

Banqueting
2013 / 2014



Inhoud

Koffie, thee en zuivel	4
Koekjes, gebak en friandises	5
Dranken	6
Ontbijt en lunch	7
Koude schotels en salades	11
Warme gerechten	14
Dessert	15
Lunchbuffet	16
Mini luxe buffetten	19
Bittergarnituur en hapjes (koud)	20
Bittergarnituur (warm)	25
Party etagère bittergarnituur	30
Buffetten	33
Dessert	39
Zakelijke buffetten	40
Multiculti schotel	43
Wijnkaart	44
Zalen	48
Faciliteiten	49
Bestelformulier	50
Algemene voorwaarden	51

Koffie en Thee

KOFFIE EN THEE

Koffie in thermoskan	(ca. 8 kopjes)	€ 7,60
Thee in thermoskan	(ca. 8 kopjes)	€ 7,60
Koffie		€ 0,95
Thee		€ 0,95

ZUIVEL

Melk pak	1 liter	€ 1,70
Karnemelk pak	1 liter	€ 1,70
Melk bekertje	0,25 liter	€ 0,85
Karnemelk bekertje	0,25 liter	€ 0,85
Optimel limoen bekertje	0,25 liter	€ 1,30
Chocolademelk bekertje	0,25 liter	€ 1,30
Verse jus d'orange	2 liter	€ 9,00

Besteltermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

Annuleringstermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur. Alle bestellingen worden gekoeld aangeleverd inclusief plastic glazen en bekers. Houdt u er rekening mee dat eenmaal geleverde dranken niet meer worden teruggenomen. Voor een bijeenkomst met bediening wordt de nacalculatie methode gebruikt.

Koekjes en gebak

Roomboterkoekjes	20 stuks	€ 4,50
Roombotercake	20 plakjes	€ 9,00
Boerencake	20 plakjes	€ 9,00
Chocoladecake	20 plakjes	€ 10,50
Chaussons assortiment Paris	12 stuks	€ 12,50
Pâtisserie d'Allemagne	18 stuks	€ 16,00
Pâtisserie d'amande	18 stuks	€ 16,00
Gevulde koek	5 stuks	€ 9,00
Gevulde koek mini	10 stuks	€ 12,00
Mini donuts diverse	15 stuks	€ 13,00
Mini muffins diverse	15 stuks	€ 13,00
Mini slagroomsoesjes	16 stuks	€ 10,00
Chocoladetaart	12 puntjes	€ 25,00
Gesorteerd gebak (inclusief servies)	per stuk	€ 2,75
Gesorteerd gebak de luxe (inclusief servies)	per stuk	€ 3,50
Gesorteerd slagroomgebak (inclusief servies taartschep en servetten)	per stuk	€ 3,00

CHOCOLADE & FRIANDISES

Chocolade	40 stuks	€ 10,50
Celebrations mix van minichocolaatjes (Twix Dove, Bounty, Snickers en Mars)	400 gram ca. 44 stuks	€ 6,50
High tea petit four	25 stuks	€ 25,00
Macaroons	12 stuks	€ 12,50

Besteltermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur. Annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.



Dranken

FRISDRANK EN BRONWATER

Bronwater naturel

2 liter € 2,60

Bronwater met koolzuur

1,25 liter € 2,00

Cola

1,5 liter € 2,60

Cola light

1,5 liter € 2,60

Jus d'orange

1 liter € 2,00

Dubbelfris light (appel en zwarte bessen)

1,5 liter € 2,60

Dubbelfris (witte druiven en citroen)

1,5 liter € 2,50

BIER

Dommelsch Pilsener, pils met 5% alcohol

Bier flesje

33 cl € 1,25

Bier kratje

24 flesjes € 30,00

Ontbijt en Lunch

ONTBIJT

Mini croissantje met jam en boter (cups)
Mini sandwich met jonge en oude kaas (één driehoekje)
Mini krentenbol
Yoghurt
Plakje cake
€ 6,75

SOEP (MINIMAAL 15 PERSONEN)

Soep van de dag € 2,00
Vegetarische soep € 2,00

BROODJES

Krentenbol met kuipje boter € 1,00
Mueslibol met kuipje boter € 1,00

EENVOUDIGE LUNCH

2 zachte bolletjes (bruin en wit) met kaas en vleeswaren
(op aanvraag ook mogelijk met gekookt ei) € 3,30

VERGADERLUNCH

2 luxe zachte bolletjes (bruin en wit) met diverse kaas
en vleeswaren en gegarneerd met blaadjes sla
(op aanvraag ook mogelijk met gekookt ei) € 3,85

SANDWICH LUNCH

Drie driehoeks sandwiches (wit en bruin) met als beleg
jonge komijnekaas, ham en salami, tonijnsalade € 3,95

LUXE SANDWICH LUNCH

Drie driehoeks sandwiches (wit en bruin) met als beleg
roombrie en oude kaas, kipfilet en achterham,
gerookte zalm (met roomkaas) € 4,50

Lunch

PISTOLETJES LUNCH

2 pistoletjes met luxe kaas- en vleesbeleg gegarneerd met een blaadje sla en andere seizoensgarnering of groenten

€ 6,00

CONGRES LUNCH

Combinatie van diverse luxe zachte en harde broodjes rijkelijk belegd met kaas, vlees- en diverse (vis)salades

€ 6,50

BAGELS LUNCH

2 belegde bagels:

Roomkaas en gerookte zalm met verse dille, sla en dressing

Roombrie met walnoot en frisée

Oude kaas met tapenade en diverse sla

Kalkoenfilet met avocado

Palingfilet met ei en dille

Runderrookvlees en eiersalade

€ 6,50

GEZONDE LUNCH

2 mini broodjes en 1 luxe sandwich
(belegd met o.a. kaas, ham, rosbief, kalkoen en brie op tapenade of eiersalade)

€ 6,75

HEALTHY LUNCH

Verse crudité's (vers gesneden groenten) met dip
bagel van kalkoenfilet (mager) met tomaat, ei en pesto

Turks broodpuntje met tapenade,
belegen kaas en komkommer

€ 6,75

WRAPS LUNCH (3 STUKS)

Roomkaas en gerookte zalm

Kalkoenfilet en avocadomousse

Kip/kerrie salade en rucola

Kipfilet met pesto

Garnalensalade met dille en crème fraîche

Tonijnsalade met kappertjes

Frisse roomkaas met komkommer

€ 6,75

Lunch

LUXE LUNCH

Drie zachte mini bolletjes met luxe kaas,
vlees en visbeleg opgemaakt met seizoensgarnering

€ 6,85

LUXE GEZONDE LUNCH

2 Mini broodjes en één luxe sandwich (belegd met
o.a. gerookte zalm, oude kaas, rosbief met tapenade
of eiersalade)

€ 7,25

LUNCH PAKKET

2 Belegde broodjes (vergaderlunch)
Blikje of flesje jus d'orange, stukje handfruit, candybar
divers, pepermuntje, goed verpakt in lunchdoosje

€ 8,50

TOP 10 BROODJES (MINIMAAL 10 BROODJES)

Ciabatta met belegen kaas,
komkommer en tomaat € 3,00

Waldkorn met geitenkaas, honing,
tomaat en walnoot € 3,00

Pistolet bruin met roombrie,
tomaat en koriander € 3,00

Pistolet wit met roomkaas walnoot en basilicum € 3,00

Triangel met tonijnsalade kappertjes en dille € 3,00

Naturel slider met gerookte zalm kappertjes
en augurk € 4,50

Milano slider met krabsalade citroen en dille € 3,75

Witte pistolet met roompaté, perzik en aardbei € 3,00

Bruine pistolet met Ardennerham, rucola en
komkommer € 3,00

Maisbroodje met kalkoenfilet, pesto en ei € 3,00

Witte pistolet met rosbief, ei en augurk € 3,00

Minimale besteleenheid 10 broodjes per lunch.
Bestel- en annuleringstermijn: minimaal twee werkdagen voor 14.00 uur.

Lunch

WEEKENDLUNCH

2 belegde pistolets (diverse kaas, vleeswaren en vissalades), 1 coupe fruitsalade, 1 krentenbol met boter, melk, karnemelk, plastic glaasjes, bordjes en servetten.

€ 10,50

LUXE WEEKENDLUNCH

Diverse belegde pistolets en sliders (2 p.p. met luxe beleg zoals: diverse kaas, brie, luxe vleeswaren en vissalades, gerookte zalm en paling), 1 coupe fruitsalade en 1 muffin (chocolade-vanille), melk, karnemelk, jus d'orange, plastic glaasjes, bordjes en servetten.

€ 13,50

De lunches voor zaterdag en zondag kunt u bestellen via het servicepunt.

De lunch wordt gebracht in de hoofdhal van de kliniek (ZH).

De lunch moet persoonlijk worden aangenomen door de gebruiker op het afgesproken tijdstip. Het is belangrijk dat u telefonisch bereikbaar bent voor de bezorger van de Saladetuin.

De medewerkers van de afdeling banqueting en het servicepunt zijn in het weekend niet aanwezig. Minimaal: 15 lunches.

Koude schotels en Salades

Pastasalade € 4,75

Waldorfsalade € 5,25

Huzarenschotel € 5,25

Griekse schotel € 5,25

Russische eiersalade € 5,25

Zalmschotel € 5,25

Kip-ananasschotel € 5,25

Gevulde avocado € 5,95

Waldorfsalade (met kip) € 5,95

Italiaanse tonijnsalade € 5,95

Krab fantasieschotel € 5,95

Gemarineerde scampi's met aioli € 5,95

Meloen met Ardenner ham € 5,95

Gerookte zalmzalade € 6,25

EENPERSOONS LUNCHSALADES

Gerookte zalm met dille, kappertjes en ei € 8,50

Kip-ananassalade van gerookte kip met
dressing en garnituur € 7,50

Mozzarella-tomaatschotel met pesto en garnituur € 7,50

Griekse salade met fetakaas, ui, paprika, tomaat en komkommer
met kruidige dressing € 7,50

Alles geserveerd met pistoletje en boterkuipje
(de salade ligt op een plastic bordje verpakt in een vensterdoosje).

Lunch

HORS-D'OEUVRE ASSIETTE (OPGEMAAKT BORDJE)

Gerookte zalm, tonijnsalade, aardappelsalade
Frans kaasje, gevuld eitje, roompaté
crudité van olijven, cherrytomaatje, fetakaas en
komkommer in een bakje, fruitspies.
Mini bolletjes, gesneden baguettes, gezouten boter.

€ 14,50 per assiette
Minimaal: 10 lunches

DIEETLUNCH EN MAALTIJD

GLUTENVRIJE LUNCH

1 snee Glu-witbrood, 1 snee Glu-bruinbrood
1 Glu-knäckebröd, 1 Glu-rijstwafel
1 plak jongbelegen kaas monoverpakt (Glu-)
1 plak komijnekaas monoverpakt (Glu-)
1 x 2 plakjes rosbief monoverpakt (Glu-)
2 x jam 15 gr. mono verpakt (Glu-)
2 x roomboter 15 gr. mono verpakt (Glu-)
1 x vla
€ 6.95

Lunch

LUXE GLUTENVRIJE LUNCHES KOUD EN WARM

Salade van gerookte zalm, kappertjes, ei, ui, tomaat
en komkommer, snee Glu-witbrood,
snee Glu-bruinbrood, Glu-knäckebröd.

€ 8,50

Salade van geitenkaas, tomaat, komkommer, augurk
en frisse ijsbergsla, snee Glu-witbrood,
snee Glu-bruinbrood, Glu-knäckebröd.

€ 8,50

Warme maaltijd van zalmfilet, gepofte aardappel en
seizoensgroenten, snee Glu-witbrood,
snee Glu-bruinbrood, Glu-knäckebröd.

€ 14.50

Warme Gerechten

Kipsaté
2 stuks van 80 gram € 5,25

Drumsticks
(2 per persoon) € 2,50

Hotdogs in dish met losse hot dog broodjes,
sausjes en gesneden ui € 2,50

Quichepuntje
per stuk € 2,50

Bladerdeeghapje Oriëntaalse kip
€ 2,00

Bladerdeeghapje van geitenkaas, honing en walnoot
€ 2,00

Kip minihamburger met mini broodje en saus
€ 2,00

Surinaamse Samosa met kip
per stuk € 2,00

Surinaamse Samosa met vegetarische vulling
per stuk € 2,00

Deze gerechten zijn in combinatie met stokbrood
Minimale besteleenheid: 10 personen.

Dessert

Vers fruit assorti
€ 1,00

Fruitsalade
€ 2,00

Diverse vruchtenkwark
€ 1,50

Diverse vruchtenyoghurt
€ 1,50

Besteltermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.
Annuleringstermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

Lunchbuffet

LUNCHBUFFET 1

Minestrone soep
Diverse vis op plateau
Diverse kaassoorten op plateau
Diverse vleeswaren op plateau
Drumsticks met ananas
Gesneden baguettes, minibolletjes en kruidenboter
Citroutaart

€ 15,50 p.p.

LUNCHBUFFET 2

Romige champignonsoep
Mini sandwich van gerookte zalm,
roomkaas en verse dille
Mini belegd broodjes met kaas, vleeswaren en vissalade
Wrapje van tonijn en groentencrunch
Frisse selderie appel notensalade
Vegetarische quiche met geitenkaas (warm)
Bladerdeeghapje van pikante kip op
Oosterse wijze (warm)
Vers fruitspies van o.a. aardbei, meloen, bramen,
kiwi en sinaasappel
Gesneden baguettes en kruidenboter

€ 15,50 p.p.

LUNCHBUFFET 3

Zalmsalade
Griekse salade met geitenkaas en olijven
Pastasalade
Kipsaté en satésaus
Bladerdeeg met geitenkaas, walnoot en honing
Vegetarische mie met wokgroenten
Gesneden baguettes, minibolletjes en gezouten boter
Chocoladetaart

€ 15,50

Lunchbuffet

LUNCHBUFFET 4

Mini broodjes met vis- en kaassoorten
Frisse selderie appel-notensalade
Kip-ananassalade
Thaise kipsalade met papaja, rozijnen,
dressing en kruiden
Vegetarische quiche met geitenkaas (warm)
Mini hamburgers van rundvlees (warm) met diverse sausjes
Verse fruitsalade

€ 15.50

LUNCHBUFFET 5

Diverse kaassoorten op plateau
Italiaanse tonijnsalade
Komkommersalade met tomaten, olijven en crudités
Vegetarische lasagne (warm)
Grote champignons met rundergehakt gevuld (warm)
Gesneden baguettes en minibroodjes kruidenboter
Petitfours en slagroomsoesjes

€ 15.50

LUNCHBUFFET 6 (HALAL)

Divers belegde mini bolletjes
Mini krentenbolletje
Mini sandwiches
Mozzarella-tomaatschotel met verse pesto
Vegetarische couscoussalade
Crudité met dipsaus
Marokkaans Merguez in tomatensaus
Vegetarische lasagne
Mandje vers fruit
Marokkaans brood

€ 15.50

Lunchbuffet

ALLE SEIZOENEN LUNCHBUFFET

Aardappelsalade, Griekse salade, zalmzalade, rundvlees-
salade, tonijnsalade en crudité's

Zalmmootje, stokje saté en vegetarische quiche

Gesneden baguettes met kruidenboter en tapenade

Fruitsalade

  15,50



BRABANTSE KOFFIETAFEL

Heldere tomatensoep

Broodjes: diverse soorten bruin en wit, krentenbolletjes

Beleg: gesneden kaas, drie soorten gesneden vleeswaren

Zoetwaren

Kroketje

  15,50 p.p



Mini luxe buffetten

MINIBUFFET 1

Champignoncrème soep in cappuccino kop geserveerd

Mini zachte broodjes met luxe beleg van vis,
vlees en kaas

Mini wraps met luxe beleg van vis, vlees en kaas

Gevulde avocado (vegetarisch)

Mini kip Yakitori's (warm)

Quiche met geitenkaas, walnoot en honing
(vegetarisch, warm)

Mini bladerdeeg met tonijn (warm)

Fruitspies

€ 16,50

MINIBUFFET 2

Koude gazpacho soep in borrelglas geserveerd

Mini scones met jam en room

Mini krentenbolletjes met kaas

Mini sandwiches met divers beleg

Griekse salade

Mini bladerdeeghapjes met geitenkaas, honing en
walnoot (warm)

Dim Sum (Oosterse hapjes met bijpassende saus, warm)

Mini zalmfiletjes Oosters bereid (warm)

Drieluik van chocolade, petitfours en slagroomsoesjes

€ 16,50

Minimale besteleenheid: 15 lunches

Annuleringstermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

Bittergarnituur en hapjes

Pinda's
370 gram € 3,75

Borrelnootjes
200 gram € 3,75

Roomboter assorti zout
500 gram € 14,25

Luxe opgemaakte schaal kaas
50 hapjes € 30,00

Luxe opgemaakte schaal worst
50 hapjes € 30,00

Luxe opgemaakte schaal kaas en worst
50 hapjes € 30,00

Luxe opgemaakte schaal kaas en worst
100 hapjes € 57,50

Schaal met opgemaakte stukjes haring
24 stukjes € 22,50

Bittergarnituur en hapjes

HOLLANDSE HAPJES

Toastje met Beemster kaas

Toastje met paté

Blokje belegen kaas met roomkaas en komkommer

Partje leverworst met zuur

Gevulde komkommer met Crabmousse

Tomaatje gevuld met kreeftgarnaal

Ham met groene asperge

Gevuld eitje

schaal 40 hapjes € 50,00

LUXE CANAPÉS

Gerookte zalm-, paling- en krabsalade

Zalmsalade kaas

Brie roomkaas

Paté filet americain

Kip-kerriesalade en Ardenner ham

schaal 25 hapjes € 41,75

VEGETARISCHE LUXE HAPJES

Canapé Roquefort, toast brie

Canapé dadels met roomkaas en walnoot

Tomaatjes met mozzarella en pesto

Kaashapjes

Wortel- en selderiestengels

Gevulde eitjes

schaal 44 hapjes € 55,00

Bittergarnituur en hapjes

EXCELLENT HAPJES

Canapé gerookte zalm met gele paprika en dille
Asperge ingerold met rauwe ham
Amuse van verse bosvruchten en room
Amuse van frisse selderiesalade
Mozarella, tomaat en basilicum spiesje
Canapé forefilet, ei en kaviaar
Amuselepel met frisse roomkaas en ananas

schaal 44 hapjes € 55,00

GEZONDE HAPJES

Wrap van gerookte zalm en tapenade
Kaassoesje van lightkaas
Amuse van tonijnsalade
Gezonde spies van komkommer, tomaat, mozzarella en olijf
Mini sandwich van volkorenbrood met roomkaas en groenten
Asperge in kipfilet
Komkommerpartje gevuld met makreel en paprika

ca. 40 hapjes € 55,00

ITALIAANSE HAPJES

Spiesje van mozzarella, tomaat en olijf
Amuse van carpaccio op een bedje van rucola
met pijnboompitjes
Gevulde pommodoritomaat met tonijnmousse
Meloen met parmaham
Cervelaat, kaasje, olijf en prikkertje
Gevulde peper met roomkaas
Crostini van geitenkaas, honing en walnoot

ca. 40 hapjes € 55,00

Bittergarnituur en hapjes

HALAL HAPJES

Chatar worstje met olijf en komkommer
Vegetarische tortillapuntjes met gedroogde tomaat
Amuse van pittige couscous-salade
Amuse bakje van tonijnsalade en kappertjes
Mini-lamsemem (Marokkaanse pannenkoekjes
met kippengehakt)
Gevulde aubergine met vis en pittige dressing
Spiesje van garnaaltjes en groentencrunch

schaal 44 hapjes € 55,00

NIEUWE AMSTERDAMSE HAPJES

Jonge kaas met rookvlees en komkommer
Kaassoesjes
Pan tostado met mosterd, verse ijsbergsla en kipfilet met tomaat
Wrap met rode tapenade, rollade en augurk
Wrap van roomkaas, paprika en walnoot
Cervelaat met geitenkaas
Mozzarella met tomaatspiesje

schaal 50 hapjes € 55,00

TAPAS HAPJES (KOUD)

Pan tostado met gerookte zalm
Pan tostado met Serranoham
Garnalenspiesje
Spiesje van mozzarella met basilicum en tomaat
Wrapje van tonijnsalade
Blokje Spaanse kaas met room en komkommer
Gevulde peper met roomkaas

schaal 44 hapjes € 55,00

Bittergarnituur en hapjes

TOP 10 HAPJES EN AMUSES

Vijg met chorizo

Gevuld tomaatje met tonijn

Wrapje van gerookte zalm, roomkaas en kappertjes

Canapé met roombrie en gedroogde tomaat

Bleekselderie met geitenkaas

Amuse van Hollandse garnaal

Amuse van carpaccio op rucola met pijnboompitjes

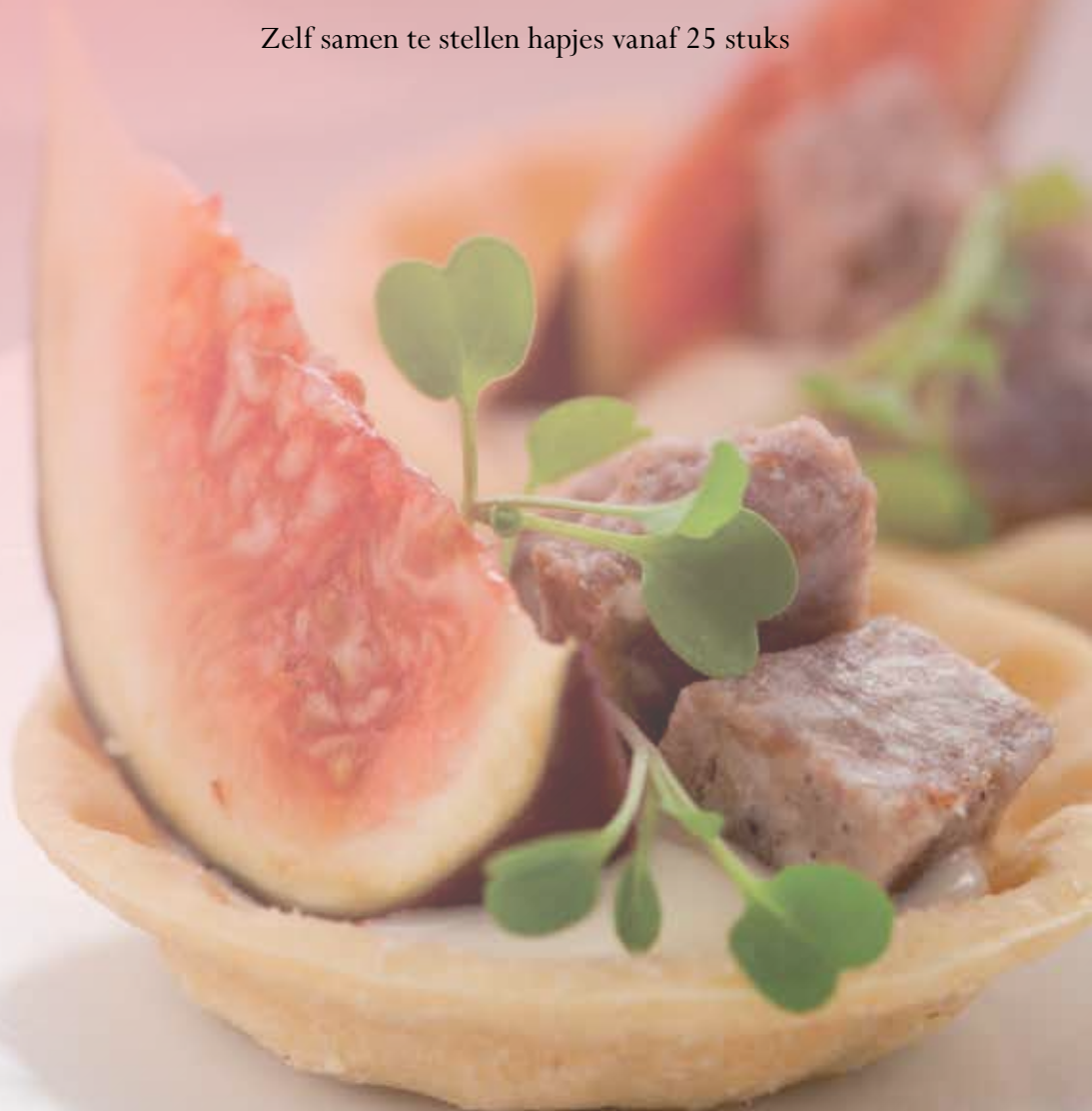
Toastje gerookte zalm met komkommer en rode paprika

Toastje met Schwarzwaldersham met augurk, ei en peterselie

Gevuld ei met pimienta olijf en peterselie

Prijs per hapje € 1,30

Zelf samen te stellen hapjes vanaf 25 stuks



(WARM)

Bittergarnituur en hapjes

Bitterballen van “Kwekkeboom”

30 stuks € 15,00

Kaasloempiaatjes met oude kaas

20 stuks € 11,00

Vlammetjes

18 stuks € 10,00

Mini snack assorti

Kip, bami, kaas, nasi hapjes

48 stuks € 22,50

Mini Viëtnamese loempia

48 stuks € 24,00

SAMOSA

De Viëtnamese mini loempia is een zeer krokant flensje dat goed gevuld is met diverse groenten. Een aparte Oosterse snack gemaakt van een zeer dun flensje gevuld met diverse groenten en Oosterse specerijen. Dit geheel maakt de samosa tot een licht pikante snack met een aparte smaak.

25 stuks € 22,50

(WARM)

Bittergarnituur en hapjes

TAPAS HAPJES (WARM)

Gegrilde kipkluijfjes
Spaanse gehaktballetjes in chutneysaus
Geitenkaas dadel met spek
Gepaneerde garnaal met chilisaus
Geitenkaasballetjes met honing
Minisat  (Pincho's)
60 hapjes in chaving-dish **  75,00**

WARME HAPJES BASIS COMBI

Bladerdeeghapje van gemarineerde kip met ui en koriander
Bladerdeeghapje van geitenkaas, honing en walnoot
Kipspiesje van lemongrass
Oosters gemarineerde borrelpootje
Gepaneerd mozarellaballetje
Paprikaspiesje
60 stuks **  75,00**

WARME HAPJES LUXE COMBI

Tempura garnaal met koriander dip
Kipspiesje in soyadressing
Kipborrelpootjes mild gekruid
Ananas met spekringetjes
Gevuld mini tomaatje met warme mozzarella en basilicum
Mini quiche van groenten en zalm
60 stuks **  77,50**

(WARM)

Bittergarnituur en hapjes

WARME HALAL HAPJES

Gegrild lamsvlees met yoghurt-mintdip

Bladerdeeghapje van geitenkaas en walnoot

Bladerdeeghapje van kip en groente op Marokkaanse wijze

Chatar worstje (pittig)

Gevulde aubergine hapjes

Paprika, olijf, kipspies in chutney

60 stuks € 75,00

INDIAASE WARME HAPJES

Tandoori kipboutjes gemarineerd

Grote gepaneerde garnalen met pittige kruiden

Pasteitje van lamsgehakt (samosa)

Pittig pasteitje van garnaal en prei

Uienbeignet op Indiaase wijze

60 stuks € 90,00

WARME PARTYHAPJES 1

10 gevulde mini paprika's met ansjovis en tomatensaus

15 inktvisringetjes met ravigotesaus

10 mini groetenspiesjes

10 gemarineerde artisjokharten

10 mini hamburgertjes met mayonaise en ketchup

10 yakatori spiesjes

Prijs per schaal € 87,50

(WARM)

Bittergarnituur en hapjes

WARME PARTYHAPJES 2

- 10 geroosterde lamskoteletjes met zeezout en peper
- 10 mini paprika gevuld met lekker gekruid gehakt
- 10 grote garnalen met courgette omwikkeld
- 10 coquilles in botersausje met verse dille, peper en zeezout
- 10 bladerdeeghapjes van geitenkaas met walnoot
- 10 mini quiche puntjes met mozzarella

Prijs per schaal € 87,50

PORTUGESE WARME HAPJES

- 50 warme hapjes met bijpassende sausjes
 - Tonijn rissios
 - Garnalen rissios
 - Sardines rissios
 - Asperges rissios

Prijs per portie € 85,00

FINGERFOOD WERELDHAPJES VOOR BIJ DE BORREL

- Diverse maki's met sojasaus en wasabi
- Koude tapashapjes (o.a. zalmvleugels, heilbotrolletjes, gedroogde tomaatjes met geitenkaas, chorizo en Spaanse kaas)
- Diverse luxe wrapjes met vegetarische vulling en visvulling
- Gevulde vegetarische avocado's
- Warme tapashapjes (o.a. kipstukjes, balletjes in pikante saus, dadels met spek)
- Mini pizza mozzarella
- Yakitori (heerlijk Japans gekruide kipspiesjes)
- Kaasplateautje en stokbrood tapenade en kruidenboter

ca. 10 kleine hapjes p.p. € 14,50

FRANS/ITALIAANSE KAASSCHOTELS

- Kaasplateau; vijf soorten kaas met stokbrood, toast & roomboter (mooi gepresenteerd op plank met luxe garnering)

ca. 20 personen € 45,00

KAASPLATEAU "DE LUXE"

- Acht soorten kaas, toast, pan tostado & roomboter (gepresenteerd op een plank met luxe garnering als druiven, walnootjes etc.)

ca. 20 personen € 65,00

(WARM)

Bittergarnituur en hapjes

MEDITERRANE VLEESSHOTEL

VOOR BIJ DE BORREL

Parmaham, serranoham, pancetta, chorizo, fuet, olijven,
pepadew, zongedroogde tomaten.

Geserveerd met gesneden baguettes, focaccia, volkoren
sliders en zachte mini bolletjes en gezouten boter

voor ca. 8 - 10 personen € 75,00

MEDITERRANE VISSHOTEL

VOOR BIJ DE BORREL

Gerookte forel met mierikswortelsaus

Scampigarnaaltjes in knoflookolie

Ansjovis en olijfspiesjes

Tonijnsalade met rode ui, kappertjes en dille

Kleine sardines in tomatensaus

Inktvis (koud) van de grill met knoflookmayonaise

Gerookte zalm

Geserveerd met gesneden baguettes, focaccia, volkoren
sliders, zachte mini bolletjes en gezouten boter

voor ca. 8 - 10 personen € 85,50

MEDITERRANE VEGETARISCHE SCHOTEL

Assortiment van mediterrane kaasjes (o.a. Manchego,
Blue de Basque etc.)

Cranberry compote (heerlijk voor bij de kaasjes)

Zwarte olijven tapenade

Tapenade van zongedroogde tomaat

Gevulde olijven met schapenkaas

Gevulde rode pepers met roomkaas

Fijne spread van komkommer, tomaat, olijf, feta en
kruiden (smeerbare salade)

Crudité met dipsausjes

Focaccia, gesneden baguettes en pan tostado met olijfolie
en zeezout (heerlijk dippen)

voor ca. 8 - 10 personen € 65,50

Besteltermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.
Annuleringstermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

Party etagère bittergarnituur

MINI ETAGÈRE A

Gevulde tomaatjes met tonijnsalade, heilbotrolletje omwikkeld met zalm, toastje gerookte forel
Geitenkaas rondje met honing en walnoot, gevulde komkommer met fetakaas en rode ui, toastje Roquefort
Pan tostado met carpaccio en pijnboompitjes, ham, groene asperges, toastje kalkoenfilet met pesto en tomaat

Ca. 22 diverse hapjes € 27,50

MINI ETAGÈRE B

Gevulde tomaatjes met krab, toastje gerookte zalm, toastje gerookte paling, diverse wraps
Blokjes belegen kaas, gevulde eitjes, kaassoesje, toastje roombrie, gevulde dadels met roomkaas
eendenmousse soesjes, toastje Ardenner ham, ham met asperges, Toastje filet américain

Ca. 22 diverse hapjes € 27,50

MINI ETAGÈRE H

Mozzarella tomaatspies, olijfspiesje, gevulde tomaatjes met tonijnsalade, gevulde dadels en gevulde eitjes, gevulde pepadew, gevulde rode peper, toastje paprika makreel, toastje roquefort, toastje roombrie

Ca. 22 hapjes € 27,50

MINI MIX ETAGÈRE

Een combinatie van diverse luxe hapjes
Rauwkostbites met dipsausje
Hollandse kaas en worst met prikkertje en grove mosterd

Ca. 30 hapjes € 28,50

Party etagère bittergarnituur

ETAGÈRE A

Gevulde tomaatjes met tonijnsalade, heilbotrolletje omwikkeld met zalm, toastje gerookte forel
Geitenkaas rondje met honing en walnoot, gevulde komkommer met fetakaas en rode ui, toastje roquefort
Pan tostado met carpaccio en pijnboompitjes, ham, groene asperges, toastje kalkoenfilet met pesto en tomaat

Ca. 44 diverse hapjes € 55,00

ETAGÈRE B

Gevulde tomaatjes met krab, toastje gerookte zalm, toastje gerookte paling, diverse wraps
Blokjes beleggen kaas, gevulde eitjes, kaassoetsje, toastje roombrie, gevulde dadels met roomkaas
Eendemousse soetsjes, toastje ardennerham, ham, asperges, toastje filet américain

Ca. 44 diverse hapjes € 55,00

ETAGÈRE H

Mozzarella-tomaatspies, olijfspiesje, gevulde tomaatjes met tonijnsalade, gevulde dadels en gevulde eitjes, gevulde pepadew, gevulde rode peper
Toastje paprika makreel, toastje roquefort, toastje roombrie

Ca. 44 hapjes € 55,00

ETAGÈRE K

Blokjes beleggen kaas, ossenworst, mortadella en salami met grove mosterd
Luxe hapjes bestaande uit toastjes belegd met gerookte zalm, paling en roombrie
Gevulde tomaatjes met krab, dadels en roomkaas
Eendemoussesoetsjes en pasteibakjes met kipkerrie en van zalm

Ca. 55 hapjes € 57,50

Party etagère bittergarnituur

MIX ETAGÈRE

Een combinatie van diverse luxe hapjes,
Rauwkost bites met dipsausje
Hollandse kaas en worst met prikkertje en grove mosterd

Ca. 55 hapjes € 50,00

VEGETARISCHE CRUDITÉ ETAGÈRE

Gecombineerd met blokjes diverse kaas met grove mosterd en
garnering. Onder andere belegen kaas en diverse Franse kaasjes.
Crudité's van snoeptomaatjes, komkommer, paprika, radijsjes,
bleekselderie etc. met dipsaus
Vegetarische tapas

Ca. 65 hapjes € 55,00

ETAGÈRE KAAS, WORST EN HAPJES

Blokjes belegen kaas, ossenworst, mortadella en salami met
grove mosterd
Luxe hapjes bestaande uit toastjes belegd met gerookte zalm,
paling en roombrie
Gevulde tomaatjes met krab, dadels en roomkaas
Eendenmoussesoesjes en pasteibakjes met kipkerrie en zalm

Ca. 55 hapjes € 55,00

Buffetten

MULTICULTUREEL HALAL BUFFET

- Soep (Harira) met lamsvlees en stukjes citroen
- Vegetarische Marokkaanse soep (Harira)
- Visschotel bestaande uit gerookte zalm, krab, tonijn en garniaaltjes
- Vleeschotel (rosbief etc.)
- Vegetarische schotel bestaande uit rode bietensalade, aardappelsalade en maïssalade
- Diverse kaassoorten op plateau
- De vegetarische snack is een pasteitje van bladerdeeg gevuld met diverse groentes en mihoen
- Sardines à la Shermoula
- Lamstajin
- Minibroodjes en baguettes met olijven en kruidenboter
- Marokkaanse koekjes met koffie en thee met mint

Per couvert € 27,50

TAPAS BUFFET (WARM EN KOUD)

- Spaanse gehaktballetjes in chutneysaus
- Gemarineerde kipkluijfs
- Met geitenkaas gevulde gedroogde tomaatjes
- Diverse gevulde olijven
- Nacho chips met huisgemaakte guacamole
- Plakjes Spaanse worst
- Stukjes Spaanse kaas
- Gevulde kastanjechampignons
- Met geitenkaas gevulde dadels omwikkeld met spek
- Gerookte ham met meloen
- Artisjokhartjes met aiolisaus
- Scampi's in knoflookpeterselie marinade
- Asperges gerold in bieslookkaas met gerookte zalm
- Versgemaakte tapenade
- Tortilla (aardappelquiche) gevuld met tonijn en chorizo
- Gegrilde zalmstukjes
- Verse fruitsalade
- Baguettes met kruidenboter

Per couvert € 25,00

Buffetten

ITALIAANS BUFFET

Carpaccio op een bedje van rucola met dressing
en pijnboompitjes
Parmaham met meloen
Mozzarella, tomaat en pesto
Pastasalade
Diverse olijven
Tonijnsalade met kappertjes
Garnaaltjes in aioli
Diverse Italiaanse kaasjes
Italiaans brood en boter
Diverse Italiaanse vleeswaren
Lasagne (warm)
Gehaktballetjes in Italiaanse saus (warm)
Tiramisu

Per couvert € 25,00

LUXE SICILIAANS BUFFET

Meloen met Parmaham
Pastasalade "tricolore" met salami, kaas, olijfolie, azijn,
basilicum en mosterdhoning
Vleeschotel: diverse luxe Italiaanse vleeswaren
Diverse Italiaanse kaasjes met cranberry compote
Lasagne verde (spinazie en bechamel)
Penne Bolognese (penne met zout, peper en olijfolie,
Bolognesesaus van rundergehakt apart)
Divers Italiaans brood, olijfolie, zeezout en geraspte kaas
Dessertje van cappuccinobavarois en cassataijs

Per couvert € 25,00

Buffetten

INDONESISCHE RIJSTTAFEL

Witte Rijst

Nasi

Bami

Daging Rendang (gestoofd rundvlees)

Babi Pangang (gemarineerd varkensvlees)

Tjap Tjoy (groentenmix)

Saté en satésaus

Gegrilde garnalen pittig bereid

Loempia's

Sambal

Kroepoek

Spekkoek met vers fruit

Per couvert € 25,00

SURINAAMS BUFFET

Roti met kip en diverse groenten

Telo Bakkeljauw

Nasi met kip

Kipsaté met satésaus

Drumsticks

Gado Gado met gekookt ei

Petjil (kouseband, taugé, spitskool)

Baka Bana

Tropische verse fruitsalade

Per couvert € 25,00

Buffetten

MEXICAANS BUFFET

Tortillachips met guacamole

Tomaat en pepers salsa

Gemengde salade van tomaat, avocado, olijf en feta

Visfilet in olijven en kappertjes met roomsaus

Rundvleesstoofpotje met rode pepers

Wrap van gekruid gehakt met bonen, maïs en ui

Albondijas dulce, gehaktballetjes in zoete mango chutney

Enchilada, maïstortilla met kaas, tomaat en zure room

Kidneybonen met maïs, ui, tomaat en koriander

Baby maïskolfjes

Witte rijst

Dessertje van verse mango, ananas, ramboetan etc.
in uitgeholde watermeloen

€ 25,00 per persoon

INDIAAS BUFFET

Raita (yoghurt salade met munt en komkommer)

Nan brood

Papadum (knapperig linzenbrood)

Paneer Pakora (warme Indiase kaas in kikkererwtenmeel)

Indiase uienringen (warm met tomatensaus apart)

Chana dal (warme kikkererwtencurie) geserveerd
met witte rijst

Pittige Samosa van vegetarische vulling (warm)

Grote garnalen gekookt in pittige saus (warm)

Kip curry met tomaten (warm)

Per couvert € 25,00

Buffetten

SELECTIE BUFFET

Groentesoep

Visschotel

Vleeschotel

Franse kaasschotel

Gevulde avocado vegetarisch

Salade van kip met papaja

Griekse salade

Samosa (warm)

Tortilla (warm)

Kippincho's (warm)

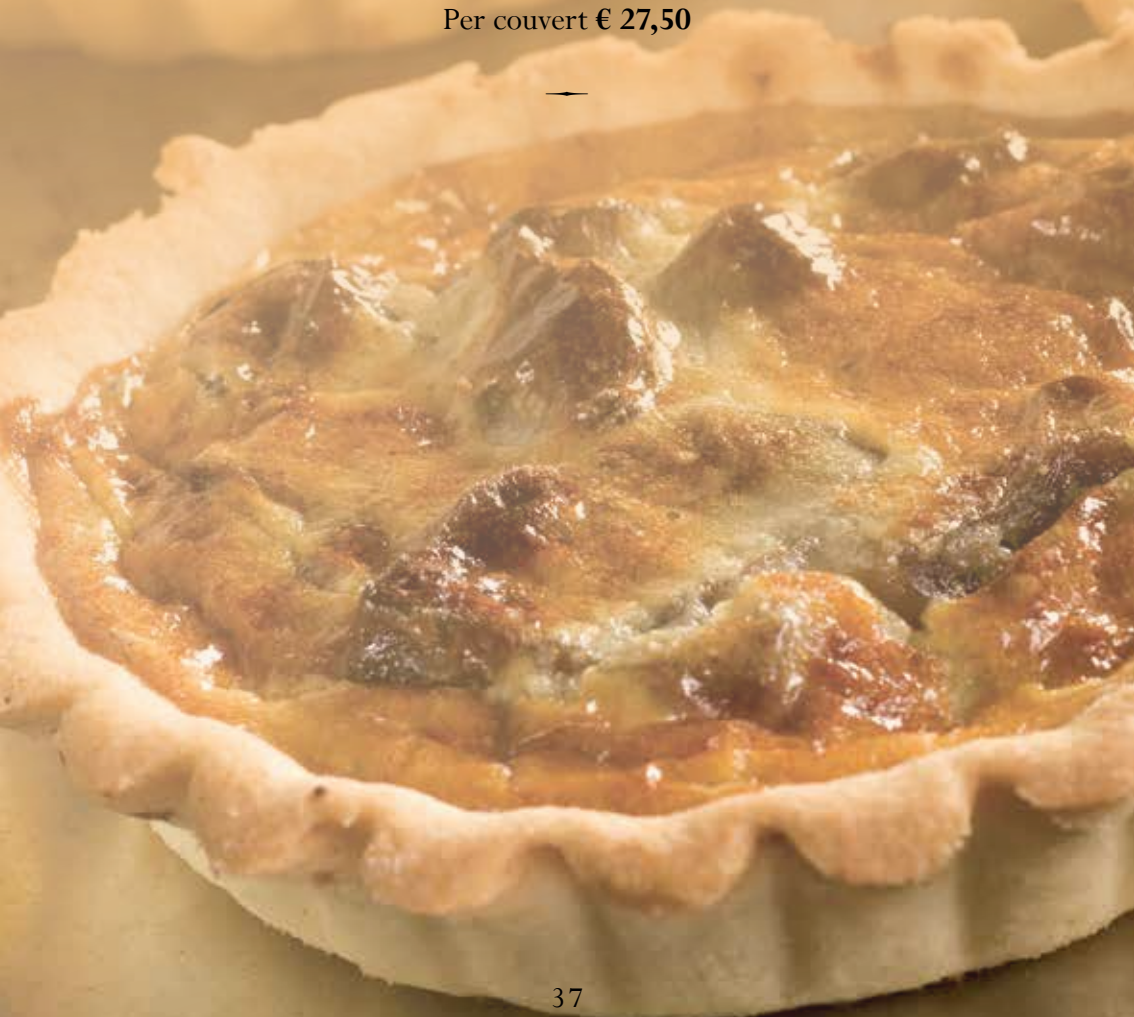
Dadels met roomkaas en spek (warm)

Vegetarische quiche puntjes met geitenkaas (warm)

Gesneden baguettes en broodmix met tapenade en
kruidenboter

Dessert op drie etagères gepresenteerd bestaande uit
slagroomsoesjes, chocolade en petitfours

Per couvert € 27,50



Buffetten

BARBECUE BUFFET

Stokjes kipsaté
Rundvlees burger
Worstjes
Spareribs
Kippenboutje
Shaslick
Zalmmoot
Garnalenspies
Rauwkostsalades divers
(pastasalade, selderiesalade
en waldorf, aardappel)
Verse fruitsalade
Gesneden baguettes en Turks brood
Kruidenboter
Tapenade
Ravigottesaus, ketchup, mayonaise en warme satésaus
Per couvert € 25,00

Alle menu's worden geserveerd met verse groenten,
aardappelgarnituur en salade.

Menu's worden geserveerd in het restaurant "Het Plein"

Minimaal 20 personen. Alle prijzen zijn excl. bediening.

Voor wijnsuggestie en vragen kunt u bellen, telefoon 44640 of 44652.

Dessert

GRAND DESSERT

Bavarois

Tiramisutaart

Verse fruitsalade

Slagroomsoesjes met poedersuiker

Petit fours van amandel

Bonbons van diverse chocolade

Mini-fruitgebakje

Koffie en thee

€ 12,50

Zakelijke buffetten

NAPOLITAANS BUFFET

Lasagne met geitenkaas en spinazie

Spaghetti Bolognese

Penne met kipfilet, champignonroomsaus

Groene salade met tonijn

Italiaanse salade met minimozzarella, pesto en tomaat,
tapenade, kruidenboter en baguettes

€ 17,50

SUMATRA BUFFET

Daging smoor (rundvlees gestoofd in heerlijke saus)

Witte rijst

Saté Ayam met pindasaus

Sambalboontjes (sperzieboontjes in pikante saus)

Kleine vegetarische loempia's met chilisaus

Vegetarische bami

Kroepoek

€ 17,50

Zakelijke buffetten

SAMOS BUFFET

Griekse salade met fetakaas en olijven
Moussaka (aubergineschotel met rundergehackt)
Schapenkaas in bladerdeeg met cranberry
Calamaris (inktvisringetjes met knoflooksaus)
Tzatziki (Griekse yoghurt van komkommer en knoflook)
Brood

€ 17,50

MARRAKECH BUFFET

Heerlijk gekruide lamsvleesspiesjes met mintsaus,
Paprikasalade met tomaat, ui en koriander
Couscoussalade met rozijnen, mint en fetakaas
Kiptajine met pruimen, aardappel en wortel
Marokkaans brood, groene olijven en olijfolie

€ 17,50

GEMENGD BUFFET

Koud buffet bestaande uit schalen met vis en vlees,
en een vegetarische schotel
Tomatensoep met soepstengels
Gesneden baguettes, mini bolletjes, sliders met tapenade
Gehaktballetjes in tomatensaus
Drumsticks
Vegetarische pasta met champignon roomsaus
Vegetarische schotel van gegratineerde groenten
Dessertje van gebakjes en vers fruit

€ 17,50

Arrangement buffetten

INDISCH ARRANGEMENT

Witte rijst

Nasi

Bami

Vegetarische Bami

Tjap tjoy

Sambal goreng Telor

Daging Rendang

Ayam saté (geen stokjes)

Atjar

Kroepoek

Sambal

Spekkoek

Per couvert: € 20.00

Arrangement buffet is inclusief frisdrank & koffie en thee.

Multiculturele schotels

1

Vegetarisch lasagne van geitenkaas en spinazie met tomaten,
komkommer en olijven salade

2

Zalmfilet en pappillote met tagliatellepasta afgearneerd met
spinazieroomsaus en komkommersalade

3

Indonesisch rundvleespotje met witte rijst, tjaptjoi en kroepoek

4

Kipsaté met bami, roerbakgroenten en kroepoek

5

Marokkaanse schotel van cous cous, kipfilet, ui, wortel,
snijbonen, erwten en rozijnen (heerlijk gekruid gerecht)

6

Ossenhaaspuntjes op zwammenmix met oestersaus geserveerd
met aardappelgratin, lichte gemende salade met balsamico

7

Kippenlevertjes met rode ui, uitgebakken spekjes, champignons
en peterselie geserveerd met gepureerde aardappel en frisse salade

8

Lamskoteletjes in rozemarijnsaus met gratineerde aardappeltjes
en groene salade met balsamicodressing

9

Paella mixta (heerlijk Spaans rijstgerecht met diverse vis en kip)
geserveerd met frisse selderiesalade

10

Tagliatelle met kip en champignons, Caprese salade en focaccia
brood met olijven

Prijs per couverte: € 12,50 p.p.

Minimale besteleenheid: 20 personen per maaltijd.

Wijnkaart

HUISWIJN WIT

Soave “Gregoris”

Giovanni Fattori, Monteforte d’Alpone - Veneto/Italië

*Tamelijk brede, elegante smaak, mooi in balans,
frisse zuren met verfijnde afdronk.*

€ 11,00

ROSÉ

Navarra Artazuri Garnacha Rosado

Bodegas y Viñedos Artazu, Artazu - Navarra/Spanje

*Veel kleur en sappig rood fruit in de geur.
Aangename ronde smaak met tonen van framboos en
klein rood fruit, op en top Navarra rosado!*

€ 11,00

ROOD

Los Condes Tempranillo

Bodegas Ramón Roqueta, Manresa - Catalunya/Spanje

*Klein rood fruit zoals kersen en bessen in de geur;
lichte houtlagering.
Sappige, romige structuur met tonen van kersen en
zachte tannine.*

€ 11,00

Wijn

MOUSSEREND

Prosecco di Valdobbiadene Spumante "Extra Dry"

Francesco Drusian, Bigolino - Veneto/Italië

Delicaat aroma van wit fruit. Zachte, lichtzoete smaak met een milde mousse. Levendig, heerlijk en fris met impressies van appel, gist en een aangename romigheid.

€ 17,50

Cremant de Bourgogne Brut Rosé "Comte de Bailly"

Cave de Bailly, Saint-Bris-le-Vineux
Bourgogne/Frankrijk

Frisse, droge Crémant met een krachtige en volle smaak. Fijne mousse.

€ 21,00

Besteltermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.
Annuleringstermijn: Minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

Wijn

WITTE WIJN

Vouvray Sec (biologisch) € 18,00

Domaine Vigneau Chevreau, Chançay - Loire/Frankrijk

Droge en volle witte wijn waarin de zuren van de Chenin in perfecte balans zijn met het ook aanwezige restsuiker, dat zorgt voor een zachte afronding.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore "Luzano" € 15,50

Giovanni e Francisca Marotti Campi, Morro d'Alba - Marche/Italië

Volle, plezierige smaak, rijk met iets venkel en rijp wit fruit van appels. Frisse zuren en levendig. De afdronk is lang met een klein bittertje.

Rueda Verdejo "Oro de Castilla" € 15,50

Bodegas Hermanos del Villar, Rueda - Castilla y León/Spanje

Fruitige, stuivende neus. Extractrijke smaak met tonen van anijs en kruiden. Rijp fruit is mooi verweven in de structuur van deze kenmerkende Verdejo wijn.

Plankenbrug Steen € 13,00

Western Province Wineries, Tulbagh - Western Cape/Zuid-Afrika

Zuiver glas wijn, niet te droog met een mooie ronde smaak. Lekker fris. Royaal fruit in geur en smaak, sappige structuur en een elegante, droge afdronk.

Milton Park Chardonnay € 15,00

Thorn-Clarke Wines, Angaston - South Australia/Australië

Licht goudgeel van kleur. Een frisse, ronde smaak met tonen van tropisch fruit dat mooi verweven is met de lichte houttoets.

Leyda Sauvignon Blanc "Classic" € 14,50

Viña Leyda, Santiago - Leyda Valley/Chili

Intens en fruitig in de neus, rijpe citrus aroma's zoals grapefruit.

Heldere zuurheid en frisheid, zoet citrusfruit, subtiele tonen van ananas en een mineraal karakter in de smaak.

Wijn

RODE WIJN

Côtes du Rhône Mas de Libian "Bout d'Zan" € 16,50

Helène Thibon, Saint-Marcel d'Ardèche - Rhône/Frankrijk

Helderrode wijn met klein rood fruit als kers, bosbes en braam in geur, de smaak heeft wat tonen van specerijen, cacao, zoethout en gekonfijt fruit, fijne tannines en een mooie finale.

Valpolicella Classico Superiore "Vigne Alte" € 15,50

Fratelli Zeni, Bardolino - Veneto/Italië

Harmonieuze, fruitige wijn met een zomers karakter. Floraal in de geur, frisse fruittonen in de smaak, soepel maar vol van karakter.

Rioja Vallobera "Pago Malarina" € 15,00

Bodegas San Pedro, Laguardia - Rioja Alavesa/Spanje

Fruitige wijn met rijp, rood fruit in de geur en smaak. Elegante, sappige, niet te zware wijn met duidelijk het karakter van een Rioja.

Plankenbrug Rooiwyn € 13,50

Western Province Wineries, Tulbagh - Western Cape/Zuid-Afrika

Toegankelijke wijn, romig van karakter met zuiver, warm fruit in geur en smaak.

Milton Park Shiraz € 15,00

Thorn-Clarke Wines, Angaston - South Australia/Australië

Zwoele, volle smaak, waarin eucalyptus, zwarte peper en rijpe bosvruchten. Zeer karakteristiek met een lange finale.

Leyda Merlot "Classic" € 14,50

Viña Leyda, Santiago - Rapel Valley/Chili

Stevige, volle merlot met fris rood fruit en kruiden in de geur. Rijpe sappige smaak, met chocola en pruimen. Licht houtgelagerd, mooie balans met tonen van vanille en drop.

DESSERWIJN

Muscat de Rivesaltes "Domaine des Schistes" € 18,50

Domaine des Schistes, Estagel - Roussillon/Frankrijk

Deze zoete Muskaatwijn is vol maar toch verfijnd met aroma's van karamel en gedroogde vruchten, heerlijk complex maar met een elegante frisheid.

Zalen

De tarieven voor de ruimtes zijn als volgt:

Amstelzaal/Foyer	346	€ 60,00	per uur
De Waver	80	€ 37,50	per uur
De Rijn	200	€ 25,00	per uur
De Maas	200	€ 25,00	per uur
De Drecht	16	€ 8,50	per uur
De IJssel	40	€ 8,50	per uur
De Linge	20	€ 8,50	per uur
De Betuwe	20	€ 10,50	per uur
De Peel	20	€ 10,50	per uur
De Koo	20	€ 10,50	per uur
De Blink	16	€ 10,50	per uur
De Beemster	14	€ 17,50	per uur
De Lek	20	€ 17,50	per uur
Het Plein De Lounge	50	€ 7,50	per uur
Het Plein Eat en Meet	40	€ 7,50	per uur
Het Plein Quick Diner	96	€ 7,50	per uur
Patio Y	200	€ 25,00	per uur
Patio X	200	€ 25,00	per uur

- De Amstelzaal wordt altijd samen met de Foyer verhuurd.
- De ruimtes kunnen per uur gehuurd worden.
Er geldt een minimale afname van 4 uur voor de ruimtes Amstel/Foyer en de Waver.
- Het annuleren van ruimtes bestemd voor meer dan 50 personen dient u minimaal 7 werkdagen van tevoren aan het servicepunt door te geven.
Anders wordt de verhuurprijs in rekening gebracht.

Faciliteiten



Bediening (per uur)	€ 31,50
Bediening (per uur incl. ORT 47%)	€ 45,90
Bediening (per uur incl. ORT 72%)	€ 54,15
R&B extra personeel per uur	€ 40,00
Bezorgen	€ 7,50
Statafel met rok	€ 10,00
Posterborden per dag	€ 20,00
Ronde tafel met kleed	€ 20,00
Katheder	€ 15,00
Klapstoelen Firenze (luxé)	€ 2,50
Klapstoelen (zwart/chroom)	€ 1,00
Tafel indekken	€ 14,50
Disposable per persoon	€ 0,50
Bewegwijzering	€ 2,50
Bloemen op aanvraag	

AVC apparatuur kunt u regelen via AVC

Toestel: 89161 of

Email: AVC@dienst.VU.nl

Besteltermijn: minimaal 7 werkdagen voor 14.00 uur
Annuleringstermijn: minimaal 7 werkdagen voor 14.00 uur

Bestelformulier

Naam: _____

Evt. reserveringsnr: _____

Toestel: _____

Leveringsdatum: _____

Kostenplaats: _____

Leveringslocatie: _____

(Intern)adres: _____

Aantal personen: _____ E-mail: _____

Eindtijd bijeenkomst: _____

Tijd	Aantal	Banqueting artikel

Bestelformulier

MAATWERK

Geef hieronder in het kort uw wensen aan.
Het team banqueting neemt contact met u op.

Algemene voorwaarden

ALGEMEEN

Banqueting is onderdeel van de unit voeding van het facilitair bedrijf.

Het team verzorgt op professionele wijze de restauratieve voorzieningen binnen diverse ruimtes en vergaderzalen in het VUmc.

De afdeling is verantwoordelijk voor het beheer van diverse vergaderzalen en ruimtes die via het servicepunt te reserveren zijn. U kunt daarbij denken aan koffie en thee, frisdranken, lunches, dinner, borrels, in een door de klant gewenste ruimte met of zonder bediening.

Banqueting levert naast een vastgesteld standaard servicepakket ook maatwerk. Hierbij kunt u denken aan specifieke wensen voor grote groepen, recepties, diners, buffetten, symposia, etc. Het team banqueting adviseert u graag over het organiseren van uw bijeenkomsten.

Het servicepunt van het facilitair bedrijf VUmc is het eerste aanspreekpunt voor al uw vragen en wensen over banqueting activiteiten, zoals:

- reserveren van ruimtes
- reserveren van voorzieningen op locatie tussen 07.00 en 19.00 uur
- verwerken van wijzigingen of annuleringen

Locatie ziekenhuis, ZH -1 A 14.4 (serviceplein)

Openingstijden maandag t/m vrijdag van 08.00 tot 16.00 uur

Telefoon (020) 4444 666

E-mail servicepuntfb.info@VUmc.nl

RUIMTES EN VERGADERZALEN

Via het servicepunt zijn diverse algemene ruimtes te huur. Deze vergaderzalen zijn in beheer van de afdeling banqueting. Het servicepunt adviseert u graag over verschillende ruimtes en bijhorende faciliteiten en mogelijke voorzieningen. Alle informatie over de zalen staat vermeld op intranet.

Wij vragen u vriendelijk na afloop van uw bijeenkomst de ruimte weer netjes achter te laten, af te sluiten en de sleutel in te leveren daar waar u hem opgehaald heeft.

BESTELVOORWAARDEN

Om een correcte afhandeling van uw bestelling te kunnen garanderen, verzoeken wij u om met het volgende rekening te houden:

- Op de site “Banqueting in het VUmc” staan per productgroep de voorwaarden voor wat betreft het bestellen op elke pagina vermeld.
- Evenementen met bediening (het gaat hierbij om lunches, buffetten, symposia of bijeenkomsten waarbij meer dan 50 personen aanwezig zijn) moeten minimaal 7 werkdagen van te voren gereserveerd worden. Dit in verband met de personele planning. Laatste wijzigingen kunnen tot uiterlijk 3 werkdagen voorafgaande aan uw activiteit worden gedaan.

Algemene voorwaarden

ANNULERINGEN

Alle annuleringen gaan per e-mail (servicepuntfb.info@VUmc.nl).

Wij stellen het op prijs, gelet op de beperkte vergaderfaciliteiten en planningsactiviteiten, dat u de ruimtereservering zo spoedig mogelijk annuleert.

- Op de site “Banqueting in het VUmc” staan per productgroep de voorwaarden voor wat betreft het annuleren of wijzigen op elke pagina vermeld.
- Bediening: het annuleren van voorzieningen met personeel dient u minimaal 7 werkdagen van tevoren aan het servicepunt door te geven.
- Ruimtes: het annuleren van ruimtes bestemd voor meer dan 50 personen dient u minimaal zeven werkdagen van tevoren aan het servicepunt door te geven. Indien u te laat bent met annuleren brengen wij u de zaalhuur en eventueel gemaakte kosten in rekening.

PRIJSSTELLING

De doorbelasting van de restauratieve voorzieningen geschiedt tegen een integraal tarief. Dat wil zeggen dat in de prijs een aantal kosten zijn opgenomen zoals bezorgkosten, overhead, opslag en derving.

Voor iedere opdracht rekenen wij € 7,50 bezorgkosten. Voor het verzorgen van uw receptie, dinner of buffet met bediening worden er naast productkosten ook altijd personele kosten in rekening gebracht.

FACTUUR

INTERNE FACTURERING

Maandelijks vindt er een interne facturering plaats via de kostenplaats zoals door u opgegeven. Achteraf zijn er geen wijzigingen meer mogelijk. Op verzoek kunt u een gedetailleerd overzicht ontvangen.

EXTERNE FACTURERING

Het is mogelijk een factuur aan een externe door te belasten. Hiervoor geldt een minimum bedrag van € 200,- exclusief 19% BTW. Binnen 8 weken na levering zal er een factuur worden verstuurd. 10 Dagen voor aanvang van reservering moeten alle klantgegevens bekend zijn bij het servicepunt. Achteraf zijn er geen wijzigingen meer mogelijk.

HYGIËNE

Alle leveringen vinden plaats onder strikte HACCP maatregelen.

HACCP is de hygiënecode die de veiligheid eten en drinken garandeert.

MATERIAAL

Het materiaal heeft u in bruikleen. Bij onvolkomenheden of het niet retour komen van de materialen brengen wij de kosten in rekening.

OVERIG

Indien de afdeling banqueting door omstandigheden, anders dan overmacht, een opdracht niet (geheel) kan nakomen, zal zij zich inspannen om een andere, naar haar mening gelijkwaardige levering te verzorgen.



Team banqueting
Unit voeding facilitair bedrijf
VUmc Amsterdam

Vormgeving Gerda Liefink, DPC