

EVENT CULINAIR

Inspiratie van onze
chef's, foodfotograaf,
*** bijzondere cases** en meer...

Felix Meritis
**Gelukkig door
verdiensten**

Koninklijk Theater
Tuschinski
**Grandeur
en klasse!**

Event Culinaire
10 jaar



UNIQUE VENUES OF AMSTERDAM

Unique Venues of Amsterdam is een vereniging van 36 uitzonderlijke evenementenlocaties. Stuk voor stuk pareltjes vanwege de architectuur van het pand, de centrale ligging in de stad en professionaliteit in bedrijfsvoering. De venues zijn van oorsprong niet als congres- of evenementenlocatie opgericht, waardoor opdrachtgevers altijd verzekerd zijn van een bijzondere beleving.

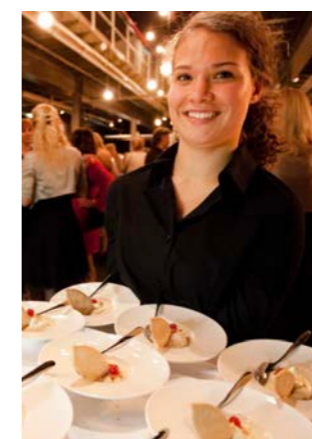
De leden van Unique Venues of Amsterdam presenteren zich gezamenlijk via één website, in een scala aan marketinguitingen en op nationale en internationale beurzen. Toeleveranciers van de branche zijn welkom om zich als partner aan te sluiten om opdrachtgevers direct te informeren over additionele diensten die zij nodig kunnen hebben tijdens hun evenement.

Zo is Event Culinair één van die partners: "Unieke locaties vragen om unieke catering concepten en daar zijn wij van oudsher heel sterk in. Bovendien vinden we het altijd weer een uitdaging om juist in karaktervolle locaties ons werk te doen. Wij proberen daarbij zowel de opdrachtgever als de locatie te ontzorgen en op deze manier ook een unieke samenwerking te creëren"

Weten welke locaties zijn aangesloten bij Unique Venues of Amsterdam:
www.uniquevenuesofamsterdam.com

10 JAAR EVENT CULINAIR, MAAR DE GESCHIEDENIS GAAT VERDER TERUG!

DE CATERAAR DIE OOK ÉCHT KAN ORGANISEREN



Bij een goede cateraar staat natuurlijk het eten, drinken, gastvrijheid en service natuurlijk op de eerste plaats. Maar als je als cateraar ook goed kunt organiseren heb je toch wel een streepje voor. En bij Event Culinair zit dat wel goed want oorspronkelijk was het onderdeel van een gerenommeerd event bureau Event Department, maar werd 10 jaar geleden, in 2012, zelfstandig onder de naam Event Culinair.

Al begin deze eeuw, was Event Culinair dus actief in de evenementen catering, als aparte divisie onder de naam F&B Department en werd de grondslag gelegd van het huidige bedrijf. De visie was dat (concept) catering en event concept onlosmakelijk aan elkaar verbonden horen te zijn. In die tijd waren cateraars en evenement organisatoren veelal nog aparte eilandjes. Tegenwoordig is catering van evenementen een geïntegreerd onderdeel van de gehele experience. Event Culinair werkt daarom graag samen met evenementenbureau 's en locaties om met elkaar tot een mooi resultaat te komen. En mocht er toevallig meer nodig zijn dan alleen catering maar ook nog de organisatie van alles er omheen, dan ben je bij Event Culinair met haar ervaring dus aan het goede adres.

INHOUD

- 6 Voor alle soorten catering
- 8 Catering is teamwork
- 10 Koninklijk Theater Tuschinski
Grandeur en klasse!
- 15 Case Amsterdam
Business Awards
- 18 Één foto zegt meer dan
1000 woorden
- 22 Zonder inspiratie...
- 28 Het menu
- 30 Kerstdiner 2022
- 32 Case Wedding
- 33 Covid Out of the box,
into the box
- 30 Cocktails en bubbels
- 40 The Kosher Kitchen
- 42 Referenties





EVENT CULINAIR

VOOR ALLE SOORTEN CATERING

Van klein tot groot, zakelijk en privé, van eenvoudig tot het allerhoogste culinaire segment.

Voor elk soort evenement heeft Event Culinaire de juiste cateringoplossing, altijd verrassend, culinair en creatief maar ook de traditionele bitterbal gaat er bij ons nog altijd in.

Event Culinaire, voortgekomen uit een gerenommeerd evenementen bureau, is een cateraar die écht kan organiseren. Wij kunnen meehelpen het concept van een evenement verder uit te werken maar we kunnen uiteraard ook de hele organisatie ervan voor onze rekening nemen. Denk hierbij aan meubilair, styling, muziek, artiesten, licht en geluid en alles wat er nog meer bij een geslaagd evenement komt kijken. We kunnen als klankbord fungeren of geheel ontzorgen. En uiteraard alles in nauw gezamenlijk overleg...

CORPORATE EVENT CATERING

Event Culinaire bedient al vele jaren de zakelijke markt, voor grote(re) én kleine(re) klanten, áltijd op maat. Geen standaard menu's of standaard catering oplossingen, maar juist met een scherp oog voor de specifieke wensen van de opdrachtgever.

Denk bij zakelijke evenementen aan corporate (sit down) dinners, walking dinners, personeels evenementen, award uitreikingen, PR events, product-



lancerings, gala dinners, sales events, sponsor dinners, beurzen, congressen, borrels, thema feesten en special events.

PRIVATE EVENT CATERING

Naast zakelijke catering verzorgt Event Culinaire natuurlijk ook de leukste privé evenementen. Oftewel "feesten en partijen" zoals dat vroeger (en zelfs nu nog) gekscherend genoemd werd. Denk hierbij aan (exclusieve) bruiloften, (zomerse) tuinfeesten, (unieke) jubilea, private dinners, babyshowers, bar & bat mitzwa's, verjaardagen, jubilea en andere mijlpalen.

CONCEPTCATERING

Event Culinaire staat bekend vanwege z'n unieke catering concepten. Specifieke concepten, speciaal ontwikkeld voor een specifiek event, een specifieke gelegenheid of een specifieke opdrachtgever. En of dat nu een "Gala diner" is met een menu helemaal geïnspireerd op filmfragmenten, een van "Bron tot Bord" thema met ingrediënten van lokale leveranciers of een "Foodfestival" thema is, wij denken graag met je mee! Of je nu een locatie, een evenementen bureau of particulier bent!

HIGH END CATERING MET TOPCHEFS!

(Sterren) chefs genieten van steeds meer (inter)nationale bekendheid. We zien ze niet alleen meer aan het werk in hun restaurants, maar ook op televisie, tijdens

masterclasses of op locatie voor een mooi diner. Bedrijven en particulieren realiseren zich dat ook voor hen het inhuren van een bekende sterren chef een toegevoegde waarde is. Waar en met wie ze ook zaken doen of wat de aangelegenheid ook is, er is altijd behoefte aan een goede lunch of mooi diner dat afgestemd is op de wensen en filosofie van de klant. De aanwezigheid van een chef kan een essentiële factor zijn om netwerken te stimuleren en tegelijkertijd op hoogstaand niveau te lunchen of dineren. **Event Culinaire kan via haar netwerk met tal van (sterren) chefs samen een catering verzorgen. Vraag naar de mogelijkheden!**

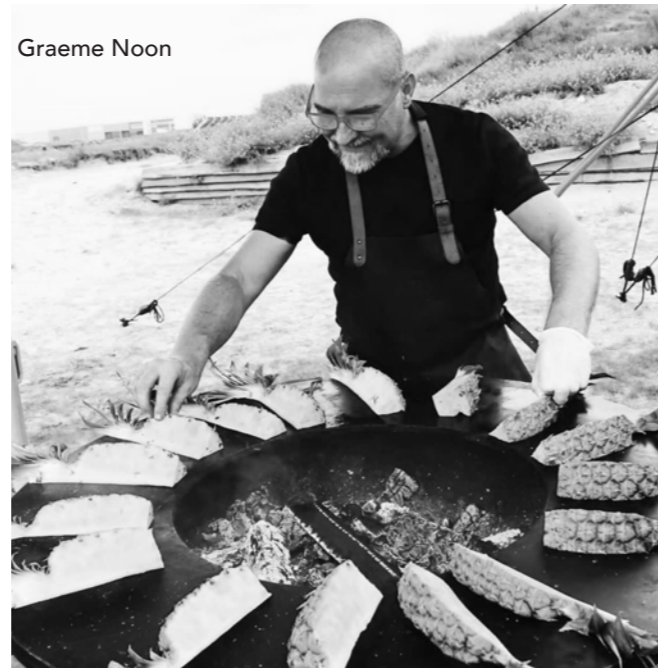


CATERING IS TEAMWORK

Het eten moet (heel) lekker zijn de drankjes op temperatuur, de aankleding in stijl maar gastvrijheid staat voorop! En daarvoor heb je een goed team nodig, soms heel klein, soms heel groot. Event Culinaire werkt met een klein vast team en een grote flexibele schil aan toegewijde medewerkers. Op deze pagina's stellen we er een aantal aan je voor.

GRAEME NOON

De altijd goedlachse en innemende en van origine Engelsman Graeme Noon is al sinds jaar en dag de eindverantwoordelijk chef van Event Culinaire. Hij kan geweldig koken, bedenkt samen met Corina de mooiste menu's en vertaalt deze naar praktisch uitvoerbare catering. En in de zomer is hij fan van de houtgestookte Ofyr bbq.



Graeme Noon



Corina Dercksen

CORINA DERCKSEN

Eigenaar en ceo van Event Culinaire en eindverantwoordelijk voor alle mooie cateringpartijen. Ze houdt van details en houdt daarom soms nog steeds een oogje in het zeil op locatie. Flexibiliteit is één van haar sterkste punten en meedenken met de opdrachtgever is haar tweede natuur.

ERIK DERCKSEN

"Ambassadeur" van Event Culinaire en conceptbedenker. Met name verantwoordelijk voor new business, de marketing en de eigen concepten van Event Culinaire. Maar hij is in voorkomende gevallen ook niet te beroerd om als "manusje van alles" bij te springen



Het team voor de première van de première van de 007 film, No Time To Die.

VACATURES

Event Culinaire is altijd op zoek naar gemotiveerde collega's om ons team te versterken.

Als concept cateraar zoeken wij koks, projectmanagers, cateringmedewerkers, logistiek medewerkers en afwassers.

Denk jij dat jij een echte cateringtjager bent en wil je werken in een leuk team en dynamische werkomgeving in Amsterdam stuur dan je open sollicitatie voorzien van motivatiebrief en CV naar: info@eventculinaire.nl

Ook STAGIARS zijn van harte welkom.



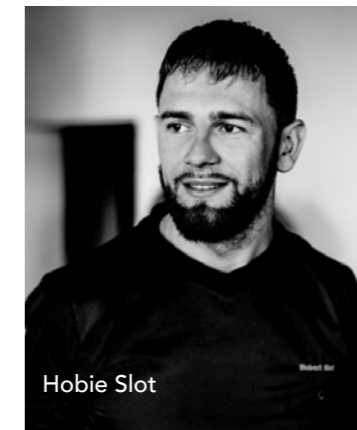
Erik Dercksen

HOBIE SLOT

Voordat hij 5 jaar geleden aan zijn free lance carrière, o.a. bij Event Culinaire, begon werkte Hobie in diverse Amsterdams restaurants waaronder het Waldorf Astoria.

ELKE VERHOEKS

Met Elke werken we al vele, vele jaren samen, soms in vast dienstverband, soms als zzp' er. Elke is van alle markten thuis en vindt overal een oplossing voor. Haar specialiteit: event styling.



Hobie Slot



Elke Verhoeks

AND MORE...

Aan Anish kun je een mooie partij wel overlaten zeker als ook Joyce (l) en Kim(r) van de partij zijn. Casper Wordragen (l) is de nieuwste steun en toeverlaat van Event Culinaire en multifunctioneel inzetbaar. Samen met Quincy Dercksen (r) een goed team in de voorbereiding en de uitvoering van mooie partijen.



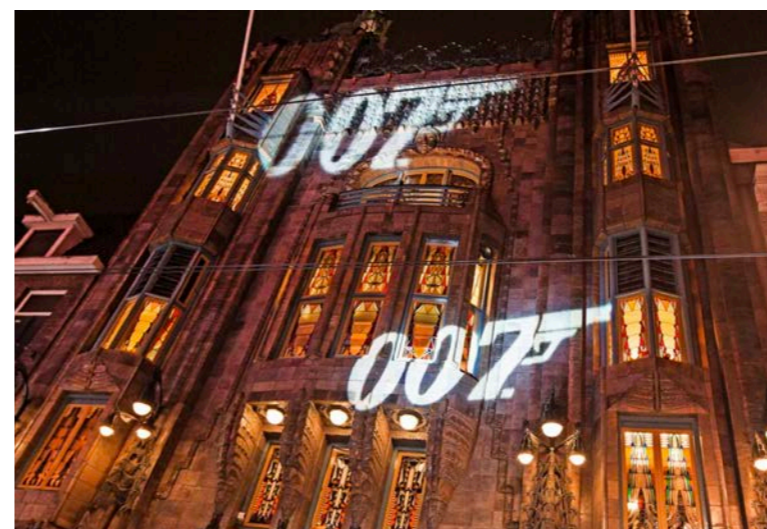


KONINKLIJK THEATER TUSCHINSKI

GRANDEUR EN KLASSE!



Een sitdown diner opstelling in de nostalgische VIP room van Tuschinski



Het Tuschinski Theater is in 1921 door Abraham Tuschinski gebouwd. Het theater is een Rijksmonument en een gevestigde naam in de internationale filmwereld en in de wereld van zakelijke evenementen. Dit prachtige theater is perfect geschikt voor een congres, productpresentatie, modeshow, exclusief diner of galafeest. De grote zaal wordt vaak gebruikt voor internationale en nationale film premières. Onder het toneel bevindt zich een origineel Wurlitzer-theaterorgel. Door het aanbrengen van een podium over de stoelen in de zaal kunnen ook sit-down diners in de grote zaal plaatsvinden tot 300 personen. De unieke foyer en VIP-ruimte zijn zeer geschikt voor recepties, borrels, lunches en diners (veelal verzorgd door Event Culinaire). Het is ook mogelijk om het gehele theater voor evenementen af te huren. Onlangs bestond Tuschinski 100 jaar waarbij ze het predicaat "Koninklijk" mocht ontvangen.



Koninklijk Theater Tuschinski is onderdeel van Pathé Nederland.

Over de stoelen van de grote zaal kan een vlakke vloer geplaatst worden waardoor deze verandert in een unieke sitdown diner locatie.



EVENT CULINAIR EN TUSCHINSKI

Event Culinaire is al sinds jaar en dag dé preferred supplier van Koninklijk Theater Tuschinski. Natuurlijk voor de vele mooie film premières die hier plaatsvinden (zie de cases van bijvoorbeeld 007 en de Lion King) maar met name ook voor vele zakelijke evenementen in bijvoorbeeld de VIP ruimte. Deze bevindt zich achter het doek van de grote zaal en wordt bij film premières nog steeds gebruikt tijdens film premières voor de ontvangst van de filmsterren en aanhang. Wat velen niet weten is dat deze ruimte ook verhuurt wordt voor zakelijke bijeenkomsten, al dan niet in combinatie met een filmvoorstelling of een zakelijke presentatie in één van de prachtige zalen. Omdat het een rijksmonument is en een ingewikkeld "kruip en sluip" door is, vergt de catering in Tuschinski de nodige ervaring, know how en flexibiliteit. Voor Event Culinaire inmiddels na zoveel jaren telkens weer een "thuiswedstrijd", maar wel weer telkens met nieuwe uitdagingen. Wij denken graag mee over de unieke mogelijkheden in een uniek pand!

Zaal 2 en 6 van Koninklijk Theater Tuschinski



Geïmproviseerde keuken met Chef Graeme Noon. Tuschinski manager David Hanemaayer kijkt geïnteresseerd toe



CASE

LION KING



Koninklijk TheaterTuschinski is hét premièrepaleis van Nederland. Al sinds de opening, nu meer dan 100 jaar geleden gingen hier vele, vele grote films in première veelal in het bijzijn van (internationale) filmsterren. Zo ook nog niet zo lang geleden de vernieuwde Disney klassieker Lion King. Event Culinaire verzorgde in opdracht van Event Department de thema catering in een prachtig decor. www.eventdepartment.nl

CASE

AMSTERDAM BUSINESS AWARDS



Event Culinaire verzorgde de catering voor de Amsterdam Business Awards voor 120 gasten met o.a. een diner in de fraaie Zuilenzaal. In opdracht van MeerBusinessAmsterdam.nl Locatie: Felix Meritis, Amsterdam www.amerpodia.nl



dernemerschap. Bij de heropening van Felix Meritis op 25 september 2020 is daar het vierde domein technologie aan toegevoegd.

ZAKELIJK VERHUUR

Felix Meritis heeft diverse prachtige zalen die veelvuldig voor zakelijke en privé evenementen worden verhuurd. Zo heb je o.a. de Concertzaal op de begane grond, de Zuilenzaal op de eerste verdieping en de Shaffyzaal op één van de bovenste verdiepingen. Maar er zijn nog meer mooie plekken, kijk op www.amerpodia.nl

EVENT CULINAIR EN FELIX MERITIS

Event Culinaire heeft in Felix Meritis al verschillende mooie evenementen mogen organiseren. O.a. een privé diner voor 60 personen in de Zuilenzaal en enkele "dance & dine" evenementen. Maar een hoogtepunt was beslist de Amsterdam Business Inspiration Awards. Een award uitreiking met VIP diner voor 120 personen en een afterparty.

FELIX MERITIS

GELUKKIG DOOR VERDIENSTEN

Felix Meritis ('Gelukkig door verdiensten') is de naam van een voormalig genootschap dat in 1777 werd opgericht door de gegoede burgerij van Amsterdam én van het bijbehorende gebouw aan de Keizersgracht 324 te Amsterdam. Nadat het genootschap werd opgeheven heeft het statige pand, aan de Keizersgrachtgracht in Amsterdam, o.a. dienst gedaan als drukkerij, als hoofdkwartier van de Communistische partij en als theater. Een aantal jaren geleden werd het

flink vervallen pand overgenomen door Amer Podia, die het werkelijk schitterend heeft gerenoveerd, in oude luister heeft hersteld maar dan met alle moderne voorziening die vandaag de dag nodig zijn. Het gebouw heeft vandaag de dag weer een publieke functie; er worden publieksprogramma's als lezingen, debatten, optredens, film, exposities, en workshops georganiseerd rondom de domeinen van het oorspronkelijke genootschap: kunst, wetenschap en on-



IN THE PICTURE, LYAN VAN FURTH

ÉÉN FOTO ZEGT MEER DAN 1000 WOORDEN...

...is een bekend gezegde. Dat geldt zeker voor een foto van een mooi opgemaakt bord. We doen het allemaal wel eens als we ergens lekker zitten te eten en er wordt zo'n mooi opgemaakt bord voor ons op tafel gezet: een foto maken om op social te delen. Maar achteraf ziet het er op de foto toch niet zo mooi en lekker uit dan op dat moment aan tafel. Food fotografie is dan ook een vak apart. Vandaar dat Event Culinaire ook wel eens de diensten inschakelt van een echte food fotograaf. En dan niet zo maar één. Lyan van Furth is voor de derde keer benoemd tot 'Food Photographer of the Year' door 't internationale fotografieplatform Foodelia. Elk jaar zoekt een jury uit duizenden inzendingen de sterkste culinaire foto's ter wereld. En al drie jaar werd Lyan bekroond door Foodelia die hem prijst om zijn gevoel voor schoonheid in zijn oneindige zoektocht naar perfectie. Hij is dan ook de vaste fotograaf voor tal van topchefs in binnen en buitenland. Op deze pagina's slechts een paar voorbeelden van zijn "schilderkunst" met het foto toestel.



KERSTMENU

Lyan van Furth fotografeerde voor Event Culinaire het Kerstmenu zie pagina's: 30-31





Lyan van Furth

In 2016 ontwikkelt Van Furth zijn interesse voor foodfotografie. Hij volgt op dat moment nog een opleiding journalistieke bruidsfotografie, waarbij hij verhalenlijnen leert verwerken in zijn beelden. Als onderdeel van die opleiding volgt Van Furth een opkomend chef voor een tweedaagse reportageshoot. Die chef is Dennis Huwaë. Voor 't eerst krijgt hij een gerecht als model voor zijn camera – en komt zijn liefde voor culinaire smaken samen met fotografie. Sindsdien specialiseerde de fotograaf zich in alle aspecten van foodfotografie.

'Ik wil alles perfect kunnen. Ik ben daarin een echte vakidoot. Daarom werk ik zo graag met chefs. Die zijn vaak net zo precies als ik. En dat hoeven voor mij echt niet altijd sterrenchefs te zijn. Als iemand een geweldige kroket maakt en daar helemaal enthousiast van wordt – alsjeblijft, bel me!'

Al tien jaar lang bekijkt Lyan van Furth de wereld door de lens van zijn camera. Met zijn rustige esthetiek en sterke lichtcontrasten uit de clair-obscur ontwikkelde de Amsterdamse fotograaf zijn kenmerkende stijl. In een donker en minimalistisch decor brengt Van Furth met zacht 'Rembrandt-licht' de focus compleet naar het bord, om het idee van de chef zo zuiver mogelijk over te brengen. Een chef creëert een verhaal op het bord. Het is aan mij om dat verhaal zo goed mogelijk door te vertellen. Daar zit voor mij de grootste uitdaging.

'Een chef creëert een verhaal op het bord. Het is aan mij om dat verhaal zo goed mogelijk door te vertellen. Daar zit voor mij de grootste uitdaging.'

– Lyan van Furth



INSPIRATIE

ZONDER INSPIRATIE...

...kom je in ons vak niet heel ver. En waar haal je die inspiratie vandaan? Natuurlijk weten goede chefs, en die hebben we bij Event Culinaire, met de nodige fantasie en ervaring steeds, weer nieuwe mooi smaakcombinaties te creëren. Sommige chefs maken af en toe buitenlandse reizen om inspiratie op te doen, maar ook in ons land is inmiddels één grote culinaire inspiratie bron met tal van mooie restaurants. En wij hebben ook zo onze adresjes, in en vlakbij Amsterdam, die we graag met je delen.



Een bijzondere creatie van Wessel Ruijngaart van Aim uit Loosdrecht: zijn versie van "steak tartaar"



RESTAURANT AIM

Één van onze grote favorieten. Bestierd door het bevlogen echtpaar Wessel Ruijngaart en zijn vrouw Latoya. Wessel heeft het klappen van de zweep o.a. geleerd bij restaurant Aan de Poel** in Amstelveen, maar begon een paar jaar geleden voor zichzelf op een unieke stek aan het water in Loosdrecht. Elke twee weken vernieuwen Wessel en zijn team de internationale kaart: wauw wat een verrassende smaak explosies elke keer weer. Wessel heeft de inspecteurs van Michelin de deur gewezen. "Ik wil geen ster, ik wil op hoog niveau de mensen blijven verrassen en me niet in het Michelin kerslijf laten dwingen. Wij zijn een laagdrempelig bedrijf waar je zomers ook met je korte broek zo vanuit je bootje het terras op kunt stappen." Wessel kookte ook al menig maal voor Event Culinaire en we hopen dat we hem nog vaker als gastchef kunnen uitnodigen.

Wil je zijn smaak zelf proeven:

*Restaurant Aim, Veendijk 1a -1231 PB
Loosdrecht- www.restaurantaim.nl*

PLANTAGE 87

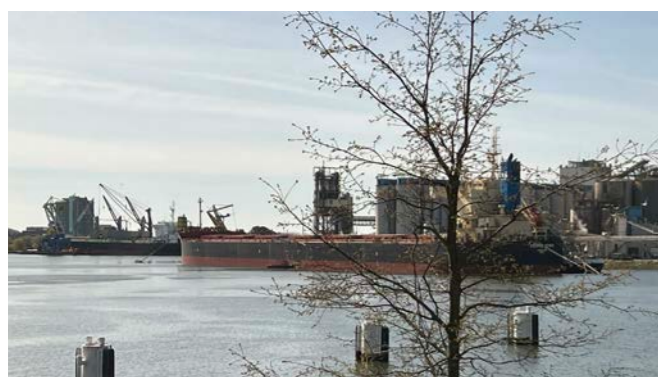
Waar we ook graag even "aanleggen" is Restaurant Plantage 87 in Oude Wetering. Haast "verborgen" op een jachthaven aan De Braassem. Heel blij dat we dit stekje ontdekt hebben. Met een mooie vermelding in de Lekker 500 en een Bib Gourmand van Michelin (voor een goede prijs/kwaliteitsverhouding) een absolute aanrader!





TANTE KEE

En ja, we houden van adresje aan het water. En ja Tante Kee op Kaag (eiland). Even met het pontje over en je bent er. Met ook in de zomer een prachtig terras aan het water maar binnen, na een recente make over, ook zeer smaakvol en sfeervol ingericht. Ook hier een BIB Gourmand voor een drie gangen menu met een hele goede prijs kwaliteitsverhouding. En oh ja, dat toetje!!



RESTAURANT LARS

Ook aan het water maar dan in Amsterdam zelf: Restaurant Lars maar dan midden in het havengebied. Vernoemd naar de chef Lars Scharp zelf. In 2018 opende hij zijn zaak samen met zijn vrouw Floor Wig-gers in het nieuwe design hotel Moxy in de Amsterdamse Houthavens. Het fine-diningrestaurant biedt een adembenemend uitzicht op de werkhavens van Amsterdam. Tankers, kranen, loodsen, manoeuvrerende vrachtschepen, lichtjes en rokende schoorstenen. Met een schitterend loungeterras en vanachter de grote ramen van het restaurant kijk je bij mooi weer uit op een prachtige zonsondergang. Maar niet alleen de locatie is uniek want sinds dit jaar prijkt er een Michelinster op de gevel. Wat hebben we daar al een aantal keren heerlijk genoten!



CASE

C&A



In de gashouder van de Westergasfabriek verzorgde Event Culinaire (in opdracht van Event Department) de catering voor een internationale persbijeenkomst voor de nieuwe collectie van C&A. Doelgroep: journalisten en influencers uit heel Europa. Trefwoorden: verrassend, hip, trendy, groen, duurzaam!
www.eventdepartment.nl



IN THE

PICTURE

MEESTERKOK ALAIN ALDERS, CULINAIR ADVISEUR

Naast onze eigen "head chef" Grame Noon, werkt Event Culinaire ook regelmatig samen met andere (sterren) chefs voor culinaire adviezen. Greame Noon daarover. Dat vindt ik erg leuk en leerzaam. Het samenwerken met verschillende top chefs houdt je scherp, het verbreedt je horizon, het is goed voor je eigen creativiteit en meestal ook erg gezellig. Eén van die top chefs is Alain Alders, voormalig sterren chef van restaurant Vrienden van Jacob* en tevens erkend SVH meesterchef. Met enige regelmaat geeft Alain culinaire adviezen, stelt hij speciale menu's samen met Graeme of kookt ook mee bij mooie partijen.

WERELDSE INVLOEDEN

"Een klassieke Franse basis met moderne wereldse invloeden en tegelijk licht, fris & fruitig". Zo omschrijft Alain Alders zijn eigen signatuur. De basis is gelegd door een gedegen traditionele opleiding, de wereldse invloeden zijn opgedaan tijdens zijn vele reizen over de hele wereld. En waar brachten die reizen hem allemaal naar toe? Alain: "Van Sri Lanka naar Australië en Amerika, waar ik deelgenomen heb aan de WK voor koks in Salt Lake City. Verder heb ik driekwart van Europa wel gehad. En weet je wat zo mooi was? Het was allemaal voor mijn werk! Dat is toch ideaal, dat je dit kunt combineren?"

Eén van de meest memorabele klussen voor Alain, was het koken in het beroemde Crown hotel in het Australische Melbourne. Hier kwam hij als jonge kok in een gezelschap terecht van de groten der aarde. "Allemaal twee of drie sterren chefs en nog met van die ouderwetse koksmutsen op", zo herinnert Alain zich nadat hij net weer terug in Nederland is, na een trip van twee weken naar Bonaire, waar hij bij de befaamde Beachclub Ocean Oasis adviseerde.

MEUBELMAKER

Eigenlijk was Alain voorbestemd om meubelmaker te worden. Thuis was hij als jonge jongen al van alles in elkaar aan het knutselen. De Montessorischool was niet bepaald de juiste opleiding: "Ik was alleen maar met mijn creativiteit bezig en vergat de rest". Hij ging daarom naar de LTS met de bedoeling "iets met hout" te gaan doen. Er bleek echter ook een richting te zijn met broodbakken, koken, banketbakken en serveren. Dit leek hem nóg leuker om te doen.

MARCO BORSATO

Op de LTS raakte hij bevriend met schoolgenoot Marco Borsato. Marco bezorgde Alain zijn eerste (bij) baantje in restaurant La Chatelaine als afwasser en later als keuken assistent. "Als Marco een plekje opschoof, dan schoof ik ook door. We zijn allebei uiteindelijk een heel andere richting uitgegaan, maar dat was wel het begin". De kiem voor zijn latere carrière als chef-kok werd hier gelegd, nadat hij ook de befaamde Hubertus vak-school in Amsterdam (waar meerdere latere *chefs hun basisvaardigheden hebben geleerd) had doorlopen.

DUIN EN KRUIDBERG

Alain werkte daarna in keukens van verschillende gerenommeerde restaurants (waarvan sommige met een ster), zoals het Amstelhotel, Dikker&Thijs, Hotel Corona, De Hoefslag en De Kersentuin. Op een dag wandelde hij in het park van het Landgoed Duin en Kruidberg dat op dat moment in de steigers stond om verbouwd te worden van conferentiecentrum tot hotel met restaurant. Via die steigers klom hij stiekem naar binnen en was overweldigd over wat hij daar aantroef: "Hier wil ik aan de slag"! Vervolgens stalkte de chef-kok de toenmalig eigenaar van het complex net zo lang tot hij een keer mocht proefkoken. De rest is geschiedenis.

VRIENDEN VAN JACOB

De Michelinster kwam na 2 jaar; zeer welkom, maar niet keihard nagestreefd. "Een ster was voor ons in die tijd een stip op de horizon, maar we waren er niet geforceerd of op een krampachtige manier mee bezig. Zoiets moet op een natuurlijk manier tot stand komen. Je stopt je eigen gevoel in eten en of dat beloond wordt met een ster, dat is aan Michelin". De Michelinster bleef maar liefst 16 jaar op de gevel van restaurant Vrienden van Jacob.

GEEN TWEEDE STER, WEL EEN VOLLE ZAAK

Heeft Alain Alders nooit een tweede ster geambieerd? "Op zich wel, maar het is aan Michelin om dat te beoordelen. Zij gaven mij een advies waar ik me altijd aan gehouden heb. Dat was in de tijden van de vorige recessie waarbij veel restaurants het moeilijk hadden, maar wij zaten elke dag vol. Michelin inspecteurs spreken je altijd aan met mijnheer. Dus het was: "Mijnheer Alders, u heeft een heel sterke ster behaald met uw eigen stijl van koken. Wij zouden u willen adviseren dat niet te veranderen, alleen om een tweede ster te behalen". En dat heb ik gezien als een groot compliment en altijd in mijn achterhoofd gehouden".

SLUITING

In 2021 kreeg Landgoed Duin en Kruidberg een andere eigenaar die geen zin had in een sterrenzaak en besloot Vrienden van Jacob te sluiten. Alain ging aan de slag als culinair adviseur voor verschillende horeca gelegenheden, hotels, producten voor de keuken en dus ook voor Event Culinaire. Onlangs ging hij de uitdaging aan om op heel hoog niveau te koken in één van de meest exclusieve golfclubs van Nederland, The Duke in Brabant.



Alain Alders, voormalig sterren chef.

EVENT CULINAIR

HET MENU

Tekst waar dit menu voor is?

xxxxxx

Tarbot met gegrilde asperges, daslook mayonaise, krokant van zuurdesem, pompen mousseline, chioggia biet en runderwang in eigen jus

Suprême van parelhoen, fondant aardappelen, pickle van beukzwammen, tuinbonen, gevogelte jus en pastinaak

Gegrilde pulpo met onder andere chorizo, zeekraal, gepofte tomaten, lavas mayonaise en kroepoek

Gebrande ananas met vlierbloesem, Granny Smith appel, crème van kokos, parel van witte chocolade, eetbare bloemen



INSPIRATIE

KERSTDINER 2022



Foto's: Lyan van Furth



Ter inspiratie hierbij enkele suggestie voor een mooi Kerstmenu samengesteld door culinair adviseur Alain Alders i.s.m. onze chef Graeme Noon.

Dit is slechts één menu suggestie, uiteraard kan onze chef (al dan niet i.s.m. Alain Alders) ook een prachtig ander menu voor u samenstellen, smaken verschillen tenslotte en bij Event Culinair doen we alles "custom made".



Zacht gegaarde forefilet, tartaar van zeebaars aangemaakt met daslook vinaigrette en olijfolieparels'



Geroosterde kabeljauw met gemarineerde witte kool, gerookte paling en pastinaak'



Coquilles met Pata Negra ham, parmezaanse kaas en fregola



Geroosterde hertenrugfilet met gepofte pompoen, aardappelmousseline, spruitenblaadjes en een jus van kruidkoek '



Chocolate Bar met een "gouden" crunch, chocolade crémeux, champagne-peer en een saus van espresso en karamel





CASE

WEDDING

In opdracht van de gerenommeerde weddingplanner Wiesje Hallewas verzorgde Event Culinair de catering van een sitdown diner in de Vondel Kerk in Amsterdam. Een locatie van Stadsherstel Amsterdam.

Weddingenplanning.nl
www.uniquevenuesofamsterdam.com
Styling: www.koolhaasconcepts.nl

COVID

OUT OF THE BOX INTO THE BOX



Ook Event Culinair is de afgelopen jaren hard geraakt door COVID, net zoals alle andere event cateraars. Restaurants gingen al snel over met het maken van maaltijd boxen, maar als eventcateraar heb je geen vaste bezoekers die het wel even bij je af komen halen. Toch besloten we het te proberen. Via ons zakelijke én privé netwerk groeide de belangstelling al snel en we kregen ook steeds meer aanvragen uit het hele land. Na veel zoeken vonden we een betrouwbare partner met koeltransport die onze culinaire diner boxen binnen 24 uur door heel Nederland ging bezorgen. En dat kwam goed van pas toen we aan het einde van de eerste lockdown zelf op eigen initiatief een "hybride" event organiseerden in de Shaffyzaal van Felix Meritis in Amsterdam. Onder de titel "Dine and Dance" konden een klein aantal gasten aan tafel dineren en live genieten van een steengoede band waarbij, op gepaste onderlinge afstand, ook de voetjes van de vloer gingen. En degene die thuis een diner box hadden besteld konden simultaan mee eten, met via zoom uitleg van onze chefkok Graeme Noon, en genieten van de muziek via een live verbinding. Een mooi experiment om indertijd de moed er een beetje in te houden. We hopen dat het er uit noodzaak zover niet meer hoeft te komen. Maar indien een bedrijf dat met een hybride evenement zijn relaties thuis een unieke diner ervaring mee wil geven is bij Event Culinair aan het goede adres.



EVENT CULINAIR

EEN AANTAL BIJZONDERE CASES

Event Culinaire verzorgt talloze catering per jaar, groot en klein. We hebben niet de ruimte om ze allemaal te laten zien, dus hier een selectie van een aantal leuke, gekke of mooie cases die we hebben mogen verzorgen.



HEARST

Event Culinaire verzorgde de catering voor de opening van het nieuwe kantoor van Hearst in opdracht van organisatiebureau Event Department.
www.eventdepartment.nl



KOOKSOOF

Een hele leuke opdracht: een pop up in Delft ter promotie van de film Soof! In opdracht van organisatie bureau Event Department.
www.eventdepartment.nl



TUINFEEST IN LAREN

Cateren op buitenlocatie, zoals bij een groot tuinfeest voor 300 personen in Laren levert best logistieke uitdagingen op, maar blijven altijd leuk om te doen. In opdracht van: Con Questa.
www.con-questa.com

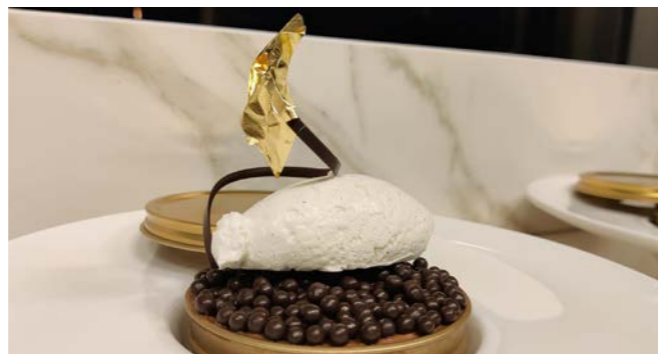


Het team van Event Culinaire met de "bokaal" met twee zilveren amuse lefels.



EVENT CULINAIR WINT AMUSE AWARD

Tijdens de evenementenvakbeurs *The Next Event* konden bezoekers stemmen op de verschillende netwerkhapjes die geserveerd werden. De deelnemende cateraars verzorgden dit in de middag voor de honderden bezoekers. Samen zorgden ze voor een diversiteit aan amuses van zeer hoog niveau. 'Het kritisch publiek, want vakgenoten, waardeerde de hapjes van Event Culinaire met een dikke 9 waarmee we dus winnaar werden van deze unieke prijs. Dus voor mooie bijzondere netwerkhapjes ben je bij Event Culinaire aan het goede adres.



ZAKENDINER

De laatste tafel voorbereidingen voor mooi exclusief zakendiner in een nieuw kantoorpand op de Zuidas in Amsterdam.



PROEFKEUKEN

De gasten voor dit diner konden letterlijk een kijkje nemen bij onze chef Graeme Noon in zijn eigen keuken.

DE RODE HOED

Een "bloederig" en "macaber" voorbeeld van thema catering in opdracht van Storytel, locatie: De Rode Hoed. www.uniquevenuesofamsterdam.com





AMSTERDAM BUSINESS AWARDS

Het tien jarig jubileum van de Amsterdam Business Awards werd groots gevierd met een diner voor 300 gasten i.s.m. RAI catering.



EVENT CULINAIR

COCKTAILS EN BUBBELS



Een spetterend feest of een mooie ontvangst. Een goede cocktail gaat er altijd in zowel zomer als winter. Event Culinaire heeft in het verleden als één van de eerste cateraars de cocktail weer op de kaart gezet. Voor een goede cocktail of een longdrink hoeft je niet verder te zoeken. Bij ons ben je aan het goede adres.

EEN BUBBEL MET EEN VERHAAL

Eén van de speerpunten van Event Culinaire is het leveren van een goede prijs-kwaliteit verhouding. En kwaliteit hoeft dus niet altijd het duurste alternatief te zijn. Als voorbeeld hiervan is onze "huis bubbel" die niet voor een hele goede champagne onderdoet: Première Bulle. Welliswaar op traditionele manier gemaakt (methode traditionelle) maar omdat deze niet in de Champagne streek verbouwd wordt maar in de Limoux, mag het geen champagne heten. En het is nog een bubbel met een mooi verhaal ook.



PROEFNOTITIE VAN GILLES

"Er was eens een monnik die stopte onderweg naar het bedevaartsoord Santiago de Compostella in de Limoux. Daar dronk hij een mousserende wijn uit Frankrijk die hij zó lekker vond, dat hij het recept meenam naar huis. De naam van deze monnik was Dom Perignon en hij kwam uit de Champagnestreek. Eh oui, mesdames et messieurs, de allereerste bubbel wijn komt dus niet uit de Champagne, maar uit Limoux. Deze Première Bulle is elegant, licht en heeft een prachtige, verfijnde mousse. De redacteur van het vakblad Saisonier noemt het zelfs "de mooiste bubbel op aarde, beter dan veel duurdere champagnes". En hij heeft natuurlijk helemaal gelijk. Fris fruit, witte bloesem en de boterige brioche in de afdrank maakt deze wijn een genot om te drinken. Bij het aperitief, bij de brunch, ach wat zeg ik: op ieder moment van de dag. Ik blijf een Fransman."



HARINGPARTY

Bij een haringparty horen natuurlijk ook "haringmeisjes".



GOOD GIRL

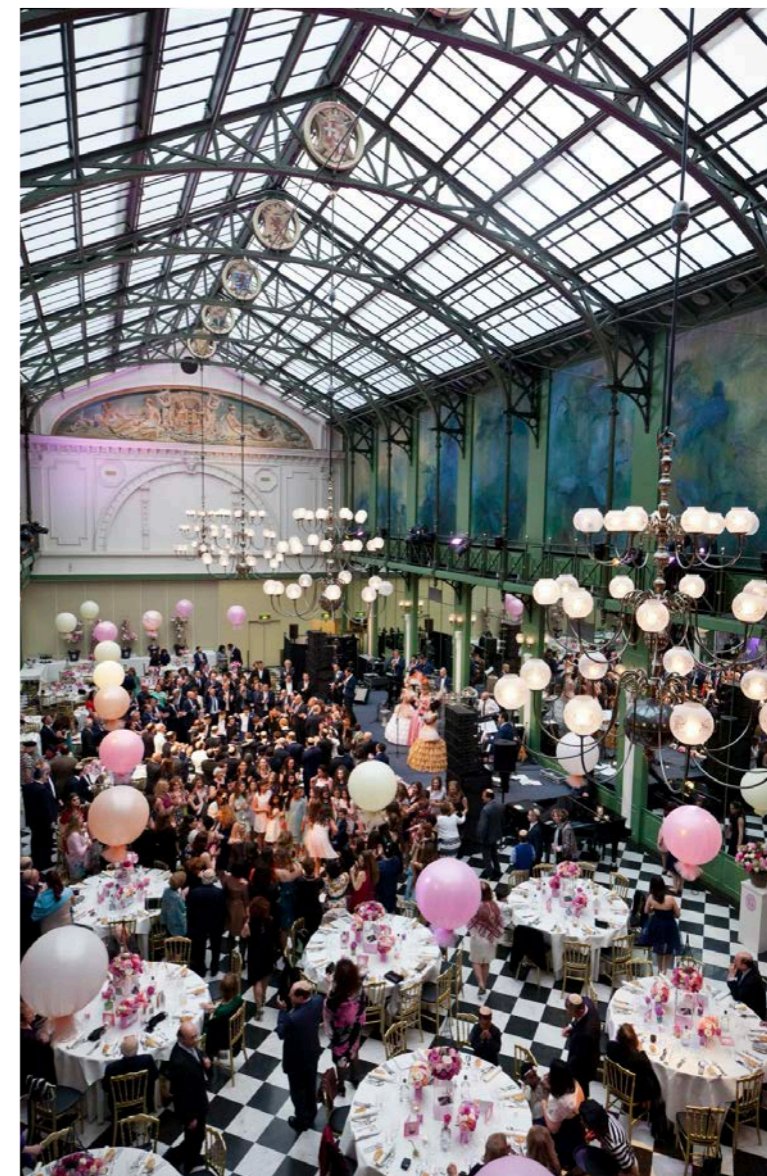
Catering in zwart wit voor de lancering van het "luchtje" GOOD GIRL van Caroline Herrera in het World Fashion Centre in Amsterdam

KOSHERE EVENTCATERING

THE KOSHER KITCHEN

The Kosher Kitchen is een (apart) zusterbedrijf van Event Culinair en gespecialiseerd in de bereiding van strikt kosher food onder toezicht van het Rabbinaat van Amsterdam.

The Kosher Kitchen is gespecialiseerd in koshere eventcatering zoals bar en bat mitzwa's, bruiloften, zakelijke events, familie diners etc. Zowel volgens authentieke (wereldse) Joodse keuken maar in tegenstelling tot traditionele Joodse cateraars ook met name gespecialiseerd in de moderne en hedendaagse keuken maar dan geheel volgens de Kasjroet richtlijnen.



REFERENTIES

Event Culinair weet onze opdrachtgevers echt te ontzorgen. Met uitstekend eten en drinken, en een goed gevoel voor hospitality. Van harte gefeliciteerd team Event Culinair! Wij bij Amerpodia kijken uit naar het voortzetting van onze fijne samenwerking

- *Bart Zuidam* Teammanager Sales & Events Amer Podia (o.a. Felix Meritis)

De flexibiliteit en bereidwilligheid om mee te denken past goed bij ons DNA. Na al die jaren zijn we door Event Culinair nog nooit teleurgesteld in de kwaliteit, het eten is altijd een feestje!

- *Sara van Leeuwen* Owner Event Department, live communicatie Amsterdam

'Event Culinair staat altijd klaar voor ons, is flexibel en kwalitatief een koninklijk theater waardig'

- *Kyra Kappens* Manager B2B Pathé Nederland

Event Culinair kennen wij pas na coronatijd omdat de cateraars waar we daarvoor mee samenwerkten helaas door Corona er mee zijn gestopt. Event Culinair heeft ons al een aantal keren verrast en hebben opvallend goede bedieningsmedewerkers, zelfs ook in de lastige tijd met arbeidskrachte. Ze zijn flexibel en konden ook ad hoc verzoeken invullen. Het maakt niet uit wat, een lunchbuffet voor 200 personen of een directie diner voor 10 personen. Hopelijk kunnen we nog lang blijven samenwerken en hierbij feliciteren wij hen met het 10-jarig bestaan!

- *Tertia Kramer* Coördinator Facility Eventdesk Van LanschotKempen

Met Event Culinair werken we als MeerBusiness al 10 jaar samen. Creatief, betrokken en origineel zijn kernwoorden waarmee ik onze samenwerking zou willen kenmerken. De events als de Amsterdam Business Awards zijn daardoor al jarenlang zeer succesvol en een begrip in ondernemend Amsterdam. Team MeerBusiness Amsterdam feliciteert team Event Culinair met deze mooie mijlpaal!

- *Ursula van Zantliet Rozemeijer*
Directeur MeerBusiness Amsterdam

Event Culinair is een super fijne cateraar. Altijd bereid om mee te denken en hebben ook altijd wel ergens de contacten verdeeld over Nederland om net even dat stapje extra te kunnen geven. Ze werken met fijne mensen die ook bereid zijn de beste ervaring te geven aan ons members. Hoe lastig onze last minute verzoeken soms ook zijn. Event Culinair denkt altijd mee! Op naar de volgende 10 jaar!

- *Emine Lohmann*
Con Questa Luxury Concierge Service



BRANCHEVERENIGING PARTY- EN EVENTCATERING

ONCE: 'Officieel Netwerk Catering Events' is dé branchevereniging voor de party – en eventcatering, waarbij uitsluitend cateraars worden toegelaten die aan strenge eisen voldoen.

EVENT CULINAIR IS TROTS LID VAN ONCE

ONCE staat voor:

- Kwaliteit en veiligheid
- Authenticiteit van producten
- Innovatie en Trends
- Duurzaam en Verantwoord Ondernemen
- Goed Werkgeverschap

EVENT CULINAIR

WWW.EVENTCULINAIR.NL

Crommelinbaan 59a • 2142 EX Cruquius
info@eventculinair.nl • 06 11 38 15 39 (*Erik Dercksen*)