

foodbook

Spoorwegmuseum



2026

vermaat
events



Wij zijn **Vermaat Events**.

Wij creëren culinaire ervaringen.

Classy, catchy & responsible.

In een loods, een **sfeervolle eventlocatie** of gewoon in jouw eigen kantoortuin.
Van **kleurrijke streetfood experience** tot exclusieve VIP diners met sterrenchefs.

Een origineel bedrijfsfeest of een **CO₂-neutraal diner**.

Culinaire excellence is onze kunstvorm.

Jouw gasten omverblazen met **smaak, sfeer en sensaties**.

Dat is onze missie. Iedere keer weer.

Wij zetten een extra stap voor die **unieke twist**.

Zodat jouw event kan shinen.

Your taste, our touch.

Alleen of met partners.

Maar vooral met **lef en liefde**.

Ready to sparkle?

Let's make it yours!

Elk event op het juiste spoor.

In dit foodbook krijg je een impressie van ons F&B aanbod. Als huiscateraar van het Spoorwegmuseum doen wij graag een culinair voorstel dat aansluit bij jouw wensen. Wat dacht je van een diner tussen historische locomotieven of een gezellige borrel op het perron van de Oriënt Express?

- Wij zijn huiscateraar en kennen de locatie door en door.
- We faciliteren elk type evenement, van groot tot klein, samen met ons ervaren team.
- Voor ons is duurzaamheid een vanzelfsprekendheid. Dit zie je terug in ons assortiment, dat veelal bestaat uit lokale en seizoensgebonden producten.
- Naast duurzaamheid houden wij van persoonlijke aandacht, creativiteit en gewoon goed eten.

Wij streven ernaar om ieder evenement op maat te verzorgen zodat het geheel aansluit bij jouw wensen. We vertellen je er graag meer over tijdens een persoonlijk gesprek!

Neem contact op met ons salesteam!

06 111 688 26
salesspoorwegmuseum@vermaatgroep.nl



Inhoud

Food Vision	5
Jouw impact	6
Arrangementen	
Vergaderarrangement	8
Congresarrangement	9
Inchecken Maar!	10
Tussenstop!	11
Lunch Express	12
Proosten op het Perron	14
Culinaire invulling op maat	
Diner buffet	16
Streetfood buffet	18
Walking dinner	19
Sit down dinner	20
Party	21
Crewcatering	23
Sfeer & inrichting	24
Onze voorwaarden	25





Food Vision 2027

Binnen Vermaat Events vormen Classy, Catchy en Responsible de drie pijlers waarop we bouwen. In onze Food Vision 2027 staat vooral Responsible centraal: de manier waarop we naar de toekomst van eten & drinken kijken.

Onze missie? Gasten en opdrachtgevers helpen om écht impact te maken. We geloven dat goed eten verder gaat dan smaak alleen. Het draait om bewuste keuzes die verschil maken. Voor mens, milieu en maatschappij. Daarom werken we met ambitieuze doelen op het gebied van gezondheid, duurzaamheid en sociale impact.

Zo creëren we gerechten en concepten die niet alleen verrassen, maar ook bijdragen aan een mooiere wereld. Want de toekomst smaakt beter als je kiest met aandacht.

Hoe jij een bewuste keuze kunt maken? We helpen je door een aantal Responsible keuzes uit te lichten in dit foodbook.

Jouw impact

Benieuwd hoe jij als eventorganisator een echte impact kunt maken? Check onze tips voor vóór, tijdens én na je event. Let's make it count!

"Samen kunnen we een positieve impact hebben op de wereld!"



Wist je dat?

Wij jouw menu ook volledig CO₂-neutraal kunnen maken? Ons salesteam vertelt je graag meer over onze netto positieve arrangementen of [klik hier!](#)

Onze missie? Duurzaam zijn in alles wat we doen, en jouw gasten een top ervaring bieden. Zonder de planeet te schaden.

In onze Food Vision focussen we ons op drie pijlers:



PEOPLE

We streven naar een open cultuur waarin iedereen zich welkom voelt en mee kan doen.

diversiteit | inclusiviteit



PRODUCT

We streven naar positieve impact op het welzijn van onze gasten.

gezondheid en welzijn | verantwoord inkopen



PRODUCT

We streven ernaar om onze impact op de planeet te verlagen.

afval reductie | CO₂-emissies

Klik hier voor meer informatie!

VOOR HET EVENT

Duurzaam transport: Moedig gasten aan om duurzaam te reizen, bijvoorbeeld met het openbaar vervoer, door te carpoolen of op de fiets. Zorg voor voldoende fietsenstallingen en laadpunten voor elektrische voertuigen. Overweeg shuttle-services om de CO₂-uitstoot door individueel autoverkeer te verminderen.

Stijl je event duurzaam: Denk aan zijdebloemen van Reflower, eetbare menukaartjes, gerecyclede personeelskleding en het gebruik van LED lampen.

TIJDENS HET EVENT

Communicatie en bewustwording: Informeer je gasten over de duurzaamheidsinspanningen van het event. Bijvoorbeeld door storytelling voorafgaand aan het event of met (eetbare) menukaartjes waarop de CO₂-uitstoot per gerecht is berekend.

Afvalvermindering en recycling: Verminder afval door geen wegwerpartikelen, waaronder goodiebags, te gebruiken. Moedig gasten aan om herbruikbare waterflessen mee te nemen en zorg voor voldoende recyclingstations op het event.

NA HET EVENT

Compensatie van CO₂-footprint: Compenseer de CO₂-emissie van het event door te investeren in projecten voor hernieuwbare energie of bosbehoud. Zo verminder je de negatieve impact van jouw event op het klimaat.



De genoemde prijzen zijn inclusief personeelskosten, statafels, buffetten en mastieken, zoals glaswerk, bestek en borden.



Arrangementen

Met onze culinaire arrangementen weet je zeker dat je gasten niets tekortkomen. Geen gedoe, geen verrassingen achteraf. Wij hebben unieke arrangementen die zorgen voor een onvergetelijke ervaring. Vanaf het moment dat je binnenstapt tot aan het afscheid, krijgen je gasten alles wat ze nodig hebben.

En dat betekent compleet: van heerlijk food en verfrissende dranken tot een warm onthaal met top personeel. We zorgen voor de perfecte mix van smaak en service. Waarom? Omdat wij geloven dat elke gebeurtenis een feestje moet zijn! Laat je verrassen door onze smaakvolle creaties en geniet van een complete verzorging. Bij Vermaat Events draait alles om de beleving. Jij organiseert, wij regelen de rest.

Onze arrangementen zijn te boeken voor events tot 200 personen. Maar let op: boek je geen vergader- of dagarrangement? Boek dan altijd minimaal twee arrangementen, waarvan één een luncharrangement is. Kom je met meer gasten of wil je maar één cateringmoment? Of skip je liever de lunch? Geen probleem! We maken graag een offerte op maat, zodat we het helemaal afstemmen op jouw wensen.

Vergaderarrangement: Meeting on track

Alleen te boeken in het Strikershuis

Met ons vergaderarrangement met self-service heb jij alles binnen handbereik. Koffie, thee, snacks en drankjes – gewoon zelf pakken wanneer het jou uitkomt. Geen onderbrekingen, geen gewacht, gewoon de hele dag door alles wat je nodig hebt om scherp te blijven en door te knallen.

Wij zorgen voor de beste producten, jij kiest het moment. Perfect voor vergaderingen waar flexibiliteit en snelheid belangrijk zijn. Jij bent in control, wij regelen de rest. Klaar om die meeting efficiënt en energiek door te komen? Let's do this!

Wist je dat...

...Onze unieke Spoorboek wordt bereid door een bakker uit Utrecht? Wat deze lekkernij bijzonder maakt, is dat hij wordt samengesteld uit restanten van andere koeken. Zo krijgt hij niet alleen een verrassende smaak, maar is hij ook extra duurzaam!

Ontvangst Responsible keuze

- Koffie, thee en smaakwater
- Mini zoetigheden, zoals spoorboek, red velvet cake of mini donuts

Ochtendpauze

- Koffie, thee en smaakwater
- Macarons
- Vers handfruit

Lunch

(o.b.v. 2,5 item p.p.)

- Luxe broodsoorten en wraps met divers beleg zoals: vegan kip kerrie salade met zoetzuur van rode kool, pittige tonijnsalade, oude kaas met augurkdressing
- Mini saucijzen- en kaasbroodjes
- Koffie, thee & biologische DAY sappen

Middagpauze (alleen bij 8 uur)

- Koffie, thee, smaakwater en frisdranken
- DAY koeken en repen
- Smoothie van het seizoen

Arrangementen

4-uurs (enkele reis)	excl. lunch 17.80
4-uurs (enkele reis)	incl. lunch 38.15
8 uurs (retour)	incl. lunch 47.40



Congresarrangement: Een dag op het spoor

Met ons dagarrangement hoef jij nergens meer over na te denken. Van koffie bij de start tot een lunch in de middag – wij regelen het voor je. Alles vers en altijd precies wat je nodig hebt. Geen gedoe, gewoon straight to the point.

Krijg de boost die je nodig hebt om door te gaan, met lekkers waar je blij van wordt. Wij maken het simpel, zodat jij je kunt focussen op wat echt belangrijk is. Geen zorgen, gewoon genieten.

Jouw dag, zoals het hoort. Let's make it happen.

Mag het ietsje meer zijn?

Check de losse items voor ontvangst, pauze en lunch op de volgende pagina's!

Ontvangst Responsible keuze

- Koffie, thee en smaakwater
- Mini zoetigheden, zoals spoorboek, red velvet cake of mini donuts

Ochtendpauze

- Koffie, thee en smaakwater
- Macarons
- Vers handfruit

Lunch

(o.b.v. 2,5 item p.p.)

- Luxe broodsoorten en wraps met divers beleg zoals: vegan kip kerrie salade met zoetzuur van rode kool, pittige tonijnsalade, oude kaas met augurkdressing
- Mini saucijzen- en kaasbroodjes
- Koffie, thee & biologische DAY sappen

Middagpauze (alleen bij 8 uur)

- Koffie, thee, smaakwater en frisdranken
- DAY koeken en repen
- Smoothie van het seizoen

Arrangementen

4 uurs (enkele reis)

excl. lunch 24.00

4 uurs (enkele reis)

incl. lunch 44.00

8 uurs (retour)

incl. lunch 53.50





Inchecken maar!

We zorgen ervoor dat je gasten zich direct thuis voelen. Hoe? Met een dikke glimlach en de lekkerste lekkernijen.

Van het moment dat ze binnenstappen, is het feest. Je ontvangst wordt een beleving. Smaakt naar meer, toch?

Koffie upgrade!

Wil je jouw gasten ontvangen met luxe koffies? Vraag naar de mogelijkheden voor het inzetten van koffiemachines of een hippe piaggio met barista!

Sweet arrival **Responsible keuze** 6.85

- Koffie, thee en smaakwater
- Mini zoetigheden, zoals spookkoek, red velvet cake of mini donuts

Banana Bliss **Responsible keuze** 9.95

- Koffie, thee en smaakwater
- Bananenbrood

Morning treat 13.00

(o.b.v. 3 items per persoon.)

- Koffie, thee en smaakwater
- Pecanbroodje | geroosterde pecan | esdoornsiroop
- Danish pastry | krokant gebakken korstdeeg | gele room | fruit
- Cinnamon swirl

Coffee breeze 9.05

- Koffie, thee en smaakwater
- Koeken zoals: Oatmeal raisin | Sicilian lemon cookie

Mag het ietsje meer zijn?

Theetuintje:	1.05
<i>Breid de theeselectie uit met bijvoorbeeld verse munt, gember, sinaasappel, citroen of kaneel</i>	
Huisgemaakte smoothie	5.05
Handfruit	2.05
Day koeken & repen	3.10
Power oats havermout banaan chiazaad gojibessen	4.15
Wentelteeftjes van suikerbrood kaneelsuiker	4.15
Pancakes maple syrup	4.15
Warme wafels poedersuiker	4.15



Tussenstop!

Even pauze? Maak er een genietmoment van. Tussen twee sessies door of halverwege de reis zorgen we voor precies wat je nodig hebt: nieuwe energie, iets lekkers en een glimlach.

Van geurige koffie tot verrassende bites. Elke stop is er één om van te genieten. Even op adem komen, bijpraten en proeven. Daarna stap je weer vol energie aan boord.

Power Break

8.40

- Koffie, thee, smaakwater en frisdranken
- Huisgemaakte powerballs van dadels en noten

Macaron Magic

8.40

- Koffie, thee, smaakwater en frisdranken
- Kleurige macarons

Hartige trek

9.95

- Koffie, thee, smaakwater en frisdranken
- Mini saucijzen- en kaasbroodjes

Cookie break

9.65

- Koffie, thee, smaakwater en frisdranken
- American cookies

Mag het ietsje meer zijn?

Saucijzenbroodje of kaasbroodje	3.85
Broodje hotdog mosterdmayonaise	3.85
Broodje rundvleeskroket mosterd	4.65
Worstenbroodje	4.65
Day gezonde notenmix (per stuk verpakt)	4.45
Luxe gebaksoorten	5.00
Loaded chocomel	5.20

Lunch Express

Na een ochtend vol actie is het tijd om op te laden. En hoe doe je dat beter dan met een gezonde lunch die smaakt, tot rust brengt en weer energie geeft?

Onze crew is ready om je te verwennen met de lekkerste broodjes en frisse gerechten. Jij kiest, wij regelen de rest.

Uiteraard houden wij altijd rekening met dieetwensen. Echter, wij behouden het recht om een meerprijs te berekenen bij grote aantallen.

Mag het ietsje meer zijn?

Broodje rundvlees- of vegakroket	4.65
Seizoenssalade	6.20
Soepje van het seizoen	4.15
Pizzapunt	6.85
Pokebowl	7.05
Quiche Lorraine	4.25
Smoothie	5.05

The Lunch Stop

(o.b.v. 2,5 item p.p.)

26.20

- Biologische DAY sappen, koffie en thee
- Luxe broodjes van diverse broodsoorten en wraps
- Mini saucijzen- en kaasbroodjes
- Divers seizoensgebonden beleg

Greens & Grain

(o.b.v. 3 item p.p.)

33.20

- Biologische DAY sappen, koffie en thee
- Groententortilla's, VanMenno brood en waldkorn met divers beleg, denk hierbij aan: Gegrilde aubergine & courgette met (vegan) roomkaas, pesto en cherrytomaat | Tonijnsalade met Griekse yoghurt, rode verse kruiden en citroen | Gerookte hoenderborst, ontbijtspek, tomaat en kropsla | Old Amsterdam, pompoenhumus, rode mizuna, pitten en zaden
- Seizoenssalade

The luxe bites

(o.b.v. 2,5 item p.p.)

35.20

- Biologische DAY sappen, koffie en thee
- Diverse minibroodjes en wraps: Maisbroodje met gerookte kip, chimichurri en mangochutney | Wrap met zalm, kruidenroomkaas, sla en komkommerchutney | Rogge puntje met Old Amsterdam, kropsla en mosterdmayonaise | Meergranenbroodje met vegan filet americain, augurk en vegan piccalillymayonaise
- Assortiment van mini quiches
- Soepje van het seizoen





Proosten op het Perron

De beste ideeën komen altijd tijdens een borrel. Wij maken jouw borrel compleet met de lekkerste warme en koude hapjes. Biertje in de ene hand, bitterbal in de andere – en de gesprekken komen vanzelf.

Onze borrelarrangementen zijn gebaseerd op 1 uur.

Wist je dat..

..je met een borrelhapje van GRO niet alleen lekker eet, maar ook impact maakt? GRO kweekt oesterzwammen op koffiedik. Juist ja, op reststromen. Zo zorgen we voor minder verspilling en meer smaak. Wat normaal afval is, wordt future food. Lekker. Lokaal. Low waste.

Oesterzwambitterbal	2.30
GRO vegan bittergarnituur <i>mix met oesterzwambitterballen, wakame minikroketjes, veganette, oesterzwamnuggets, lasagnettes en mini loempia's</i>	2.30

Snack Attack

28.25

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Op de statafels staan roomboter kaasstengels en een gemengde luxe notenmix
- Onze medewerkers serveren bitterballen, mini loempia's en mini kaassouffles met mosterd en chilisaus (3 items per persoon)

Bites & Vibes

31.05

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Op de statafels staat pitabrood met hummus om te dippen
- Onze medewerkers gaan rond met oesterzwam bitterballen, gambakroketjes en kippenspiesjes (3 items per persoon)

Mag het ietsje meer zijn?

Nacho's	2.10
Bruschetta's	3.25
Charcuterie plankje	6.70
Frites met (truffel)mayonaise	4.45
Runderhamburger	7.40

Culinaire invulling op maat

Samen met jou creëren we een culinaire ervaring die je gasten niet snel vergeten. Wij dagen onszelf elke dag uit om te blijven verrassen. Met ons team van specialisten ontwerpen we bijzondere menu's die perfect aansluiten bij de wensen van jou en je gasten. Geen standaard oplossingen, maar een culinaire invulling die helemaal op maat is. Voor elk event zorgen we voor die unieke touch!

Op de volgende pagina's zie je een aantal diners met vanafprijzen ter indicatie. Deze prijzen zijn inclusief alles: dranken, mastieken, personeel en meubilair. Maar onthoud: dit is slechts het startpunt. Voor jou maken we altijd een voorstel op maat, waarin we alles afstemmen op je wensen en op de gekozen zaal. Het aantal gasten, de sfeer, de inrichting, het personeel en de dranken – alles wordt precies uitgewerkt zodat je geen verrassingen tegenkomt.

Laat ons je helpen om iets speciaals neer te zetten. Let's make it yours!



Diner buffet

Na een succesvol event samen dineren? Dat maakt de dag pas echt compleet. En met een buffet geef je iedereen de kans om nog even lekker met elkaar bij te praten.

We hebben buffetten in alle smaken: van stampot classics tot Italiaanse, Oosterse of Mexicaanse lekkernijen. Jij kiest!

De vanafprijs is gebaseerd op 2 uur en inclusief benodigde meubilair, mastieken, personeelskosten, dranken uit het Hollands drankenassortiment, gedecoreerde buffetten en keukenmaterialen. De prijs is berekend op 100 personen en aansluitend aan een ander arrangement. De uiteindelijke dinerprijzen zijn afhankelijk van de gekozen ruimte in het Spoorwegmuseum.

Delicious Italian

vanaf 85.00

Voorgerechten

- Salade caprese: mozzarella, tomaat, pesto en mesclun
- Panzanella salade: brood, tomaat, olijven, rode ui en kappertjes
- Tomatensoep met groene kruidenolie
- Landbrood met olijventapenade & roomboter

Warme gerechten

- Gehakt lasagne met groente en oude kaas
- Penne pasta a la funghi en groente kruiden
- Pasta pesto met kip, broccoli, rode ui en knoflook

Europees genieten

vanaf 96.50

Koude gerechten

- Italiaanse salade van pomodori, mozzarella en basilicum
- Turkse bulgur, kikkererwten, gemarineerde Mediterraanse kaas en koriander
- Flatbread met hummus en kruidenmayonaise

Warme gerechten

- Catalaanse kip, groenten in pittige tomatensaus met aardappel en gerookte paprika
- Noordzee koolvis met Hollandse jus van groenten en gepofte Hollandse granen
- Klassieke Franse bonne femme: kriel, doperwten, wortels en champignons





Desserts

6.20

Assortiment mini desserts in glaasjes, zoals:

- mousse van braam | ganache van witte chocolade | limoen | koekcrumble | specerijen
- vegan chocolademousse | sinaasappelcompote | koffiecrumble | plantaardige koffieschuim

Wij gaan uit van 1,5 dessert per persoon.

Ottolenghi buffet

Responsible keuze

vanaf 98.25

Ons Ottolenghi-geïnspireerde vegetarische buffet draait helemaal om groenten die de show stelen. Geen saaie bijgerechten, maar groenten in de hoofdrol: smaakvol, kleurrijk en vol verrassingen. Dit is groente zoals je het nog nooit hebt geproefd. Dus ben jij klaar om groenten naar een hoger level te tillen? Dit buffet is voor de échte liefhebbers van de plantaardige keuken.

Voorgerechten

- Heirloom tomatensalade | avocado | sinaasappel | basilicum
- Salade | witlof | roodlof | spinazie | blauwe kaas | walnoten | verse vijgen | balsamico
- Speltsalade | geroosterde paprika | zwarte olijven | bosui | oregano | feta
- Biologisch brood van VanMenno | rode bietenhumus | hazelnoten | Muhammara

Hoofdgerechten

- Za'atar geroosterde hele bloemkool | frisse kruidenmayonaise
- Geroosterde aubergine | Griekse yoghurt | pijnboompitten | granaatappel | tabouleh van quinoa en lijnzaad
- Aardappelen en aardperen uit de oven | citroen | Kalamata olijven | salie
- Vegetarische groentenpaella | tomaat | artisjokken

Oosters genieten

vanaf 101.25

Geserveerd met atjar tjampoer, seroendeng, gebakken uitjes, sambal en kroepoek

- Nasi Putih: witte rijst
- Noodle Goreng; gebakken eiernoodles met oosterse groenten en zwarte bonensaus
- Daging Rendang: authentieke rundersmoor met boembloe, sereh en kokosmelk
- Ajam Saté: stukjes geroosterde kippendij in een Oriëntaalse pindasaus
- Babi Ketjap: gebakken varkensvlees in zoete ketjapsaus met ui en knoflook
- Kip Pangang: gebraden kipgehaktballetjes in zoetzure saus
- Foe yong hai: omelet, zoete tomatensaus en atjar
- Sajor Lodeh: tofu, bloemkool, bonen, peen en saus van kokos



Streetfood buffet

Streetfood is hot! Wie is er nou niet fan van foodtruckfestivals met de lekkerste gerechten uit alle hoeken van de wereld?

Met ons streetfooddiner haal je de meest verrassende smaken naar je toe, in lekkere, makkelijke porties. Perfect om te proeven, delen en genieten.

De vanafprijs is gebaseerd op 2 uur en inclusief benodigde meubilair, mastieken en/of disposables, personeelskosten, dranken uit het Hollands drankenassortiment, stoere gedecoreerde streetfoodbuffetten met dakje en keukenmaterialen. De prijs is berekend op 100 personen en aansluitend aan een ander arrangement.

Streetfooddiner Essentials

vanaf 99.75

- Middle east falafel bowl; met couscous, falafel, hummus, zoetzure rode ui en tahini dressing
- Soft tortilla; met crunchy chicken, ijsbergsla en shiracha
- Mac & Cheese; met licht pittige tomatensalsa en kruidige croutons
- Brave burger; met een pita, kruidensaus en veldsla

Streetfooddiner upgrade

vanaf 107.65

Liever een uitgebreidere streetfood-invulling? Zie onderstaand menu ter inspiratie. Deze gerechten zijn nog helemaal aan te passen naar wens. Wij doen graag een voorstel.

Upgrade menu ter inspiratie

Steak sandwich

Brioche pulled beef | chimichurri | gesmolten kaas

Tuna poke sushi bowl

Tonijn | sushirijst | avocado | komkommer | sesammayonaise | wakamé

Vegetarische gyoza

Hosin | paksoi | pindacrunch

Chicken Teriyaki

Gegrilde kippendij | teriyaki | soba-noedels | gewokte groenten | sesam | bosui

Walking dinner

Heerlijk eten is altijd goed, maar uren aan tafel zitten? Niet voor iedereen de beste keuze. De oplossing? Een walking dinner! Lekker rondlopen, nieuwe mensen ontmoeten en ondertussen genieten van de beste hapjes. What's not to like?

Voor al onze diners doen wij een voorstel op maat. De vanafprijs is gebaseerd op 3 uur en inclusief benodigde meubilair, mastieken, personeelskosten, dranken uit het Hollands drankenassortiment en keukenmaterialen. De prijs is berekend op 100 personen en aansluitend aan een ander arrangement. De prijs varieert per gehuurde ruimte.

Walking dinner

6-gangen diner (essentials) vanaf 115.00

6-gangen diner (seizoen) vanaf 127.50

Essentials ter inspiratie

Vitello tonato

dun gesneden kalfsrosbief | tonijn mayonais | salade van groene boontjes | olijf en tomaat

Salade van quinoa

geroosterde pitten en zaden | sinaasappel | geroosterde bospeen | geschaafde Parmezaanse kaas en waterkers
Gebakken Zuid-Hollandse spruitkool

Geroosterde pomodorisoep

mozzarella | basilicum en pijnboompitjes

Gebakken zwarte koolvis

rode bietenstampot met appel | citrusjus en zuring

Zacht gegaarde parelhoen

pasta schelpjes | rode pesto en feta

Romige vanillehangop

compote van seizoensfruit | krokant van gesuikerde amandelen

Vega Seizoensmenu ter inspiratie

Terrine van koolrabi

pompoen | kombu | gerookte amandel | miso | beukenzwam

Tartaar van paarse peen

kokosyoghurt | krokante kikkererwten | papadum | asafoetida

Uienmartini

schuim van Comté | knapperige croutons

Schorseneren

luchtige hazelnoot-béchamel | krokante schorseneren | Belper Knolle

Bloemkoolravioli

zwarte knoflook | mosterdzaad | saus van vadouvan | krokante ui

Mousse van bloedsinaasappel

sinaasappelcake | meringue | schuim van hazelnoot | chocolade





Sit down dinner

Na een succesvol event wil je soms alleen nog maar lekker neerploffen en genieten van heerlijk eten en drinken. Nou, dat kan prima met onze diners aan tafel! Wij maken de lekkerste gerechten en jouw gasten hoeven alleen maar te genieten. Eet smakelijk!

Voor al onze diners doen wij een voorstel op maat. De vanafprijs is gebaseerd op 3 uur en inclusief benodigde meubilair, mastieken, personeelskosten, wijn- en waterarrangement en keukenmaterialen. De prijs is berekend op 100 personen en aansluitend aan een ander arrangement. De prijs varieert per gehuurde ruimte. Deze vanafprijs is gebaseerd op een ruimte waar gebruik gemaakt wordt van het aanwezige meubilair.

Sit down dinner

3-gangen (essentials)	vanaf 120.00
3-gangen (seizoen)	vanaf 130.00
4-gangen (essentials)	vanaf 140.00
4-gangendiner (seizoen)	vanaf 150.00

Essentials menu ter inspiratie

Vanmenno brood
olijfolie | roomboter | zeezout

Gekonfijte artisjok
gefermenteerde walnoot | peer | hazelnoot

Gemarineerde aubergine
crème van paprika en venkel | barilotto | krokante zaden

Gebakken kabeljauw
crème van feta | antiboise | rösti

Curd van witte chocolade
tropisch fruit | meringue | Melissa cress

Seizoensmenu ter inspiratie

Vanmenno brood
olijfolie | roomboter | zeezout

In kombu gemarineerde zeebaars
Japanse radijs | rode garnaal | yuzu-mayonaise |
Nederlandse algenkroepoek

Scharrelhoen
gevuld met trompette de la mort | kastanjemousseline |
kervelwortel | jus van oude balsamico

Serehmousse
krokante kokos | pure chocolade | kalamansi-vinaigrette



Wist je dat..

..Lowlander niet zomaar bier brouwt, maar pure natuur in een fles stopt? Ze gebruiken lokale, biologische botanicals om bieren te maken die barstensvol smaak zitten. Fruitig, bloemig, zoet, kruidig. Voor elke mood en gelegenheid is er een match. Dit is duurzaam proosten met karakter.

Party

Wil je dat je gasten een avond hebben die ze niet snel vergeten? Geen feest zonder een drankje dat de dansmoves tot leven brengt. Wij zorgen voor de drinks en bites, jij zorgt voor de vibes. Let's dance the night away!

Let's go loco!

vanaf 67.75

Gedurende een evenement van 4 uur verzorgen wij:

- Frisdranken, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Tortillachips met verse salsadip op de tafels
- Bitterballen, mini kaassoufle's en mini loempia's met sauzen
- Late night snack

Welkomstdrankjes

Heet jouw gasten hartelijk welkom met een feestelijk drankje!

- | | |
|---|-------|
| • Prosecco | 7.45 |
| • Cava | 9.25 |
| • Mocktail | 7.05 |
| • Cocktail keuze uit Aperol Spritz of Gin Tonic | 10.25 |
| • Champagne | 16.20 |

Lowlander bieren

Responsible keuze

Botanical beers 5.75

Vol natuurlijke smaken, verrassend anders en 100% puur genieten.

Denk aan verschillende smaken zoals Lowlander White, Mango I.P.A. of een Tropical Ale.

0.0 beers 5.00

Lowlander 0.0 bieren brengen je de volle, natuurlijke smaken van hun botanische bieren, maar dan zonder alcohol. Perfect voor wie bewust geniet zonder in te leveren op smaak.



Culinaire concepten

Laat je inspireren door onze culinaire concepten.

Candy crush

You make my day sweet. Voor een sugarrush kunnen de gasten zich bij het candycrush wagentje tegoed doen aan de allerlekkerste snoepjes. Gewoon snel één snoepje in je mond stoppen, of een bamboe puntzakje vullen om je zoete trek een tijdje te stillen. Ready to crush it?

Sweet madeleine

Laat je verrassen door onze huisgemaakte madeleines! Deze zoete lekkernijen zijn perfect voor elk seizoen. In de zomer proef je bijvoorbeeld de frisse combinatie van aardbei-basilicum: een zomers feestje in elke hap. En als de winter aanbreekt, duik je in de warme smaken van bijvoorbeeld pompoen met specerijen.

Elke madeleine is luchtig, vol smaak en gemaakt met liefde. Het is de ideale traktatie, perfect voor bij de koffie, of als unieke snackervaring tijdens de borrel. Ontdek de seizoensgebonden smaken die je gewoon móet proeven. Sweet treats are calling!

Crew catering

Hardwerkende mensen verdienen top eten! Of je nu snel iets uit de hand pakt, op een bankje zit of even snel pauzeert – wij regelen het. Van een simpel broodje kaas tot een compleet dinerbuffet. The crew is king!

Crew lunchpakket

15.25

- Bruine bol met jong belegen kaas, komkommer en kruidencrème
- Witte bol met kipfilet, tomaat en mosterdmayonaise
- Halve tortilla met gegrilde courgette, sla, bietenhummus en geroosterde pitjes
- 1 stuk handfruit of een gezonde candybar
- Flesje water of sap

No Waste Crew diner

Responsible keuze

20.50

Vanaf 20 personen

Ontdek ons No Waste Crew Buffet! Hier draait alles om duurzaamheid zonder in te boeten op smaak. Bij ons buffet krijg je altijd een stevige Koolhydratencomponent. Denk aan romige risotto, knapperige aardappelen of smaakvolle quinoa. En vergeet de groente niet! We zorgen voor een frisse, kleurrijke groentemix die je gewoon móet proeven.

Salade en vers brood? Natuurlijk! We serveren altijd een heerlijke salade vol crunch en vitaminen, en ons brood is zo vers dat het bijna nog kraakt. Perfect om te dippen of te combineren met je favoriete gerecht.

Waarom kiezen voor dit buffet? Omdat je niet alleen jezelf verwent, maar ook bijdraagt aan een betere wereld. Geen verspilling, alleen genieten! Dus waar wacht je nog op? Vul je bord en laat je verrassen door een maaltijd die goed is voor jou én de planeet! Let's eat!



Sfeer & inrichting

In onze offerte regelen we alles: van eten en drinken tot de standaard inrichting en decoratie. Maar we kunnen meer voor je doen! Denk aan een gave thematische inrichting, culinair entertainment of zelfs het boeken van een DJ.

Inrichting & decoratie

Is jouw event helemaal in het teken van een thema? Laat het ons weten! We denken graag met je mee en zorgen voor moodboards en concepten die passen bij jouw visie. Van een festival vibe tot een industriële setting of een gezellige huiskamersfeer – samen met onze stylingpartners maken we het compleet. Foodtrucks of stijlvolle buffetten? We creëren de perfecte beleving. En wil je het bedrijfslogo op de menukaart of op de cappuccino's? Bij ons is alles mogelijk!

Culinaire Beleving (Culitainment)

We werken samen met toppartners om jouw gasten culinair te verrassen. Wat dacht je van een barista die je verwelkomt, een oestermeisje bij binnenkomst of een champagnejurk die de show steelt? Of een thematische cocktail of een verrassend dessert op een ludieke manier geserveerd? We denken graag met je mee!

Entertainment

Wij helpen je graag met het perfecte entertainment voor jouw event. Van de juiste DJ of een swingende band tot een 'unplugged' muzikant of een inspirerende spreker. Wat dacht je van complimentenmeisjes die gasten verrassen met een handgeschreven kaartje? Of een hostess in een outfit die helemaal past bij jouw thema? We weten ook waar je de gaafste silent disco, flietsende photobooth of lichtgevende dansvloer kunt vinden.





Onze voorwaarden

Prijzen voor 2026 zijn onder voorbehoud en worden per kwartaal opnieuw beoordeeld. Wij behouden het recht om deze te herzien, wanneer we ons genoodzaakt zien vanwege veranderende omstandigheden.

Definitieve aantallen

Wij vernemen het definitief aantal gasten, bindend voor de eindnota, tenminste 10 werkdagen voorafgaande aan de ontvangst, net als eventuele extra wensen, verzoeken en het definitieve programma.

Factuurgegevens

Indien je ons de opdracht gunt, vragen wij om een akkoord per e-mail. Graag ontvangen wij hiervoor de juiste factuurgegevens en/of budgetnummers.

Nacalculatie en prijzen

Alle genoemde prijzen zijn per persoon, exclusief BTW en eventuele inrichting. De prijzen van de arrangementen zijn inclusief personeelskosten en mastiek. Deze posten vormen een stelpost. Bij het eerder aanvangen of uitlopen van de ontvangst, worden de kosten die hieraan verbonden zijn doorberekend. Het werkelijk aantal gedronken consumpties wordt uiteindelijk gefactureerd. De prijzen zoals aangegeven in dit document zijn exclusief BTW en geldig tot en met 31 december 2026.

Dieetwensen & allergieën

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals glutenvrij, lactosevrij of veganistisch. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk 10 werkdagen voor aanvang van het evenement.

No waste

In dit inspiratieboek vind je een impressie van ons F&B aanbod. Het daadwerkelijk gepresenteerde food op jouw evenement kan afwijken van het omschreven assortiment en de foto's.

Ready to sparkle?
Let's make it yours!