



**Private dining/events brochure**

# over mij

---

Juliette en Jules zijn 2 restaurants aan het Valeriusplein in Amsterdam Zuid. In de avond toert Juliette zich om tot een prachtige locatie voor private dining en besloten borrels.

Tot april is Juliette overdag ook beschikbaar voor evenementen, zoals: besloten (zakelijke) ontbijtjes, lunches en borrels, etc.

In de warme maanden is zij 's ochtends geopend voor het ontbijt en later op de dag kan je bij haar terecht voor de lunch.

Jules is elke dag geopend voor lunch en diner. Hierdoor is deze locatie niet altijd beschikbaar, maar in overleg wel mogelijk om af te huren.

Interesse naar het afhuren van Juliette of Jules? In deze brochure kan je meer informatie vinden over het aanbod.

*\*English from page 14*

# Inhoud

1. Locaties
2. Eten
3. Dranken
4. Aankleding en techniek

# 1. Locaties



# Juliette

De ruimte van Juliette is voor meerdere gelegenheden inzetbaar. Het restaurant kan gebruikt worden voor een lunch, diner of borrel. In overleg is er ook de mogelijkheid om gebruik te maken van het terras.

## Restaurant:

Lunch/diner	24 pax
Walking dinner	35 pax
Borrel	40 pax

## Terras:

Lunch/diner	40 pax
Walking dinner	50 pax
Borrel	60 pax

Juliette is ook af te huren voor vergader/presentatie mogelijkheden.  
Neem contact met ons op voor meer informatie hierover.







# Jules

Jules is de buurman (en geliefde) van Juliette. In dit restaurant kunnen groepen lunchen, dineren en borrelen. Is de groep te groot voor Juliette? Dan kan Jules ook afgehuurd worden voor besloten evenementen. In overleg is er ook de mogelijkheid om gebruik te maken van het terras.

## Restaurant:

Lunch/diner	50 pax
Walking dinner	60 pax
Borrel	80 pax

## Terras:

Lunch/diner	60 pax
Walking dinner	80 pax
Borrel	80 pax

Alleen geïnteresseerd in een groepreservering voor een kleine groep om te lunchen/diner (max 11) of een borrel (max 20)?  
Mail dan naar [groepen@julesjuliette.nl](mailto:groepen@julesjuliette.nl)

2. Eten



# ontbijt / lunch

Ontbijt/lunch €20,-  
Gerechtje met zoet na

Gerechtigjes:

- Yoghurt met granola en fruit
- Tuna melt
- Smashed avocado op zuurdesem
- Scrambled eggs met parmezaan op zuurdesem

Luxe lunch €34,50  
3-gangen

Voor:

Geroosterde tomatensoep

(shared) Hoofd:

- Entrecôte
- Roodbaarsfilet
- Quiche
- Salade
- Gegrilde seizoensgroenten

Na:

Chocolaatjes van Arti Choc

Koffie & thee arrangement €7,50  
Met onbeperkt plat/bruin water



# Diner

Menu A €58,-  
4-gangen

Menu B €68,-  
5-gangen

Menu C 78,-  
6-gangen

Voorkeur voor een 3-gangen menu? In overleg kan er een 3-gangen menu geserveerd worden vanuit Bar Jules. Vraag hiervoor naar de mogelijkheden.

## Menu:

Cappuccino van porcini | parmezaan

Carpaccio van gerookte ribeye | peterselie mayonaise |  
tuinkers | bundelzwam

Ceviche van tonijn | crostini | limoen | rode ui | koriander

Bavette | pommes fondante | rode wijn jus

Gebakken kabeljauw | beurre blanc | witte asperges

Tarte tatin

\*Wij houden graag rekening met allergieën en dieetwensen.  
Mocht dit van toepassing zijn dan horen wij dat graag van tevoren.



# Walking dinner

Tijdens een walking dinner menu worden er kleinere gerechten geserveerd. Hierdoor gaat het walking dinner menu vanaf 5 gangen (met amuse).

Walking dinner €70,-  
5-gangen (met amuse)

## Menu:

Loempia | eend | crudité | wasabi crunch

Ceviche | roodbaars | crostini

Pommes de gratin | beurre café de paris | peterselie

Risotto | porcini | parmazaan

Bavette | pastinaak crème | chimichurri

Citroen pannacotta | fruit | koekkrum

# Borrel en hapjes

## Bij de borrel of vooraf

### Oesters

per 12 €54,-

per 24 €105,-

per 36 €150,-

per 48 €185,-

### Bitterballen:

per 20 stuks | €30,-

## Fingerfood of amuse

€4,50

Spies met bospaddenstoelen en soya glace ✓  
Crostini iberico met crème fraîche en haringkaviaar  
Crostini gerookte zalm en crème fraîche

€7,50

Nori preirol met saffraanschuim ✓  
Brioche met makreel en citroenmayonaise  
Rijstkrokantje met tonijn en avocado

€9,50

Black angus beef slider  
Portobello slider met truffelmayonaise ✓  
Eitje kaviaar

# 3. Dranken

# Dranken

## Welcome drinks

Glas Cava	€7,50
Glas Champagne	€12,50
Cocktails (moscow mule, paloma, gin & tonic)	€10,-

## Arrangementen

### Open bar - Nationaal

Witte, rode en rosé huiswijn, tapbier, Heineken 0.0%, frisdranken, water en koffie & thee.

#### Prijs per persoon:

2 uur	€28,-
3 uur	€37,-
4 uur	€46,-
5 uur	€55,-
6 uur	€63,-

### Open bar - Internationaal

Nationale bar aangevuld met mousserend (cava & 0.0%), sterke drank (vodka, rum, gin, whiskey, tequila) en alcoholvrije opties (gin & aperol)

#### Prijs per persoon:

2 uur	€35,-
3 uur	€44,-
4 uur	€53,-
5 uur	€62,-
6 uur	€70,-

## (Bijpassende) wijnen

Onze sommelier heeft voor de events een selectie gemaakt van onze beste wijnen. Tips of advies nodig bij het uitkiezen van de juiste wijnen bij het diner? Of maak je liever gebruik van een wijnarrangement? Laat het ons weten. De sommelier denkt graag mee voor de beste wijn & spijscombinaties!







## 4. Aankleding

Heeft jouw lunch/diner/borrel een thema of wil je Juliette nog aankleden met ballonnen, bloemen of andere accessoires?

Wil je graag gebruik maken van een beamer, microfoon of andere techniek?

Dit is allemaal mogelijk!

Laat ons weten wat jouw wensen zijn en dan kunnen we samen kijken naar de mogelijkheden.





## Interesse?

Ben je enthousiast geworden na het lezen van deze brochure?  
Stuur dan een mailtje naar: [groepen@julesjuliette.nl](mailto:groepen@julesjuliette.nl)  
of bel naar 020-7300057

Of vul het formulier in op de website.  
Deze vind je op de 'Private dining & events' pagina.

We nemen dan zo snel mogelijk contact met je op. Tot snel!



# about me

---

Juliette and Jules are 2 restaurants on Valeriusplein in Amsterdam South. In the evening, Juliette transforms into a beautiful location for private dining and private drinks.

Until April, Juliette is also available during the day for private events, such as: private (business) breakfasts, lunches or drinks, etc.

In the warm months she is open in the morning for breakfast and later in the day you can visit her for lunch.

Jules is open for lunch and dinner every day. As a result, this location is not always available, but it is possible to rent upon consultation.

Interested in renting Juliette or Jules? You can find more information about the offer in this brochure.



# Index

1. Locations

2. Food

3. Drinks

4. Decoration and technology



# 1. Locations

# Juliette

Juliette's space is available for several occasions. The restaurant can be used for lunch, dinner or drinks. It is also possible to use the terrace upon consultation.

## Restaurant:

Lunch/dinner	24 pax
Walking dinner	35 pax
Drinks	40 pax

## Terrace:

Lunch/dinner	40 pax
Walking dinner	50 pax
Drinks	60 pax

Juliette can also be rented for meetings/presentations possibilities.  
Please contact us for more information about this.







# Jules

Jules is Juliette's neighbor (and lover). Groups can have lunch, dinner and drinks in this restaurant. Is the group too big for Juliette? Then Jules can too be rented for private events. It is also possible to use the terrace upon consultation.

## Restaurant:

Lunch/dinner	50 pax
Walking dinner	60 pax
Drinks	80 pax

## Terrace:

Lunch/dinner	60 pax
Walking dinner	80 pax
Drinks	80 pax

Just interested in a group reservation for a small group for lunch/dinner (max 11) or drinks (max 20)?  
Send an email to [groepen@julesjuliette.nl](mailto:groepen@julesjuliette.nl)

## 2. Food





# breakfast / lunch

Breakfast/lunch €20,-  
Breakfast or lunch course and something sweet

Dishes:

- Yoghurt with granola and fruit
- Tuna melt
- Smashed avocado on sourdough
- Scrambled eggs with parmesan on sourdough

Luxe lunch €34,50  
3-courses

Starter:

Roasted tomato soup

(shared) Main:

- Entrecôte
- Redfish fillet
- Quiche
- Salad
- Grilled season vegetables

Dessert:

Chocolates from Arti Choc

Coffee & tea arrangement €7,50  
With unlimited still/sparkling water

# Dinner

Menu A €58-  
4-courses

Menu B €68-  
5-courses

Menu C €78,-  
6-courses

Preference for a 3-course menu? A 3-course menu can be served from Bar Jules upon consultation. Please ask about the options.

## Menu:

Cappuccino of porcini | parmesan

Carpaccio of smoked ribeye | parsley mayonnaise |  
cress | nameko mushroom

Ceviche of tuna | crostini | lime | red onion | coriander

Bavette | pommes fondante | red wine jus

Baked codfish | beurre blanc | white asperges

Tarte tatin

\*We are happy to take allergies and dietary requirements into account. If this applies, please let us know in advance.



# Walking dinner

Smaller dishes are served during a walking dinner menu. This is why the walking dinner menu starts from 5 courses (with amuse).

Walking dinner €70,-  
5-gangen (and amuse)

## Menu:

Spring roll | duck | crudité | wasabi crunch

Ceviche | redfish | crostini

Pommes de gratin | beurre café de paris | parsley

Risotto | porcini | parmesan

Bavette | parsnip crème | chimichurri

Lemon pannacotta | fruit | cookie crumble

# Fingerfood and bites

With drinks or to start with

## Oysters

per 12 €54,-

per 24 €105,-

per 36 €150,-

per 48 €185,-

## Bitterballen:

per 20 pieces | €30,-

## Fingerfood or amuse

€4,50

Skewer with wild mushrooms and soya glace **v**

Crostini iberico with crème fraîche and herring caviar

Crostini smoked salmon and crème fraîche

€7,50

Nori leek roll with saffran foam **v**

Brioche with mackerel and lemon mayonnaise

Crispy rice with tuna and avocado

€9,50

Black angus beef slider

Portobello slider with truffle mayonnaise **v**

Egg with caviar



## 3. Drinks

# Drinks

## Welcome drinks

Glass of Cava €7,50

Glass of Champagne €12,50

Cocktails €10,-  
(moscow mule, paloma, gin & tonic)

## Arrangements

### Open bar - National

White, red and rosé house wines, draft beer, Heineken 0.0%, soda, water and coffee & tea

#### Price per person:

2 hours	€28,-
3 hours	€37,-
4 hours	€46,-
5 hours	€55,-
6 hours	€63,-

### Open bar - International

National bar supplemented with sparkling wine (cava & 0.0%), spirits (vodka, rum, gin, whiskey, tequila) and alcohol free options (gin & aperol)

#### Price per person:

2 hours	€35,-
3 hours	€44,-
4 hours	€53,-
5 hours	€62,-
6 hours	€70,-

## (Accompanying) wines

Our sommelier has made a selection of our best wines for the events. Do you need tips or advice when choosing the right wines for dinner? Or would you rather use a wine arrangement? Let us know. Our sommelier is happy to help you find the best wine & food combinations!





## 4. Decoration

Does your lunch/dinner/drinks have a theme or would you like to dress Juliette with balloons, flowers or other accessories?

Would you like to use a projector, microphone or other technology?  
This is all possible!

Let us know what your wishes are and we can look at the possibilities together.







## Interested?

Excited after reading this brochure?  
Send an email to: [groepen@julesjuliette.nl](mailto:groepen@julesjuliette.nl)  
or call us: 020-7300057

Or fill in the form on the website. This can be found on  
the 'Private dining & events' page.

We will then contact you as soon as possible. See you soon!