



**Private dining/events brochure**

# Inhoud

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

# 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 diner	35 pax
Borrel	45 pax

## Terras (april t/m september):

Lunch/diner	40 pax
Walking diner	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 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 diner	60 pax
Borrel	80 pax

## Terras:

Lunch/diner	80 pax
Walking diner	80 pax
Borrel	80 pax

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

# 2. Eten



# Ontbijt/lunch

Ontbijt/ lunch  
Gerechtje met zoet na

€20,- p.p.

## Gerechtjes:

- Yoghurt met granola en fruit
- Smashed avocado
- Mozzarella met optioneel prosciutto
- Gerookte zalm

Luxe lunch.  
3-gangen:

€49,- p.p.

## Voorgerechten:

- Carpaccio van Harder – Mais crème, verveine, rode ui, limoen
- Buffel mozzarella - Pimentón olie, munt, venkelsalade, kappertjes

## (Shared) Hoofd:

- Geroosterde parelhoen – Rozemarijn jus, pastinaak crème, Kalamata olijven
- Paprika farcie – Parelgort, walnoten, piment d'Espelette, Tian saus

## Dessert

- Snickers – Pinda, karamel, pure chocola

# Diner

3-gangen menu €49,-

4-gangen menu €59,-

## Voorbeeld menu:

### Voorgerechten:

- Carpaccio van Harder – Mais crème, verveine, rode ui, limoen
- Buffel mozzarella – Pimentón olie, munt, venkelsalade, kappertjes

### Tussengerecht:

- Skrei filet – Zoetzure mosselen, knolselderij crème, chimmichurri

### Hoofdgerechten:

- Geroosterde parelhoen – Rozemarijn jus, pastinaak crème, Kalamata olijven
- Paprika farcie – Parelgort, walnoten, piment d'Espelette, Tian saus

### Dessert:

- Snickers – Pinda, karamel, pure chocola

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







# 3.Dranken

# Dranken

## Welkomdrankjes

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

## Arrangementen

### Open bar - Nationaal

Witte, rode en rosé huiswijn, Heineken 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 Jules of Juliette aankleden met ballonnen, bloemen of andere accessoires?

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

Dit is allemaal mogelijk!

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

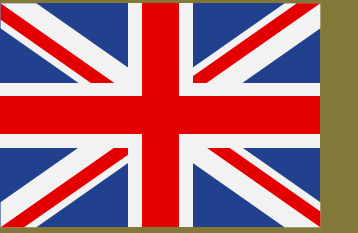


## Interesse?

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!



**Private dining/events brochure**

# Inhoud

1. Locations
2. Food
3. Drinks
4. Decorations

# 1. Locations



# Juliette

The space at Juliette is versatile and suitable for various occasions. The restaurant can be used for lunch, dinner, or drinks. Additionally, it is possible to use the terrace upon request.

## Restaurant:

Lunch/diner	24 pax
Walking diner	35 pax
Drinks	45 pax

## Terras:

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

Juliette is also available for meetings or presentations. Contact us for more information.





# Jules

Jules is Juliette's neighbor. This restaurant is perfect for groups to enjoy lunch, dinner, or drinks. Is your group too large for Juliette? Jules can also be rented for private events. Additionally, it is possible to use the terrace upon request.

## Restaurant:

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

## Terras:

Lunch/diner	80 pax
Walking diner	80 pax
Drinks	80 pax

Only interested in a group reservation for a small gathering to enjoy lunch/dinner (max 11) or drinks (max 20)? Email us at [groepen@julesjuliette.nl](mailto:groepen@julesjuliette.nl).

# 2.Food



# Breakfast/lunch

Breakfast/ lunch

€20,- p.p.

Dish with a Sweet Finish

## Dishes:

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

Luxury Lunch

€49,5,- p.p.

3-courses:

## Starters:

- Carpaccio of Harder – Corn cream, verveine, red onion, lime
- Buffalo mozzarella – Pimentón oil, mint, fennel salad, capers

## (Shared) Main courses:

- Roasted guinea fowl – Rosemary sauce, parsnip cream, Kalamata olives
- Stuffed pepper – Pearl barley, walnuts, piment d'Espelette, Tian sauce

## Dessert:

- Snickers – Peanut, caramel, dark chocolate

# Diner

3-Course menu €49,-

4-Course menu €59,-

## Sample menu:

### Starters:

- Carpaccio of Harder – Corn cream, verveine, red onion, lime
- Buffalo mozzarella – Pimentón oil, mint, fennel salad, capers

### Intermediate Course:

- Skrei fillet – Sweet and sour mussels, celeriac cream, chimichurri

### Main Courses:

- Roasted guinea fowl – Rosemary sauce, parsnip cream, Kalamata olives
- Stuffed pepper – Pearl barley, walnuts, piment d'Espelette, Tian sauce

### Dessert:

- Snickers – Peanut, caramel, dark chocolate

\*We are happy to accommodate allergies and dietary preferences. If applicable, please let us know in advance.





# 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 wine, Heineken draft beer, Heineken 0.0%, soft drinks, water, and coffee & tea.

#### Price per person:

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

### Open bar - International

National bar supplemented with sparkling options (cava & 0.0%), spirits (vodka, rum, gin, whiskey, tequila), and non-alcoholic options (gin & Aper

#### Price per person:

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

## Wine Pairing

Our sommelier has curated a selection of our best wines for your event. Do you need tips or advice on choosing the perfect wines for dinner? Or would you prefer a wine pairing arrangement? Let us know! Our sommelier will be happy to help you find the best wine and food combinations.







## 4. Decorations

Does your lunch/ dinner or drinks event have a theme? Or would you like Jules or Juliette to be decorated with balloons, flowers, or other accessories?

Do you need a screen, microphone, or other equipment?

All of this is possible!

Share your preferences with us, and we'll explore the possibilities together.





## Interested?

Are you excited after reading this brochure?  
Then send an email to: [groepen@julesjuliette.nl](mailto:groepen@julesjuliette.nl)  
Or call 020-7300057

Alternatively, fill out the form on our website.  
You can find it on the 'Private dining & events' page.

We will get in touch with you as soon as possible. See you soon!