HOOGTIJ

TROUWMAGAZINE

Officiële trouwlocatie

LIEFDE IK SCHREEUW HET VAN DE DAKEN EN FLUISTER 'T IN JE OOR

Rooftop sensatie van Amsterdam: een romantische feestbeleving

Dichterbij de sterren kom je nooit meer

8.8

Love editie 2022

COLOFON

Editie 2022

Frank Hekelaar
Aanvoerder van de club

Erik van Wilsum
Marketing

Felix Hildenbrand
On The Roof, Cultureel

Lisette Thamm
Operationeel

Nikki Hogervorst
Sales

Annemarie Pompen
Special Events

Dennis Huwaë
Michelin* Chef de Cuisine

Jasper van den Berg
Chef de Cuisine

CONTACT

Johan van Hasseltweg 39L
1021 KN Amsterdam

+31 (0) 888 48 53 48
welkom@hoogtij.amsterdam
www.hoogtij.amsterdam

De Artiesten

INHOUD

Over ons
3. In de wolken

Sfeertje proeven
4. Het Daktheater
5. Het Dakterras
6. De Kas
7. Oranje Toren

Styling
8. Styling

Interactief
9. Entertainment
10. DJ & Akoestisch
11. Videograaf & Fotograaf
12. Kids & Ja-woord

Dranken
13. Wijnkaart
14. Schenkwijnen
15. Bieren, Dranken & Cocktails
16. Koffie, Thee, Sap & Fris

Foodbook
17. Amuses
18. Onze brigade
19. Sit down dinner
20. Signature menu & Walking dinner
21. Onze extra's
22. The Big Green Egg

Specificaties
23. Techniek
23. Capaciteiten & Prijzen

Impressies & tips
24. Impressies
24. Hotel tips

De dag van jullie leven komt eraan.
Het maakt ons daarom extra trots dat Hoogtij tot jullie favorieten behoort om jullie liefde te bezegelen.

Waarschijnlijk zijn jullie nog niet zo lang gestart met de organisatie en de planning en is de keuze van de locatie een belangrijke tweede stap. Eerst stap was natuurlijk het aanzoek. Zo verliep dat gelukkig ook bij mijn lieve vrouw en mij.

*In ons **Trouwmagazine** inspireren we jullie graag op weg naar de grote dag met tips en tops. Belangrijk is hierin ook dat je de voorpret met een glimlach kan beleven en dat uiteindelijk alles tot in de details, details, details klopt.*

*Hoogtij is sinds januari 2019 een officiële trouwlocatie. De voltrekking kan op drie(!) verschillende plekken, op onze romantische locatie, plaatsvinden: **De Kas, Het Dakterras of in Het Daktheater.** Fijn is dat bij minder mooi weer, wij ook de perfecte romantische plek altijd kunnen creëren. Dat geeft rust.*

Als ervaren event organisatoren vinden wij het altijd tof om met jullie mee te denken. Brainstormen doen we graag met jullie. Dit kan met een wijntje op het dakterras of met een kopje muntthee uit eigen daktuin. Zo komen we samen tot een eerste schets van jullie dag. Deze schets werken wij uit in een begroting, zodat jullie ook inzicht krijgen in de financiën van deze dag. Alles geheel vrijblijvend.

Maar eerst gaan we dromen en genieten in dit magazine, de cijfers komen later wel.

Mijn eigen romantische Hoogtij verhaal was op 18 augustus 2018. Samen met mijn kids Tijn en Sam beklom ik ongezien de Oranje Toren van Hoogtij. Mijn vriendin zat te dineren (bij pop up initiatief "Groovy Tables") op het dakterras van Hoogtij. Met trillende stem heb ik haar ten huwelijk gevraagd. Ze zei gelukkig ja!

Voor nu wens ik jullie veel inspiratie en hopelijk tot snel!

Ps. Ik ben nog steeds heel gelukkig getrouwd en de liefde is bezegeld met ons derde kindje, Kiki.

Frank Hekelaar | Aanvoerder van de club

IN DE WOLKEN

In de wolken en onder de sterrenhemel. Wat wil je eigenlijk nog meer als het Ja-woord klinkt.

Met een prachtig uitzicht over het IJ is de glazen Kas van Hoogtij misschien wel de meest onbekende trouwlocatie van Amsterdam. Fijn dat jullie ons gevonden hebben. En dat onbekende dat willen we eigenlijk ook wel nog een tijdje zo houden, dan blijft het zo een mooi intiem geheimpje. Dus zeg heel zachtjes "ja" tegen elkaar en laat de wind jullie liefde zachtjes en vol passie meevoeren naar jullie harten.

Laat je dag betoveren met natuurlijk licht en uitzicht over de skyline van Amsterdam. Als een kameleon verandert de glazen Kas dagelijks van culturele hotspot tot blozende minnares. Bij mooi weer kan de schuifdeur open naar het grote dakterras en kunnen de vuurkorven de knetterende houtblokken laten schijnen als de sterren aan de blote hemel die boven jullie al schitteren.

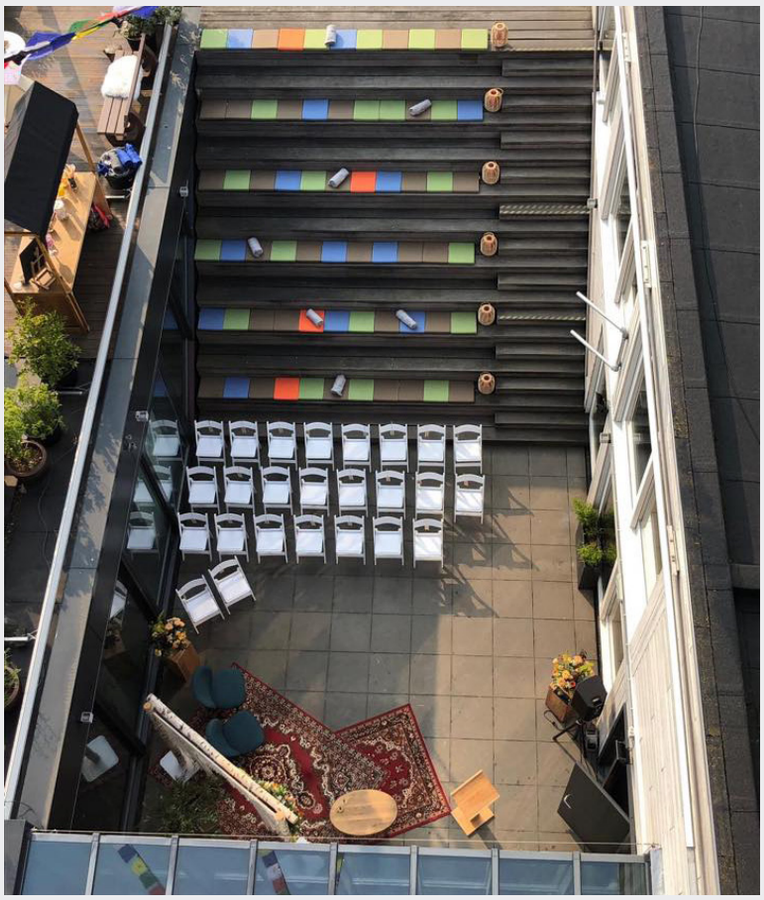
Voor mensen zonder hoogtevrees is er nóg een uitkijkpunt: de stalen wenteltrap brengt je niet alleen in extase maar ook naar grote hoogte van de Oranje Toren. Wat een uitzicht!

Dit schitterende pareltje genaamd Hoogtij ligt verscholen in het rauwe en ongepolijste Amsterdam-Noord. Met de lift naar de bovenste verdieping kom je bij een weergaloos uitzicht over weids Amsterdam. Het grote dakterras met hier en daar wat lounge sits, een aantal knetterende vuurkorfjes, Big Green Eggs voor het live cooking, nodigen uit tot een romantisch diner.

De catering is in handen van Dennis Huwaë: de Michelin* chef die vanaf 2018 exclusief samenwerkt met Hoogtij. Een garantie voor een fantastische ervaring op hoog niveau. Maar verwacht je dan wat anders bij Hoogtij?

HET DAKTHEATER

Het daktheater doet denken aan een Amfitheater. Een Amfitheater is van oorsprong een open gebouw uit de Romeinse oudheid dat gebruikt werd voor gladiatorengevechten, jachtpartijen en gevechten met wilde dieren.



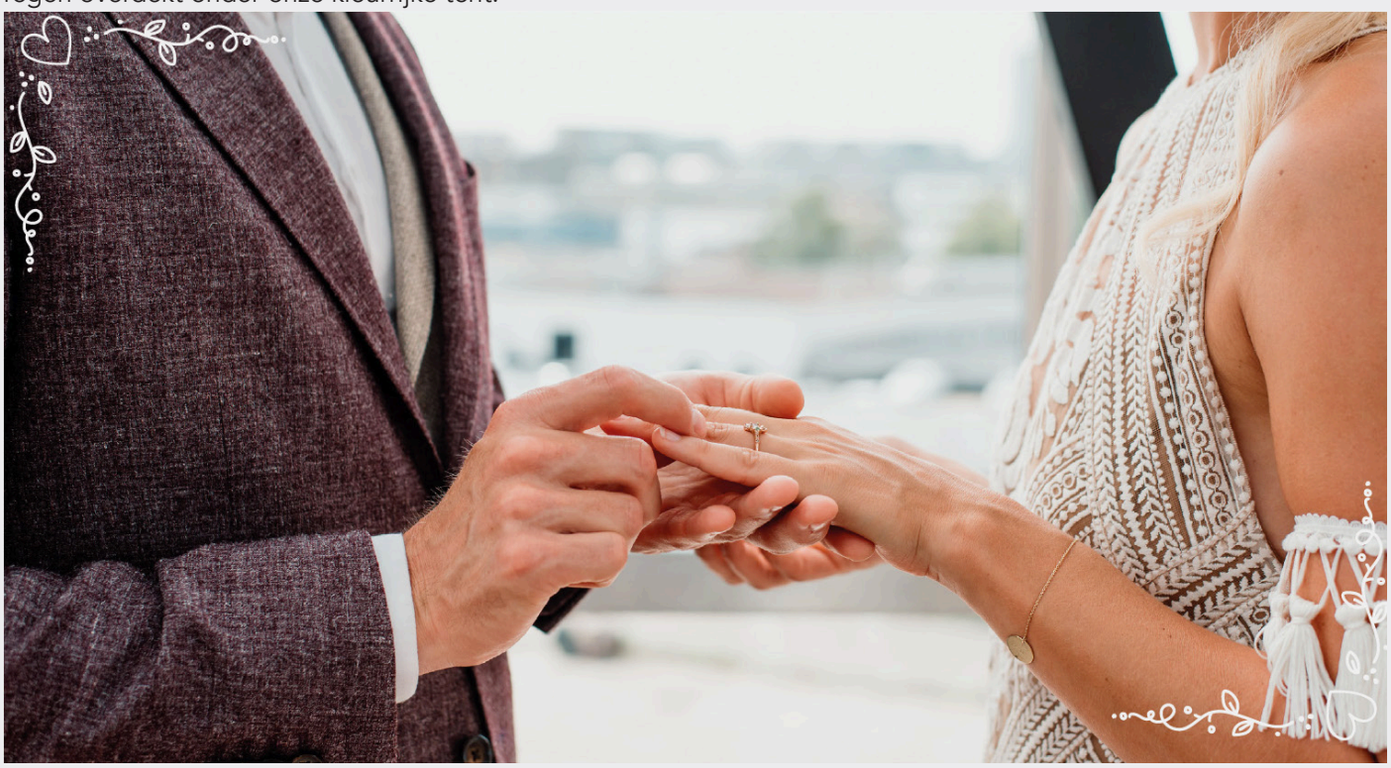
Een mooi decor dus om hier de huwelijksceremonie te organiseren en alvast te gaan wennen wat het liefdevolle huwelijkse leven kan gaan brengen...

In de zomer zijn er verschillende optredens in ons Daktheater, bovenop de Rooftop Garden van Hoogtij. Iedereen is er dan welkom om te genieten van jazz, wereldse & klassieke muziek. Een tof cultureel programma voor jong en oud.

Deze liefdevolle arena biedt nu ook de kans om jullie liefde voor eeuwig en altijd te gaan verzilveren. Met als aandachtig publiek al jullie vrienden en geliefden als getuigen om jullie heen.

Laat dat ja-woord maar klinken en vul de champagne glazen maar helemaal vol en laten we toosten op een werelds en zeer liefdevol leven met elkaar.

Met mooi weer in de zon, of met een druppeltje regen overdekt onder onze kleurrijke tent.



HET DAKTERRAS

Genieten van het fenomenale uitzicht over de stad, van de groene omgeving in de Rooftop Garden en van de zalig, prikkelende liefde die we om ons heen voelen. Heerlijk in het Amsterdamse zonnetje borrelen en uitgebreid dineren aan lange, mooi gedekte tafels met alleen maar fijne mensen om jullie heen.

Het is vanzelfsprekend prachtig weer en dat betekent dat het dakterras tot jullie beschikking staat om te gaan borrelen en te dineren. Het geeft zo'n lekker internationaal gevoel alsof je in New York of Barcelona bent.

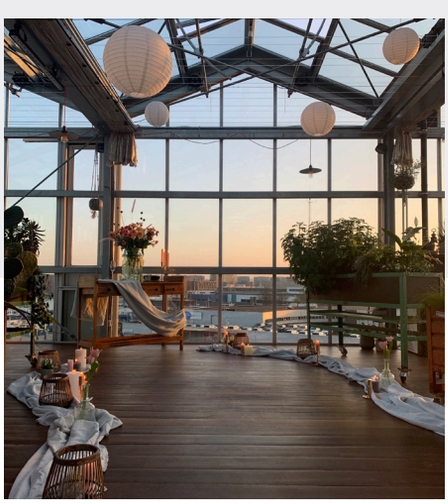
De liefde vieren met een cocktail of een ijskoud biertje in de hand. En zit het Hollandse weer toch een klein beetje tegen... no worries, be happy, we duiken zo de prachtige Kas in en genieten ook hier van het magnifieke uitzicht en van elkaar.

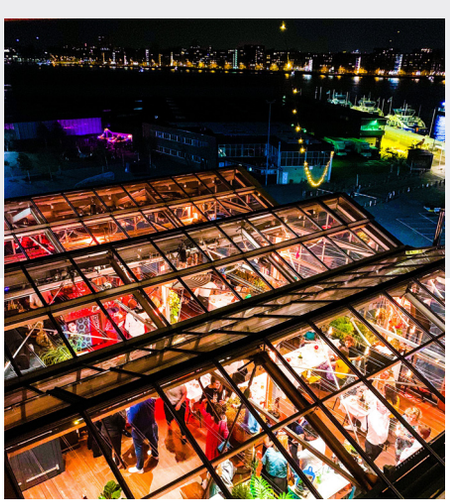
DE KAS

Dit schitterende glazen pareltje ligt verscholen tussen het dakterras en de hoge Oranje Toren van Hoogtij. Met prachtig uitzicht over de stad en het waterleven op het IJ ontsnap je hier aan de hectiek van de grote stad. Dit is de plek waar natuur, cultuur, kwaliteit en liefde op grote hoogte samenkomen tot een geslaagd huwelijksdiner en feest.

Droom weg bij het schijnsel van de maan en de sterren die door het glazen dak op het feest schijnen en de romantiek staat in het glas van de Kas voor eeuwig gegrift. Het beste uit het leven buitenste binnen halen.

En stel de weergoden laten jullie in de zomermaanden een klein beetje in de steek en kan daardoor het geplande diner op de Rooftop Garden niet plaatsvinden, dan is er eigenlijk geen mooier alternatief denkbaar dan in de Kas.





ORANJE TOREN

Voor mensen zonder hoogtevrees is er nóg een uitkijkpunt, geschikt voor een intieme ontvangst: de Oranje Toren. Als een baken langs het IJ staat deze oranje majesteit boven het dakterras te waken over haar hooggeëerde gasten. Een plek die uiteraard ook hoort bij Hoogtij en die uitermate geschikt is om een extra dimensie aan jullie huwelijksfeest toe te voegen.

Bovenin de Oranje Toren bevindt zich een intieme kamer waar de bubbels ingeschonken kunnen worden en de oesters hun weg naar de gasten kunnen vinden.

Of wat te denken van een operazangeres die het diner lopend vanuit de top naar het bruidspaar opent. Of waar de bruid met haar vader tevoorschijn kan komen en waar misschien zelfs wel het bruidspaar dé nacht kan gaan doorbrengen, ohlala.. als dat geen knallend hoogtepunt van de avond wordt...

STYLING

Styling van een feest is van groot belang voor het slagen ervan. Als het klopt geeft het rust. Dat klinkt misschien een beetje hoogdravend maar styling is helaas niet alleen een paar kaarsjes en een grote bruidstaart op een wit kleedje. Er komt heel veel meer bij kijken om het sfeertje neer te zetten zoals jullie dat als liefdespaar voor ogen zien. Fijn dat HoogtIJ het extra plusje hierbij heeft dat het al van zichzelf een romantische uitstraling heeft. Styling betekent voor een huwelijksfeest dan ook vooral het aanbrengen van die extra personal touch die jullie als stel voor vrienden en familie zo kenmerkt en waarbij jullie je vooral very special en sexy voelen. Het is tenslotte jullie dag waarop de liefde tot in alle details wordt gevierd.

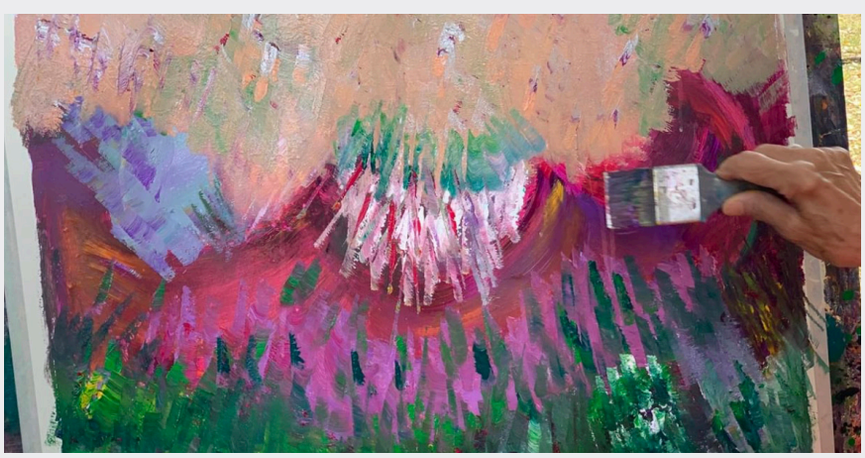
ENTERTAINMENT

Een feest valt of staat niet bij het entertainment. Dat blijven altijd de gasten zelf. Die maken het feest. Maar....een klein zetje in de rug is altijd prettig. Door onze culturele achtergrond en de vele concerten die we hier bij Hoogtij organiseren willen we jullie graag in verbinding brengen met verschillende soorten van entertainment die eventueel bij jullie zouden passen. Dat kan zijn van een muzikale invulling tot spirituele acts en de Meisjes van het Compliment.

Meisjes van het Compliment
De Meisjes van het Compliment weten als geen ander hoe ze jullie gasten kunnen verrassen, verblijden en verbinden. Met hun vrolijke uitstraling en een persoonlijk geschreven compliment geven ze jullie gasten een schouderklopje en een tinteling van verliefdheid. Een fijn gevoel dat nog lekker lang blijft nazingen.

Schilderij uit het hart
Danielle Jaspers

Een schilderij is als de spiegel van de ziel. Er gaat vaak een hele wereld in schuil. Geef je er aan over. Experimenteer, speel, fantaseer, geniet, ga het aan en laat je gaan. Ontdek het zelf. Via creativiteit brengt Danielle samen met jullie gasten het gezamenlijk geschilderde doek in verbinding met jullie hart. Een mooi blijvend cadeau van de gasten aan jullie en een prachtige herinnering aan deze dag.



DJ

MUSIC

Op het gebied van DJ's is het vaak door de bomen het bos niet meer zien. Eenieder heeft wel zijn favoriete DJ en weet anders wel iemand die dat ook wel doet. De grootste valkuil is een DJ te nemen die lekker goedkoop is en wel al een keertje op een bruiloft van een vriendin van een vriend heeft gedraaid. Maar wat willen jullie voor muziek horen? Is dat Disco, jaren 80, wereldmuziek of juist muziek van nu..? Vaak zal het antwoord zijn: een mix van alles. Dat kan, maar waak er wel voor dat het feest daardoor niet snel een onrustig en onsamenhangend feest wordt. Kies voor een stijl en maximaal twee en maak daar een groot feest van. Dat brengt mensen de gehele avond lekker swingend op de dansvloer.

AKOESTISCH

MUSIC

Akoestische muziek is live muziek zonder grote versterkers. De artiesten zitten lekker dichtbij en geven een intieme sfeer aan de setting waarbij de muziek wordt gespeeld. Je kan hierbij denken aan een optreden in het Daktheater bij de ceremonie of lekker tijdens het diner. Afhankelijk van het aantal personen en de plek in Hoogtij kunnen jullie ervoor kiezen om het semi versterkt te laten plaatsvinden. Een akoestisch optreden geeft vaak het intieme karakter nog eens extra glans door de persoonlijke benadering en vertolking.

VIDEOGRAAF

Niets mooiers dan achteraf de mooie en dierbare beelden nog eens terug te kijken en je te verbazen dat één van de gasten toch wel heel intiem was met de jongere zus van de bruid..

En hoe kon het nou dat de ring niet zo soepel als gedacht om zijn vinger gleed? Dat gezwoeg… die zenuwachtige lach en dan uiteindelijk die opluchting… die staan allemaal heerlijk in beeld. Toch nog een keertje extra dat ja-woord beleven, de snik van Ome Lukas te horen en te zien hoe verleidelijk je schoonmoeder kan dansen met een paar glaasjes champagne op? Dat zijn beelden die kan je wel 1000x samen terugkijken.

FOTOGRAAF

We hebben meerdere professionele fotografen in ons bestand met ieder haar/zijn eigen kwaliteiten. Dat kan zijn van scherp op de details tot een extra oog voor het bruidspaar, tot een extra gevoel om ook de gasten juist extra te laten shinen, maar je hebt ook weer experts op het gebied van zwart-wit fotografie. Keuze genoeg dus.

KIDS

Kinderen; druktemakers, schatjes, aandacht vragers, stille muurbloempjes en behulpzame jonge pubers. Ze mogen er gelukkig allemaal zijn. Heerlijk, ontwapenend maar soms ook weleens lekker als ze net iets anders aan het doen zijn of worden vermaakt met iets dat niet direct plaatsvindt in het bijzijn van het bruidspaar en de gasten. In Hoogtij hebben we verschillende ruimtes om films te kijken, tafels met knutselspullen neer te zetten en vooral ook veel opladers waar de gamers zich kunnen opladen.

Foto: Davien Fotografie

JA-WOORD

Laten we het maar eerlijk zeggen; onze favoriete ambtenaar van de burgerlijke stand is Alma Wattimena. Maar voel je vooral vrij om je eigen ambtenaar te kiezen voor jullie officiële ja-woord. Alma: “In 2009 heb ik mij in het echt verbonden met het werk als beëdigd huwelijksambtenaar. Sindsdien voltrek ik huwelijken in binnen- en buitenland. Als verhalenverteller ben ik met dit werk helemaal op mijn plek. In een uitgebreid persoonlijk gesprek, ga ik op zoek naar het verhaal achter jullie verhaal. Ik laat mij inspireren door wat jullie beweegt en schrijf ik jullie verhaal. Tijdens de ceremonie geef ik dat terug op een wijze die -naar zeggen- persoonlijk, lichtvoetig en verrassend inspirerend is”.

WIJNKAART

Samengesteld door huissommelier Martijn Verkerk.

BIOLOGISCHE WIJNEN

Vi de OT Blanc 2018 (wit)
Xarel.lo & Chardonnay – Penedès – Spanje
Een diverse wijn vergist en gerijpt sur lee op staaltank. De wijn bevat de fijne zuren en zilte smaak van Xarel.lo maar draagt ook het romige, zachte karakter van een Chardonnay. Herkenbaar in de wijn zijn hinten van peer en venkel die de afdronk tot een zuiver geheel maken. Deze wijn is ideaal bij rauwe schaal- en schelpdieren.

Vi de OT Rosat 2018 (rose)
Macabeo & Tempranillo – Penedès – Spanje
Een veelzijdige wijn die in het process gekneusd is voor de pers. De vergisting op staaltank met natuurlijke gist brengt een rose met diepe tonen.

Vi de OT Negre 2018 (rood)
Merlot, Syrah, & Tempranillo – Penedès – Spanje
Een zachte, toegankelijke wijn die in het process gekneusd is en vervolgens koud is ingeweken voor de pers. De natuurlijke gisting op staaltank in combinatie met een rijping op eikenhout en beton maakt voor een kruidig geheel. Herkenbaar in de wijn zijn zachte hinten van cassis.

MOUSSEREND

L'alzinar Brut Cava
Xarel.lo en Macabeo - Vins el Cep /Marques de Gelida, Spanje

Champagne Lilyale BDB GC
Chardonnay - Waris&Hubert, Frankrijk

WIJNARRANGEMENT

Ter aanvulling van de door onze sommelier geselecteerde basiswijnen kunnen we voor jullie een heerlijk wijnarrangement serveren, passend bij de gerechten die worden geserveerd. We gaan graag per menu met onze sommelier in gesprek om het ideale wijnarrangement voor jullie samen te stellen. Prijzen van het wijnarrangement zijn vanaf € 8,00 per glas.

BUBBELS

Bij een huwelijk hoort toch echt een glas champagne om het leven en de liefde te vieren. Dat kan op verschillende momenten en kan ook in verschillende vormen. Dat kan van een champagnetoren bij ontvangst tot een toost in onze Oranje Toren of een glas bubbels op het terras bij zonsondergang. En waarom niet in één glas een diamantje voor de getuige?

WITTE WIJNEN

Cappitelles des Fermes 2017
Aude - Frankrijk

Gemaakt van Chardonnay, Vermentino en Sauvignon Blanc druiven. Een volle wijn uit het zuiden van Frankrijk die proeft naar jonge bourgogne met hinten van limoen. Kevin Tessieux,die verantwoordelijk is voor de productie van wijnen op Capitelles des Fermes, heeft door de unieke locatie van de wijngaard de mogelijkheid te experimenteren met verschillende druivenrassen en rijping. Het resultaat is een serie smaakvolle en unieke wijnen.

Camina Verdejo 2018
Bodegas Cristo de la Vega – La Mancha, Spanje

Gemaakt van 100% Verdejo druiven met een typerende groene, kruidige geur. Subtiele tonen van rijpe perzik en grapefruit geven deze wijn een frisse smaak, waar citrus in de geur overheerst. Een sappige, frisse en heerlijk jonge wijn met tonen van geel fruit en een aangenaam bittertje. Het wijndomein Bodegas Christo de la Bega ligt in de regio La Mancha in Spanje, internationaal bekend als de inspiratie voor het klassieke stuk Don Quichot de La Mancha van Miguel de Cervantes.

ROSÉ

Grenache Rosé 2017
Colombette - Languedoc, Frankrijk

Een Rosé wijn gemaakt van 100% Grenache druiven uit Zuid Frankrijk. De wijn heeft een prettige smaak van jong rood fruit, aardbei en braam met een fijn zuurtje. Het Domaine Colombette, staat bekend om het maken van gezonde, innovatieve wijnen.

Het wijnmenu is samengesteld door onze huissommelier **Martijn Verkerk**. De wijnen zijn speciaal geselecteerd om gecombineerd te worden met de gerechten van onze chef Dennis Huwaë.

Deze schenkwijnen worden geserveerd bij Drankafkoop **Hollandse Bar**.

RODE WIJNEN

Barbera d'Alba Barriques 2018
Fiore, Alba, Italie

De Bosio familie maakt al meer dan een eeuw wijn in de regio Alba en behoort tot 1 van de modernisten in deze regio. Het wijnhuis is gelegen in de Canelli regio net ten oosten van Barolo en Barbaresco. De Barbera druif word in eerste instantie vergist in betonnen cuves voor een vergisting met een beetje zuurstof, om daarna het sap deels op frans eiken (oud of gebruikt) en deels op slavonisch eiken (nieuw) te laten rijpen. Hierdoor krijg je een wijn met body. Denk aan tonen van mocca koffie en toast met stevige tannines. Maar ook een mooi fruitaccent van donkerrood en blauw fruit wat zorgt voor een perfecte balans in smaak.

Cigarra Tinto 2016
Ermelinda de Freitas - Setubal, Portugal

Een blend van verschillende rode druiven soorten typerend voor Portugese wijnen met een frisse, fruitige smaak. Tonen van rode bessen en vruchten met een lichte, rokerige ondertoon.

BIEREN, DRANKEN

INTERNATIONALE BAR

Onze internationale drankenselectie bestaat uit, Arette Tequila, Ketel One Vodka, Havana club Rum, Gosling's Black Seal Rum, Bulleit Bourbon Whiskey en Gin Mare.
Ons barpersoneel kan jullie dan ook voorzien van de drankjes Gin Tonic, Moscow Mule, Dark & Stormy en Cuba Libre.

BIER OP DE TAP

Jupiler 5,2%

In 1966 opgericht door onze zuiderburen. Belgisch pilsener met een zacht bittere smaak. Wij schenken ook Jupiler 0,0%

Mannenliefde 6%

Bier is voor iedereen. Deze verfrissende saison is gemaakt met liefde en citroengras.

BIER OP FLES

Amstel Radler

Kan niet ontbreken op ons Dakterras. De natuurlijke mix van Amstel bier en citroenwater. Dubbel verfrissend en met maar 2% alcohol.

SPECIAAL BIEREN

Vol trots schenken wij de bieren van onze buren: Oedipus & Walhalla

Oedipus: Polyamorie 5%
De liefde delen voor hop, mango en zuurheid. Waarom zou je kiezen?

Oedipus: ThaiThai 8% Tripple
Hetzelfde maar anders: een pittige tripel met Thaise smaken

Walhalla: JUNO BLONDE ALE 4,5%
Een modern blond bier met een elegante body voor een laag alcoholgehalte door het gebruik van gerst, haver en speltmout. Hallertauer Blanc en Huell Melonhop geven het bier een subtiel fruitig aroma.

Walhalla: LOKI GOLDEN IPA 5,5%
Een soepele IPA gebrouwen met bleke mout en sappige hop. Dryhopped met Mosaic voor dat frisse, grasachtige citrusaroma!

COCKTAILS

The Shakers

Onze gediplomeerde shakers schenken de ware klassiekers zoals Cosmopolitan, Pina Colada, Mojito, Whisky Sour, Purple Kamikazi, Diablo, Caipirinha, Pirate rum ounch, Long Island icetea en Inspiration Sour.

Uiteraard denken onze shakers ook heel graag met u mee voor een '**love cocktail op maat**'.

Hollandse bar
€8,25 per persoon per uur (staffelprijs vanaf 4 uur)
Internationale bar
€12,50 per persoon per uur (staffelprijs vanaf 4 uur)

& COCKTAILS

Supplement van €1,25 per uur p.p. voor het toevoegen van speciaal bieren

KOFFIE, THEE, SAP & FRIS

KOFFIE
Catunambú

Catunambú is een Spaans familiebedrijf uit Andalucia dat zich sinds 1897 met hart en ziel toelegt op het ambachtelijk roasten van de lekkerste hoge kwaliteit koffiebonen uit alle uithoeken van de wereld. De koffiebonen worden rechtstreeks bij lokale koffieboeren ingekocht in onder andere Guatemala, Honduras, Colombia en Brazilië.

THEE
Clipper Tea

Naast onze verse gember- en muntthee serveren wij verschillende theesmaken van Clipper Tea. Clipper thee komt uit Dorset in Engeland. Bij Clipper zijn ze nogal Engels, dus nogal bezeten van écht goede thee. Ze gebruiken de beste thee van de beste theeplantages ter wereld en de beste kruiden van de beste kruidentuinen ter wereld. 100% biologisch en zonder kunstmatige toevoegingen. En alles van plantages waar het er goed aan toe gaat. In 1994 werden ze het eerste Fairtrade-theebedrijf in de UK.

VRUCHTENSAPPEN
Appelaere

Sinaasappelsap, Appelsap en Perensap

De Appelaere produceert duurzaam, met oog voor mens en milieu. Dat begint bij de boom en duurt tot het moment dat de flessen sap bij ons worden geleverd. De sappen zijn van honderd procent puur sap dat het hele jaar door smaakt alsof het zojuist is geperst. Gezond en lekker, zonder toevoegingen.

FRISDRANKEN
Verschillende soorten

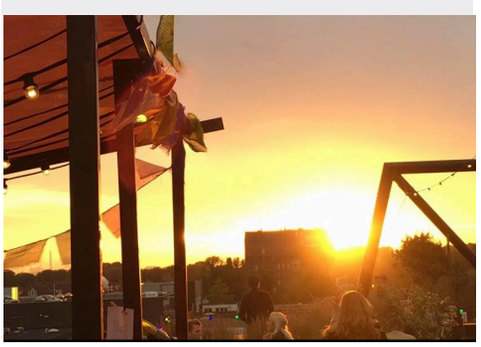
Wij serveren Thomas Henry Tonic & Ginger Ale, Cawston Press Ginger Beer, BOS Ice Tea, Spa Rood en verfrissende dranken van Fritz: Fritz Kola & Kola light.

HOMEMADE LIMONADEBAR
€ 3,50 p.p.

Tap je eigen verfrissende drankje bij onze homemade limonadebar. Keuze uit: homemade ice-tea, limonade met vers fruit of infused water met munt en citroen

Al deze dranken zijn onderdeel van het '**Koffie-,thee- en frisarrangement**'.

1 dagdeel: €9,50
2 dagdelen: €15,-



"El buen café debe ser negro como el azabache, caliente como el sol, puro como un angel y dulce como el amor."

- Koffie, Catunambú

ONZE AMUSES

AMUSES 1 €4,75 per amuse per stuk

Steak tartaar, kalf en Piccalilly kroepoek

Gepekelde zalm met zuurkool en mierikswortel

Gekarameliseerde uiensoep met zoethout en amandel

Tostada met kip, cola en chimmichurri

AMUSES 2 €5,75 per amuse per stuk

Bisque, rode curry en tropisch fruit

Kroepoek 'fish 'n chips'

Gepofte pompoen, kimchi en rode kool

Flatbread, pulpo, maïs, tomaat en koriander

AMUSE DELUXE €6,75 per amuse per stuk

Chawanmushi, gillardeau en XO

Truffelcappuccino

Kroepoek, paling, kaantjes en palingschuim

Nigiri zalm, merengue, ponzu en furikake

ONZE BRIGADE

ONDER LEIDING VAN DENNIS HUWAË

Tijdens zijn carrière stond hij voornamelijk aan het hoofd van keukens waarboven twee Michelin** prijkten. ‘Daar ontwikkelde hij zijn feilloze gevoel voor de allerhoogste gastronomie’, aldus GaultMillau, die hem uitriep tot ‘Talentvol Chef van het jaar 2018’. In 2021 heeft het harde werken zijn vruchten afgeworpen en werd de chef van Hoogtij beloond met een Michelinster.

Dennis Huwaë en Jasper van den Berg

Voor Huwaë is het creëren van een gerecht, een zoektocht naar de perfecte combinatie van ingrediënten, die elkaar versterken en aanvullen. Hij laat zich hierbij graag inspireren door ‘street food’ van over de hele wereld. Naar eigen zeggen, zijn de klassieke technieken altijd de basis en maakt hij in zijn hoofd, de vertaalslag naar zijn eigen signatuur.

'Laat de natuur zijn werk doen. Kies mooie producten en behandel ze met liefde en respect.
Uiteindelijk gaat het allemaal om liefde voor het product en de tijd die je in steekt in het creëren van je nieuwe gerechten.' -Dennis Huwaë

SIT DOWN DINNER

SIT DOWN DINNER 1 Driegangendiner €39,50

Entree
Steak tartaar, tzatziki, zeewier en koffie

Hoofdgerecht
Kabeljauw, bloemkool, beurre Noisette, risotto

Dessert
Pistachetaart, witte chocolade sorbet, gepocheerde peer, citroen

Optie tussengerecht (SUPPLEMENT **€ 7,50**)
Fregola, paprika, bundelzwam en prei van de Big Green Egg

SIT DOWN DINNER 2 Driegangendiner €42,50

Entree
Ceviche van Zeebaars met zoete aardappel, rode ui en Lavas

Hoofdgerecht
Gestoofde kalfswang met biet, aardpeer en jus Rendang

Dessert
Mandarijn met ijs, basilicum, aalbes en citrus crumble

Optie tussengerecht (SUPPLEMENT **€ 7,50**)
Perfect egg, cepes, curry en kaffir

KINDER MENU vanaf €15,00 per persoon

Huisgemaakt friet

Vers kippetje

Huisgemaakte appelmoes

Choco-fontein met fruit

Uiteraard gaan we graag met je in gesprek om ook de wensen van de kids te verwerken in een mooi menu.

SIGNATURE 'DENNIS HUWAË Viergangendiner €55,00

Terrine van eend, blauwe bes, schorseneer en Vadouvan vinaigrette

Bisque met bospeen, gele curry en koriander

Zeeduivel, jasmijn, kalamansi en romanesco

Sukade met pastinaak, Mona Lisa en zwarte curry

Cheesecake met limoen, stoofpeer en steranijs

VEGAN MENU vanaf €39,00

Onderstaand een indicatie van onze vegan menu's, deze zijn zowel sit down diner als walking dinner mogelijk.

Salade van gepofte bieten met mierikswortel, avocado en framboos

Parelgort met bloemkool, hazelnoot en gezouten citroen

Bulgur met broccoli en jus van geroosterde uien en tandoori

Spitskool van The Big Green Egg met crème van bieslook en zurig

Parfait van hazelnoot met passievrucht, chocolade en amandelcrumble

WALKING DINNER

WALKING DINNER 1 €39,50

Zacht gegaarde kippendij, pompoen en krokante Baharat

Ossenstaartbouillon, peterseliewortel en sambal

Gnocchi, Cevenne ui, reblochon en hazelnoot

Geroosterde dorade, Som Tam, rijst en
chili knoflook olie

Moelleux van chocolade, pistache en ananas

WALKING DINNER 2 €42,50

Ceviche Cobia, zoete aardappel, passievrucht en Aji Amarillo

Bisque van kreeft, kaffir en algen

Romige polenta, gerookte paddenstoel, krokante maïs

Gestoofde kalfswang, schorseneer, koffie zwarte walnoot

Eclair, Mont Blanc, kastanje, passievrucht

WALKING LENTE/ZOMER MENU €55,00

Oester saus foyot

Carpaccio, coquille, maïs, sinaasappel, Enoki

Gebrande kabeljauw, jasmijn, kalamansi, wortel,
rozijn

Shiitake bouillon, kokosrijst, couscous, bloemkool

Sukadesteak, zwarte knoflook, pommes fondant,
pastinaak, jus Nori

Millonaire cake, karamel, ganache, bastogne en limoen

ONZE EXTRA'S

SNACKS ZOET — € 3,50 per stuk

Soezen met vulling met vanille en chocolade

Tompouche / crème pattiserie

Sticky toffee met banaan en caramel

Worteltaart met sinaasappel en gember

Triple chocolate brownie

BORRELGARNITUUR — € 3,90 P.P (3 RONDES)

Van Dobben bitterbal

Kaasstengels

Garnalen kroketje

SNACKS HARTIG — € 3,50 per stuk

Quiche van bladerdeeg en prei

Croque monsieur met rode ui en Gruyère

Hartige soes met sjalot en Reypenaar

LUXE BORRELHAPJES

Drie verschillende dim sum met vissaus, limoen en koriander	€5,50
Kip, rund en vegetarische yakitori met soja en sesam	€5,50
Chicken chuncks met chilidip	€5,50

MIDNIGHT SNACKS

Parmezaan frites met aioli	€ 3,50
Mini roti rolls met madame Jeanette piccalily	€ 4,50
Mini brioche met beefburger en smokey cocktailsaus	€ 5,50
Lahmacun met knoflook yoghurt	€ 3,50

BIG GREEN EGG

HOOGTIJ BBQ €29,50

Van 'The Big Green Egg'

Zeebaars met papillotte

Groene asperges met gremolata

Saté van kippendij met kimchi en saus van pinda's en kokos

Burger op brioche met gekaramelliseerde ui en huisgemaakte BBQ saus

On the side

Huisgemaakte atjar

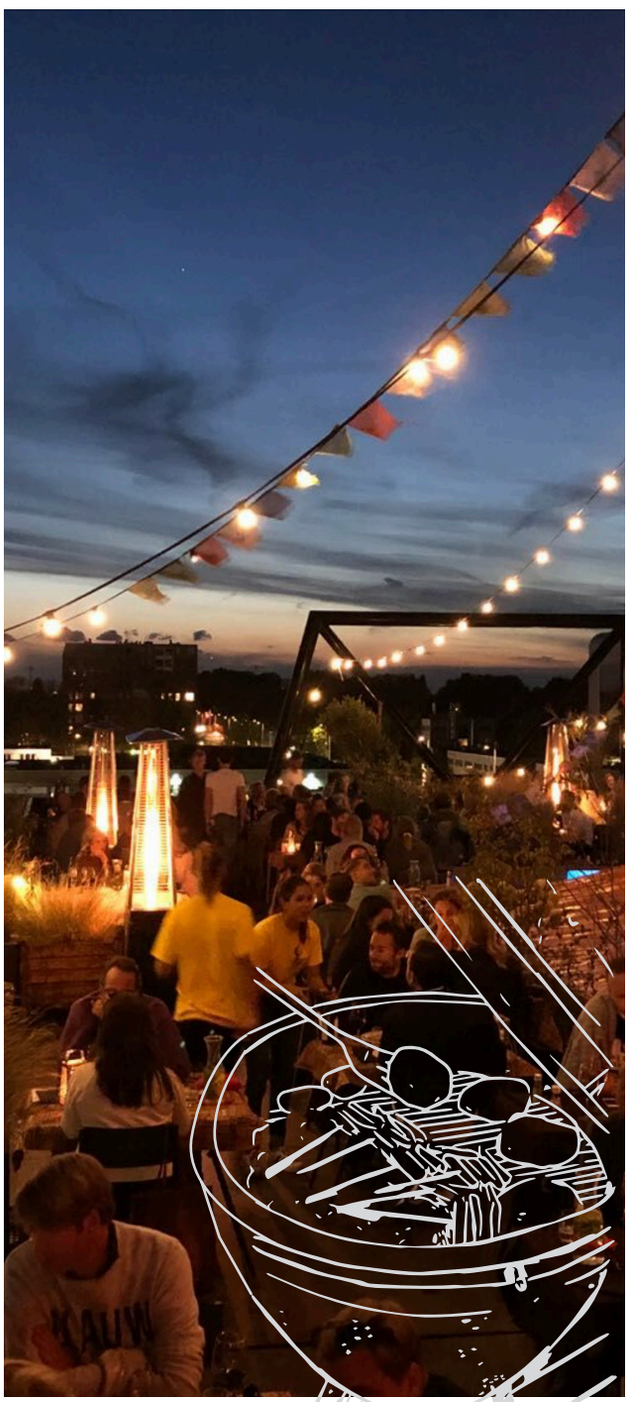
Stokbrood van Kaandorp met kruidenboter en hummus

Geroosterde groenten met Anna en sesam

Gepofte aardappel met zure room en bieslook

Dessert

Aardbeien met basilicum, vanille ijs en citroensorbet



HOOGTIJ BBQ DELUX €39,00

Sit down BBQ

Zalmtartaar met passievrucht, rettich, gerookte avocado en zoetzure papaya

Lamsnek met groene asperges, chimmichurry, kumquat en maïs
OF
Gegrilde grietfilet met beurre blanc, doperwt en knolselderij
(€ 3,- supplement)

Gekaramelliseerde ananas met vanille, yoghurt, Union 55 rum en bergamot

TECHNIEK

In HoogtIJ is de basistechniek voor achtergrondmuziek en sfeerverlichting aanwezig. Daarnaast beschikken we over een 55-inch LED TV die kan worden ingezet voor het afspelen van video's of fotopresentaties. Tijdens een feestavond raden we aan om de aanwezige techniek aan te vullen met professionele apparatuur. Dit verzorgen wij graag voor jullie samen met onze vaste technische partner.

CAPACITEITEN & PRIJZEN

KAS

Ceremonie binnen
Aantal personen : 60

Sit down dinner
Aantal personen : 70

Walking Dinner
Aantal personen : 120

Feest
Aantal personen : 120
Huur : € 950,-
(Inclusief dakterras)

ORANJE TOREN

Aantal personen : 25 tegelijk
Huur : € 125,-

DAKTHEATER

Aantal personen: 100
Huur: € 250,-

DE GYM

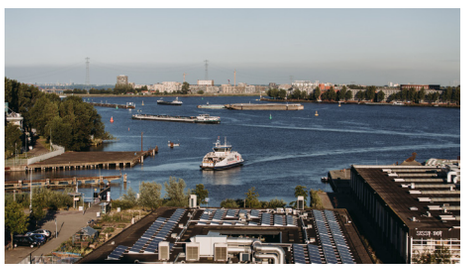
Sit down dinner
Aantal personen : 70

Walking Dinner
Aantal personen : 120

Feest
Aantal personen : 120
Huur : € 700,-

Genoemde prijzen zijn allen ex. BTW

IMPRESSIES



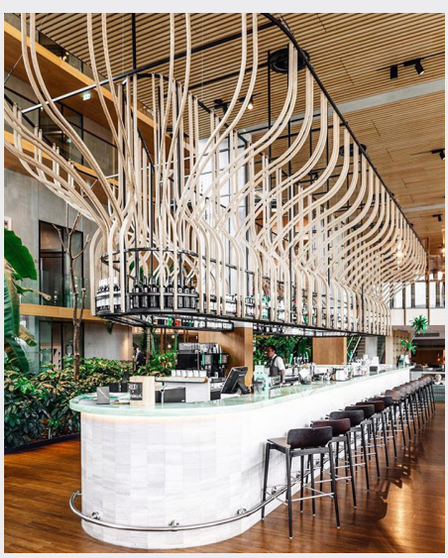
Wist je dat je met de boot naar HoogtIJ kunt komen?
En wist je ook dat we heel goed bereikbaar zijn vanaf de ring en we wel hele lage tot gratis parkeerplekken hebben?

HOTEL TIPS

Er bevinden zich meerdere mooie hotels in de nabijheid van HoogtIJ in Amsterdam-Noord. We hebben er enkele pareltjes voor jullie uitgepikt voor de gasten die nog niet genoeg hebben van de creatieve, rauwe en avontuurlijke omgeving. En waar brengen jullie zelf je huwelijksnacht eigenlijk door.....?

TIPS:

- Hotel Jakarta (zie foto)
- Lloyd Hotel
- Sir Adam Hotel
- The Crane Hotel
- Holiday Inn



Hoogste tijd voor de ware liefde

BEKIJK ONS MAGAZINE ONLINE

www.hoogtij.amsterdam - +31 (0) 888 48 53 48 - welkom@hoogtij.amsterdam -
Johan van Hasseltweg 39L, Amsterdam