



NEDERLANDS INSTITUUT
FYSIEKE VEILIGHEID *Nibra*

Banquetingmap 2010

Nederlands Instituut Fysieke Veiligheid *Nibra*



Inleiding

Verrassen en verwennen ligt in onze aard. Dat vindt u terug in onze nieuwe banquetingmap waarin u kunt kiezen uit heerlijke patisserie, lunches, creatieve buffetten en onze receptiehapjes.

Het genoemde assortiment wordt meerdere keren per jaar aangevuld met seizoensproducten.

Kortom: in deze map vindt u de nodige inspiratie waarmee u uw vergadering, presentatie, receptie of lunch net dat extraatje geeft. Of dat nu voor een klein gezelschap, een grote groep of een groot evenement is, wij denken graag met u mee.

Wij wensen u veel genoeg bij het maken van uw keuze!

Inhoud

1. Cateringassortimenten	p. 4
1.1 Vergaderarrangementen	p. 4
1.2 Patisserie en snoep	p. 4
1.3 Warme patisserie	p. 5
1.4 Ontbijt	p. 5
1.5 Vergaderlunches	p. 5
1.6 Restaurantlunch	p. 5
1.7 Lunchbuffetten	p. 6
1.8 Recepties	p. 6
1.8.1 Basisarrangement (inclusief bediening)	p. 6
1.9 Beverages	p. 6
1.10 Tafelgarnituren	p. 7
1.11 Bittergarnituren koud	p. 7
1.12 Bittergarnituren warm	p. 7
1.13 Diners (in het restaurant)	p. 8
1.14 Dinerbuffetten	p. 8
1.15 Aanvullende services	p. 8
2. Maatwerk	p. 9
3. Spelregels	p. 10

1 Cateringassortimenten

1.1 Vergaderarrangementen

Uiteraard hoort een verse kop koffie of thee bij uw vergadering of overleg. Fris ijswater en een koekje of een plak cake mag eigenlijk ook niet ontbreken. Deze service wordt geserveerd in de vergaderruimtes.

Voor uw vergadering hebben wij twee arrangementen samengesteld.

Arrangement 1 € 5,00 p.p.

Koffie en thee, water en koekjes per dagdeel per persoon.

Arrangement 2 v.a. € 5,00 p.p.

Koffie en thee per dagdeel, water en een keuze uit onze patisserie.

Frisdrank € 0,70

Diverse soorten frisdrank per consumptie.

Koffie en thee worden geleverd in kannen, frisdrank in flesjes.

Uiteraard leveren wij suiker, melk, bijpassend servies en een flesopener bij uw arrangement.

1.2 Patisserie en snoep

Maak kennis met het werk van onze ambachtelijke banketbakker. Elke ochtend levert hij op bestelling verse gebakjes, taarten, cake en koekjes. Voor traktaties of gewoon eens voor tussen de bedrijven door...

Gebak € 2,20 p.st.

Een uitgebreide sortering van diverse soorten luxe gebak

Petitfour € 1,95 p.st.

Super feestelijk en niet te machtig.

Eventueel met logo erop

€ 0,50 extra

Brownie € 1,75 p.p.

Amerikaanse lekkernij.

Muffin € 1,35 p.p.

Heerlijke Amerikaanse cake.

Cake € 0,65 p.pl.

Roombotercake of roombotercake met chocolade.

Gevulde koek € 1,20 p.st.

Ovenvers en overheerlijk.

Appelflap € 1,30 p.st.

Vers afgebakken in eigen oven.

Celebrations € 0,80

Een assortiment van verschillende mini-zoetigheden, waaronder Mars, Snickers en Balisto active.

1.3 Warme patisserie

Geen voorkeur voor zoet, maar meer liefde voor hartig? Geen probleem! Deze broodjes leveren wij ovenvers, lekker warm!

Saucijzenbroodje

Bladerdeeg met een hartige, kruidige vulling van gehakt.

€ 1,30 p.st.

Ham-Kaasbroodje

Fijn bladerdeeg met heerlijke ham-kaasvulling.

€ 1,41 p.st.

Tomaat-mozzarellabroodje

Vers gebakken tomaat-mozzarellabroodje.

€ 1,30 p.st.

1.4 Ontbijt

Vroeg op kantoor en meteen in vergadering? Ons ontbijt geeft u net dat extra zetje in de rug!

Licht en fris

In een van de restauratieve ruimtes, lunchkamers of vergaderzalen zorgen wij voor een vers gebakken croissantje met jam, kaas of vleesbeleg, jus d'orange, fruit, melk, karnemelk en verse koffie en thee.

€ 7,75 p.p.

Ontbijt XL

In het restaurant serveren wij een stevig ontbijt met vers brood, verse croissants, diverse soorten kaas en vlees, verschillende soorten zoet beleg, boter en margarine. Een eitje, jus d'orange, melk, karnemelk, koffie en thee.

€ 10,50 p.p.

Een ontbijt wordt geserveerd tussen 07.30 en 08.30 uur en kan op aanvraag dagelijks worden geserveerd. Het Ontbijt XL graag één werkdag van tevoren aanvragen.

1.5 Vergaderlunches

Tijd besparen en toch genieten? Reserveer een van onze lunches in de vergaderzaal. Wij serveren deze op schaal, compleet met serviesgoed en bestek.

De standaard boerenlunch

Drie belegde sandwiches, melk en/of karnemelk, jus d'orange en een stukje handfruit.

€ 10,35 p.p.

De luxe boerenlunch

Drie luxe belegde sandwiches, een warme snack, melk en/of karnemelk, jus d'orange en een stukje handfruit.

€ 13,70 p.p.

1.6 Restaurantlunch

Hebt u onverwachts gasten en geen lunch gereserveerd, dan kunt u in ons bedrijfsrestaurant gebruik maken van de restaurantlunch. U en uw gasten stellen dan zelf een lunch samen.

€ 15,15 p.p.

1.7 Lunchbuffetten

Net even iets royaler lunchen? Dan kunnen we voor u een lunchbuffet op maat maken.

De lunchbuffetten worden netjes afgerokt en voorzien van tafellinnen en porseleinen servies. Ook bedient een van onze medewerkers uw gasten.

1.8 Recepties

Na afloop van een presentatie, ter gelegenheid van een jubileum of afscheid of als informele samenkomst met uw team, een borrel is zo geregeld.

Naast de compleet verzorgde basisarrangementen die vanaf 10 personen kunt reserveren, vindt u in deze banquetingmap ook diverse tafel- en bittergarnituren ter aanvulling daarop voor een geslaagde receptie.

1.8.1 Basisarrangementen (inclusief bediening)

Borreluur

€ 8,75 p.p.

In een daarvoor geschikte ruimte serveren onze medewerkers gedurende 1 uur een Hollands drankenassortiment, bestaande uit diverse frisdranken, jus d'orange, mineraalwater, witte en rode huiswijn en bier.

Receptie

€ 14,25 p.p.

Hetzelfde assortiment als tijdens het borreluur, maar dan gedurende 2 uur geserveerd.

1.9 Beverages

Voor uw gasten kunt u verschillende drankjes bestellen. Als extra voorziening in de vergaderzaal, of gecombineerd als borrel op bijvoorbeeld uw afdeling.

Bier

€ 1,05

Palm en Leffe Blond, per fles

€ 1,05

Witte en rode huiswijn, per glas

€ 1,05

Mousserende wijn, per glas

€ 1,30

Champagne, per glas

€ 3,85

Jus d'orange, per flesje

€ 0,70

Diverse frisdranken en mineraalwater, per flesje

€ 0,70

1.10 Tafelgarnituren

Tijdens de borrel op diverse punten in de ruimte geserveerd.

Tafelgarnituur A € 0,85 p.p.

Gemengde noten, zoute koekjes.

Tafelgarnituur B € 2,35 p.p.

Diverse broodsoorten met pesto, tapenade, olijfolie en zeezout.

Tafelgarnituur C € 3,20 p.p.

Diverse soorten worst, kaasblokjes, diverse soorten olijven en gemarineerde mozzarellabolletjes.

1.11 Bittergarnituren koud

Koud A € 2,25 p.p.

Een hartig bittergarnituur bestaande uit twee belegde canapés.

Koud B € 2,45 p.p.

Twee crostini's opgemaakt met garnalen en carpaccio.

Koud C € 4,90 p.p.

Twee mooi opgemaakte glaasjes. Eén gevuld met zalm, spinazie en crème fraiche en de andere met meloen, serranoham en crème fraiche.

1.12 Bittergarnituren warm

Warm A € 2,10 p.p.

Een hartig bittergarnituur bestaande uit twee crostini opgemaakt met wilde paddenstoelen.

Warm C € 2,10 p.p.

Een bittergarnituur bestaande uit twee frituurhapjes en een ovenhapje. Denk hierbij aan bitterballen, vlammetjes, mini-nasischijfjes, mini-loempia's en een assortimentje gevulde bladerdeeghapjes.

Warm B € 2,70 p.p.

Een hartig bittergarnituur bestaande uit twee taartjes gevuld met geitenkaas en/of mozzarella.

1.13 Diners (in het restaurant)

Iedere reden om uw gasten in de watten te leggen, vraagt om een menusuggestie van onze chef. Inspelend op de wensen van iedere gast, de seizoenen en het karakter van de bijeenkomst verrast de chef u met een uitgebalanceerd menu of een feestelijk buffet.

Onze cateringmedewerkers zorgen voor een bijpassend ingedekte tafel of een mooi aangekleed buffet.

Ook kunnen wij zorgdragen voor een wijnsuggestie die perfect matched met het menu van uw keuze.

Driegangenmenu

Een koud of warm voorgerecht, gevolgd door een hoofdgerecht en een dessert.

€ 27,50 p.p.

1.14 Dinerbuffetten

Wij kunnen ook een buffet samenstellen naar uw eigen wensen. Hiervoor wordt voor u een op maat gemaakte offerte samengesteld.

1.15 Aanvullende services

Wij staan bekend om onze aanpak op het gebied van food & beverages. Maar we kunnen meer. Bijvoorbeeld het leveren van hostesses om uw gasten te ontvangen of het zoeken naar een passend cadeau voor een jubilaris of relatie. Laat ons weten wat u wenst en wij vertellen u wat de mogelijkheden zijn.

Decoratie / huurmateriaal

Wilt u uw gezelschap in andere sferen brengen, de ruimte eens heel anders aankleden, exclusief servies gebruiken? Samen met gerenommeerde verhuur- en decoratiebedrijven bieden wij u diverse mogelijkheden.

Prijs op aanvraag

Luxe wijn in geschenkkistje

Twee flessen wijn in een houten tweevaks kistje

€ 18,50 p.st.

Exclusieve wijn in geschenkkistje

Een mooie wijn voor een speciale relatie, gepresenteerd in een éénvaks houten kistje.

€ 16,25 p.st.

2 Maatwerk

Hebt u uit ons aanbod geen passende keuze kunnen maken? Of wilt u het eens echt anders dan anders? Uiteraard is ook maatwerk mogelijk. Zoals een kleermaker een pak voor u maakt, zo snijden wij uw evenement helemaal naar uw wensen.

Neem voor maatwerkoplossingen contact op met de catering manager. In overleg met Sodexo wordt er een intakegesprek gepland waarbij u uw wensen voorlegt. Aan de hand van dit gesprek komen wij vervolgens tot een passende offerte en een draaiboek voor uw evenement.

Meer informatie vindt u in de spelregels.

3 Spelregels

Voor reserveringen van de services die u in deze banquetingmap aantreft, kunt u terecht bij het lokale cateringteam. Voor specifieke wensen maken wij graag een afspraak met u om uw wensen te bespreken.

Om de service zo soepel mogelijk te laten verlopen, hanteren wij tevens de volgende spelregels.

Standaardvoorzieningen

- Wijzigingen in aantallen kunnen tot 1 week van tevoren worden doorgegeven. Dit opgegeven aantal is bindend.
- Daar waar een vaste prijs wordt doorbelast is deze inclusief grondstoffen en algemene kosten (zoals bijv. tafellinnen). De prijzen zijn inclusief BTW.
- Bij alle standaardvoorzieningen is in de prijsstelling uitgegaan van bezorgen in geaccordeerde vergaderzalen, evenementenruimten en restaurants.
- Er wordt vanuit gegaan dat alle benodigde materialen aanwezig zijn. Wanneer dit niet het geval is, dan informeert Sodexo of de klant akkoord gaat met inhuur van materialen. De inhuurkosten worden aan de klant doorberekend.

Servicebureau NIFV

Kemperbergerweg 783
Postbus 7010, 6801 HA Arnhem
T 026 355 23 30
F 026 351 50 51
E servicebureau@nifv.nl

www.nifv.nl