



The season
starts here

2026 /2027

vermaat
events



Nog volop zomer. Toch kijken wij alvast vooruit.

Terwijl de zon nog volop schijnt en de terrassen gevuld zijn, zijn wij achter de schermen al bezig met het meest sfeervolle seizoen van het jaar. Van eindejaarsborrels en winterse diners tot kerstfeesten en kick-offs waarmee je het nieuwe jaar feestelijk begint.

Onze chefs en eventplanners vertalen de warmte van het seizoen naar verrassende concepten vol smaak, beleving en gastvrijheid. Op kantoor of op een van onze unieke locaties: samen creëren we een event dat past bij jouw wensen én jouw gasten.

In deze leaflet vind je alvast een voorproefje van de mogelijkheden. Laat je inspireren en ontdek hoe we van jouw eindejaarsevent een bijzondere afsluiting van het jaar maken.

Benieuwd wat we voor je kunnen betekenen?
We denken graag met je mee.

Let's end the year in style.

vermaat
events

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



It's the most
wonderful time
of the year

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

Zoete-aardappelhummus

dukkah | arganolie | krokante pita (V)

Romesco

paprika | tomaat | amandel | feta | suikersla (V)



Koude hapjes

Pani puri

rundertartaar | luchtige
Brander-mayonaise | tomatenflakes

Roggecrisp

gerookte zalm | avocado |
gel | duindoorn

Tartelette

crème | kervelwortel |
radijs | lavas (V)

Sablé

oude kaas | crème |
gefermenteerde zwarte ui |
Amsterdamse ui (V)



Warme hapjes

Rösti cups

karnemelkcrème | zeewierkaviaar | dille

Cakeje

eekhoorntjesbrood | knolselderij | gremolata | gezouten citroen
(V)

Macaron

crème | geroosterde schorseneren | sinaasappel | bieslook (V)

Croustade

rouleau | polderhoen | dragon | aardpeer | morielje



Soepjes

Maïssoepje

suikermaïs | morielje | krokant |
gezouten maïs | olie | maggiplant (V)

Linzensoepje

rode linzen | harissaschuim | crunchy tomaat (V)

A season
to remember



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!



Christmas Streetfood

Noël Bowl

quinoa | gepekeld zalm | avocado |
edamame | granaatappelsiroop

Merry sticky eggplant Bao

steam bun | rodekool | miso | wintercress

Santa's Rebel roll

pulled brisket | honing-mosterdsaus | cheddar | golden onions

Crispy Christmas Katsudon

deep fried chicken | rijst | katsu-saus | ei | spicy komkommer



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 steam buns

sticky tempeh | rode kool | hoisin | koriander (V)

Christmas tortilla

vegan crisp | geweckte groente |
smoked chipotlemayonaise (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!





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)

Dessertbuffet Santa's Favorite

Rijstebrij

abrikoos | vanille | kokos | koekcrumble

Holiday mess

pure chocola | mango | ginger cookie | anijs

Chewy merengue

mascarpone | sinaasappel |
santa pistachemix

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?



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



Vega Voyage

Spruitensalade

gistcrème | kweeper | hazelnoot | balsamico-vinaigrette (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)

Cheers to
the season



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!



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



Santa pistache burrata

dry-aged gele biet | bloedsinaasappel | vinaigrette | micro greens

Getrancheerde US-sukade

maderajus | aardappelterrine | knolselderij | gebakken
paddenstoelen | gouden crispy granola

Sticky toffee pudding

gezouten toffeesaus | vanille-ijs | gekarameliseerde noten



The Veggie Table

Tataki 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 | meringue |
sorbet van passievrucht | vinaigrette van
passievrucht & Thaise basilicum (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!





Velvet Midnight

Velvet Midnight is een luxe avondbeleving waarin mysterie en verfijning elkaar ontmoeten.

Stap binnen in een wereld van warme gloed, rijke smaken, signature cocktails en een ambiance die voelt alsof **de nacht nog maar net begonnen is.**





Frosted Future

**Stap in de wereld van Frosted Future,
waar de winter de toekomst ontmoet!**

Hier draait alles om een frisse, premium beleving. Geen traditionele wintersetting, maar een eigentijds concept vol ijsige elegantie, reflecties en futuristische details.

Laat je meevoeren in een wereld van transparante materialen, koel design en verrassend frisse smaken. Denk: sprankelende cocktails, modern entertainment en een energie die de hele avond voelbaar blijft.

**Jij geniet van de ervaring, wij creëren
de toekomst van winter.**





Winter Street Bazaar

Een bruisende wintermarkt waar kleurrijke kraampjes, wereldse smaken en warme kruiden samenkomen.

Een beleving die al je zintuigen prikkelt: van vers bereide streetfood bites tot shared dining en een energieke sfeer die uitnodigt om te blijven ontdekken. Hier ontmoet winter de smaken van de wereld.

Klaar voor een culinaire reis?





Alpine Après Chic

Laat je meevoeren naar de charme van de **Alpen**. Een stijlvolle setting waar winter comfort en premium hospitality hand in hand gaan.

Denk aan warme materialen, knusse details, verfijnde wintergerechten en een ontspannen ambiance die voelt als **een avond in een exclusieve mountain lodge**.



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.



Fenix



Beeld & Geluid



MASCOT Circuit Zandvoort



ARTIS



Forum Groningen



SAAM



Duinrell



Het Noordbrabants Museum

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 smakvolle 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.



Rituals Café

Pause. Enjoy. Connect.

Vier de feestdagen op een plek waar rust, aandacht en samenzijn centraal staan. Welkom in het sfeervolle House of Rituals in hartje Amsterdam.

Ontvang je gasten met een feestelijk glas bubbels en geniet van een verfijnde lunch, winterse borrel of smaakvol diner in het Rituals Café. Warme wintersmaken, stijlvolle details en een ontspannen ambiance zorgen voor een eindejaarsevent dat voelt als een cadeau op zich.

Maak de beleving compleet met een moment van ontspanning of verras je gasten met een Rituals gift om mee naar huis te nemen.

**Een warme afsluiting van het jaar,
helemaal in de sfeer van House of Rituals.**

Ready to sparkle?
Let's make it yours!

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

vermaat
events