

Bijlage 14 – Banquetingmap (eerste 3 maanden) Perceel 1 Stafbureau

Opdrachtgever heeft onderstaande banquetingmap samengesteld om te worden gebruikt tijdens de eerste 3 maanden van de Overeenkomst.

Alle genoemde prijzen zijn inclusief personeelskosten en alle andere soorten kosten, en geldig op werkdagen van 08:00–22:00 uur. Houd rekening met eis 11a.02 van het PvE (bijlage 9).

De prijzen zijn exclusief btw. Opdrachtnemer rekent 9% btw op alle onderdelen, met uitzondering van arrangementen en alcoholische dranken waarvoor een btw-tarief van 21% geldt.

Bepaalde (smaak)opties zijn seizoensgebonden, waar Opdrachtnemer wordt geacht zelf invulling te geven aan een passende, kwalitatief gelijkwaardige (smaak)optie. Voor artikelen/items/onderdelen waarvoor dit geldt is dat aangegeven.

Bij het serveren van alle genoemde artikelen/items/onderdelen wordt gebruik gemaakt bestek, serviesgoed en glaswerk van Opdrachtgever.

Koffie en thee dienen met de gebruikelijke condimenten (suiker, melk, zoetstof etc.) te worden geserveerd. Hiervoor worden geen extra kosten gerekend.

Bij genoemde merknamen, fabricaten, typen, etc. en waarbij het (wellicht) handelt om een unieke zaak, dient er na deze merknamen "of gelijkwaardig" te worden gelezen.

1. Ontvangst

1.01 KAN KOFFIE (6 koppen): € 2,25 per kan

Kan met verse koffie

1.02 KAN THEE (6 koppen): € 1,74 per kan

Kan met heet water en diverse smaken thee

1.03 KAN WATER: € 0,69 per liter

Kan gekoeld water geserveerd met glazen

1.04 KAN WATER MET FRUIT: € 1,10 per liter [seizoensgebonden]

Smaken: verse munt, limoen-citroen, komkommer, frambozen-blauwe bessen

1.05 KAN VERSE HUISGEMAAKTE LIMONADE: € 1,75 per liter [seizoensgebonden]

Smaken: sinaasappel-steranijs, sinaasappel-limoen, sinaasappel-mango, sinaasappel-rode biet, bosvruchten-dragon

1.06 VERSE SMOOTHIES: € 5,50 per liter [seizoensgebonden]

Smaken: aardbei-banaan, bosbessen, bosvruchten-aardbei, banaan-sinaasappel, mango-kokos

1.07 VERSE SAPPEN: € 5,50 per liter [seizoensgebonden]

Smaken: aardbei, bosvruchten, sinaasappel, appel-gember

1.08 BRUISEND WATER: € 2,25 per 0,75 liter

Water met koolzuur

1.09 VIENNOISERIE: € 1,69 per stuk

Luxe zoetigheden: chocoladebol, petit four, appel flap, kersen flap, berlinerbol, brownie

1.10 MUFFIN: € 1,15 per stuk [seizoensgebonden]

Huisgebakken muffins met smaken: vanille, chocolade, bosbessen, appel-kaneel

1.11 KOEKJES: € 0,77 per persoon

Roomboterkoekjes geserveerd op een schaal

2. Lunches

2.01 LUNCH SUPPLEMENT (onderdeel van onderstaande lunches)

2 sneetjes suikerbrood, 1 rozijnenbol, 1 glas drank (keuze uit melk, karnemelk, of vers sinaasappelsap) en 1 stuk handfruit.

2.02 BASIS LUNCH: € 6,31 per persoon

Schalen met verse zachte witte en bruine bolletjes. Met diverse soorten beleg zoals, achterham, verschillende Nederlandse kazen. Inclusief Lunch supplement (2.01).

2.03 COMFORT LUNCH: € 7,45 per persoon (of € 1,10 supplement bij arrangement)

Schalen met witte en bruine vers gebakken pistolets met diverse soorten beleg zoals Meijer achterham (of gelijkwaardig), jonge kaas etc. Inclusief Lunch supplement (2.01).

2.04 LUXE LUNCH: € 8,59 per persoon (of € 2,25 supplement bij arrangement)

Schalen met vers afgebakken luxe broodjes met diverse soorten beleg zoals rosbief, Old Amsterdam (of gelijkwaardig), humus, etc. Inclusief Lunch supplement (2.01).

2.05 SANDWICH LUNCH: € 8,13 per persoon (of € 1,80 supplement bij arrangement)

Schalen met 3 laags sandwiches met diverse soorten beleg zoals zalm, carpaccio en gegrilde groente etc. Inclusief Lunch supplement (2.01).

2.06 COUNTER LUNCH (op rekening)

Gast kan lunch samenstellen in het bedrijfsrestaurant en op rekening lunchen.

Los te bestellen bij de lunch:

2.07 BROODJE KROKET: € 1,35 per stuk

Zacht broodje met een huisgemaakte kroket met mosterd.

2.08 SALADE: 125 grams € 1,80 per persoon

Gemengde salade met een vinaigrette geserveerd in een grote schaal.

2.09 FRUITSALADE: 125 gram € 1,50 per persoon

Vers gesneden salade van seizoenfruit geserveerd in een grote schaal.

2.10 GLAASJE YOGHURT: € 1,25 per persoon

Biologische yoghurt met muesli.

2.11 KOM SOEP: € 1,10 per persoon

Verse kom soep (vanaf 10 personen).

2.12 MINI-PIZZA: € 2,25 per persoon
Salami of vegetarische mini-pizza.

2.13 WORSTENBROODJE: € 1,95 per persoon
Brooddeeg snack met een gehakt vulling.

2.14 SAUCIJZENBROODJE: € 1,95 per persoon
Bladerdeeg snack met een gehakt vulling.

2.15 KAASBROODJE: € 1,95 per persoon
Knapperig korstdeeg met een royale kaasvulling.

3. Evenementen

3.01 ONTVANGST: € 2,00 per persoon
Koffie (1.01), thee (1.02), water met fruit (1.04) en koekjes (1.11).

3.02 OCHTENDPAUZE: € 2,75 per persoon
Koffie (1.01), thee (1.02), water met fruit (1.04), verse huisgemaakte limonade (1.05), muffins (1.10) en brownies.

3.03 MIDDAGPAUZE: € 2,75 per persoon
Koffie (1.01), thee (1.02), flesjes frisdrank en energy bars.

3.04 EVENEMENTENARRANGEMENT OCHTEND: € 11,06 per persoon
Ontvangst (3.01)
Ochtendpauze (3.02)
Basislunch (2.02) met koffie (1.01) en thee (1.02)

3.05 EVENEMENTENARRANGEMENT MIDDAG: € 9,06 per persoon
Basislunch (2.02) met koffie (1.01) en thee (1.02)
Middagpauze (3.03)

3.06 EVENEMENTENARRANGEMENT DAG: € 13.81 per persoon
Ontvangst (3.01)
Ochtendpauze (3.02)
Basislunch (2.02) met koffie (1.01) en thee (1.02)
Middagpauze (3.03)

3.07 BORRELARRANGEMENT I - 1 UUR: € 7.50 per persoon
Onbeperkt drankjes uit het Hollands drank assortiment, inclusief bediening, zoutjes/nootjes en olijven.

3.08 BORRELARRANGEMENT II - 1 UUR: € 6.00 per persoon
Hollands dranken assortiment op basis van 2 consumptiemuntjes per persoon uit het Hollands drank assortiment, inclusief bediening, zoutjes/nootjes en olijven.

3.09 VERLENGEN BORRELARRANGEMENT 3.07 OF 3.08:

Per uur: € 5.50 per persoon
Per half uur: € 3.00 per persoon

Alleen te bestellen als onderdeel van de evenementenarrangementen 3.04, 3.05 of 3.06:

3.10 AFSLUITENDE BORREL EXCL. PERSONEEL: € 3.25 per persoon
2 drankjes van het Hollands drank assortiment met zoutjes/nootjes en olijven.

3.11 AFSLUITENDE BORREL INCL. PERSONEEL: € 4.75 per persoon
2 drankjes van het Hollands drank assortiment met zoutjes/nootjes en olijven.

4. Borrels

4.01 BORRELKAR INCLUSIEF ALCOHOL: € 4,49 per persoon
Pepsi, Pepsi light, Sisi, 7Up, Spa reine, Spa intense, Bavaria bier, Bavaria radler 0%, Santa Alicia Merlot, Santa Alicia Chardonnay. Gebaseerd op 3 consumpties per persoon. Consumpties inclusief nootjesmix.

4.02 BORRELKAR EXCLUSIEF ALCOHOL: € 4,26 per persoon
Pepsi, Pepsi light, Sisi, 7Up, Spa reine, Spa intense, vers sinaasappelsap. Gebaseerd op 3 consumpties per persoon. Consumpties inclusief nootjesmix.

4.03 PROSECCO: € 15,50 per fles (8 glazen per fles)

4.04 BROODETAGÈRE: € 17,50 per 10 personen (op tafel)
Etagère met diverse broodsoorten geserveerd met tapenades en olijven.

4.05 KAAS/WORST EN GEZOND: € 2,75 per persoon (uitgeserveerd)
Variëteit aan kaas, worst, tomaat en komkommer. Geserveerd met een dipsaus.

4.06 CHIPS EN DIPS: € 1,01 per persoon (op tafel)
Tortilla chips, naturel chips, salsa dip, guacamole.

4.07 CRUDITÉS: € 2,60 per persoon (op tafel)
Rauwkost, selderijzout, bearnaise mayonaise.

4.08 KAAS EN WORST: € 1,95 per persoon (uitgeserveerd)
Belegen kaas, komijn kaas, marcousse, bleu de gex, salami, grillworst, mosterd.

4.09 BITTERBALLEN À 3 STUKS: € 1,95 per persoon (uitgeserveerd)
Selectie bitterballen, rundvlees, groente, kaas en kip.

4.10 BITTERGARNITUUR À 3 STUKS: € 2,55 per persoon (uitgeserveerd)
Gemengd bittergarnituur met mini-frikandellen, rundvleesbitterballen, kaasstengels en loempia's.

Vanaf 20 personen:

4.11 BROOD EN DIPS: € 2,25 per persoon (op tafel)
Ciabatta, focaccia, knoflookbrood, dipping oils, aioli, tapenades, olijven.

4.12 TAPAS: € 2,25 per persoon (uitgeserveerd)

Gemarineerde gamba's, kippincho's, manchego kaas, pikante gehaktballetjes, camembert, cherry tomaatjes en mozzarella.

4.13 BOERENBROODHAPJES: € 1,95 per persoon (uitgeserveerd)

Boerenbrood met dagvers beleg, zoals: geitenkaas en appel, tonijnsalade, rundertartaar en piccalilly, zalm en rivierkreeft.

4.14 LUXE SEIZOENSHAPJES: € 1,95 per persoon (uitgeserveerd)

Luxe hapjes geserveerd in glaasjes.

5. Diners

5.01 SEIZOENSGEBONDEN 2-GANGENDINER: €22,50 per persoon

Een voorbeeld 3-gangen menu:

- Carpaccio van kabeljauw met een ratatouille salade en bisque dressing
- Diamanthaas met paddenstoelen / aardappel mousseline en een garnituur van wortel

In plaats van een voorgerecht en hoofdgerecht kan het 2-gangendiner ook uit een hoofdgerecht en nagerecht bestaan.

5.02 SEIZOENSGEBONDEN 3-GANGENDINER: €27,50 per persoon

Een voorbeeld 3-gangen menu:

- Carpaccio van kabeljauw met een ratatouille salade en bisque dressing
- Diamanthaas met paddenstoelen/aardappel mousseline en een garnituur van wortel
- Limoentaartje met mango coulis

5.03 WALKING LUNCH/DINER: € 19,50 per persoon (min. 10 personen)

- Rundercarpaccio met truffeldressing
- Wrap gevuld met zalm
- Salade caprese spies
- Dubbel getrokken lamsbouillon
- Rode mul op een bedje van noedels
- Kalfsentrecote met roseval
- Panna Cotta

5.04 ITALIAANS BUFFET: € 18,50 per persoon (min. 10 personen)

- Antipasti di verdure: Gegrilde en gemarineerde groenten waaronder courgette, paprika, tomaat en artisjok
- Carpaccio salade: Rucola, veldsla, carpaccio, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
- Caprese: Tomaat met mozzarella, basilicum en olijfolie
- Pastasalade farfalle: Farfalle vers gegrilde groenten, pesto, pomodori, rode ui en Italiaanse worst
- Tortellini salade: Tortellini met broccoli, ham en basilicum room mayonaise
- Lasagne Bolognese: Huisgemaakte lasagne met rundergehakt
- Lasagne a la spinacchi: Groene lasagne met tomaat, spinazie, ei, béchamel en kaas

Geserveerd met variatie van kleine broodjes, roomboter en kruidenboter.

5.05 OOSTERS BUFFET: € 17,50 per persoon (min. 10 personen)

- Nasi putih & Bami goreng: Witte rijst & gebakken noedels

- Daging rendang: Rundvlees in een saus van kokos
- Ikan goreng: Gefrituurde stukjes Victoriabaars in een pittige rode Indonesische saus
- Sate ayam: Sate van kip in Indonesische pindasaus
- Sambal goreng buncies: Boontjes, bamboespruiten en een hete saus
- Sayur lodeh: Gemengde groenten in een kokosbouillon
- Sambal goreng telur: Eieren in een pittige Indonesische saus
- Atjar tjampur kuning: Koude gemende groenten in zoetzure saus

Geserveerd met kroepoek, seroendeng en sambal badjak

5.06 WARM/KOUD BUFFET: € 17,50 per persoon (min. 10 personen)

- Vers afgebakken brood met tapenade, aioli en kruidenboter
- Caesarsalade met gegrilde kip
- Couscoussalade met gegrilde groente en champignons
- Verse salade van tonijn
- Verse tomaten crèmesoep
- Zalmfilet met kruiden "beurre blanc" saus
- Kipfilet Bonne femme
- Crème brûlée

5.07 TAPAS BUFFET: € 19,50 per persoon (min. 10 personen)

- Tomates Rellenos: Gevulde tomaten
- Spiesjes van artisjokharten, tomaat en limoen
- Tortilla Espanola: Spaanse omelet
- Tostadas de Pescado: Toast met gerookte vis en knoflook
- Spiesjes van garnalen en chorizo,
- Pollo al Ajillo: Kippenvleugels met een knoflookmarinade
- Paëlla: Spaanse gele rijst met diverse vissoorten
- Jambon de Serrano au melon: Spaanse gerookte ham met meloen

Bij ieder diner te bestellen:

5.08 WIJN-SPIJSCOMBINATIE / DRANKENARRANGEMENT: € 12,50 per persoon

Wijnen (afgestemd op menu)

Kan gekoeld water (1.03) en bruisend water (1.08) op tafel

Afsluiting met koffie/thee en friandises.