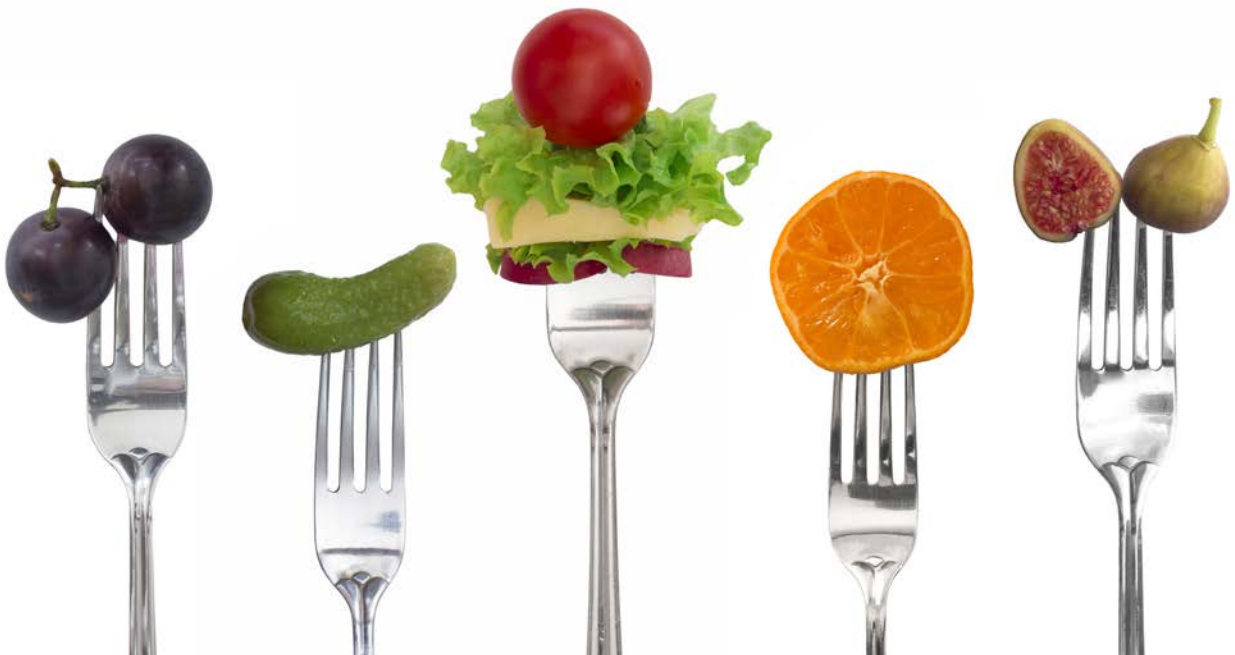


Banqueting

2020





Amsterdam UMC
Universitair Medische Centra

INHOUD

Koffie en thee	4
Zuivel	5
Koekjes en gebak	6/7
Chocolade en Friandises	8
Dranken	9/10
Ontbijt en lunch	11/19
Soepen	20
Catering botanische tuin Zuidas	21/22
Koude schotels en salades	23
Warme gerechten	24
Dessert	25
Lunchbuffet	26/29
Brunchbuffet	29
Bittergarnituur en hapjes (koud)	30/34
Bittergarnituur (warm)	35/38
Party Etagères	39/42
Buffetten	43/47
Zakelijke buffetten	48/49
Arrangement buffetten	50
Multiculturele schotels	51
Budget assortiment	52/54
Wijnen	55/57
Zalen	58/59
Faciliteiten	60
Algemene voorwaarden	61/64

KOFFIE EN THEE

Koffie in thermoskan	(ca. 8 kopjes)	€ 7,90
Thee in thermoskan	(ca. 8 kopjes)	€ 7,90
Koffie	kopje	€ 0,99
Thee	kopje	€ 0,99



Besteltermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.
Annuleringstermijn: minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur. Houdt u er rekening mee dat eenmaal geleverde dranken niet meer worden teruggenomen.
Voor een bijeenkomst met bediening wordt de nacalculatie methode gebruikt.

ZUIVEL

Melk pak	1 liter	€ 2,00
Karnemelk	pak 1 liter	€ 2,00
Melk	pakje 0,25 liter	€ 0,95
Karnemelk	pakje 0,25 liter	€ 0,95
Optimel limoen	bekertje 0,25 liter	€ 1,50
Chocolademelk	bekertje 0,25 liter	€ 1,50
Vers sinaasappelsap	1 liter	€ 5,50
Vers sinaasappel-kiwisap	1 liter	€ 5,50

SMOOTHIES

Mango/passievruchten	1 liter	€ 8,50
Kokos	1 liter	€ 8,50
Bosvruchten	1 liter	€ 8,50
Yoghurt / tropical	1 liter	€ 8,50
Mango / passievruchten	6 flesjes 250 ml	€ 12,75
Ananas / kokos	6 flesjes 250 ml	€ 12,75



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

KOEKJES EN GEBAK

Roomboterkoekjes	20 stuks	€ 4,95
Roombotercake	18 plakjes	€ 9,95
Boerencake	18 plakjes	€ 9,95
Chocoladecake	18 plakjes	€ 12,50
Boerencake monoverpakt	38 plakjes	€ 22,50
Chaussons ass. Paris	12 stuks	€ 14,50
Patisserie d'amande	18 stuks	€ 21,50
Mini donuts diverse	15 stuks	€ 18,00
Mini muffins diverse	20 stuks	€ 22,00
Mini slagroomsoesjes	16 stuks	€ 12,00
Cake variatiebox	18 stuks	€ 17,50
Cake cranberrybox	15 stuks	€ 18,00
Browniebox	15 stuks	€ 25,00
Tompouce	per 4 stuks	€ 6,00
Appelpunt met slagroom	per stuk	€ 3,50
Moorkop	per stuk	€ 3,50
Bananensoes	per stuk	€ 3,50
Bavaroise bosvruchtenpunt	per stuk	€ 3,50
Vruchtenschelp	per stuk	€ 3,50
Cappuccinopunt	per stuk	€ 3,50
Suikervrij gebak appelcarré	per stuk	€ 3,00

Gesorteerd slagroomgebak	per 10 stuks	€ 31,00
Gesorteerd gebak de luxe, mix	per 10 stuks	€ 31,00
Chocolade-hazelnoottaart	12 puntjes	€ 35,00
Slagroomtaart 20 personen	1 st 1750 gr.	€ 50,00
Slagroomtaart 25 personen	1 st 2195 gr.	€ 62,50
Slagroomtaart 30 personen	1 st 2620 gr.	€ 75,00
Logo op taart	1 st 30 gr.	€ 9,50

Inclusief servies, taartschep en servetten. Overige taarten in overleg met de afdeling banqueting, neem hiervoor contact op met: servicepuntfb.info@vumc.nl.

KOEKJES EN GEBAK

VERS UIT EIGEN OVEN

Gevulde koek 100 gr € 1,60
minimaal 10 stuks

Haverkoek met fruit
(flap Jack) 80 gr € 1,60
minimaal 10 stuks

Croissant met kuipje boter 65 gr € 1,25
minimaal 10 stuks

MAROKKAANSE LEKKERNIJ ETAGÈRE

Marokkaanse koekjes met munt en druiven € 75,00
ca. 40 hapjes per etagère

TURKSE LEKKERNIJ ETAGÈRE

Versillende baklava met munt en druiven € 75,00
ca. 40 hapjes per etagère



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

CHOCOLADE EN FRIANDISES

Belgische pralines	20 stuks	€ 6,00
--------------------	----------	--------

Celebrations	400 gram	€ 6,50
--------------	----------	--------

(Mix van minichocolaatjes	ca. 44 stuks	
---------------------------	--------------	--

Twix Dove, Bounty,
Snickers en Mars)

High tea petit four	25 stuks	€ 25,00
---------------------	----------	---------



DRANKEN

FRISDRANK EN BRONWATER

Bronwater naturel	2 liter	€ 2,95
Bronwater met koolzuur	1,25 liter	€ 2,50
Cola	1,5 liter	€ 2,95
Cola zero	1,5 liter	€ 2,95
Jus d'orange	1 liter	€ 2,50
Appelsap	1 liter	€ 2,50
Ice tea lemon	1,5 liter	€ 2,95
Ice tea peach	1,5 liter	€ 2,95
Fanta Cassis	1,5 liter	€ 2,95
Fanta Orange	1,5 liter	€ 2,95

FRISDRANKEN PAKKET

Pakket tot 15 personen	€ 25,20
- 1 Bronwater	- 2 Jus d'orange
- Ice Tea lemon 1,5 l	- 1 Coca cola zero
- 1 Bronwater met koolzuur	- 2 Coca cola regular
- Ice tea peach 1,5 l	



DRANKEN

BIER

Heineken Pilsener heeft 5% alcohol en een bittere maar milde smaak. Drink temperatuur 6-8°

Bier flesje	33 cl	€ 1,50
Bier kratje	24 flesjes	€ 35,00
Heineken blikje	33 cl	€ 1,50
Tray Heineken	24 blikjes	€ 35,00

Corona is een Mexicaans biermerk. Het heeft een alcoholpercentage van 4,5% en heeft een lichte kleur

Corona flesje	35.5 cl	€ 2,25
---------------	---------	--------

ALCOHOLVRIJ BIER GROLSCH

Grolsch 0.0% bier is gebrouwen met zorgvuldig geselecteerde gerstemout, 2 soorten hop en ons sprankelende bronwater.

Grolsch 0.0% is daarmee de perfecte dorstlesser voor elk moment

Grolsch flesje	30 cl	€ 1,50
----------------	-------	--------

BORREL PAKKET

Pakket tot 20/25 personen	€ 99,00
---------------------------	---------

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| - 1 Bronwater | - 2 Cola regular |
| - 1 Bronwater met koolzuur | - 2 Witte wijn |
| - 1 Ice tea lemon | - 2 Rode wijn |
| - 1 Ice tea peach | - 12 Heineken bier |
| - 2 Jus d'orange | - 4 Grolsch alcoholvrij bier |
| - 1 Cola zero | |

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

ONTBIJT EN LUNCH

ONTBIJT

- Mini croissantje met jam en boter
- Mini sandwich donker volkoren met belegen kaas, sla en tomaat
- Mini sandwich casino wit met kalkoenfilet, pesto en komkommer, tomaat
- Mini krentenbolletje
- Yoghurtje
- Gekookt eitje
- 0,25 L. Coolbest jus p.p.

€ 9,50



ONTBIJT EN LUNCH

BROODJES

Krentenbol met kuipje boter € 1,00

Mueslibol met kuipje boter € 1,00

EENVOUDIGE LUNCH

Twee zachte bolletjes (bruin en wit) € 3,60

met kaas en vleeswaren

(op aanvraag ook mogelijk met gekookt ei)

VERGADERLUNCH

Twee luxe zachte bolletjes (bruin en wit) € 4,10

met diverse kaas en vleeswaren en

gegarneerd met blaadjes sla (op aanvraag

ook mogelijk met gekookt ei)

LUXE SANDWICH LUNCH

Drie driehoeks sandwiches (wit en bruin) € 5,50

met als beleg roombrie en oude kaas, kipfilet

en achterham, gerookte zalm (met roomkaas)

KLEINE PISTOLETJES LUNCH € 7,50

Drie belegde kleine pistolets met

assortiment van Hollandse en Franse kaas,

diverse vleeswaren & vissalades (garnituur

van fijne groenten)

CONGRES LUNCH

Combinatie van diverse luxe zachte € 6,75

en harde broodjes rijkelijk belegd met

kaas, vlees- en diverse (vis)salades

WRAP LUNCH (drie stuks)

Roomkaas en gerookte zalm - kalkoen- € 7,25

filet en avocadomousse kip/kerrie salade

en rucola -kipfilet met pesto - garnalen- salade

met dille en creme fraîche - tonijnsalade met

kappertjes - frisse roomkaas met komkommer

ONTBIJT EN LUNCH

LUXE LUNCH

Drie zachte mini bolletjes met luxe kaas, vlees en visbeleg opgemaakt met seizoen garnering € 7,25

LUXE GEZONDE LUNCH

Twee Haagse mini broodjes en een luxe sandwich (belegd met o.a. gerookte zalm, oude kaas, rosbief met tapenade of eiersalade) € 7,50

VEGETARISCHE LUNCH

Eén hele sandwich (twee driehoekjes) van donker 'gezond' volkoren brood belegd met roomkaas en peppadew spread. Twee zachte Haagse bruine bolletjes belegd met roombrie, oude kaas met komkommer en tomaat € 7,50



ONTBIJT EN LUNCH

VERGADER ARRANGEMENT 1

- Assortiment van belegd donker volkoren brood (sandwiches), Haagse bolletjes en wrapjes belegd met heerlijke Hollandse kaas, vleeswaren en verse vis
 - Mini krentenbolletje, dun besmeerd met grasboter
 - Deense selectie bestaande uit diverse koffiebroodjes, croissantjes, kaneel- en amandelbroodjes
 - Vers fruitsalade
- (vanaf 10 personen) € 11,50

VERGADER ARRANGEMENT 2

- Mais slider met carpaccio, pestodressing, rucola, oude geraspte kaas en pijnboompitjes
 - Wrapje van spinazieblad, gegrilde aubergine, humus en yoghurt
 - Half Flaquette meergranen met Parmezaanse kaas, snoeptomaat, wilde bloemenhoning, bladsla, gebakken champignon & gegrilde paprika
 - Salade van appel, walnoot, paprika, selderie, botersla en milde olijfolie
- (vanaf 10 personen) € 11,50

VERGADER ARRANGEMENT 3

- Goed gevulde Thai style groentesoep met kokosmelk, rode peper, koriander, citroen, prei, bosui (vegetarisch)
 - Crudité's met hoemoes en yoghurt dip
 - Wrapje met tonijnsalade/kapper/dille
 - Mini bol met kalkoenfilet, pesto, tomaat en ei
 - Salade van spicy papaja, groenten en bladsla (vegetarisch)
 - Brood en dips
- (vanaf 25 personen) € 12,50

DUURZAME BROODJES LUNCH

Twee gehalveerde rustieke bollen met veganistisch beleg:

- Humus
- Gegrilde groenten
- Avocado met gegrilde nootjes en rucola
- Veganistische roomkaas
- Muhamara, tomaat, rucola, komkommer en olijf
- Bruschetta tomatensalade

Prijs: € 6,25 p.p.

Geserveerd op een schaal met een garnituur van tomaatjes, komkommer en paprika, inclusief bamboebordjes en servetjes.



LUNCH

TOP 11 BROODJES

- | | | |
|----|---|--------|
| 1 | Ciabatta met belegen kaas,
komkommer en tomaat | € 3,75 |
| 2 | Waldkorn met geitenkaas, honing,
tomaat en walnoot | € 3,75 |
| 3 | Pistolet bruin met roombrie, tomaat
en koriander | € 3,75 |
| 4 | Pistolet wit met roomkaas, walnoot
en basilicum | € 3,75 |
| 5 | Triangel met tonijnsalade, kappertjes
en dille | € 3,75 |
| 6 | Naturel slider met gerookte zalm,
kappertjes en augurk | € 4,75 |
| 7 | Milano slider met krabsalade,
citroen en dille | € 4,75 |
| 8 | Witte pistolet met roompate,
perzik en aardbei | € 3,75 |
| 9 | Bruine pistolet met Ardenner ham,
rucola en komkommer | € 3,75 |
| 10 | Maisbroodje met kalkoenfilet,
pesto en ei | € 3,75 |
| 11 | Witte pistolet met rosbief, ei en augurk | € 3,75 |

LUNCH PAKKET

€ 9,95

Twee belegde broodjes (vergaderlunch)
flesje jus d'orange, stukje handfruit, gezonde reep,
pepermuntje, goed verpakt in lunchdoosje

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

LUNCH

WEEKEND LUNCH

Twee belegde pistolets (diverse kaas, vleeswaren en vissalades), € 13,50

1 coupe fruitsalade, 1 krentenbol met boter, melk, karnemelk, plastic glaasjes, bordjes en servetten

LUXE WEEKEND LUNCH

Diverse belegde pistolets en sliders € 14,50

2 per persoon 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

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: 10 lunches.

LUNCH

DIEETLUNCH EN MAALTIJD

LUXE GLUTENVRIJE SALADES € 10,50

Salade van gerookte zalm, kappertjes, ei, ui, tomaat, komkommer en 2 glutenvrije broodjes

Salade van geitenkaas, tomaat, € 10,50

komkommer, augurk en frisse ijsbergsla, twee glutenvrije broodjes

LUXE GLUTENVRIJE WARME MAALTIJD

Zalmfilet, gepofte aardappel en € 17,50
seizoensgroenten, 2 glutenvrije broodjes

Gegrilde citroenkipfilet op gewokte € 17,50

groenten in saus van tomaat en verse basilicum, aardappeltjes uit de oven met tijm en rozemarijn, 2 glutenvrije broodjes.



LUNCH

GLUTENVRIJE LUNCH

€ 7,50

- 1 snee Glu-witbrood,
- 1 snee Glu-bruinbrood
- 1 Glu-knackebrood, 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

SPECIALE HAPJES

- Glutenvrij hapjes pakket 3 stuks p.p. € 4,50
- Veganistisch hapjes pakket 3 stuks p.p. € 4,50



SOEPEN

SOEP (minimaal 15 personen)

Soep van de dag € 2,25

Soep van de dag vegetarisch € 2,25

LUXE SOEPEN (Minimaal 15 pers.) € 3,75

- Pompoensoep, goed gevuld met pompoen, Romatomaat en verse kruiden
- Oosterse kippensoep met kokosmelk
- Rijk gevulde groentesoep met rundergehaktballetjes
- Tomatensoep met rundergehaktballetjes
- Bospaddenstoelensoep met diverse paddenstoelen en champignons, prei, rode ui en diverse groenten
- Minestrone soep met kurkuma (vegetarische soep met Romatomaat, cherrytomaat, ui, knoflook, wortel, gember, kurkuma, komijn, koriander, azijn etc.)



CATERING BOTANISCHE TUIN ZUIDAS

HORTUS LUNCH 1

€ 9,50

- 2 zachte broodjes met kaas en vleeswaren
- 1 stuk fruit
- 1 krentenbol
- melk en karnemelk 25 cl

HORTUS LUNCH 2

€ 9,50

- 2 pistoletjes met kaas en vleeswaren
- 1 stuk fruit
- 1 krentenbol
- melk en karnemelk 25 cl

HORTUS LUNCH 3

€ 14,50

- 2 minibroodjes met kaas, vleeswaren en vissalade
- 1 sandwich met kaas en vissalade
- 1 fruitsalade
- 1 vegetarisch quiche
- jus d'orange 25 cl



CATERING BOTANISCHE TUIN ZUIDAS

HORTUS LUNCH 4

€ 14,50

2 mini broodjes met kaas en vleeswaren
tonijnsalade
fruitsalade
mini hamburger
jus d 'orange 25 cl

HORTUS LUNCHBUFFET 1

€ 18,50

(vanaf 20 personen)
romige champignonsoep
vissalade
appelnoten salade
mini broodjes met luxe kaas en vleeswaren
kipsaté
fruitspies
jus d 'orange 25 cl
geserveerd met minibroodjes en stokbrood met
boter

HORTUS LUNCHBUFFET 2

€ 18,50

(vanaf 20 personen)
Italiaanse pomodorisoep
zalmalade
Griekse salade
mini rundergehaktbal
vegetarische lasagne met geitenkaas en spinazie
verse fruitsalade
jus d 'orange 25 cl
geserveerd met minibroodjes en stokbrood met
boter

KOUDE SCHOTELS EN SALADES

SALADES

Griekse salade	€ 5,50
Avocadosalade met fetakaas, olijf, rucola, tomaat, komkommer en bladsla	€ 7,50
Salade van gegrilde groenten, pesto, pijnboompit en diverse zaden met bakje humus bijgeleverd	€ 7,50
Italiaanse tonijnsalade	€ 7,50
Selderie-appel-notensalade	€ 7,50
Zalmsalade	€ 7,50

Salades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.



WARME GERECHTEN

Kipsaté 2 stuks p.p. van 80 gram	€ 5,75
Quichepuntje (vegetarisch)	€ 2,50
Bladerdeeghapje Oriëntaalse kip	€ 2,50
Bladerdeeghapje van geitenkaas, honing en walnoot	€ 2,50
Surinaamse Samosa met kip	€ 2,50
Surinaamse Samosa met vegetarische vulling	€ 2,50
Marokkaanse Merguez worst in tomaten- saus met verse kruiden en pistoletje 2 stuks p.p	€ 3,50



Minimale besteleenheid vanaf 10 personen.
Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

DESSERT

Vers fruit assorti	€ 1,00
Fruitsalade	€ 2,50
Diverse vruchtenkwark	€ 1,50
Diverse vruchtenyoghurt	€ 1,50



Bestel- en 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

Kipsaté met ananas en satésaus

Gesneden baguettes, minibolletjes en
kruidenboter

Citroentaart

€ 18,50 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 € 18,50 p.p.

Minimale besteleenheid: 20 lunches.

Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

LUNCHBUFFET

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

€ 18,50



LUNCHBUFFET

LUNCHBUFFET (HALAL)

Divers belegde mini bolletjes

Mini krentenbolletje

Mini sandwiches

Mozzarella-tomaatschotel met verse pesto

Vegetarische couscoussalade

Crudité met dipsaus

Marokkaanse Merguez in tomatensaus

Vegetarische lasagne

Mandje vers fruit

Marokkaans brood

€ 18,50



Minimale besteleenheid: 20 lunches.
Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

LUNCHBUFFET

'MOOI GEPRESENTEERD BRUNCH/LUNCH BUFFET'

- Yoghurt met ontbijtgranen en vers fruit
- Mooi assortiment van Hollandse kaas met diverse compotes en garnituur
- Assortiment van fijne vleeswaren met verse pesto en wasabi mayonaise
- Gerookte Schotse zalm met kappers, verse dille, citroenpartjes, gesnipperde ui en sojadressing
- Pannenkoekjes met walnoot en honing
- Gesorteerd brood met onder andere croissantjes, donker molenaarsbrood, Haagse bolletjes, maïsbroodjes, Italiaanse bollen van zongedroogde tomaat & olijf
- Gezouten boter & tapenade van zwarte olijf
- Mini muffins, Belgische bonbons en slagroomsoesjes

€ 18,50



Minimale besteleenheid: 20 lunches.
Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

BITTERGARNITUUR EN HAPJES (KOUD)

BITTERGARNITUUR

Zoute pinda's	370 gram	€ 3,95
Borrelnootjes	200 gram	€ 3,95
Roomboter assorti zout	500 gram	€ 15,50
Luxe opgemaakte schaal kaas	50 hapjes	€ 32,50
Luxe opgemaakte schaal kaas en worst	50 hapjes	€ 32,50
Luxe opgemaakte schaal kaas en worst	100 hapjes	€ 60,00

Haringschotel, hapklare stukjes dubbele filet met
gesneden ui en zuur met Hollands vlaggetje
ca. 35 st. € 47,50



BITTERGARNITUUR EN HAPJES (KOUD)

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
schaal 40 hapjes € 57,50

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
schaal 40 hapjes € 57,50

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 € 57,50

BITTERGARNITUUR EN HAPJES (KOUD)

NIEUWE AMSTERDAMSE HAPJES

Jonge kaas met rookvlees en komkommer
Kaassoebesjes

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 € 57,50

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 € 57,50

FRANS ITALIAANS KAASPLATEAU

Zes soorten Frans/Italiaanse kaas, toast, pan
tostado, compote, noten, druif en garnituur

20 personen € 57,50

VEGANISTISCHE BORRELPLANK

Wortel, selderie, tomaat, komkommer, radijs,
gegrilde groenten, paprika, olijven, dips van
humus, muhamara, tapanade en vegan roomkaas

15 personen € 57,50

Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

BITTERGARNITUUR EN HAPJES (KOUD)

SHARED LUNCHING/BORREL

Mooi gepresenteerde lunch op houten planken met inzetbakjes

Kuipjes zoet (jammetjes, honing etc.)

Peppadews gevuld met roomkaas

Geitenkaas met honing & walnoot

Gevulde olijven

Krabsalade

Tonijnsalade

Gevulde eitjes

Franse kaasjes

Diverse vleeswaren

Compotes, kruidenboter, aioli, tapenade, roomboter

Luxe broodmix

per plank te bestellen van 12 personen € 125,00



Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

BITTERGARNITUUR EN HAPJES (WARM)

Bitterballen van 'Kwekkeboom'	30 stuks	€ 17,50
Kaasloempiaatjes met oude kaas	20 stuks	€ 17,50
Vlammetjes	18 stuks	€ 17,50

MINI SNACK ASSORTI KLEIN

Kip-, bami-, kaas-, nasihapjes	48 stuks	€ 25,00
Mini Viëtnamese loempiaatjes	48 stuks	€ 25,00
Samosa's	25 stuks	€ 25,00

TAPAS HAPJES (WARM)

Gegrilde kipkluijjes		
Spaanse gehaktballetjes in chutneysaus		
Geitenkaas dadel met spek		
Gepaneerde garnaal met chilisaus		
Geitenkaasballetjes met honing		
Minisaté (Pincho's)		
60 hapjes in chaving-dish		€ 77,50



BITTERGARNITUUR EN HAPJES (WARM)

WARME HAPJES BASIS COMBI

Bladerdeeghapje van gemarineerde kip
met ui en koriander

Bladerdeeghapje van geitenkaas, honing
en walnoot

Kipspiesje met lemongrass

Oosters gemarineerde borrelpootje

Gepaneerd mozarellaballetje

Paprikaspiesje 60 stuks € 67,50

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

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 stukjes € 77,50

BITTERGARNITUUR EN HAPJES (WARM)

VEGETARISCHE WARME HAPJES

Mini quiche met geitenkaas

Gevulde dadels met roomkaas en walnoot

Groentespiesje met pestodressing

Gevulde tomaat met mozzarella

Uienringen

Bladerdeeghapje gevuld met geitenkaas en
walnoot

60 stuks € 67,50



BITTERGARNITUUR EN HAPJES (KOUD)

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 vanaf 15 personen € 16,50



PARTY ETAGÈRES

MINI ETAGÈRE VEGETARISCH € 29,50

Crudité met frisse dip, vegetarische tapas, blokjes kaas met mosterd, mozzarella spiesjes, gevulde dadels etc.

Ca. 28 hapjes per etagère

MINI ETAGÈRE HOLLANDS € 32,50

Blokjes kaas, mortadella, ossenworst, leverworst en salami met mosterd en prikkers
Hollandse hapjes als gevulde tomaatjes, gevulde dadels, gevulde pasteibakjes, kaassoetsjes, luxe belegde toastjes met o.a. gerookte zalm, paling, paté, brie

Ca. 23 hapjes per etagère

MINI ETAGÈRE INTERNATIONAAL € 32,50

Vijg met geitenkaas, honing en walnoot, knisperpasteitje met tonijn crème en uienkiem, gevulde dadel met roomkaas
Gevulde eitjes, canapé gerookte zalm met komkommer, paprika en dille, toastje roombrie met tomaat en peterselie
Hapje van carpaccio met kaasvlokken en pijnboompit
Rolletje van rauwe ham met rucola en pijnboompit, blini met peppadewspread en verse groenten
Garnituur van druif en vers fruit
Ca. 23 hapjes per etagère

Etagères worden alleen geleverd in combinatie met bediening.

PARTY ETAGÈRES

MINI ETAGÈRE VUMC SPECIAL € 32,50

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/asperges, toastje kalkoenfilet met pesto
en tomaat

Garnituur van druif en vers fruit

Ca. 22 hapjes per etagère

MINI ETAGÈRE ITALIAANS HAPJES € 32,50

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. 23 hapjes per etagère

MINI MIX ETAGÈRE € 32,50

Een combinatie van diverse luxe hapjes,
rauwkost bites met dipsausje

Hollandse kaas en worst met prikkertje en grove
mosterd

Ca. 30 hapjes per etagère

Etagères worden alleen geleverd in combinatie
met bediening.

PARTY ETAGÈRES

ETAGÈRE VEGETARISCH € 52,50

Crudité, vegetarische tapas, blokjes kaas met mosterd, mozzarella spiesjes, gevulde dadels etc.

Ca. 55 hapjes per etagère

ETAGÈRE HOLLANDS € 57,50

Blokjes kaas, mortadella, ossenworst, leverworst en salami met mosterd en prikkers

Hollandse hapjes als gevulde tomaatjes, gevulde dadels, gevulde pasteibakjes, kaassoetsjes, luxe belegde toastjes met o.a. gerookte zalm, paling, paté, brie

Ca. 50 hapjes per etagère

ETAGÈRE INTERNATIONAAL € 57,50

Vijg met geitenkaas, honing en walnoot, knisperpasteitje met tonijn crème en uienkiem, gevulde dadel met roomkaas

Gevulde eitjes, canapé gerookte zalm met komkommer, paprika en dille, toastje roombrie met tomaat en peterselie

Hapje van carpaccio met kaasvlokken en pijnboompit

Rolletje van rauwe ham met rucola en pijnboompit, blini met pepadewspread en verse groenten

Garnituur van druif en vers fruit

Ca. 44 hapjes per etagère

Etageres worden alleen geleverd in combinatie met bediening.

PARTY ETAGÈRES

ETAGÈRE VUMC SPECIAL € 57,50

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/asperges, toastje kalkoenfilet met
pesto en tomaat

Garnituur van druif en vers fruit

Ca. 44 hapjes per etagère

ETAGÈRE ITALIAANS HAPJES € 57,50

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. 44 hapjes per etagère

MIX ETAGÈRES € 57,50

Een combinatie van diverse luxe hapjes, rauwkost
bites met dipsausje

Hollandse kaas en worst met prikkertje en grove
mosterd

Ca. 55 hapjes € 57,50

Etagères worden alleen geleverd in combinatie
met bediening.

BUFFETTEN

MULTICULTUREEL HALAL BUFFET

Soep (Harira) met lamsvlees en stukjes citroen

Visschotel bestaande uit gerookte zalm, krab, tonijn en garnaltjes

Vleeschotel (rosbief etc.)

Vegetarische schotel bestaande uit rode bietensalade, aardappelsalade en maissalade

Diverse kaassoorten op plateau

Pasteitje van bladerdeeg gevuld met groenten en mihoen

Sardines a la Shermoula

Lamstajin

Minibroodjes en baguettes met olijven en kruidenboter

Marokkaanse koekjes met koffie en thee met mint

Per couvert € 27,50



BUFFETTEN

TAPAS BUFFET (WARM EN KOUD)

Spaanse gehaktballetjes in chutneysaus en gemarineerde kipkluijjes

Met geitenkaas gevulde gedroogde tomaatjes

Diverse gevulde olijven

Nacho chips met huisgemaakte guacamole

Plakjes Spaanse worst en stukjes Spaanse kaas

Kastanjechampignons

Dadels gevuld met geitenkaas omwikkeld met spek

Gerookte ham met meloen, artisjokhartjes met aiolisaus

Scampi's in knoflookpeterselie-marinade

Asperges gerold in bieslookkaas met gerookte zalm

Vers gemaakte tapenade

Tortilla (aardappelquiche) gevuld met tonijn en chorizo

Gegrilde zalmstukjes

Patatas Bravas

Verse fruitsalade

Baguettes met kruidenboter

Per couvert € 27,50



Minimale besteleenheid: 20 personen.
Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

BUFFETTEN

ITALIAANS BUFFET

Carpaccio op een bedje van rucola met dressing en pijnboompitjes

Pasta met champignonsaus

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 € 27,50

LUXE SICILIAANS BUFFET

Meloen met Parmaham

Pastasalade 'tricolore' met salami, kaas, olijfolie, azijn, basilicum en mosterdhoning.

Vleeschotel bestaande uit diverse luxe Italiaanse vleeswaren, diverse Italiaanse kaasjes met cranberry compote

Lasagne verde (spinazie en bechamel)

Penne Bolognese (penne met zout, peper en olijfolie, bolognese- saus van rundergehakt apart)

Divers Italiaans brood, olijfolie, zeezout en geraspte kaas

Dessertje van cappuccinobavarois en cassataijs

Per couvert € 27,50

Minimale besteleenheid: 20 personen.
Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

BUFFETTEN

INDONESISCHE RIJSTTAFEL

Witte rijst, nasi, bami

Kipstukjes met ketjapsaus

Daging Rendang (gestoofd rundvlees)

Babi Pangang (gemarineerd varkensvlees)

Tjap Tjoy (groentenmix), saté en satesaus

Gegrilde garnalen pittig bereid

Loempia's, sambal, kroepoek

Spekkoek met vers fruit Per couvert € 27,50

TRADITIONEEL INDONESISCH BUFFET

Grote garnalen in zoete saus

Saté Ajam

Rendang (pittig rundvlees in kokos saus), gele Rijst

Bami vegetarisch

Telur Bali (ei in Balisaus)

Sambal goreng boontjes

Tomaten- appelsalade met koriander

Kroepoek, casave chips

Strooisels als gebakken ui en gemalen kokos

Sambal en chilisaus

Dessertje van vers fruitsalade, lychee op siroop

en spekkoek Per couvert € 32,50

SURINAAMS BUFFET

Roti met kip en diverse groenten

Telo Bakkeljauw

Nasi met kip

Kipsaté met satésaus, drumsticks

Gado gado met gekookt ei

Petjil (kouseband, tauge, spitskool)

Baka Bana

Tropische verse fruitsalade Per couvert € 27,50

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 € 28,50

BARBECUE BUFFET

Stokjes kipsaté

Rundvlees burger met broodje, komkommer,
tomaat en sla

Kippenboutje

Zalmmoot

Rauwkostsalades divers (selderiesalade en waldorf,
aardappel)

Verse fruitsalade

Gesneden baguettes en Turks brood

Kruidenboter

Tapenade

Ravigottesaus, ketchup, mayonaise en
warme satésaus

Per couvert € 28,50

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

Per couvert € 19,50

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 en kroepoek

Per couvert € 19,50

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

Per couvert € 19,50

Minimale besteleenheid: 20 personen.

Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

ZAKELIJKE BUFFETTEN

OOSTERS BUFFET

Kipfilet in Oestersaus met tricolore paprika,
koriander en 7 kruiden

Gegrilde tofu met rode pepertjes en seizoen-
groenten

Zalmlende gegrild op de huid op chutney van
tomaat

Jasmijnrijst

Groene salade

Per couvert € 19,50

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

Per couvert € 23,50



Minimale besteleenheid: 20 personen.
Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

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 € 24,50

ITALIAANS ARRANGEMENT BUFFET

Vegetarische lasagne met geitenkaas

Penne in champignon roomsaus

Tagliatelle met kip en champignons

Italiaanse groene salade met balsamico dressing

Mozzarella, tomaat en pesto

Italiaans brood met kruidenboter en tapanade

Tiramisu

Per couvert € 24,50

Arrangement buffet is inclusief frisdrank en koffie en thee.



Minimale besteleenheid: 25 personen.

Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

MULTICULTURELE SCHOTELS

- 1 Vegetarisch lasagne van geitenkaas en spinazie met tomaten, komkommer en olijvensalade
- 2 Gegrilde zalmlende op de huid met aardappelgratin, trostomaatjes uit de oven en dagsalade
- 3 Zalmfilet en 'pappillote' met tagliatellepasta gearneerd met spinazieroomsaus geserveerd met komkommersalade
- 4 Indonesisch rundvleespotje met witte rijst, tjap tjoy en kroepoek
- 5 Kipsaté met bami, roerbakgroenten en kroepoek
- 6 Marokkaanse schotel van couscous, kipfilet, ui, wortel, snijbonen, erwten en rozijnen (heerlijk gekruid gerecht)
- 7 Merguezschotel met couscoussalade met feta, gedroogde tomaat, olijfolie, gegrilde groenten, rozijnen en Marokkaans brood
- 8 Tagliatelle met kip en champignons, Caprese salade en focaccia brood met olijfjes

Per couvert € 14,50



Minimale besteleenheid: 20 personen.
Bestel- en annuleringstermijn:
minimaal 2 werkdagen voor 14.00 uur.

BUDGET ASSORTIMENT

BUDGET LUNCH

2 belegde bolletjes (Hollandse kaas en vleeswaren met mesclun sla)

Krentenbol met roomboter

Prijs per persoon € 4,75

TOP 10 BUDGET BROODJES

Belegd bruin bolletje jong belegen kaas

Belegd bruin bolletje belegen kaas

Belegd wit bolletje oude kaas

Belegd bruin bolletje brie

Belegd wit bolletje grillham

Belegd wit bolletje filet Américain

Belegd bruin bolletje kalkoenfilet

Belegd wit bolletje zalmzalade

Belegd wit bolletje tonijnsalade

Belegd bruin bolletje eiersalade

Broodjes zijn gearneerd met gemengde sla

Prijs per broodje € 2,25

DUURZAME BUDGETLUNCH

Twee belegde bruine bollen met veganistisch beleg

- Humus
- Veganistische roomkaas
- Muhamara, tomaat, rucola, komkommer en olijf
- Bruschetta tomatensalade
- Gegrilde groenten

Prijs per lunch € 4,75

Geserveerd op een schaal met een garnituur van tomaatjes, komkommer en paprika, inclusief bamboebordjes en servetjes.

BUDGET ASSORTIMENT

BUDGET KAAS/WORST

Budget kaas	50 stuks	€ 27,50
Budget kaas/worst	50 stuks	€ 27,50
Budget kaas	100 stuks	€ 50,00

BUDGET CANAPÉS

Gesorteerde witte en bruine canapés

Oude kaas

Brie

Kalkoenfilet met pesto

Filet Américain

Tonijnsalade 30 hapjes op schaal € 35,00

BUDGET HAPJES

Gevuld eitje

Kaassoesjes

Patésoesjes

Gevuld tomaatje krabsalade

Toast roombrie

Toast zalmalade

Gevuld wijnblad

Ca. 40 hapjes per schaal € 47,50

BUDGET BORRELPAKKET

Tapenade, kruidenboter, zoute boter, guacamole

Tonijnsalade, zalmalade

Komkommer, snoeptomaatjes, paprikareepjes

Grillham, kalkoenfilet met pesto

Geserveerd met nacho chips, stokbrood, toast en pan tostado

Voor 15 personen, € 85,00
verpakt in meeneemdoos

BUDGET ASSORTIMENT

BUDGET BORRELPAKKET UITGEBREID

Tapenade, kruidenboter, zoute boter en guacamole
Aardappelsalade, crudité met dipsaus, hoemoes
Roombrie, oude kaas en geitenkaas
Zalm-, krab- en tonijnsalade
Gerookte zalm met verse dille
Schwartzwalder ham en rosbeef
Geserveerd met nacho chips, stokbrood, toast en
pan tostado

Voor 15 personen € 95,00
verpakt in meeneemdoos

BUDGET TAPAS

Ontpitte dadels, vegetarische tortilla (eierpannen-
koek), rode en groene tapenade, Spaanse blokjes
kaas en olijven
Zalmvleugel stukjes, paprika makreel en heilbot-
en zalmrolletjes
Meloen met rauwe ham, chorizo
Spaanse gehaktballetjes in tomaten-basilicum saus
Ongesneden baguettes met kruidenboter

Voor 15 personen € 95,00
verpakt in meeneemdoos



WIJNEN

HUISWIJN WIT

Soave 'Gregoris'

Giovanni Fattori, Monteforte d'Alpone -
Veneto/Italië

*Tamelijk brede, elegante smaak, mooi in balans,
frisse zuren met verfijnde afdronk.* € 12,50

ROSÉ

Zandvliet Shiraz rosé

Wynlandgoed Zandvliet, Robertson - Zuid-Afrika

*Licht rode kleur. Mooi zuiver van smaak, sappig
rood fruit als kersen en framboos met een
frisse afdronk.* € 12,50

HUISWIJN 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.* € 12,50



WIJNEN

MOUSSERENDE WIJNEN

Spumante Rosemari

RoseMari Spumante Rosato Extra Dry, Francesco Drusian, Veneto, Italië, fraaie mousse. Delicaat aroma waarin gist en rood fruit. Zachte, iets zoete smaak met een milde mousse. Levendig, rond, zuiver en heerlijk fris met impressies van framboos, gist en een aangename romigheid. Goed in balans met een zacht-droge afdronk. € 18,50

Prosecco di Valdobbiadene DOC Frizzante

Francesco Drusian, Veneto/Italië
Strogele kleur met in zijn jeugd iets groene nuances. Parelende koolzuurbelletjes geven een levendig en fris mondgevoel.
Zacht-droge smaak, rond en soepel, wit fruit, iets van gist, heerlijk verfrissend. € 18,50

Cava d' Arciac Rosado Brut Selecció, Cellers de l' Arboç

Catalunya, Spanje
Licht roze van kleur. Fruitige, frisdroge geur en smaak met een goede mousse. Klein rood fruit zoals aardbei en een lichte toon van rijpe pruimen. Zuiver en modern gemaakt. € 18,50

WIJNEN

KLEINE FLESJES (MOUSSERENDE) WIJN

Prosecco Lunetta Spumante (Wit) Italie

Lichte mousserende wijn, bleekgele kleur.

Zachte inzet, goede mousse, zacht droog, wit fruit als appel, peer, perzik, nectarine. Frisse smaak, mooie balans met een schone afdronk.

20 cl € 7,50

SanVigilio Chardonnay Trentino (Wit)

Frisse, fruitige geur, elegant, zuiver van smaak.

Verfijnd en harmonieus van karakter.

Deze chardonnay heeft geen houtlagering ondergaan.

25 cl € 4,95

SanVigilio Merlot Trentino (Rood)

Warme rode kleur. In geur en smaak sappig rood fruit, in de mond zacht met een mooie balans tussen het fruit en een aangename frisheid.

25 cl € 4,95



ZALEN

TARIEVEN VOOR DE RUIMTES

Zaal	Capaciteit	Prijs per uur
Amstelzaal/Foyer	346	€ 75,00
De Waver	80	€ 45,00
De Rijn	200	€ 25,00
De Maas	200	€ 25,00
De Waal	16	€ 20,00
De IJssel	32	€ 27,50
De Dam	17 + 3	€ 20,00
Leidseplein	17 + 3	€ 20,00
Nieuwmarkt	17 + 3	€ 20,00
De Beemster	16	€ 20,00
De Lek	20	€ 20,00
KTC 7-44	12	€ 20,00
Het Plein De Lounge	50	€ 25,00
Het Plein Eat en Meet	40	€ 25,00
Het Plein Quick Diner	96	€ 25,00
Patio Y	200	€ 25,00
Patio X	200	€ 25,00

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.

ANNULERING EN VOORWAARDEN

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.

ZALEN

- 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.
- Bij annuleren buiten de annuleringstermijn wordt 100% zaalhuur in rekening gebracht.
- Amstel: annuleringstermijn 3 maanden
- Waver: annuleringstermijn 6 weken
- Overige zalen: zie intranet



FACILITEITEN

Bediening	per uur	€ 31,50
Bediening (per uur incl. ORT 47%)		€ 45,90
Bediening (per uur incl. ORT 72%)		€ 54,15
Schoonmaak maandag tot/met vrijdag		
	per uur	€ 27,50
Schoonmaak weekend	per uur	€ 40,00
Bezorgen		€ 7,50
Flipover extra		€ 25,00
Posterbord per dag		€ 25,00
Statafel met rok		€ 12,50
Tafel met rok		€ 10,00
Tafel met rok en 2 stoelen		€ 12,50
Klapstoelen Firenze (luxé)		€ 3,50
Klapstoelen (zwart/chroom)		€ 2,50
Tafel indekken		€ 14,50
Disposable per persoon		€ 0,50
Bewegwijzering		€ 2,50



ALGEMENE VOORWAARDEN

Banqueting is onderdeel van de unit voeding van het facilitair bedrijf. Het team realiseert op professionele wijze de restauratieve voorzieningen binnen diverse ruimtes/vergaderzalen in VUmc. De afdeling is verantwoordelijk voor het beheer van diverse vergaderzalen en ruimtes die via het servicepunt te reserveren zijn.

De afdeling banqueting levert koffie/thee, frisdranken, lunches, diner, 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 activiteiten met specifieke wensen voor zoals 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 t.a.v. 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 ma t/m vr van 08.00 - 16.00 uur

Telefoon (020) 4444 666

E-mail servicepuntfb.info@VUmc.nl

ALGEMENE VOORWAARDEN

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 intranet 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.

ANNULERINGEN

Alle annuleringen gaan per e-mail:

servicepuntfb.info@VUmc.nl. Wij stellen het op prijs, gelet op de beperkte vergaderfaciliteiten en

ALGEMENE VOORWAARDEN

planningsactiviteiten, dat u de ruimtereservering zo spoedig mogelijk annuleert.

- Op Intranet staan per product-groep 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.
- Bij annuleren buiten de annuleringstermijn wordt 100% zaalhuur in rekening gebracht.
- Amstel: annuleringstermijn 3 maanden
- Waver: annuleringstermijn 6 weken
- Overige zalen: zie intranet

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 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.

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.

ALGEMENE VOORWAARDEN

EXTERNE FACTURERING

Het is mogelijk een factuur aan een externe partij door te belasten met verrekening van 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.

HYGIENE

Alle leveringen vinden plaats onder strikte HACCP maatregelen. HACCP is de hygiëncode die de veiligheid van 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.



Amsterdam UMC
Universitair Medische Centra

Team Banqueting

Unit voeding facilitair bedrijf Amsterdam UMC, locatie VUmc
Vormgeving Gerda Liefink, Huisdrukkerij Amsterdam UMC

