

HET NOORDBRABANTS MUSEUM



EVENEMENTEN
BROCHURE **2026**



JOUW EVENT IN HET NOORDBRABANTS MUSEUM.

Een event in onze monumentale Statenzaal met glas-in-loodramen, een intiem diner in de Gedeputeerdenkamer of een borrel in de gezellige MuseumBrasserie?

Het Noordbrabants Museum is een inspirerende omgeving voor jouw event. Onder toezicht oog van onze Brabantse meesters, internationale topkunstenaars en jonge talentvolle makers, maken we ieder event er eentje om in te lijsten.

Onze schitterende ruimtes, indrukwekkende historie en heerlijke tuinen in hartje Den Bosch nodigen uit er een prachtige dag van te maken.

**HET
NOORDBRABANTS
MUSEUM**

Verwersstraat 41, 5211 HT 's Hertogenbosch
+31 85 303 4967
evenement@hnbm.nl





INHOUDSOPGAVE

Overzicht ruimtes	3
Statenzaal	4
MuseumBrasserie	5
Patiotuin	6
Griffierkamer	7
Gedeputeerdenkamer	8
Rabobankgalerij	9
Paleistuin	10
Jan de Bie	11
Entreehal Design Museum	12
Plattegrond	13
Prijzen & capaciteiten	14
Arrangementen	15
Vergaderarrangementen	16
Dagarrangementen	17
Ontvangst & pauze	18
Lunch	19
Borrel	20
Culinaire invulling op maat	21
Dinerbuffet	23
Streetfoodbuffet	25
Walking dinner	26
Sit down dinner	27
Dranken	28
Crewcatering	29
Sfeer & inrichting	30
Onze voorwaarden	31

OVERZICHT RUIMTES

Onze ruimtes en tuinen zijn geschikt voor kleine en grote evenementen, tot wel 200 personen. Het Noordbrabants Museum ligt in het historische hart van Den Bosch, met de Markt en de Sint-Janskathedraal op steenworp afstand. Het museum is goed bereikbaar met de auto en het openbaar vervoer. Parkeergarage Wolvenhoek vind je om de hoek en vanaf Centraal Station is het 10 minuten lopen.



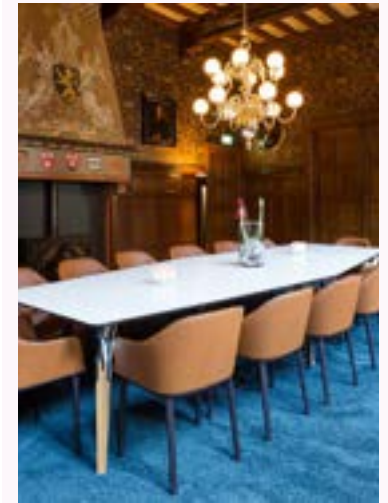
STATENZAAL
200 personen



MUSEUMBRASSERIE
100 personen



GRIFFIERKAMER
50 personen



GEDEPUTEERDENKAMER
50 personen



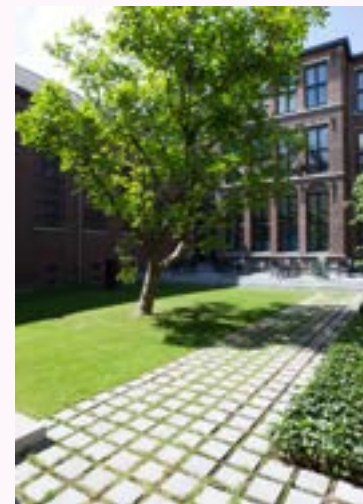
JAN DE BIE
30 personen



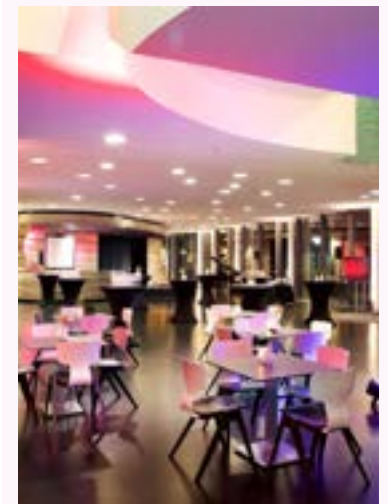
RABOBANKGALERIJ
30 personen



PALEISTUIN
200 personen



PATIUIN
80 personen



**ENTREEHAL
DESIGN MUSEUM**
80 personen

STATENZAAL

MONUMENTALE KAPEL MET EIGENTIJDSE TWIST

Ons paradepaardje. De Statenzaal is de grootste en meest imposante zaal van Het Noordbrabants Museum. De gigantische glas-in-loodramen, fonkelende kroonluchters, de met sierhout bewerkte zijwanden, de nisjes met gouden beelden en het originele houten plafond; alle details samen maken de zaal imposant en uniek in zijn soort. Je kijkt er je ogen uit.



OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner	Beamer, dynamisch filmscherm, microfoon, speakers* en Wifi	Dagdeel	Hele dag
X	160	200	100		1.250	2.200

*Microfoon en speakers zijn toereikend voor groepen tot 60 personen



MUSEUMBRASSERIE

KLOPPEND HART VAN DE EVENTRUIMTES

De MuseumBrasserie vormt het kloppend hart van de eventruimtes. De aangrenzende patiotuin biedt bij events een sfeervolle buitenruimte voor gasten die graag in de open lucht verblijven. De MuseumBrasserie is ideaal voor cateringmomenten tijdens een event in één van de aangrenzende eventruimtes zoals de Statenzaal. Van lunch en borrel tot diner of feestavond. Hier komt elk event tot zijn recht.

OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner	Wifi	Dagdeel	Hele dag
X	X	150	80		750	1.300

PATIOTUIN

MONUMENTAAL EN TOCH INTIEM

Een plek waar je je meteen op je gemak voelt. De Patiotuin is omringd door drie eeuwen architectuur, maar voelt door de intieme sfeer knus en gezellig aan. De binnentuin grenst aan de Statenzaal en de MuseumBrasserie en staat daarmee in directe verbinding met het museum. Een droomlocatie!



OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner		Dagdeel	Hele dag
X	X	80	40	Wifi	750	1.300



GRIFFIERKAMER

STIJLVOL EN VEELZIJDIG

Een ruimte die rust en klasse uitstraalt. De Griffierkamer ademt dezelfde sfeer als de Gedeputeerdenkamer, maar met een eigentijdse invulling. Ingericht door MisterDesign met een comfortabele loungehoek en een (vergader) tafel met zes stoelen, biedt deze ruimte alle mogelijkheden voor een bijeenkomst op niveau.

Of het nu gaat om een boardroom meeting, een verzorgde lunch, een intiem diner of een belangrijk één-op-één gesprek zoals een sollicitatie: de Griffierkamer past zich moeiteloos aan. Een plek waar aandacht, focus en comfort samenkomen.

OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner	Wifi	Dagdeel	Hele dag
6	X	X	6		475	850

GEDEPUTEERDENKAMER

HISTORISCHE GRANDEUR

Vergaderen of dineren in een chic en stijlvol decor doet écht wat voor de arbeidsvitaminen en smaakpapillen. De Gedeputeerdenkamer is zo'n plek. De voormalige vergaderkamer van de Gedeputeerde Staten van Noord-Brabant is het toppunt van vorstelikheden. Sfeervol ingericht met een authentiek laat 19de-eeuws interieur, zoals goudkleurig behang, imposante schouw, dito kroonluchter en beeldige plafondschildering. Je vindt de Gedeputeerdenkamer in het Griffiergebouw, naast de MuseumBrasserie.



OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner		Dagdeel	Hele dag
20	40	50	50	Wifi	650	1.150



RABOBANKGALERIJ

OPEN MET ZICHT OP DE PALEISTUIN

Direct naast de Statenzaal vind je de Rabobankgalerij: een moderne hal die de brug vormt tussen de entree van Het Noordbrabants Museum en de entree van Design Museum Den Bosch. De open, eigentijdse ruimte met veel glas vormt een stijlvol contrast met de omliggende historische zalen. Dankzij de indrukwekkende glazen wand geniet je hier van een prachtig uitzicht op de Paleistuin, waarbij binnen en buiten op elegante wijze in elkaar overlopen.

OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner	Wifi	Dagdeel	Hele dag
X	X	100	100		1.000	1.750

*Alleen beschikbaar buiten openingstijden van het museum

PALEISTUIN

GROENE OASE IN DE STAD

Sprookjesachtig, groen en intiem: de Paleistuin is met zijn rode beuk, botanische blikvangers en bronzen beelden van belangrijke Zuid-Nederlandse kunstenaars een van de allermooiste plekken van het museum. Door een subtiële belichting is de Paleistuin ook in de avonduren heel sfeervol. Perfect voor een borrel of concert!



OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner	Wifi	Dagdeel	Hele dag
X	X	200	X		1.000	1.750

*Alleen beschikbaar buiten openingstijden van het museum



JAN DE BIE

LICHT, KUNST EN FLEXIBILITEIT

Een ruimte waar creativiteit en functionaliteit elkaar versterken. De Jan de Bie-ruimte is licht en uitnodigend, met karakteristieke muurbeschilderingen van de visueel kunstenaar Jan de Bie die direct de aandacht trekken.

Dankzij de schuifdeuren is de ruimte eenvoudig te verbinden met de Gedeputeerdenkamer, waardoor er extra mogelijkheden ontstaan voor grotere of gecombineerde bijeenkomsten.

Of het nu gaat om break-outsessies, een workshop, lunch, borrel of diner: deze veelzijdige ruimte past zich moeiteloos aan. Bovendien is de Jan de Bie-ruimte direct toegankelijk vanuit de MuseumBrasserie, wat het een praktische en prettige plek maakt binnen het geheel.

OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner	Wifi	Dagdeel	Hele dag
12	20	25	20		475	850

ENTREEHAL DESIGN MUSEUM

LICHT EN RUIMTELIJK

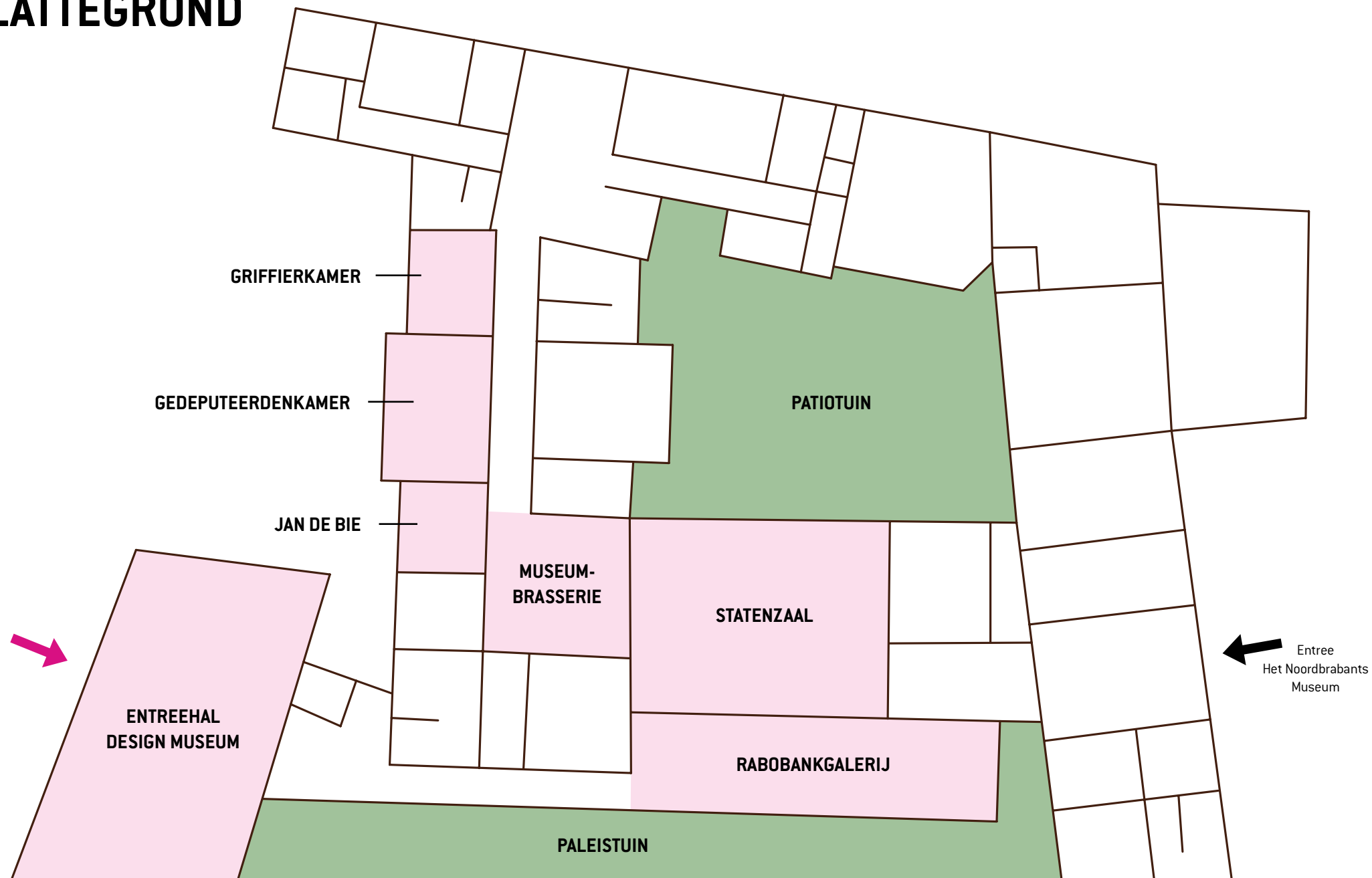
Verzot op moderne architectuur en op zoek naar een bijzondere ruimte voor een borrel, feest of diner? De Entreehal van Design Museum Den Bosch is zonder aankleding al een blikvanger van jewelste. De ruimte is licht en open en biedt een prachtig uitzicht op de historische binnenstad én op de Paleistuin. Om over de houten ontvangstbalie en gigantische witte trap nog maar te zwijgen. Dé plek voor een onvergetelijk event!



OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
Vergadering	Theater	Borrel	Diner	Wifi	Dagdeel	Hele dag
X	X	150	75		1.250	2.150

*Alleen beschikbaar buiten openingstijden van het museum

PLATTEGROND



PRIJZEN & CAPACITEITEN

RUIMTE	OPSTELLINGEN				STANDAARD FACILITEITEN	ZAALHUUR	
	Vergadering	Theater	Borrel	Diner		Dagdeel	Hele dag
Statenzaal	X	160	200	100	Beamer, dynamisch filmscherm, microfoon, speakers ** en Wifi	1.250	2.200
MuseumBrasserie	X	X	150	80	Wifi	750	1.300
Patiotuin	X	X	80	40	Wifi	750	1.300
Griffierkamer	8	X	X	X	Wifi	475	850
Gedeputeerdenkamer	20	40	50	50	Wifi	650	1.150
Rabobankgalerij *	X	X	130	100	Wifi	1.000	1.750
Paleistuin *	X	X	200	X	Wifi	1.000	1.750
Jan de Bie	12	20	25	20	Wifi	475	850
Entreehal Design Museum *	X	X	150	75	Wifi	1.250	2.150

* Alleen beschikbaar buiten openingstijden van het museum

** Microfoon en speakers zijn toereikend voor groepen tot 60 personen

ARRANGEMENTEN

Met onze culinaire arrangementen weet je zeker dat je gasten niets tekortkomen. 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 toppersoneel. 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 ons draait alles om de beleving.

Onze arrangementen zijn te boeken voor events tot 200 personen. Maar let op: boek je geen vergaderof 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.

**JIJ ORGANISEERT,
WIJ REGELEN DE REST.**



VERGADER- ARRANGEMENTEN

Ons vergaderarrangement biedt alles wat je nodig hebt om scherp te blijven en door te pakken. Koffie die je wakker schudt, snacks die je focus houden en drankjes die je energie geven. Geen afleiding, gewoon alles in één klap geregeld.

Wij nemen de logistiek uit handen, zodat jij kunt doen waar je goed in bent: je werk. Van de ochtendkick tot de laatste break – alles klopt, alles is top. Focussen? Makkelijk.

Jij komt met je ideeën, wij met de perfecte setting. Let's make it happen!

PRIJZEN

Halve dag	14.55
Halve dag + lunch	34.9
Hele dag	43.85

ONTVANGST

- Koffie, thee en smaakwater
- Koffiekoekje

OCHTENDPAUZE

- Koffie, thee en smaakwater
- Zoete verleiding uit de bakkerij, denk hierbij mini zoetigheden zoals brownie, mini donuts en bananencake

LUNCH

- Koffie, thee en sappen
- Kop soep van de dag
- Luxe belegd broodje
- Krentenbol met kaas
- Brabants worstenbroodje [vega optie mogelijk]

VERVOLG VERGADERING

- Koffie, thee en smaakwater



MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

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

DAG-ARRANGEMENTEN

Te boeken vanaf 30 personen

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.

PRIJZEN

Halve dag	17
Halve dag + lunch	36.35
Hele dag	45.1

ONTVANGST 'DO'NUT WORRY'

- Koffie, thee en smaakwater
- Mini donuts

OCHTENDPAUZE 'BOSSCHE BREAK'

- Koffie, thee en smaakwater
- Bossche bol

LUNCH 'THE LUXE BITES' (2,5 items pp)

- Koffie, thee, smaakwater en sappen
- Diverse brood- en belegsoorten, zoals:
 - Maisbroodje | gerookte kip | chimichurri | mangochutney
 - Waldkorn | geitenkaascrème | gegrilde courgette | walnoot | granaatappel
 - Wrap | zalm | kruidenroomkaas | sla | komkommerchutney
 - Meergranenbroodje | vegan filet americain | augurk | vegan piccalillymayonaise
- Kop seizoenssoep van de dag

MIDDAGPAUZE 'MACARON MAGIC' (alleen bij 8 uur)

- Koffie, thee, smaakwater en frisdranken
- Kleurige macarons

MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

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





ONTVANGST & PAUZE

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. De pauze? Een echt genietmoment. Smaakt naar meer, toch?

MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Theetuintje	1.05
Breid de theeselectie uit met bijvoorbeeld verse munt, gember, sinaasappel, citroen of kaneel	
Candybars	1.85
Handfruit	2.05
American cookies	3.5
Mini quiche	4.65
DAY chips	2.65
DAY repen	3.1

DO'NUT WORRY 7.3

- Koffie, thee en smaakwater
- Mini donuts

BANANA BLISS 9.95

- Koffie, thee en smaakwater
- Vegan bananenbrood

BOSSCHE BREAK 11.25

- Koffie, thee en smaakwater
- Bossche bol

MACARON MAGIC 8.4

- Koffie, thee, smaakwater en frisdrank
- Kleurige macarons

HARTIGE TREK 9.95

- Koffie, thee, smaakwater en frisdrank
- Saucijzen- of kaasbroodje

BRABANT BOOST 10.75

- Koffie, thee, smaakwater en frisdrank
- Brabants worstenbroodje



LUNCH

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?

Achter de schermen staat onze crew klaar. Jij kiest de lekkerste broodjes en frisse gerechten, wij zorgen dat alles soepel verloopt.

MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Theetuintje 1.05

Breid de theeselectie uit met bijvoorbeeld verse munt, gember, sinaasappel, citroen of kaneel

Smoothie 5.05

Saucijzen- of kaasbroodje 3.85

Kop seizoenssoep 4.15

Worstenbroodje 4.65

Broodje rundvleeskroket 4.65

Quiche geitenkaas of caprese 4.65

Fruitsalade 5.85

Caesarsalade 6.2

THE LUXE BITES 23.35

- Koffie, thee, smaakwater en sappen
- Diverse brood- en belegsoorten, zoals:
 - Maisbroodje | gerookte kip | chimichurri | mangochutney
 - Waldkorn | geitenkaascrème | gegrilde courgette | walnoot | granaatappel
 - Wrap | zalm | kruidenroomkaas | sla | komkommerchutney
 - Meergranenbroodje | vegan filet americain | augurk | vegan piccalillymayonaise

[uitgaande van 1,5 item pp]

- Kop seizoenssoep van de dag [uitgaande van 1 item pp]

GREENS & GRAINS 23.85

- Koffie, thee, smaakwater en sappen
- Groententortilla's, desem- en volkorenbrood met diverse soorten beleg, zoals:
 - Gegrilde aubergine | gegrilde courgette | (vegan) roomkaas | pesto | cherrytomaat
 - Tonijnsalade | Griekse yoghurt | rode verse kruiden | citroen
 - Gerookte hoenderborst | ontbijtspek | tomaat | kropsla
 - Old Amsterdam | pompoenhumus | rode mizuna | pitten | zaden

[uitgaande van 1,5 item pp]

- Quiche geitenkaas | rode ui of Caprese [uitgaande van 1 item pp]

SANDWICH & GOURMET 31.1

- Koffie, thee, smaakwater en sappen
- Halve sandwiches en diverse mini zachte bolletjes met diverse beleg, zoals:
 - Gerookte Scandinavische lax | dillecrème | komkommer
 - Oude kaas | truffelmayonaise | notensla
 - Romige ei-truffelsalade | tuinkers
 - Tomatencrème | gerookte kalkoen | komkommer

[uitgaande van 2 items pp]

- Caesarsalade [uitgaande van 1 item pp]
- Bananenbrood [1 pp]



BORREL

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.

MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Crudité	2.3
Charcuterie plankje	7.05
Hartig hoorntje	3.1
Mini quiche	4.65
Verse friet	4.65
Broodje hamburger	5.85
Proeverij mini kroketjes (3 p.p.)	7.55
Kaas-, groenten- en gambakroketjes	

SNACK ATTACK 25.10

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Op de statafels plaatsen wij krokante maiszoutjes en kaasstengels
- Onze medewerkers serveren bittergarnituur, zoals bitterballen, kaastengels en mini loempia's (3 items per persoon)

•

BITES & VIBES 27.95

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Op de statafels plaatsen wij nacho chips met spicy guacamole en fijne groenten
- Onze medewerkers serveren een mix van oesterzwambitterballen, gambakroketjes met cocktailsaus en yakitorispiesjes (3 items per persoon)

DRINKS & DELIGHTS 30.8

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Op de statafels plaatsen wij een mix van gemengde luxe noten van Gotjé en crudité
- Onze medewerkers serveren luxe hapjes, zoals pittig gekruide kalfsgehaktballetjes met dragoncrème en bruschetta's met diverse toppings (3 items per persoon)

A hand with red-painted nails holds a white ceramic plate with a dark rim. On the plate is a large scallop shell filled with a dish. The dish consists of a base of green puree, topped with a layer of white cream, and then five circular slices of hard-boiled egg. Each egg slice is garnished with a dollop of bright green puree and a small purple microgreen. The background is a soft-focus grey surface with a glass of water and some greenery.

**CULINAIRE
INVULLING
OP MAAT**

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 standaardoplossingen, 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!**



DINERBUFFET

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!

PRIJZEN

De vanafprijzen zijn gebaseerd op 2 uur en inclusief benodigde meubilair, mastieken, personeelskosten, dranken uit het Hollands drankenassortiment en keukenmaterialen. De prijs is berekend op 100 personen. Wij maken graag een voorstel op maat.

OOSTERS GENIETEN vanaf 69.5

Geserveerd met Atjar tjampoer, gebakken uitjes, sambal en kroepoek

- Noodle Goreng | gebakken eiernoodles | oosterse groenten | zwarte bonensaus
- Ayam Saté | stukjes geroosterde kippendij | Oriëntaalse pindasaus
- Foe yong hai | omelet | zoete tomatensaus | atjar
- Sajor Lodeh | tofu | bloemkool | bonen | peen | saus van kokos

ITALIAANS BUFFET vanaf 65.95

Koude gerechten

- Salade caprese | mozzarella | tomaat | pesto | mesclun
- Panzanella salade | brood | tomaat | olijven | rode ui | kappertjes
- Tomatensoep | kruidenolie
- Landbrood | olijventapenade | roomboter

Warme gerechten

- Gehaktlasagne | groenten | oude kaas
- Penne pasta à la funghi | groene kruiden
- Pasta pesto | kip | broccoli | rode ui | knoflook



EUROPEES GENIETEN vanaf 77.95

Koude gerechten

- Italiaanse salade | pomodori | mozzarella | basilicum
- Turkse bulgur | kikkererwten | gemarineerde Mediterraanse kaas | koriander
- Flatbread | hummus | kruidenmayonaise

Warme gerechten

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

OTTOLENGHI vanaf 78.5

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. Van geroosterde bloemkool met Za'atar tot frisse salades die je doen watertanden, alles is vers en met liefde gemaakt. 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.

Koude gerechten

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

Warme gerechten

- Met 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





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.

4-GANGEN VANAF 93.5
5-GANGEN VANAF 102.5

PRIJZEN

De vanafprijzen zijn gebaseerd op 2 uur en inclusief benodigde meubilair, mastieken, personeelskosten, dranken uit het Hollands drankenassortiment en keukenmaterialen. De prijs is berekend op 100 personen. Wij maken graag een voorstel op maat.

INSPIRATIEMENU

Steak sandwich | brioche pulled beef |
chimichurri | gesmolten kaas

Butter chicken bowl | rijstsalade | cashewnoten |
gemarineerde kip | tandooricrème |
naanbrood | koriander

California crunchy sushirol | wasabimayonaise |
gember | komkommer

Ovengeroosterde aardappel 'Atelier style' |
dragonmayonaise | oude kaas

Vegan hummus bowl | geroosterde kikkererwten |
hummus | speltpita's | falafel | veldsla



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?

5-GANGEN VANAF 134.5
6-GANGEN VANAF 141.5

PRIJZEN

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.

INSPIRATIEMENU LENTE/ZOMER

Snijboon-gazpacho | lavas | MSC-tonijn |
citroenbonen | kapperblad

Tartaar | rode garnalen | ricotta | tomaat |
parels van balsamicoazijn

Met Medina geroosterde bloemkool | zoete aardappel |
granaatappel | groene chilisaus uit Jemen (zhug) (v)

Asperges | schuim van oude kaas | Guanciale |
duindoorn | zilte groenten (v)

Kalfssukade | orzo | auberginecrème van de BBQ |
warme Baskische paprikaketchup

Ganache van karamelchocolade | Hollandse kersen |
crumble van chocolade | ijs van olijfolie (v)

INSPIRATIEMENU HERFST/WINTER

Tataki van rund | Jabara Ponzu | nori crisp |
zoetzure pompoen | mierikswortelcrème

Freekeh salade | Perzische zalm | citrus | venkel |
yoghurt (v)

Aardappel-preisoep | Zeeuwse mosselen |
Zeeuwse wieren | saffraan

Rode bietengnocchi | Oudwijker Colosso |
walnoot | oregano-olie (v)

Eendenborst | pastinaak | pecannoten |
jus van kardemom | mandarijn

Popcorncrème | mais-tuile | dulce de leche |
gerookt vanille-ijs (v)



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!

3-GANGEN VANAF 141.95
4-GANGEN VANAF 170

PRIJZEN

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.

INSPIRATIEMENU LENTE/ZOMER

Japanse steak tartaar | sushirijst |
sambai-lente-uivinaigrette | lotuswortelchips

Gebakken scholfilet | ravioli | 'Nduja-mozzarella |
jonge spinazie | dragon beurre blanc

Crèmeux van passievrucht | cactusvijg |
vanillegelei | passievruchtcrumble | amandel (v)

INSPIRATIEMENU HERFST/WINTER

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

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

Mousse van sereh | krokante kokos |
pure chocolade | kalamansi vinaigrette



DRANKEN

Maak je event compleet met een écht Hollands drankenassortiment! Van de lekkerste bieren tot verfrissende limonades en unieke sappen. Perfect voor als je je gasten een stukje Nederland wilt laten proeven. Cheers!

HOLLANDS DRANKENASSORTIMENT

Onbeperkt frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen.

Pakketten

- 1-uurs pakket 15.75
- 2-uurs pakket 26.3
- 3-uurs pakket 31.5
- 4-uurs pakket 36.8

WELKOMSTRANKJES

Heet jouw gasten hartelijk welkom met een feestelijk drankje!

- Mocktail 7.05
- Prosecco 7.45
- Cocktail 10.95
- Champagne 13.5

Liever een complete cocktail- of mocktailbar inclusief cocktailshakers? Vraag naar de mogelijkheden!



CREW

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 15.75

- Twee zachte bollen | belegen kaas | gerookte kipfilet
- Handfruit
- Pakje melk
- Servet | pepermuntje

NO WASTE CREWDINER 21.9

Vanaf 20 personen

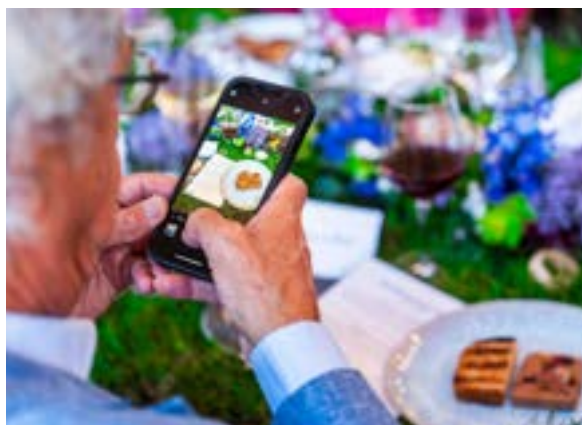
Ontdek ons No Waste Crew Buffet! Hier draait alles om duurzaamheid zonder in te boeten op smaak. Bij ons buffet krijg je altijd een stevige koolhydratencomponent. Denk aan romige risotto, knapperige aardappelen of smaakvolle quinoa. En vergeet de groente niet! We zorgen voor een frisse, kleurrijke groentemix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

NO WASTE

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

