



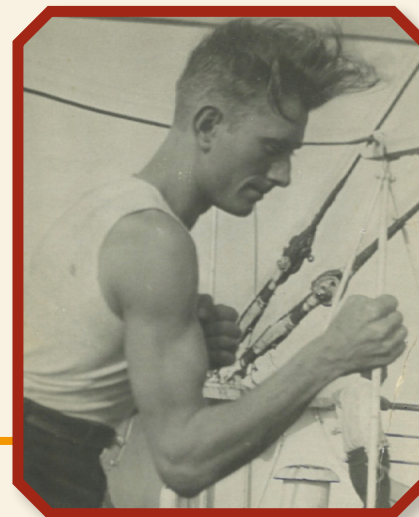
Heemelrijck
Van Woustraat 23
Singel 161
Lijnbaansgracht 246
Amsterdam

reserveringen@heemelrijck.nl
+31 (0)6 55 45 27 81
www.heemelrijck.nl





Het Verhaal



1925

Op 18-jarige leeftijd begon opa aan zijn eerste baan in het buitenland, waar hij voor de keuken zorgde en in zijn vrije tijd sportles gaf aan passagiers. Later werd hij lid van de Joodse sportclub Maccabi, waar hij begon met worstelen en boksen onder leiding van Ome Nelis in sportschool Bisschop.



1930

Nars en zijn vriend Cor vormden een straat-acrobatenduo en voerden imponerende acts uit die veel bekijks trokken in de stad.



1949

Dit was het jaar waarin opa Nars besloot de stad op te schudden met zijn broodjeszaak midden in Amsterdam. Dit was niet zomaar een broodjeszaak, nee, dit werd dé plek voor iedereen die Amsterdam een beetje kent! Voor je het wist, stond hij bekend als “De Koning van het Krokantje.”



1962

De trek van Mokum bleek net wat groter dan opa's voorraad. Dus, tijd voor een upgrade! In 1962 veranderde de broodjeszaak in een écht restaurant. Een restaurant waar heerlijke gerechten verkrijgbaar waren. Net zoals nu werden ook toen alle gerechten met liefde en passie bereid door de familie. Dit restaurant werd een voltreffer en trok elke dag volle zalen op het Damrak in Amsterdam.



1976

Zoon Robbie hielp zijn vader al sinds zijn jonge jaren in het restaurant. Nadat hij terug was van een culinaire wereldreis, met Franse recepten in zijn achterzak, besloot hij om als tweede generatie het roer van het restaurant over te nemen. In 1976 was de eerste Nederlandse Franse bistro van Amsterdam een feit, waar slakken als voorgerecht en tournedos als hoofdgerecht ineens de normaalste zaak van de wereld was. De rest? Geschiedenis die smaakt naar meer!



2023

Het bloed kruipt waar het niet gaan kan en in 2023 besloot de derde generatie het familierecept door te zetten. Nars opende op 1 januari 2023 zijn eerste restaurant op de Amsterdamse van Woustraat.



2025

En zo kreeg het verhaal opnieuw een vervolg. Met dezelfde toewijding en liefde voor het vak opende Heemelrijck haar deuren aan het bruisende Leidseplein. Een plek waar gasten neerstrijken voor vertrouwde smaken en waar gastvrijheid nog altijd vanzelfsprekend is.



2024

Na een succesvolle start was één ding duidelijk: dit verhaal was nog niet uitverteld. Met trots werd er nog een Heemelrijck geopend aan het Singel 161, het hartje van Amsterdam. Een nieuw hoofdstuk, gebouwd op dezelfde vertrouwde basis van kwaliteit, ambacht en gastvrijheid.





Welkom bij Heemelrijck

Bij Heemelrijck draait alles om samenkomen. Om goed eten, een mooi glas wijn en de rust om echt even te blijven hangen. Geïnspireerd door de klassieke Nederlandse keuken en het vertrouwde gevoel van het bruine café, brengen wij comfort en kwaliteit samen in een eigentijdse setting.

Onze gerechten zijn herkenbaar, eerlijk en met zorg bereid. Producten van dichtbij, smaken van vroeger en een vleugje nu. Of je nu binnenloopt voor een uitgebreide lunch met collega's, een borrel met vrienden of een lange avond aan tafel met relaties: bij Heemelrijck ben je altijd welkom.

Schuif aan, voel je thuis en geniet. Gaat niet, bestaat niet. Dit is Heemelrijck.



Locaties & Capaciteit

Binnen het Heemelrijck concept kunnen wij in principe alles aan. Van een tafel voor twee tot 3000 personen cateren.

U vraagt, wij draaien.

Catering: tot 3000 personen

- Buffet foodstations
- Geportioneerd
- Full service event catering
- Sit down / Shared dining
- Walking Dinner / Borrelconcepten
- Bedrijfs catering
- Pop-up catering
- Private dining catering

Heemelrijck Centrum

BINNEN: Tot 30 gasten zittend / 40 gasten staand | BUITEN: Tot 50 gasten zittend



Heemelrijck Leidseplein

BINNEN: Tot 30 gasten zittend / 60 gasten staand | BUITEN: Tot 20 gasten zittend



Heemelrijck De Pijp

BINNEN: Tot 60 gasten zittend / 90 gasten staand





Een feestje vieren bij Heemelrijck

Een goed feestje voelt niet georganiseerd, maar vanzelfsprekend. Bij Heemelrijck creëren we die sfeer: warm, ongedwongen en tot in detail verzorgd. Geen standaardarrangementen, maar een setting waarin alles klopt van het eerste glas tot de laatste ronde.

Of het nu gaat om een verjaardag, jubileum, borrel of diner met een gezelschap: wij zorgen voor goed eten, fijne wijnen, klassieke cocktails en een tafel die langer blijft staan dan gepland. Onze keuken serveert vertrouwde smaken met karakter, onze bar doet wat een bar moet doen, en de ruimte voelt altijd als van jullie.

Binnen, buiten of een combinatie van beide. Staand, zittend of ergens daartussen. Met muziek die meebeweegt met de avond en service die aanwezig is zonder op te vallen.

Vier het leven, zoals het hoort.
Bij Heemelrijck.



De keuken van Heemelrijck

Bij Heemelrijck koken we herkenbaar en met aandacht. Onze keuken is geworteld in de Nederlandse eetcultuur: vertrouwde klassiekers, goede producten en smaken die iedereen kent en waardeert. Geen ingewikkelde combinaties, maar gerechten die kloppen, goed in balans zijn en altijd comfortabel aanvoelen. Of je nu komt voor de borrel, met diner of om iets te delen bij de borrel.

**Bij Heemelrijck eet je zoals het hoort:
eerlijk, smaakvol en met plezier.**





3-gangenmenu €39,50

Het 3-gangenmenu is een echte Heemelrijck-klassieker: samen beginnen, royaal hoofdgerecht en een dessert om voor terug te komen.

VOORGERECHT - OM TE DELEN

Gebakken knoflookgamba's
Geitenkaas
Tartaar van ossenworst
Landbrood en huisgemaakte kruidenboter

HOOFDGERECHT - INDIVIDUEEL

Twee verschillende stamppotten
Rijk gevuld en klassiek bereid. Geserveerd met jus, spek, een rundergehaktbal en rookworst. Precies zoals het hoort.

DESSERT - INDIVIDUEEL

Ons prijswinnende wentelteefje
Geserveerd met een bolletje kaneelijs en kaneelsuiker.
Warm, zoet en comfortabel.



4-gangenmenu €45,00

Het 4-gangenmenu is gelijk aan het 3-gangenmenu, met een extra Amsterdamse start:

EERSTE GANG - OM TE DELEN

Een rijkgevulde Amsterdamse plank met verschillende ambachtelijke worsten, oude kaas en klassiek Amsterdams tafelzuur. Perfect om samen de avond te beginnen.

EXTRA'S	
Bitterballen	+€10 per portie
Narco's stoofvlees met oergroenten en aardappelpuree	+€6 p.p. (ipv stamppot)
Halve kip met jus, oergroenten, friet en mayonaise	+€6 p.p. (ipv stamppot)
Slow cooked short rib (600gr) met jus, oergroenten en aardappelpuree	+€14 p.p. (ipv stamppot)
Espresso Martini	+€12 p.p.
Heeft u een allergie? Dan vernemen wij graag vooraf.	





VOORAF

Amsterdamse borrelplanken

Rijk gevuld met verschillende worsten, oude kaas en klassiek Amsterdams tafelzuur

EERSTE RONDE

Hollandse pintxtos

Een trio Hollandse pintxos met ossenworst-steaktartaar, warme geitenkaas uit de oven en romige makreelrilette

WARME RONDE

Mini stamppotjes

Twee verschillende mini stamppotjes geserveerd, klassiek bereid en geserveerd met jus, spek, een gehaktbal en rookworst

SNACK RONDE

Patat + stoofvlees

mini punt patat met stoofvlees en Amsterdams tafelzuur

DESSERT

Wenteltietjes

Kleine wenteltietjes, geserveerd met kaneeljs en kaneelsuiker

Walking Dinner Heemelrijck

€42,50

Een walking dinner bij Heemelrijck is ongedwongen, gezellig en rijk gevuld. Gasten bewegen vrij door de ruimte terwijl in verschillende rondes vertrouwde Nederlandse smaken worden geserveerd. Ideaal voor borrels, verjaardagen en zakelijke bijeenkomsten waarbij eten en sfeer hand in hand gaan.

Het walking dinner is uit te breiden met extra rondes, en of supplementen of een bijpassend drankarrangement.



Exclusieve reserveringen

Voor grote groepen bestaat de mogelijkheid om een van de Heemelrijck locaties exclusief te reserveren voor bijvoorbeeld een dagdeel of de hele avond, waarbij wij werken met een minimale omzetgarantie.

Naast de exclusieve huur van Heemelrijck, kun je ook rekenen op een dedicated team voor uitsluitend voor uw gasten, inclusief dranken uit het Hollands assortiment tijdens het diner en daarnaast een rijke muzikale playlist die je tot de beschikking hebt.

Uitkoop & omzetgarantie:

Heemelrijck Centrum

Gehele restaurant, hele avond:

€2.750,-

Gehele restaurant, avonddeel:

€1.500,-

Heemelrijck Leidseplein

Gehele restaurant, hele avond:

€5.000,-

Gehele restaurant, avonddeel:

€3.000,-

Heemelrijck de Pijp

Gehele restaurant, hele avond:

€5.500,-

Bovenverdieping, hele avond:

€3.000,-

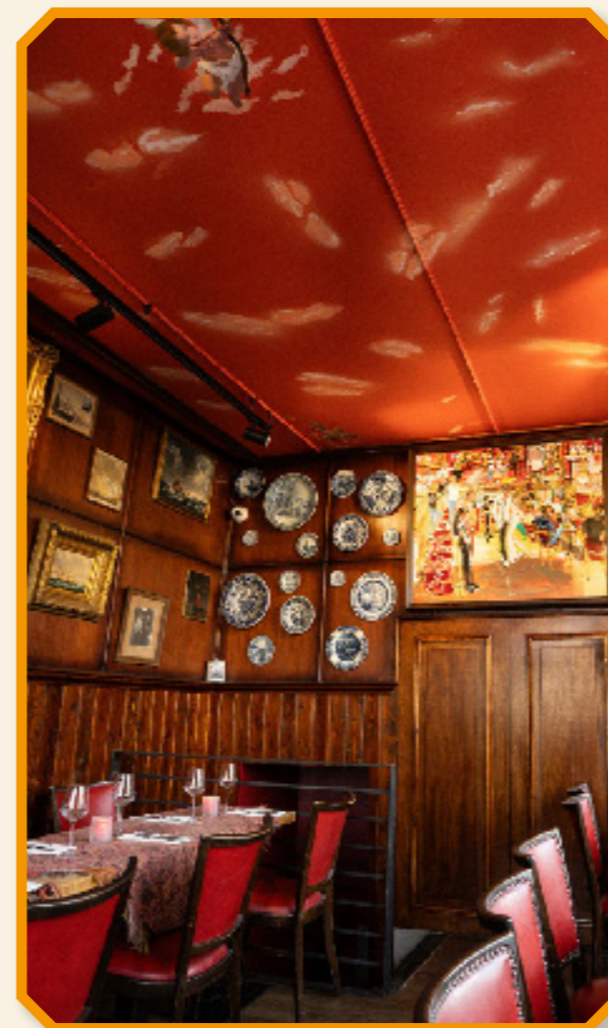
Gehele restaurant, avonddeel:

€3.000,-

Bovenverdieping, avonddeel:

€1.750,-

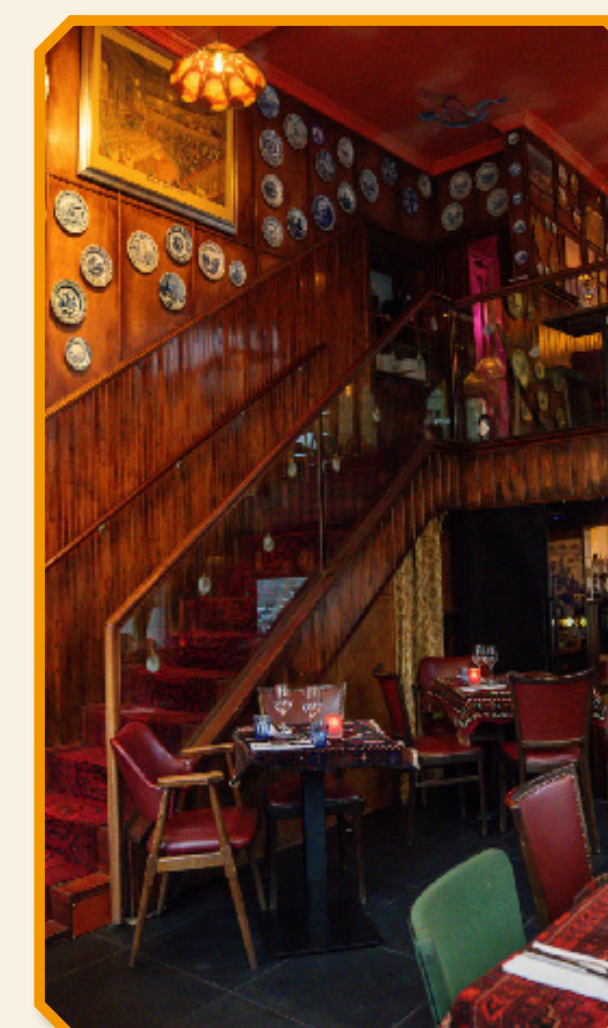
* 17.00-19.30 of 21.00-23.30



Centrum



Leidseplein



de Pijp



Hollandse

Drankpakketten

Klassiek Hollands Pakket

Huisbier (pils)
Huiswijn (rood & wit)
Frisdranken
Plat & bruisend water

2,5 uur – €32,50 p.p.
3 uur – €37,50 p.p.
4 uur – €45,00 p.p.

Toegankelijk en breed
inzetbaar

Heemelrijk Borrelpakket

Huisbier
Wisselend speciaalbier
Huiswijn (rood, wit & rosé)
Frisdranken
Jenever & kruidenbitter
Plat & bruisend water

2,5 uur – €37,50 p.p.
3 uur – €42,50 p.p.
4 uur – €50,00 p.p.

Iets rijker,
echte borrelsfeer

Speciaalbier Pakket

Selectie Nederlandse speciaalbieren
Huisbier (pils)
Frisdranken
Plat & bruisend water

2,5 uur – €35,00 p.p.
3 uur – €40,00 p.p.
4 uur – €47,50 p.p.

Voor bierliefhebbers

Hollands Deluxe Pakket

Huisbier + speciaalbier
Uitgebreide wijnselectie
Jenever, kruidenbitter
Likeuren
Frisdranken
Plat & bruisend water

2,5 uur – €45,00 p.p.
3 uur – €52,50 p.p.
4 uur – €60,00 p.p.

Uitgebreid en feestelijk

Non-alcoholisch Hollands Pakket

Alcoholvrij bier
Alcoholvrije wijn
Frisdranken & sappen
Plat & bruisend water

2,5 uur – €27,50 p.p.
3 uur – €32,50 p.p.
4 uur – €40,00 p.p.

Volwaardig en
gelijkwaardig





Tot slot

Bij Heemelrijck draait alles om samenkomen. Om goed eten, een fijne sfeer en momenten die blijven hangen. Wij vinden het belangrijk dat u zich welkom voelt vanaf het eerste contact tot het laatste glas.

Ons team staat klaar om met u mee te denken en alles tot in de puntjes te verzorgen. Iedere gelegenheid is anders, en juist dat maakt het mooi. We luisteren naar uw wensen, stemmen alles zorgvuldig af en zorgen dat het past bij de sfeer en het gezelschap.

Of het nu gaat om een diner, een borrel, een feest of een exclusieve reservering: bij Heemelrijck mag u rekenen op aandacht, flexibiliteit en gastvrijheid zoals die bedoeld is.

Heeft u vragen of wilt u de mogelijkheden bespreken?
Wij zijn bereikbaar via info@heemelrijck.com en helpen u graag verder.

We kijken ernaar uit u en uw gasten te mogen verwelkomen.

Tot aan tafel.

