



Celebrate
the season

vermaat
events



Tijd voor vuurwerk. In je planning én op je bord.

De winter komt eraan. Dat betekent niet alleen donkere dagen, maar ook: lichtjes aan, glazen gevuld en heel veel eten. Denk aan knusse kerstdiners, winterse walking dinners, bruisende eindejaarsborrels én de eerste kick-off party's van 2026!

Onze chefs en eventplanners staan klaar met smaakvolle ideeën en originele winterconcepten. Van glühwein tot klassieke hapjes met een twist. Of van sfeervol diner met livemuziek tot een X-mas streetfoodfeest. Bij jou op kantoor óf op één van onze unieke locaties.

Wil je groots uitpakken? Of liever intiem en stijlvol? Alles is mogelijk. In deze seizoensbrochure vind je alvast een voorproefje.

Let's make this winter unforgettable!

vermaat
events

info@vermaatevents.nl | 030 686 82 90 | www.vermaatevents.nl



A festive
gathering

Winter drinks

Winterborrel incoming? Maak 'm next level. Wij geven jouw winter drinks nét dat beetje extra met knettergoede bites die je meteen in de juiste vibe brengen. Van krokante algencrisp tot verrassende brioches en frisse hapjes die je mond doen watertanden.

Met een spicy glühwein, ijskoud speciaalbier of een sprankelende wintermocktail maak je deze borrel alles behalve standaard.

Let's cheers to that!



Borrelhappen

Tafelgarnituur

Koude hutspot

krokant van aardappel | ui | peterselie | dip van bospeen (V)

Zwarte bonenhummus

gefermenteerde knoflook | Pan Carsau (V)

Krentenwegge

pompoeocrème | pompoenpitolie (V)

Groentetortilla

spread van geroosterde courgette | linzen (V)

Krokante speltcrackers

in verrassende smaken | kruiden crème (V)



Koude hapjes

Truffelpolenta

Olde Remeker kaascrème |
krokante livar coppa

Krokant brood met pekelvlees

gedroogde appel | bleekselderij

Zeewiercracker met tonijntartaar

sesam-sojamayonaise

Brioche met crème van eigeel

duxelles | bieslook | kruidzwam (V)

Kruidenkrokant 'Bolognese'

mousse van tomaat | bleekselderij |
wortel | Parmezaan (V)

Roggecrisp met erwtensoepcrème

schuim van rookworst | kruim van roggebrood

Pistachemacaron

coquille | dragoncrème | citrus

Brioche met rilette van fazant

kweeper | kardemom



Borrelhappen

Warme hapjes

Aardappelkoekje

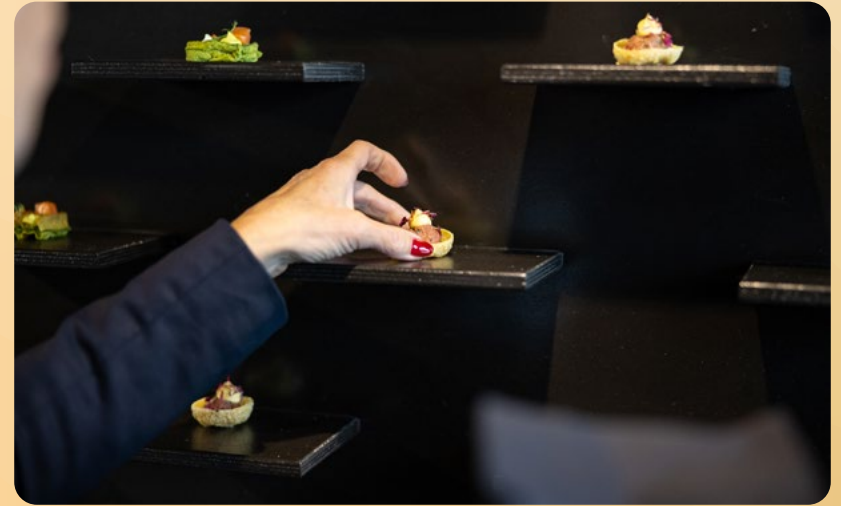
rode biet | gepekeldde zalm | citroen | dillecrème

Rodekoolquiche

gehakt | Italiaanse kruiden | walnootcrunch

Vegetarische linzenballetjes

harissa | advocadocrème (V)



Knolselderij-truffel 'Gyoza'

pata negra | XO mushroommayonaise

Gebakken sushirijst

bavette | kizani wasabi | togarashicrème

Fish and chips

aardappelkoekje | rillette van skrei | remoulade

Tosti kalfswang

gruyère | augurkenrelish



It's beginning to
look a lot like
Christmas



Vega vibes

Koude hapjes

Kruidenkrokant 'Bolognese'

mousse van tomaat | bleekselderij | wortel | Parmezaan (V)

Look & chili cracker

aubergine | pijnboompit | crème van Tai-soi | chili strips (V)

Pastinaakbonbon

gerookte amandel | old spice (V)

Pani puri

knolselderij | appel | hazelnoot | champignon (V)



Warme hapjes

Knolselderij-truffel 'Gyoza'

ingelegde daikon | XO mushroommayonaise (V)

Flinterdunne crisp

curd van Scamorza | prei | pompoen (V)

Shiitake muffin

emulsie van venkel | koffiedust | anijscress (V)

Rijst-bietenkoekje

frisse chutney van appel | salie | walnoot (V)

Streetfood wintermarket

Streetfood = sfeer. Is het buiten koud?
Wij maken het warm! Denk aan foodstands
met de lekkerste gerechten uit alle hoeken
van de wereld. Met ons streetfooddiner haal
je de meest verrassende smaken naar je toe,
in lekkere, makkelijke porties. Perfect om te
proeven, delen en genieten.

Let's spice it up!



Festive Streetfood Experience

Brioche bun kipburger

cranberrychutney | rode ui | notensla | groene kruiden

Holy macaroni

geroosterde paddenstoelen | oude kaas | winterse granola (V)

Viscasserole

strandkrabbenjus | venkel | tomaat | gezouten amandelcrumble

Skin on wedges

truffelcrème | parmezaan | tomatenpoeder | cress (V)



Winter Wonderland Streetfood

Christmas bun pulled beef

gerookte ketchup | atjar van kool | geweckte sultana

Pom pie

spinazie | feta | uitjes | rucola | mosterdvinaigrette (V)

Pompoenravioli

salieboter | zuurdesemcrumble | sparrenolie (V)

Winter grostl

geroosterde aardappel | spek | ui | ei | groene kruiden

Vega Fiesta

Rode & groene steambuns

sticky tempeh | rodekool | hoisin | koriander (V)

Christmas tortilla

vegan crisp | geweckte groente |
smoked chipotemayonaise (V)

Geroosterde knol

granaatappel | tahine | walnootvinaigrette (V)

Romige winterse risotto

pompoen | kastanje | broodcroutons | kruidenolie (V)

Comfort food!

Klaar voor een dikke portie comfort food? Een winters buffet is alles wat je nodig hebt voor een stevige maaltijd met de klassiekers waar we trots op zijn. Van romige stamppotten met smaakvolle jus en een keur aan vlees- en veggie toppings.

Het is alles behalve saai, want wij maken de stamppot weer tot een feestje. Geniet van een Winterse maaltijd die je niet snel vergeet!

Let's bring comfort to the table!



Winter Feast Buffet

Creamy gnocchi

eekhoortjesbrood | granola | kruidenolie (V)

Glazed zalmootje

aardappel-knolsalade | sinaasappel | granaatappelmelasse

Cozy couscous

kip tajine | tomaat | kaneel | raz el hanout | lebne

Pizzetta bite bianca

sourcream | zoete aardappel | kalkoenenbacon | veldsla | chiliolie

Dessertbuffet Santa's Favorite

Rijstebrij

abrikoos | vanille | kokos | koekcrumble

Holiday mess

pure chocola | mango | ginger cookie | anijs

Chewy merengue

mascarpone | sinaasappel |
santa pistachemix

Warm Winter Dish

Salade van broccoli

geplukte kip | zoetzure ui | granaatappel

Gnocchetti

rilette van witvis | saffraanmayonaise |
venkel | fijne kruiden

Speltsalade

paddenstoelen | spruiten | rozijnen | Elstar (V)

Boerenbrood

spread van geroosterde groenten

*

Winterse stoof

Hollands rund | kruidkoek | donker bier

Zacht gegaarde forel van 't Smallert

kerrie-beurre blanc

Stamppot van aardappel

prei | grove Hollandse mosterd (V)

Haricots verts

witte bonen | geroosterde amandel | citroen (V)



Walking dinner

Heerlijk eten is altijd goed, maar uren aan tafel zitten? Niet voor iedereen de beste keuze. De oplossing? Een walking dinner! Lekker rondlopen, nieuwe mensen ontmoeten en ondertussen genieten van next level winterse gerechten.

What's not to like?



Winter Flavours

Hamachi

remoulade van rode biet | augurkenvinaigrette | peterselie

Zuurkoolsalade

hertenham | mosterdcrème | krokante krentenwegge |
vinaigrette van appel & peer | specerijen

Butter chicken soep

geplukte gerookte kip | jalapeno | volle yoghurt

Hollandse kabeljauw

brandade | ingelegde rodekoolcrème | jus van gepofte ui

Gebraden runderlende

crème van aardpeer & miso |
vinaigrette van knoflook | algenkroepoek

Boekweitroomijs

miso-karamel | chocoladeschuim | krokante chocolade



A Festive Gathering

Tataki van rund

jabara ponzu | nori crisp | zoetzure pompoen | mierikswortelcrème

Freekeh salade

Perzische zalm | citrus | venkel | yoghurt

Aardappel-preisoep

Zeeuwse mosselen | Zeeuwse wieren | saffraan

Rode bietengnocchi

Oudwijker Colosso | walnoot | oregano-olie

Eendenborst

pastinaak | pecannoten | jus van kardemom | mandarijn

Popcorncrème

maistuile | dulce de leche saus | gerookt vanille-ijs



A taste
of winter

A Taste Of Winter

Terrine van koolrabi

pompoen | kombu | gerookte amandel |
miso | beukenzwam (V)

Tartaar van paarse peen

kokosyoghurt | krokante kikkererwten |
papadum | asafoetida (V)

Uienmartini

schuim van Comté | knapperige croutons (V)

Schorseneren

luchtige hazelnoot-béchamel | krokante schorseneren |
Belper Knolle (V)

Bloemkoolravioli

zwarte knoflook | mosterdzaad |
saus van vadouvan | krokante ui (V)

Mousse van bloedsinaasappel

sinaasappelcake | meringue |
schuim van hazelnoot | chocolade (V)



Vega Voyage

Spruitensalade

gistcrème | kweeper | hazelnoot | balsamico-viniagrette (V)

Trifle van eekhoortjesbrood

pastinaak | krokante boerenkool | roggebrood (V)

Geroosterde heldere knolselderijbouillon

truffelroyal | peterselie-olie (V)

Sticky bloemkool

ahornsiroop | boekweit | edelgist | algenpoeder | olijven (V)

Cannelloni

peterseliewortelstoof | eikhaas | paprika |
schuim van polenta | lavasolie (V)

Cremeux van hazelnootboter

ananas mousse | ananas | krokant bladerdeeg (V)

Sit down dinner

Na een succesvol jaar is het tijd voor een moment aan tafel. Met collega's, relaties of andere partners in crime.

Onze chefs koken de sterren van de hemel en jij hoeft alleen maar aan te schuiven.

Laat je culinair verwennen!





The Winter Table

Gebrande makreel

coquille | algen | duindoornbes |
holy smoke bouillon

Runderlende

aardpeer | uienpuree |
La Chinata jus | winterse granola

All nuts notenijs 'Rocher'

espresso | pinda | hazelnoot (V)

All I Want For Dinner

Dry aged biet

gekonfijte chiogga | shiso kombucha |
blauwe bes | Red Love appelazijn (V)

Hertenrugfilet

gebakken polenta |
gebrande pompoen | bramenjus

Spekkoek van Cointreau

pure chocolade |
gezouten karamel | mandarijncompote (V)

Winter Dinner

Eendenborstfilet van de BBQ

salade van Nederlandse granen & zaden |
krokante pappadum | lavas

Gebakken meervalfilet

spitskool-ricottabombe | vinaigrette van gerookte amandel |
crème | peterselie | bloedsinaasappel

Kastanjemousse

vanille-ijs | cremeux van banaan | amandelbiscuit



In kombu gemarineerde zeebaars

Japanse radijs | rode garnaal | yuzumayonaise |
Nederlandse algenkroepoek

Scharrelhoen

gevuld met trompette de la mort | kastanjemousseline |
kervelwortel | jus van oude balsamico

Mousse van sereh

krokante kokos | pure chocolade | kalamansi-vinaigrette

The Veggie Table

Tatatki van rode biet

sesam-sambalschots | mierikswortelschuim | soja ponzu-parels (V)

Pompoencannelloni

crème van courgette | cevenne-ui |
saus van Pecorino | krokant van mosterd (V)

Mousse van pure chocolade

cremeux van Thaise basilicum | sorbet van passievrucht | meringue |
vinaigrette van passievrucht & Thaise basilicum (V)



Veggie Winter Wonders

Aardpeercrème

macadamia | ingelegde aardpeer |
ponzu-knoflookvinaigrette | mandarijn (V)

Wellington van bospaddenstoelen

pastinaakcrème | schorseneren | Vol 5 rode wijnsaus (V)

Cremeux van tonkaboon

gepocheerde peer | meringue van peer | kaneelijs (V)

Let's create **Something unforgettable**

Wil je dat wauw-gevoel voor jouw event? Wij zorgen voor een totaalbeleving. Van knallende smaken tot inspirerende thema's die jouw event naar een next level tillen.

Groots, creatief of liever intiem? Wij denken met je mee. Van concept tot uitvoering.

Ontdek onze winterconcepten. Laat je inspireren en durf te dromen. Wij zorgen dat alles klopt. Tot in de allerkleinste details.

Let's create your perfect winter event!





Life is a Circus

Stap in de wereld van Circus.

Waar verwondering begint!

Hier draait alles om beleving. Geen standaard feest, maar een spectaculair avontuur vol kleur, lef en magie.

Laat je meeslepen in een thema waar alles kan en alles mag. Denk: verrassende acts, eigenzinnige smaken en een vibe die blijft hangen. **Jij staat in de spotlights, wij regelen de show.** Klaar om de piste te betreden?





Welcome to the jungle

Laat je meevoeren naar de jungle. Een lust voor het oog en een plek waar al je zintuigen geprikkeld worden!

Denk aan weelderig groen, verrassende ontmoetingen, **exotische geuren** en een culinair avontuur dat je meeneemt **diep het hart van de jungle in.**





Masquerade: behind the mask

Stap binnen in een wereld van mysterie en glamour. Masquerade is een exclusieve belevenis vol stijl, spanning en verrassende ontmoetingen.

Niets is wat het lijkt. Maskers verbergen, maar trekken ook aan. Verlies jezelf in de magie van het onbekende, proef verrassende smaken en beleef een avond vol geheimen en glitter.

Ben jij klaar om te ontdekken wat er gebeurt als niets is wat het lijkt?





Winter Wonderland

Step into winter. Twinkelende lichtjes, knisperende sneeuwvlokken en die warme wintervibe — welkom in onze Winter Wonderland.

Een beleving die al je zintuigen wakker schudt: van geurige glühwein tot verrassende bites en een flinke dosis gezelligheid.

Hier knispert de sneeuw en knallen de smaken. [Klaar om je te laten verwonderen?](#)



Venues

Let's find your perfect party spot.

Van intiem diner tot groots knalfeest. Wij matchen jouw wensen met de ultieme locatie. Verwacht het onverwachte. Wij maken het onmogelijke waar.

Onze toplocaties staan voor je klaar, ons pro-team doet het werk. En jouw event? Dat wordt een ervaring die je gasten nooit meer vergeten.

Klaar om te knallen? Bel ons, vertel jouw droom en ontvang een offerte die het verschil maakt.

Check ons venueboek en let's bring the party to life.



Stedelijk Museum



Het Concertgebouw



Circuit Zandvoort



Kunsthal Rotterdam



House of Rituals



B. Amsterdam



Naturalis Biodiversity Center



ARTIS

Private én fine dining

Liever private dining op culinair niveau? Dat kan!



Restaurant Hemel & Aarde

Een ode aan de seizoenen

Hemel & Aarde: winterse verfijning in het hart van Utrecht. In de donkere dagen van het jaar biedt Hemel & Aarde een warme, betoverende plek voor een exclusief winterevent. Deze elegante locatie in een historisch pand in Utrecht vormt het perfecte decor voor een avond vol sfeer en verfijnde smaken.

De keuken is een ode aan de seizoenen: telkens verrassend, altijd in balans met de natuur. De chefs laten zich leiden door wat de winter op dat moment geeft. Pure ingrediënten, geraffineerde combinaties, een wereld van smaak.

Laat je gasten verwonderen door een diner dat meebeweegt met het seizoen. Hemel & Aarde is exclusief af te huren voor intieme bedrijfsevents of feestelijke winterdiners.

Natuurlijk. Stijlvol. Onvergetelijk.



RIJKS®

Keuken van de lage landen

Voor een exclusief winterevent dat zowel culinair als cultureel indruk maakt, biedt RIJKS® een unieke setting. Gelegen naast het indrukwekkende Rijksmuseum ademt het restaurant historie, elegantie en verfijning: de perfecte locatie voor een winteravond om nooit te vergeten.

Onder leiding van Joris Bijdendijk, samen met chefs Yascha Oosterberg en Friso van Amerongen, serveert RIJKS® de 'keuken van de lage landen'. Verwacht een winters menu waarin Nederlandse ingrediënten de hoofdrol spelen, verrijkt met internationale invloeden die onze keuken door de eeuwen heen gevormd hebben. Eenvoudig, puur en verrassend. Oftewel: low food on a high level.

RIJKS® is exclusief af te huren voor bedrijfsevents, private dining of feestelijke borrels. Een smaakvolle beleving op een locatie die spreekt.

Vier de winter in stijl, in het hart van de Nederlandse cultuur.

Restaurant Wils

Brengt het vuur terug

Beleef een winteravond vol warmte en culinaire beleving bij Restaurant Wils. Dé plek waar vuur centraal staat. In de open keuken bereiden topchefs Joris Bijdendijk en Friso van Amerongen verfijnde gerechten boven open vuur, recht voor jouw gasten.

Wils is exclusief af te huren voor bedrijfsdiners of private events, waarbij sfeer, smaak en gastvrijheid samenkomen in een indrukwekkend winterdecor. Perfect voor wie deze winter écht wil uitpakken.

**Vuur. Vakmanschap. Verhalen.
Welkom bij Wils.**



Restobar Rouhi

Asian cuisine

Vier de feestdagen met je team in het magische House of Rituals Amsterdam.

Kom binnen in een sfeervol versierd pand en laat je begeleiden naar de Mind Studio. Privéruimte met een uitzicht op de fonkelende stad en Champagne in je hand terwijl Mariah Carey op de achtergrond door de speakers knalt. Wat wil je nog meer?

Geniet van de exclusieve bites van Rouhi in de Mind Studio, of sluit jouw dag af met een diner in het restaurant. En natuurlijk gaan de gasten naar huis met een glimlach en een perfect cadeau. Dit is kerst zoals het moet zijn.

Beleef het in House of Rituals. Waar elke wens uitkomt.

Ready to sparkle?
Let's make it yours!

Vermaat Events
030 686 82 90
info@vermaatevents.nl
www.vermaatevents.nl

vermaat
events