



- Vijzelstraat 49
1017HE Amsterdam
- 4* superior design hotel
- Gelegen in het hart van Amsterdam
- Het eerste CO₂-vrije hotel van Europa, Green Key Gold gecertificeerd

Inspirerende meetings in het hart van Amsterdam

DE BOARDROOM

Of het nu gaat om een zakelijke meeting, teamoverleg of brainstormsessie, The Albus biedt privacy, comfort en persoonlijke service. Onze vergaderruimte is perfect voor meetings, presentaties en kleinschalige evenementen.

SENSES RESTAURANT

Een intiem fine dining restaurant in het hart van Amsterdam, onder leiding van Chef Renaud Goigoux. Gerangschikt als een van de beste restaurants op Tripadvisor. Senses biedt een onvergetelijke culinaire reis. Met trots vermeld in de Michelinids, bekroond met 13,5 punten van Gault&Millau, lid van JRE en opgenomen in de Lekker 500.

CULINAIRE MOGELIJKHEDEN

Senses Restaurant biedt een scala aan culinaire mogelijkheden om je bezoek compleet te maken, waaronder zakelijke lunches en diners, ontbijtopties, private dining ervaringen en verfijnde lichte gerechten samengesteld door onze chefs.

LOCATIE

Senses Restaurant biedt een breed scala aan culinaire mogelijkheden als aanvulling op uw bezoek, waaronder zakelijke lunches en diners, ontbijtselecties, private dining-ervaringen en zorgvuldig samengestelde lichte gerechten, bereid door onze chefs.



VERGADEREN & DINEREN

Capaciteit

Boardroom	8 personen
Restaurant	30 personen

Boardroom prijzen

Dag deel	255,00
2 dag delen	470,00
3 dag delen	660,00

Uur tarief	75,00
Ieder opvolgende uur	50,00

Het uurtarief is inclusief één fles water per persoon.

Meeting Tijden

Ochtend	08:30 - 12:30
Middag	13:30 - 17:30
Avond	17:30 - 22:30
Hele dag	08:30 - 22:30

Boardroom faciliteiten

55 inch TV scherm
Gratis wifi
Notitieblok
Schrijf materialen

Catering mogelijkheden:

Ontbijt
Zakelijke lunch / diner
Private dining
Chef's experience menu
À la carte
Bites
Vers seizoensfruit
Onbeperkt koffie, thee en water



SENSES

restaurant



Een culinaire reis in het hart van Amsterdam

Stap binnen bij Senses, waar elk detail is ontworpen om uw zintuigen te prikkelen. In het hart van Amsterdam combineert dit intieme fine dining restaurant gastronomie met warme, oprechte gastvrijheid.

Onder leiding van Chef Renaud Goigoux transformeert ons team de mooiste seizoensgebonden en duurzame Nederlandse en Noordzee-ingrediënten tot inspirerende, perfect uitgebalanceerde gerechten.

Een culinaire beleving, volledig afgestemd op uw wensen

Ontbijt, zakelijke lunch, à la carte dineren of de Chef's Experience – elke optie wordt met zorg bereid, met seizoensgebonden Nederlandse ingrediënten.

Kies uit onze à la carte gerechten of ga op reis met het Chef's Experience menu: een culinaire ontdekkingsstocht langs seizoenscreaties waarin het beste van Nederlandse producten centraal staat. Voor meetings of langere bezoeken bieden wij onbeperkt koffie, thee en water, zodat alles ontspannen en soepel verloopt.

Wat de gelegenheid ook is, ons team zorgt ervoor dat elk bezoek volledig wordt afgestemd op uw wensen, dieetvoorkeuren en de gewenste sfeer. Van intieme diners tot professionele bijeenkomsten: Senses combineert creativiteit, gastvrijheid en oog voor detail tot momenten die nog lang na de laatste hap blijven hangen.



The Senses experience

Capaciteit

Private Dining 8 personen
Restaurant 30 personen

Catering mogelijkheden:

Ontbijt
Zakelijke lunch / diner
Private dining
Chef's experience menu
À la carte
Bites
Vers seizoensfruit
Onbeperkt koffie, thee en water

Op maat gemaakte ervaringen bij Senses

Senses Restaurant kan in een intieme en stijlvolle setting ook workshops, verjaardagsfeesten, live muzieksessies en op maat gemaakte belevingsgerichte evenementen verzorgen.

Locatie

Gelegen in het hart van Amsterdam, Vijzelstraat 45
1017 HE Amsterdam



www.sensesrestaurant.nl



welcome@sensesrestaurant.nl



+31 (0)205306266