

Over de Kompaszaal

De Kompaszaal is een grand café/restaurant gevestigd in de historische (jarenvijftig!) aankomst en vertrekhal van de voormalige K.N.S.M. Betreedt de Kompaszaal en u gaat terug in de tijd in de sfeer van de jaren 50 in combinatie met een hedendaagse inrichting.

Het maritieme verleden van de Kompaszaal komt overal naar voren en spreekt tot de verbeelding. De (scheeps) architect Johan van Tienenhoven heeft de Kompaszaal dan ook ontworpen naar voorbeeld van balzalen zoals aanwezig in de toenmalige cruise schepen.

De Kompaszaal is uniek in haar soort en een van de meest bijzondere locaties van Amsterdam. Samen met het sublieme uitzicht over het IJ met zon tot zonsondergang in de zomer zal een bezoek aan de Kompaszaal niet snel vergeten worden.

De Kompaszaal is uitermate geschikt voor het ontvangen en hosten van grotere gezelschappen. Van bruiloft tot personeelsfeest, van vergadering tot high end diner. Veel is mogelijk en er zijn vele vormen van invulling voor elk evenement. We kunnen sitdown van 25 tot 250 gasten kwijt en in lopend buffetvorm tot 350. De ruimte is flexibel in te delen zodat voor elke groepsgrootte er een intieme sfeer gecreëerd kan worden.

Voor de invulling van een high end sitting dinner kan de ruimte omgetoverd worden tot exclusief restaurant met grote ronde, volledig stijlvol ingedekte tafels (8-10 personen), comfortabele stoelen, waar uw gasten en relaties ontspannen en comfortabel kunnen dineren.

Samen met onze zeer ervaren en capabele keuken brigade en ons sterke team van bediening staan wij voor kwaliteit en het leveren van een positieve ervaring.

Sitting dinners.

Voor de high end diners vanaf 50 personen kunt u uit de volgende menu's kiezen. Een keuze menu voor uw gasten/relaties is mogelijk indien er vooraf een keuze gemaakt kan worden. Veelal werken wij met 1 vast voorgerecht, keuze hoofd en 1 vast nagerecht.

De genoemde prijzen zijn pp en ex btw.

Voor volledig ingedekte (tafellinnen, 2 wijnglazen, waterglas, zilveren kandelaars en luxe bestek) ronde tafels voor 8-10 personen geldt er een gemiddeld surplus van 4,50 pp ex btw. Bloemstukjes voor op de tafels variëren van 9,50 tot 50,- afhankelijk van de wensen. Wij werken hiermee veelal samen met Bloemen op Locatie

Voorbeeld menu's

3 gangen menu voorstel voorjaar en zomer

33,50

Antipasti van authentieke Italiaanse charcuterie, kazen, gegrilde groenten en olijven.

##

MRIJ entrecote vd grill met antiboise van tomaat en kappertjes,
la Ratte aardappeltjes met tijm, knoflook en zomerse groenten

of

Op de huid gebakken zeebaars met salsa verde, la Ratte aardappeltjes met tijm, knoflook en
zomerse groenten

of

Frisse en rijke salade met linzen de Puy, little gem, poftomaatjes, croutons, en zachte
Meibloem geitenkaas

##

Duo van witte en bruine chocolade mousse met roodfruitcoulis en kletskep

##

Optioneel als 4^e gang tussen hoofd en dessert in:

Kaasplankje met diverse Franse kaasjes, notenbrood en balsamicostroop
Surplus 6,75 pp

Dranken arrangement.

1/2 uur Hollands assortiment 6,50 ex btw pp

*1 aperitief, 1/2 fles huiswijn, 1/2 fles mineraal water en koffie na 16,50 pp ex btw
Alle drankjes buiten dit arrangement worden apart gerekend en gefactureerd.*

3 gangen menu voorstel herfst/winter

33,50

Met blue Stilton gevulde verse vijg omwikkeld met parmaham op rucola salade met walnootjes en balsamico dressing

##

Zacht gegaarde kalfsucade in eigen jus met puree van knolselderij en aardappel, rode en gele bietjes

of

Kabeljauw filet op de huid gebakken met krokante prosciutto, bospaddenstoelen, garnalen saus en puree van knolselderij en aardappel

of

hartig taartje van pastinaak, bietje, ui en geitenkaas, geserveerd met rucola salade en parmezaan

##

Duo van witte en bruine chocolade mousse met roodfruitcoulis en kletskep

##

Optioneel als 4^e gang tussen hoofd en dessert in:

Kaasplankje met diverse Franse kaasjes, notenbrood en balsamicostroop
Surplus 7,50 pp

Dranken arrangement.

1/2 uur Hollands assortiment 6,50 ex btw pp

1/2 fles huiswijn (upgrade optioneel), 1/2 fles mineraal water en koffie na 16,50 pp ex btw

Alle drankjes buiten dit arrangement worden apart gerekend en gefactureerd.

3 gangen menu voorstel Hollands zomers

31,50

Licht romige Waterkerssoep met oude Reypenaar croutons

##

Zalmfilet met Opperdoezers, witte en groene asperges en Hollandaise saus

of

Varkenshaas van het Livar klooster varken met kruidenkorst, Opperdoezers, witte en groene asperges

of

Risotto met groene asperges, tuinboontjes en pecorino

##

Vanille hangop met bitterkoekjes en amarene kersen

##

We kunnen het menu nog uitbreiden met een Hollands kaasplankje met applestroop en notenbrood surplus 7,50 pp

Optioneel : dranken arrangement.

½ uur Hollands assortiment 6,50 ex btw pp

*1 aperitief , ½ fles huiswijn, ½ fles mineraal water en koffie na 16,50 pp ex btw
Alle drankjes buiten dit arrangement worden apart gerekend en gefactureerd.*

