende borrel, lunch of diner hebben wij diverse mogelijkheden (zie bijlage 1).

Aankleding van de ruimte

- Bloemstuk ceremonietafel: vanaf € 15,- per bloemstuk
 - Bloemvaasjes: vanaf € 5,- per stuk.
 - Muziek & overige specifieke wensen van aankleding in overleg
-

Algemene voorwaarden

- De vermelde capaciteit per ruimte gaat uit van standaard-opstelling zoals tijdens de voorbereiding met u wordt besproken.
 - Het exacte aantal gasten graag één dag van tevoren bevestigen.
 - Deze prijzen en voorwaarden zijn geldig vanaf 01 januari 2012 tot en met 31 december 2012. Alle prijzen zijn inclusief btw en bediening.
 - Bij de zaalhuur zijn de kosten voor de voorbereidingsgesprekken inbegrepen.
 - Op al onze transacties zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van Koninklijke Horeca Nederland van toepassing.
-

Bereikbaarheid

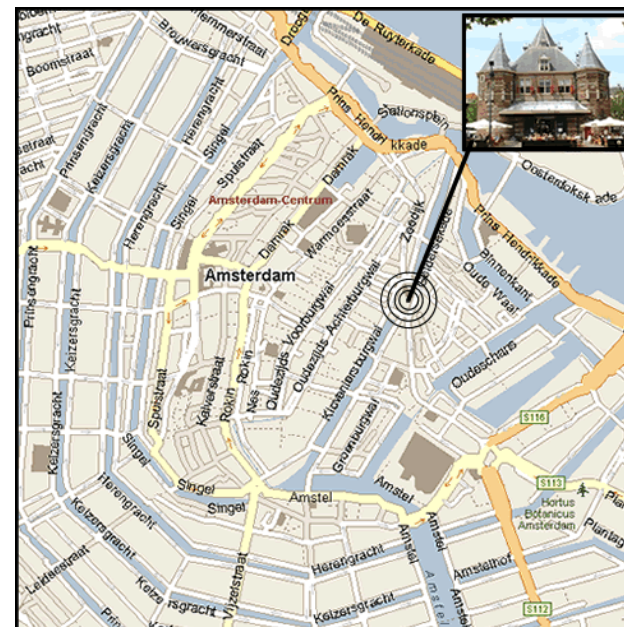
Restaurant-Café In de Waag ligt op loopafstand van het Centraal Station, het Waterlooplein en de Dam.

Eveneens op loopafstand bevinden zich vier parkeergarages: bij het Centraal Station, de Bijenkorf, het Muziektheater (Waterlooplein) en in de Valkenburgerstraat.

Tegenover de Waag ligt metrostation Nieuwmarkt, slechts één halte verwijderd van het Centraal Station.

De dichtsbijzijnde aanlegsteiger voor rondvaart en plezierboten is bij het Radisson Sas hotel, op een kleine 5 minuten loopafstand van Restaurant-Café In de Waag.

Voor meer informatie kijkt u op onze website www.indewaag.nl/locatie



Vragen ???

Neemt u gerust contact met ons op! Wij maken graag een afspraak met u voor een oriënterend gesprek.

Restaurant-Café **In de Waag**

Nieuwmarkt 4, 1012 CR Amsterdam

0(031)20-422 77 72

info@indewaag.nl

www.indewaag.nl

Basis van onze gerechten is de mediterrane keuken met hier en daar een Hollands tintje



Bijlagen

Lunchsuggesties & Groepen keuzemenu





Lunchsuggesties 2012

Lunch 1)

Soep van de dag (v)

een gebonden soep op basis van een groente uit het seizoen

Assortiment biologische broodjes
met divers beleg, twee broodjes per persoon

**Een glas verse jus d'orange
& koffie of thee na**

€ 17,- p.p.

Lunch 2)

Soep van de dag (v)

een gebonden soep op basis van een groente uit het seizoen

Zeebaars filet

Gebakken, met aardappel/wortelgratin,
gebakken Hollandse kropsla en sauce Hollandaise

of

Gebakken biefstuk (Blonde d'Aquitaine)
met aardappel/wortelgratin, ratatouille en kalfsjus

Vijgentaartje van Patisserie Kuyt

€ 28,50 p.p.

Restaurant-Café In de Waag

Nieuwmarkt 4, 1012 CR Amsterdam

0(031)20-422 77 72

info@indewaag.nl

www.indewaag.nl

**Basis van onze gerechten is de mediterrane keuken
met hier en daar een Hollands tintje**

Toelichting en uitbreiding

- Bent u allergisch voor bepaalde producten of heeft u specifieke dieetwensen? Laat het ons weten!
 - Lunch 1: extra broodje € 4,- p.s.; broodje kroket € 4,- p.s.; losse kroket € 3,00 p.s.
 - Overige wensen voor uitbreiding zijn bespreekbaar.
 - Lunch 2: vegetarisch hoofdgerecht op aanvraag.
 - Lunch 2: bij de hoofdgerechten worden voldoende bijpassende garnituren en ook friet geserveerd. Op aanvraag worden extra bakken friet geserveerd, voor € 4,- per bak friet.
 - Lunch 2: uitbreiding van het menu tot vier of vijf gangen is mogelijk. De totale prijs voor uw gezelschap wordt vastgesteld op basis van de door u geselecteerde gerechten.
 - Wijnarrangement mogelijk voor € 19,- pp (feestelijk aperitief, halve fles huiswijn, halve fles mineraalwater & koffie of thee na).
-

Algemene voorwaarden

- Het exacte aantal gasten graag één dag van tevoren bevestigen. Indien de groep minder groot blijkt dan tevoren gemeld, zien wij ons genoodzaakt 90% van het door u opgegeven totale aantal mensen in rekening te brengen.
- Deze prijzen en voorwaarden zijn geldig vanaf 01 januari 2012 tot en met 31 december 2012 voor groepen vanaf 10 personen. Alle prijzen zijn inclusief btw en bediening.
- Op al onze transacties zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van Koninklijke Horeca Nederland van toepassing.

Keuzemenu groepen 2012

Huisgerookte wilde zalm (MSC Alaska)
met Caesarsalade



Carpaccio van Blonde d'Aquitaine
met Parmezaanse kaas, limoenmayonaise en rucola

Dagsoep (v)
een gebonden soep op basis van een groente uit het seizoen

Zeebaars filet
Gebakken, geserveerd met aardappel/wortelgratin ,
gebakken Hollandse kropsla en sauce Hollandaise

Gebakken runderlende (Blonde d'Aquitaine)
met aardappel/wortelgratin, ratatouille en kalfsjus

Gebakken polenta (v)
met diverse groenten en een kaassaus van Bastiaanse blauw

Zoete afsluiting
met chocolademousse, chocoladebrownie en lavendelparfait

Restaurant-Café In de Waag

Nieuwmarkt 4, 1012 CR Amsterdam
0(031)20-422 77 72
info@indewaag.nl
www.indewaag.nl

**Basis van onze gerechten is de mediterrane keuken
met hier en daar een Hollands tintje**

Menuprijs: € 39,- p.p.

Uitbreiding van het menu naar vier of vijf gangen is mogelijk
vanaf € 44,- per persoon. De totale prijs voor uw gezelschap wordt
vastgesteld op basis van de door u geselecteerde gerechten.

Wijnarrangement (optioneel): € 19,- p.p.

Feestelijk aperitief, halve fles huiswijn,
halve fles mineraalwater en koffie of thee na

- Bij alle gerechten worden voldoende bijpassende garnituren en ook friet geserveerd. Op aanvraag worden extra bakken friet geserveerd, voor € 4,- per bak friet.
- Bent u allergisch voor bepaalde producten of heeft u specifieke dieetwensen? Laat het ons weten!
- Het juiste aantal gasten graag één dag van tevoren bevestigen. Indien de groep minder groot blijkt dan tevoren gemeld, zien wij ons genoodzaakt 90% van het door u opgegeven totale aantal mensen in rekening te brengen.
- Deze prijzen en voorwaarden zijn geldig vanaf 01 januari 2012 tot en met 31 december 2012 voor groepen vanaf 10 personen. Alle prijzen zijn inclusief btw en bediening.
- Op al onze transacties zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van Koninklijke Horeca Nederland van toepassing.
- MSC-registratienr SGS-NL-MSC-C-0717, afkomstig van MSC-gecertificeerde visserij.