

Foodbook Spoorweg museum



MAISONVANDENBOER

— INTRODUCTIE

HET SPOORWEGMUSEUM & MAISON

Ontdek de veelzijdigheid van het Spoorwegmuseum in combinatie met heerlijke, pure en verse producten, eigenzinnige presentaties en steeds weer een unieke 'look & feel'. Sinds de heropening in 2005 zijn wij een van de vaste cateraars van het Spoorwegmuseum. In de afgelopen jaren hebben wij hier mooie evenementen mogen organiseren. Fantastische (totaal)concepten, uiteenlopend van eenvoudige meetings en congressen tot verbazingwekkende bedrijfsfeesten. We halen alles uit de kast om uw evenement uniek te maken.

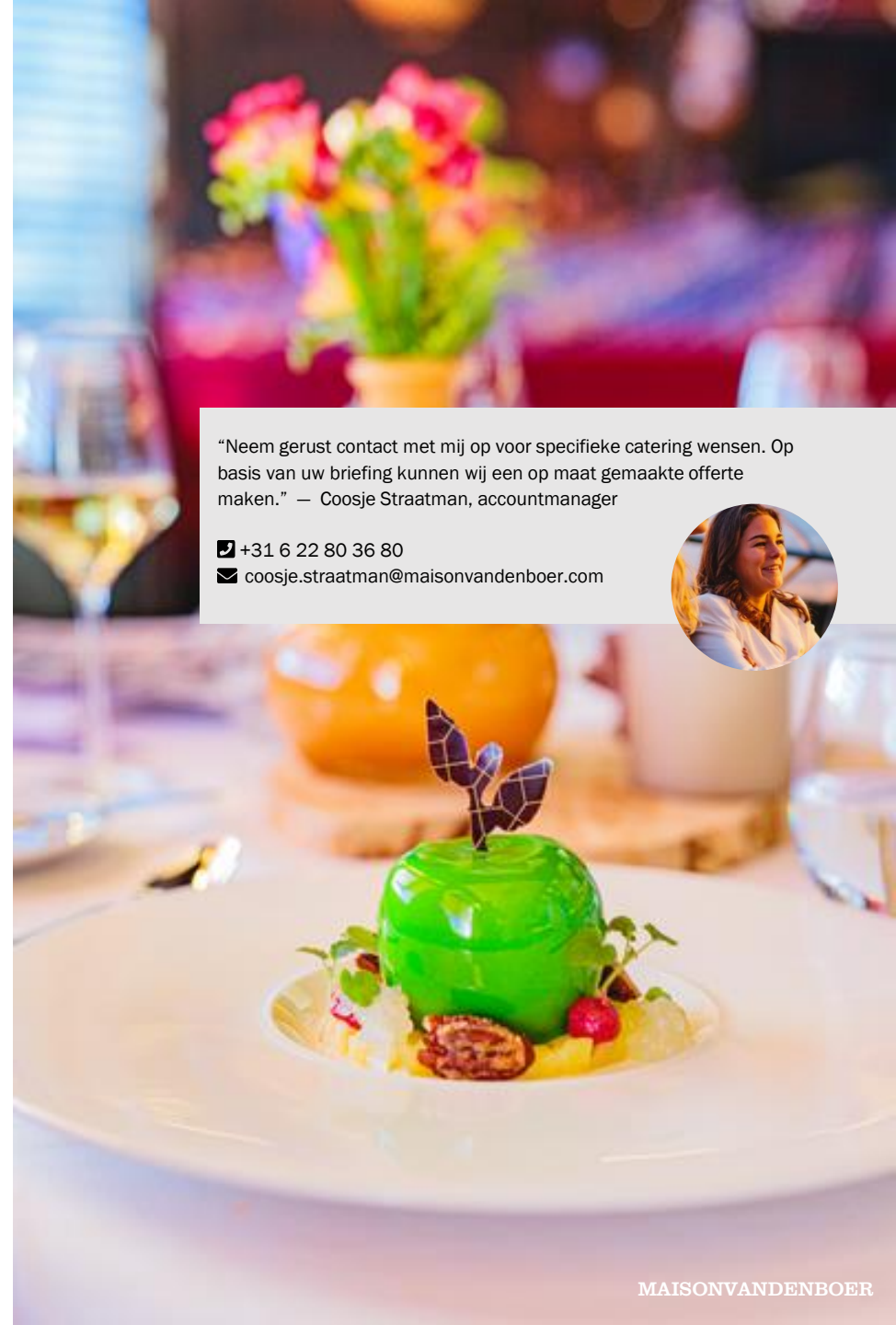
Op de volgende pagina's presenteren wij enkele culinaire opties waarvan wij weten dat ze succesvol zijn. Andere wensen of ideeën? Dan maken wij graag een voorstel op maat. Maison van den Boer staat voor u klaar.

Elk voorstel van Maison van den Boer is opgesteld met zorg voor mens, dier en milieu. Zo kiezen we waar mogelijk voor lokale en biologische producten, gebruiken we zo min mogelijk plastic en doen we er alles aan om voedselverspilling tot het minimum te beperken. Opdrachtgevers die graag een vegetarisch of Vegan menu willen aanbieden, kunnen zorgeloos genieten van onze rijke ervaring op dit gebied.

"Neem gerust contact met mij op voor specifieke catering wensen. Op basis van uw briefing kunnen wij een op maat gemaakte offerte maken." — Coosje Straatman, accountmanager

☎ +31 6 22 80 36 80

✉ coosje.straatman@maisonvandenboer.com





— OVER MAISON VAN DEN BOER

FOOD DESIGN SINDS 1906

In Het Spoorwegmuseum geniet u van de culinaire kunsten van Maison van den Boer. Om een indruk te geven van de mogelijkheden ontdekt u op de volgende pagina's inspiratie voor eten en drinken tijdens events.

Het product van Maison van den Boer in één recept? Neem een ruime hoeveelheid historische klasse, voeg daar een gelijke dosis aan innovatieve smaakmakers aan toe, en overgiet dat met een saus van oneindige gastvrijheid.

Voor elke gelegenheid laten we u een **BASIS**, **LUXE** en **VEGA** invulling zien. Bij het diner hebben we onderscheid in **WALKING DINNER**, **SIT-DOWN DINER** en **FOOD STATIONS**. Naast de genoemde opties nemen wij graag de tijd om voor u een invulling geheel passend bij uw wensen uit te werken.

De menuvoorstellen en afgebeelde foto's zijn uitsluitend ter indicatie; hier kunnen geen rechten aan worden ontleend.



— ARRANGEMENTEN

CONGRES DAG

Maison van den Boer en Het Spoorwegmuseum hebben samen één heel duidelijk doel: uw congres tot een doorslaand succes maken. De basis, luxe en vega voorbeelden zijn gebaseerd op 8-uurs arrangementen. Uiteraard is dit geheel naar wens aan te passen.

BASIS

We ontvangen de gasten met roomboterkoekjes. Tijdens de lunchpauze serveren we diverse belegde broodjes, aangevuld met andere lekkernijen als een wisselende warme snack en handfruit. In de middagpauze serveren we mini-muffins.

LUXE

We ontvangen de gasten met tartelettes gemaakt door onze eigen patissiers. Tijdens de lunch serveren we verschillende luxe broodjes en wraps met vlees, vis en vegetarische invulling. Ook genieten de gasten van luxe wisselende warme snacks, een salade en een soepje. In de middagpauze staan er homemade energybars en verse smoothies klaar.

VEGA

We ontvangen de gasten met bananenbrood. In de lunchpauze serveren we verschillende belegde vega(n) broodjes. Daarnaast serveren we een wisselende healthy snack, wisselende salade en gesneden fruit. Tijdens de middagpauze serveren Luchtige za'atar crisps met geitenkaas-wortelpesto.

DRANKEN

Tijdens het ontvangst en de pauzemomenten hebben de gasten de keuze uit onbeperkt koffie, cappuccino, espresso en thee, 100% natuurlijke sappen, smaakwater en mineraalwater. Vanaf de middagpauze wordt er ook frisdrank geserveerd.

BASIS

Geen borrel zonder bites! Smaakvolle nootjes staan op tafel. Er wordt rondgegaan met een parade aan mini kroketjes in de smaken kaas, garnalen en chorizo. Deze borrel is substantieel maar niet maaltijd vervangend.

LUXE

Het nuttige en het aangename worden gecombineerd. Op tafel plaatsen wij za'atar breadsticks met dips. Er wordt rondgegaan met een selectie aan luxe amuses (koud) en diverse warme borrelbites zoals black tiger garnalen in tempura met honing en sesam, rundvlees bitterballen met mosterd. Ook serveren wij twee grotere snacks zoals loaded fries met Parmezaanse kaas en truffel en een beef burger met Jack Daniels barbecuesaus en cheddar. Deze borrel is maaltijd vervangend.

VEGA

Gezellig en gezond! Op tafel plaatsen wij frietjes van marktgroenten met yoghurt-dip en groenten chips. Er wordt rondgegaan met bieterballen, gyoza's en mini pita's met pulled jackfruit. Deze borrel is substantieel maar niet maaltijd vervangend.

DRANKEN

Tijdens de borrel hebben de gasten de keuze uit onze witte- en rode huiswijnen, bier en 0.0% bier, frisdrank, 100% natuurlijke sappen, smaakwater en mineraalwater.

— ARRANGEMENTEN

BORREL

Gezellig netwerken onder het genot van een hapje en drankje? Maak de keuze tussen een budget vriendelijke basis borrel, een luxe en maaltijd vervangende borrel, of een geheel vegetarische borrel. Voor ieder wat wils!



KOUD – 2 p.p.

- Hertenpastrami, atjar van rode kool, aubergine-pindacrème en poeder van walnoten
- Tartaar van circulair geteelde oesterzwammen, mosterd met balsamico, jus van augurk en gepofte quinoa (v)
- *'Pani Puri' Indiase crisp gevuld met knolselderij, maiscrème, zoetzure biet en hummus*
- *Bereidingen van pompoen, kardemom-miso crème, wortelgel en poeder van olijven*

WARM – 3 p.p.

- Runderhaas, rode wijnjus, geroosterde bospeen en rendang van oesterzwammen
- Gegrilde tarbot, amandel-peterseliecrumble, beurre blanc, dim sum en knolselderijpuree
- Zwarte risotto met truffelsaus, Parmezaanse kaascrème, koekje van Old Amsterdam en rucola (v)
- *Pastinaaksoep, gebakken witlof en truffelparels*
- *Hachee van oesterzwammen, wortelcrème, gegrilde paksoy en zoete aardappel*
- *Knolselderijsteak gelakt met Tomasu, knolselderijmousseline, curryjus met zwarte look, tomatenchutney en kruidenolie*

DESSERTS – 2 p.p.

- Crème van duindoornbes, citrus-mangocompote, sinaasappelsaus, szechuanpeper en karamelcrisp
- Appelcompote, chocolade anglaise, appelgel, kaneelijs en zanddeegcrumble
- *Panna cotta van rood fruit met kardemom, kokospoeder, bosbessen en notencrumble*
- *Verse fruitsalade*

DRANKEN

Tijdens het walking dinner hebben de gasten de keuze uit onze witte- en rode huiswijnen, bier en 0.0% bier, frisdrank, 100% natuurlijke sappen, smaakwater en mineraalwater.



— ARRANGEMENT

WALKING DINNER

De gerechten van dit voorbeeld walking dinner worden elegant opgemaakt op kleine bordjes, in schaaltes en glaasjes en door onze medewerkers aan de gasten gepresenteerd. Het walking dinner wordt begeleid met brood, roomboter, olijfolie en zeezout. Uw gasten verrassen met een volledig Vegan menu? Kies voor de schuingedrukte gerechten.



— ARRANGEMENT

SIT-DOWN DINER

Onze culinaire collectie wisselt per seizoen. We inspireren u graag met dit voorbeeldmenu. Er wordt onder andere gewerkt met duurzame producten van Hollandse bodem om de foodprint zo laag mogelijk te houden. Het diner wordt begeleid met brood, roomboter, olijfolie en zeezout. Toch liever een volledig vegetarisch menu? Kies voor de schuingedrukte gerechten.

VOORGERECHT

- In Ketel One wodka gemarineerde zalm, dille, hangop met concentraat van grapefruit en rozenblaadjes, citrus-gembertapioca en komkommengel
Bereidingen van pompoen, kardemom-miso crème, balsamico siroop, wortelgel en poeder van zwarte olijven

HOOFDGERECHT

- Diamanthaas met rozemarijnjus, geglaceerde bospeen, gebakken witlof, witte uiensoubise en crumble van bonenkruid en gefrituurde kappertjes
- *Wellington van bloemkool en Parmezaan, dragon vinaigrette en geraspte romanesco*

DESSERT

- Donkere chocolade met passiecrèmeux, gel van mango en karamelcrunch
- *Zwarte bessencompote met dragon, vlierbloesemijns, bosvruchtencoulis, cassis schuim en crunch van gepofte rijst en chocolade*

DRANKEN

Tijdens het diner staan flessen witte- en rode huiswijn op tafel evenals mineraalwater. De gasten kunnen dit zelf naar wens inschenken. Op verzoek hebben de gasten de keuze uit bier en 0.0% bier, frisdrank, 100% natuurlijke sappen.



— ARRANGEMENT

FOOD STATIONS

Met een food station diner stellen de gasten zelf hun gerechten samen, waardoor een gezellige en informele sfeer ontstaat. Als een artiest maakt de chef ter plekke de heerlijkste gerechten voor de gasten, die ze direct kunnen opscheppen. De culinaire invulling van de stations stellen we graag samen vast. Om een indicatie te geven van de mogelijkheden hiernaast enkele van onze favoriete smaakmakers.

Wist u dat een combinatie van walking dinner en food stations ook mogelijk is? Vraag gerust naar de opties.

3 X TARTAAR

- Van circulair geteelde oesterzwammen, van duurzaam gekweekte Dutch yellowtail en van Natuurvlees met verschillende toppings op geroosterde brioche toast

SUPERFOOD SALADE “BUILD YOUR OWN”

- Een keuze uit quinoa met rozijnen, linzen, gekookte rode rijst, geblancheerde zoete aardappel, pumpkin, broccoli, cranberries, arugula, utch spi en diverse soorten sla

JAPANESE PANNENKOEKJES

- A la minute gebakken okonomiyaki, gemarineerde en geroosterde eendenborst, kewpie mayonaise en Japanse Tare saus

BURGER PROEVERIJ

- Kies je favoriete hamburger. Keuze uit; burger van kikkererwten met avocado-spinaziecrème, zalmburger met Thaise komkommer en rode currymayo, spicy kipburger met limoen-koriandermayo

TAGLIATELLE

- Geflambeerde pasta van knolselderij en wortel met salie en look, geserveerd met briochettoast

KOFFIE DESSERT

- Mokka ganache met chocolade, crème van dulce de leche, pipetje met koffielikeur en crumble van amaretti koekjes

DRANKEN

Tijdens het food station diner hebben de gasten de keuze uit witte- en rode huiswijnen, bier en 0.0% bier, frisdrank, 100% natuurlijke sappen.

— OVERVIEW

RICHTPRIJZEN

Onderstaande arrangementsprijzen zijn geldig vanaf 100 personen. Voor een lager gastenaantal maken wij graag een prijsberekening op maat.

	Prijs per persoon excl. BTW
Congresdag 8 uur basis	€ 80,00
Congresdag 8 uur luxe	€ 95,00
Congresdag 8 uur vega	€ 90,00
Borrel* 1 uur basis	€ 18,00
Borrel 2 uur luxe	€ 72,00
Borrel* 1 uur vega	€ 22,00
Walking dinner 3 uur selectie uit 7 gerechten	€ 130,00
Sit-down diner 3 uur 3-gangen	€ 140,00
Food station diner 3 uur selectie uit 5 gerechten	€ 125,00

*de 1-uurs borrel is enkel verkrijgbaar in combinatie met een ander arrangement

Inclusief:

- Culinair zoals omschreven
- Dranken zoals omschreven
- Personeel voor het serveren van de cateringarrangementen
- Huur cateringmaterialen zoals servies, glaswerk, serveermaterialen, werkruimte en keuken inrichting
- Op- en afbouw van de cateringbenodigdheden

Exclusief:

- Locatiegerelateerde kosten
- Meubilair en aankleding

Staffelkorting per persoon excl. BTW

Vanaf 150 personen	€ 1,00
Vanaf 200 personen	€ 1,50
Vanaf 250 personen	€ 2,00
Vanaf 300 personen	€ 2,50
Vanaf 350 personen	€ 3,00
400 of meer personen	€ 3,50

— TEAM

ONZE CREW

Precies als u eraan toe bent een drankje aanbieden. Een glimlach erbij en misschien een kort praatje. Vervolgens geruisloos weer verder. Dat is het niveau van ons personeel – die voelen aan wat u nodig heeft.

Zoals (bijna) overal maken mensen het verschil tussen 'gewoon' en 'bijzonder'. Wij selecteren onze medewerkers op een bijzonder gevoel van gastvrijheid, bijzonder veel oog voor detail en bijzonder veel plezier in het werk. Samen met de partymanager en het keukenteam zorgen zij dat uw event fantastisch verloopt.



SONNMAIS
SONNMAIS
AISONNMA
NMAISON
ONNMAISO
SONNMA