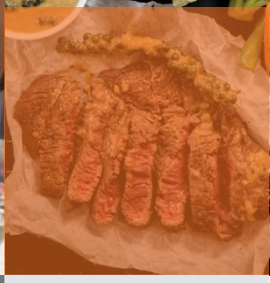


Grand Café + Sterrenrestaurant + Podium/ Aorta + Vergaderzalen + Koffie en thee + Ontbijt + Lunch + Buffetten + Recepties + Diplomeringen + Bittergarnituren + Dranken + High Tea + Funcookings + Specials

# BANQUETING MAP

Met trots presenteren wij u de banquetingmap.

Hierin vindt u alle mogelijkheden op het gebied van catering.

Een bijeenkomst is een belangrijke gebeurtenis. Of het nu gaat om een uitgebreide vergadering, een feestelijke bijeenkomst, een lunch of diner. U kunterop vertrouwen dat wij de zorg en uitvoering van uw aanvraag met volle aandacht uitvoeren.

Alle items in deze brochure zijn te bestellen via LOC+ catering. Uiteraard is ernog veel meer mogelijk. Wij gaan graag met u in gesprek over uw wensen en behoeften.

Hartelijke groet,

Team catering LOC+

# INHOUD


**5**
Algemene informatie

**6**
Zaalhuur

**7**
Opstellingen

**8**
Koffie service

**9**
Ontbijt

**11**
Lunch arrangementen

**13**
Buffetten

**14**
Recepties

**16**
Bittergarnituur

**17**
Dranken

**19**
High Tea

**20**
Kook workshops

**22**
Voorwaarden

**23**
Uw wensen

JEROEN MEUS
DAGELIJKSE KOST 2

# ALGEMENE INFORMATIE

## EEN BIJEENKOMST IS ALTIJD EEN BELANGRIJKE GEBEURTENIS

Deze banquetingmap geeft u een indruk van de mogelijkheden. Demeeste services zijn ingedeeld in praktische arrangementen. Ook krijgt u inzicht in de kosten die samenhangen met uw keuze.

**Service op maat**

Wij bieden producten aan van hoge kwaliteit. Als cateraar weten wij als geen ander dat services regelmatig op ad hoc basis gewenst zijn. We doen altijd ons uiterste best om de bestellingen geheel inovereenstemming met uw wensen uit te voeren.

U kunt kiezen uit de hier genoemde arrangementen of wij stellen uw perfecte bijeenkomst samen op basis van uw eisen en wensen. Wij maken graag een voorstel op maat.

**Prijzen en kosten**

De hiergenoemde prijzen zijn inclusief BTW.

**Dieetwensen en allergieën**

Voor al uw wensen, vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen. Wij zijn telefonisch op maandag t/m vrijdag bereikbaar van 8.30 uur - 16.00 uur.

06 33 580 172

catering@loc-hardenberg.nl

Wij kijken uit naar een prettige samenwerking!

# ZAALHUUR

Er zijn verschillende ruimtes te gebruiken voor bijeenkomsten en vergaderingen in het LOC+. Wij kunnen events tot ongeveer 300 personen voor u verzorgen.

### Grand Café

Een modern ingericht café dat ruimtebiedt voor verschillende activiteiten.

### Sterrenrestaurant

Een modern ingericht restaurant dat geschikt is voor grote vergaderingen, lunchafspraken, diners en nog veel meer.

### Podium/Aorta

Een prachtige ruimte voor grote evenementen en congressen.

### Vergaderzalen

De verschillende vergaderzalen in het gebouw bieden ruimte aan 10-50 personen.

### Zorg & Welzijn Plein

Het Zorg & Welzijn Plein biedt een modern ingerichte open ruimtelijke locatie voor bijvoorbeeld beurzen, congressen en andere activiteiten

Het is ook mogelijk om diverse ruimten tegelijk te gebruiken. We denken graag mee in de meest passende oplossing voor uw evenement.

### Tarieven

Onze tarieven voor de zaalhuur zijn afhankelijk van de aanvraag van de ruimte en het aantal dagdelen.

# OPSTELLINGEN

## KIES DE OPSTELLING DIE BIJ HET EVENT PAST

### Opstellingen
In de ruimtes zijn verschillende opstellingen mogelijk.

### Open carré opstelling
Bij de meeste mensen beter bekend als de U-vorm. Deze opstelling is zeer geschikt voor cursussen en presentaties waarbij aanwezigen notities moeten maken, maar waar ook een stukje interactie vereist is.

### Theateropstelling
Deze opstelling wordt vaak voor presentaties gebruikt waarbij de deelnemers alleen hoeven te luisteren en af en toe een vraag te stellen. Om het voorde deelnemers overzichtelijk te houden laten we de stoelen elke rij verspringen.
Indien gewenst kan men de koptafel ook weg laten of deze vervangen door een spreekgestoelte.

### Cabaretopstelling
Deze opstelling is bedoeld voor presentaties waarbij de deelnemers zelf ook aantekeningen moeten maken, maar waarbij geen interactie tussen elkaar is.

### Blok- en carréopstelling
De gesloten carré is zeer geschikt voor cursussen en presentaties waarbij de aanwezigen notities moeten maken en interactie vereist is. Tevens is de trainer ofvoorzitter deel hiervan, waardoor een duidelijke koptafel niet gewenst is.

### Schoolopstelling
De titel van deze opstelling zegt precies waar het voor bedoeld is. Voor theorielessen, toetsen, examens, etc.

| Ruimte | Type | Open Carré | theater | Cabaret | Blok | Carré | School |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Restaurant | Zaal | 20 | 50 | 50 | 30 | 30 | 50 |
| Grand Café | Zaal | / | 120 | 120 | 60 | 60 | 60 |
| Podium/Aorta | Zaal | / | 300 | / | / | / | / |

| Vergaderzalen | |
|---|---|
| B1.08 | max. 10 personen |
| B1.51 | max. 28 personen |
| Restaurant | max. 50 personen |

# KOFFIE SERVICE

Dagelijks verzorgen wij leveringen van koffie en thee door het gehele pand. Deze service is te bestellen op maandag t/m vrijdag van 8.00 t/m 16.00 uur. Aanvragen buiten de reguliere levertijden om dienen altijd in overleg te geschieden.

## Koffie/thee/dranken

| | |
|---|---|
| Koffie per kan | *€ 5,00* |
| Thee per kan | *€ 5,00* |
| Karaf ijswater | *€ 2,00* |
| Frisdrank flesje | *€ 1,75* |

## Voor bij de koffie

| | |
|---|---|
| Koekje monoverpakking | *€ 0,25* |
| Plak cake of koek | *€ 0,80* |
| Tony's chocolonely | *€ 0,60* |
| Gebak assortiment | *€ 3,50* |
| Petit four | *€ 3,50* |
| Huisgemaakt appelgebak | *€ 2,50* |

» Mocht u andere wensen hebben, zoals bijvoorbeeld bake-off broodjes of huisgebakken muffins,dan is dit in overleg natuurlijk mogelijk.

# ONTBIJT

U begint uw dag goed met een ontbijt vol keuzes uit de Schijf van Vijf. Ontbijten zorgt voor nieuwe energie na de nacht en brengt de spijsvertering op gang. Daarom is een goed ontbijt de belangrijkste maaltijd van de dag.

Een leuk idee is om eens met een klas of team gezamenlijk te gaan ontbijten en de dag zo anders te beginnen. Wij kunnen ontbijtbuffetten verzorgen voor groepen vanaf 15 personen. Er is keuze uit 3 ontbijtarrangementen die gebruikt kunnen worden tussen 8.00 - 10.00 uur. Mocht u tóch met een kleinere groep of een andere invulling voor uw ontbijt willen dan is dit in overleg mogelijk.

## Basisontbijt
**€ 8,50 p.p.**

Harde en zachte broodjes, kaas-, vlees- en zoet beleg, boter, koffie en thee, melk en karnemelk

## Ontbijt Goede start
**€ 9,95 p.p.**

Zuurdesembrood, hardeen zachte volkoren en meergranenbroodjes, kaas- en vleesbeleg, rauwkost, handfruit, gekookt ei, boter, koffie en thee, melk en karnemelk

## Luxe ontbijt ‘Mag het een onsje meer zijn’
**€ 15,00 p.p.**

Vers afgebakken desembrood, gesorteerde kleine broodjes, kaas-, vlees- en zoet beleg, yoghurt, granola, handfruit, scrambled egg, bacon, gepofte tomaatjes, boter, koffie en thee, melk en karnemelk, jus ‘d orange

# LUNCH ARRANGEMENTEN

Naast ontbijtarrangementen bieden wij ook een uitgebreid aanbod aan luncharrangementen. Wilt u zelf een lunchpakket op maat, dan is dat mogelijk. Neem hiervoor contact met ons op.

## Lunchbuffetten:

### Gezond
**€ 8,50 p.p.**

Soep

Diverse broodjes
Zuurdesembrood
Spiegel met kaas en vleeswaren
Zoetwaren
Boter
Handfruit
Verse jus d'orange
Melk en karnemelk

Eventueel toe te voegen:
Warme snack met wit bolletje € 3,00

### Gezond en luxe
**€ 12,50 p.p.**

Heldere soep
Vers afgebakken luxe broodjes
Zuurdesembrood

Rauwkost

Beenham met mosterdsaus
Gerookte zalm
Diverse kaassoorten
Diverse luxe vleeswaren

Verse fruitsalade

Verse Jus d'orange, melk, karnemelk, koffie en thee

# BUFFETTEN

Voor een heerlijk buffet samen met uw collega's of relaties kunt u ook contact met ons opnemen. Genoemde prijzen zijn exclusief drankjes.

## Stamppot buffet € 25,00 p.p
**(1 okt - 31 mrt)**

Boerenkool - hutspot - zuurkool – uitgebakken spekjes, rookworst - gehaktbal - speklap – mosterd – piccalilly – augurk – gefrituurde uitjes – jus

## Italiaans buffet € 25,00 p.p.

Lasagne - tagliatelle carbonara – risotto met spinazie – Italiaanse rauwkost – broodjes - kruidenboter

## Standaard koud & warm buffet
**€ 27,50 p.p.**

broodjes – diverse boters - rundvleessalade - zalmsalade - vleesspiegel standaard - visspiegel standaard - drumsticks - schnitzels met gebakken ui en champignons - gehaktballetjes satésaus - spareribs - aardappelkroketjes - groentemix

## Luxe koud & warm buffet
**€ 35,00 p.p.**

diverse soorten luxe broodjes – diverse botersoorten en tapenade - rundvleessalade - zalmsalade - aardappel ei salade - huisgemarineerde olijven - serranoham - vleesspiegel luxe - visspiegel luxe - biefstukpuntjes in stroganoffsaus - varkenshaasmedaillons in roomsaus - gestoofde vis in mosterdsaus - aardappelkroketjes - gebakken aardappelen - haricots verts met spek - **seizoensgerechten**:

Boeuf bourgignon met aardappelpuree en spruitjes met spek *(januari - maart)*,

Asperges met beenham, ei en gekookte krieltjes met hollandaisesaus *(april & mei),*

Lamsrack met ratatouille *(juni & juli),*

Mosselen op Antwerpse wijze*(september)*

Wildpeper met puree en rode kool *(oktober - december)*

## Tapas buffet € 37,50 p.p.

diverse soorten luxe broodjes - gezouten boter, kruidenboter, tapenades, aioli - fajitas met kip en zalm - peppadew's met roomkaas - gemarineerde olijven - meloen met ham - yakitorispiesjes - pittige knoflookgamba's - tortillas - quiches - hot chickenwings - runderballetjes in kruidige tomatensaus - patatas bravas - gemarineerde geroosterde groenten - serranoham - puntzakjes oerfriet met mayonaise

## Dessert buffet € 7,50 p.p.

verse fruitsalade - diverse bavarois - diverse ijssoorten - chocolade saus - slagroom

# RECEPTIES

U kunt bij ons terecht voor een heel verzorgde receptie. Maak eenkeuze uit onderstaande mogelijkheden of bespreek met ons uw eigenwensen voor een receptie op maat.

## Receptie ‘standaard’ *€ 4,00*

Kop koffie of thee

Gebak

Drankjes op basis van nacalculatie

## Receptie ‘deluxe’ *€ 6,00*

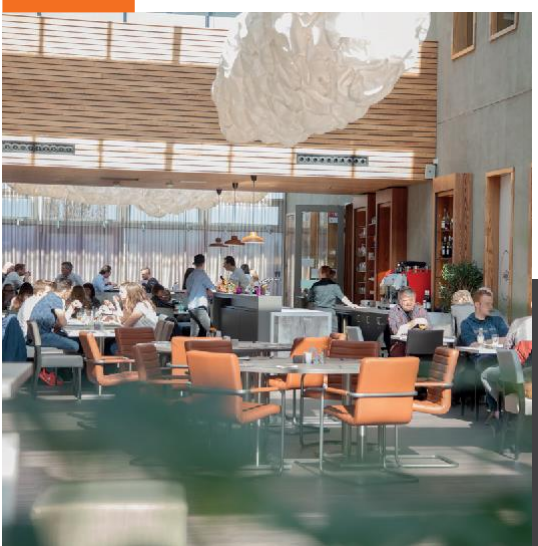
Kop koffie of thee

Gebak Twee

keer warme bittergarnituur

Borrelnootjes op tafel

Drankjes op basis van nacalculatie



» Extra opties:
Glas bubbels á € 2,00 per glas
Luxe bittergarnituur uit ons assortiment.

# DIPLOMERINGEN

Een diplomering op het programma? Laat ons ervoor zorgen dat het een geslaagd feestje wordt!

## Diplomering ‘standaard’

**€ 4,00 p.p.**

- Kop koffie of thee bij ontvangst
- Koek, cake of bonbons
- Champagne en rozen voor de gediplomeerden
- Nootjes op tafel bij de afsluitende borrel
- Twee warme bittergarnituur bij de afsluitende borrel
- Drankjes op basis van nacalculatie

## Diplomering ‘luxe’

**€ 4,50 p.p.**

- Kop koffie of thee bij ontvangst
- Koek, cake of bonbons
- Champagne en rozen voor de gediplomeerden
- Nootjes op tafel bij de afsluitende borrel
- Twee luxe koude bittergarnituur bij de afsluitende borrel
- Drankjes op basis van nacalculatie

# BITTER GARNITUUR

Een lekker hapje maakt een bijeenkomst, receptie of diplomering helemaal af. Daarom hebben we verschillende bittergarnituren samengesteld.

## Knabbel en babbel

**€ 0,70 per stuk**

Droge worst
Blokjes jong belegen kaas
Leverworst
Augurk in boterhamworst
Ei in rookvlees
Asperge in ham
Grillworst

## Doe maar gewoon

**€ 0,90 per stuk**

Blokjes jong belegen kaas met garnituur
Blokjes Old Amsterdam
Haring met roggebrood
Gevuld ei
Boomstammetje
Gehaktballetje met augurk
Geitenkaasbonbon
Patébonbon

## DeLuxe

**€ 1,25 per stuk**

8 verschillende luxe hapjes. Denk aan gemarineerde gamba, warm gerookte zalm, sushi, etc.

# DRANKEN

Bij recepties en diplomeringen worden drankjes geserveerd op basis van nacalculatie. Hieronder vindt u de prijzen van de drankjes.

| | |
|---|---|
| Flesje frisdrank | *€ 1,75* |
| Glas bier (tap) | *€ 2,25* |
| Speciaal bier | *€ 3,00* |
| Malt bier | *€ 3,00* |
| Glas wijn | *€ 3,25* |

## Bittergarnituur warm

**€ 0,70 per stuk**

Partyballetjes
Mini kipsticks
Kipnuggets
Mini bamiballetjes
Haifongballetjes
Kaaspuckies
Mini nasihapjes
bacon snack

## Klein maar fijn

**€ 0,90 per stuk**

Mini kipkerrie broodjes
Mini rundvleesbroodjes
Mini kaasbroodjes

# HIGH TEA

Een High Tea is ook in ons land inmiddels een begrip. Van eenvoudigtot zeer uitgebreid, altijd aan een feestelijke tafel. Eigenlijk is de High Tea wat in Engeland de Afternoon Tea wordt genoemd. Het is uitermategeschikt voor groepen, verjaardagen of zakelijke bijeenkomsten.

Wij vragen u de High Tea minimaal 3 dagen van tevoren te reserveren. Wij helpen u graag met het maken van een keuze uit de verschillende soorten High Teas die wij bereiden.

## Basic € 17,50

High Tea basic is een toegankelijke High Tea waarbij u kunt genieten van brownies, mini muffins, mini koffiebroodjes, petits crolines en sandwiches, scones, clotted cream en diverse soorten jam.

## Classic € 18,50

Classic is een klassieke High Tea bestaande uit twee gangen, waarbij u geniet van zoete en hartige hapjes, zoals brownies, mini muffins, mini koffiebroodjes, mini chocoladebroodjes, petits crolines, sandwiches en quiches. Usluit de high tea af met scones geserveerdmet clotted cream, diverse soorten jam enlemon curd.

## Deluxe € 21,00

Dit is een uitgebreide High Tea bestaande uit drie gangen. U begint met hartige hapjes bestaande uit petits crolines, sandwiches, quiches en mini ragoutcupjesmet geitenkaas. De tweede gang bestaat uit brownies, mini koffiebroodjes, mini chocoladebroodjes, mini muffins en bonbons. U sluit de High Tea af met heerlijke scones geserveerd met clotted cream, diverse jamsoorten en lemoncurd. Wij serveren ook een glas jus d'orange bij de High Tea Deluxe.

Alle High Tea arrangementen zijn inclusief onbeperkt thee en/of koffie. Andere drankjes of gerechten buiten het arrangement om, zijn op basis van nacalculatie.

# KOOK WORKSHOPS

Een avond ontspannen met je collega's en dineren onder het genot van een goed glas wijn. Op basis van onze kookervaring hebben wij diverse kookworkshops ontwikkeld, die garant staan voor een bijzondere beleving van culinaire topkwaliteit. In samenwerking met onze koks en gastheer/vrouw verzorgt u uw eigen culinaire evenement. De ervaring leert dat met de koppeling van onze expertise en uw inzet en enthousiasme een prachtig culinair product ontstaat.

**Wat de boer niet kent...€ 27,50 p.p.**

Zoals de naam al zegt, bestaat deze workshop uit vier gangen van alledaagse kost, waarbij u zelf alles vers moet bereiden.

**Bella Italia € 27,50 p.p.**

Mooi Italië. Daar hebben we ons door laten inspireren bij het ontwikkelen van deze workshop bestaande uit een klassiek Italiaans 4-gangendiner.

**De Wereld Draait Door € 30,00 p.p.**

Wie kent het programma 'De Wereld Draait Door' niet. Tijdens deze workshop kookt u vier gangen uit vier verschillende landen.

**Girlpower € 35,00 p.p.**

Dé funcooking voor als u met een groep vriendinnen of vrouwelijke collega's een gezellige avond wilt hebben. Speciaal ontwikkeld voor vrouwen.

**Meer voor mannen € 35,00 p.p.**

Roken, grillen, groot, ruig en zonder poespas. Dé funcooking voor een echte mannenavond.

**Autumn € 35,00 p.p.**

Wild, noten, paddenstoelen voeren de boventoon in de vier gangen van deze funcooking, waardoor het herfstgevoel helemaal naar boven komt.

**Forest € 35,00 p.p.**

In het viergangendiner wat u tijdens deze funcooking bereidt vindt u aardse smaken en ingrediënten uit het bos terug.

**Culinair € 37,50 p.p.**

Een avond op niveau koken met niet alledaagse ingrediënten kan in deze funcooking.

**Sushi € 40,00 p.p.**

Tijdens deze funcooking leert u alle ins enouts van de echte Japanse sushi en zult uzelf de zes bekendste soorten maken.

**Tapas € 40,00 p.p.**

Niet alleen een begrip in Spanje, maar tegenwoordig ook zeer bekend in Nederland. Een zeer uitgebreide funcooking met aan het eind een prachtigdoor u zelf bereid tapasbuffet.

**Culinair Superieur € 45,00 p.p.**

Dit is de crème de la crème van de funcookings. Exclusieve ingrediënten, mooie en vernieuwende technieken en prachtige smaakcombinaties. Verras uzelfen zie wat voor gastronomische hoogstandjes u zelf kunt bereiden.

Naast eerder genoemde funcookings is het natuurlijk ook mogelijk om een funcooking op maat te ontwikkelen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met onze chef catering.

# VOORWAARDEN

Wij komen altijd graag tegemoet aan uw wensen. Om onze kwaliteit te garanderen, hebben wij de volgende spelregels opgesteld.

## Spelregels reserveringen

• De reserveringen dienen minimaal de dag vóór uitvoering vóór 12.00 uur 's middags bij ons binnen te zijn zodat de bestellingen gegarandeerd uitgevoerd kunnen worden.

· Verzoeken boven de 30 personen horen wij graag minimaal 7 werkdagen van te voren zodat wij onze inkopen en personele inzet hierop kunnen aanpassen.

• Bij "last-minute" bestellingen gaan wij eerst na of wij aan uw vraag kunnen voldoen. Mocht dit niet zo zijn dan komen wij met een passend alternatief.

· Voor evenementen die extra inzet van personeel vragen zullen er eveneens personeelskosten in rekening worden gebracht.

· Bij reserveringen die voor het volgende kalenderjaar worden gemaakt, geldt dat de prijzen onder voorbehoud van de jaarlijkse prijsverhoging zullen zijn.

· Alle prijzen zijn inclusief BTW en per persoon.

## Facturatie en aanbetaling

Het is mogelijk diensten af te nemen op rekening bij LOC+.

## Wijziging- of annuleringsprocedure

Als een gereserveerd arrangement door de aanvrager geannuleerd wordt zal in sommige gevallen, toch (een gedeelte van) de prijs doorberekend worden van gemaakte kosten in het kader van voorbereiding en inkoop. Hiervoor hebben we een wijziging- en annuleringsprocedurevoor zowel LOC+ als de aanvrager.

Voor alle services uit deze banquetingmap geldt: bij een no-show, zonder bericht, wordt 100% van de kosten in alle gevallen doorberekend.

# UW WENSEN

Voor uw aanvragen, maar ook om uw eigen wensen en behoeften door te spreken kunt u contact opnemen met LOC+ catering op hierondergenoemde wijze:

Naast alles wat er in deze banquetingmap is genoemd, is er in overleg natuurlijk veel meer mogelijk. Heeft u wensen, vertel het ons! Dan kijken we samen met u wat wij voor u kunnen betekenen. We maken graag een passende offerte op maat.

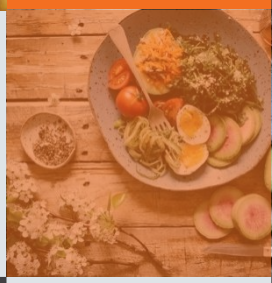
**Telefonisch**

**06 33 580 172**

**Via e-mail**

**catering@loc-hardenberg.nl.**

Of bezoek ons in het Grand Café.



"ALLE HORECA FACILITEITEN IN HET LOC+ WORDEN GERUND DOOR HORECASTUDENTEN VAN HET ALFA-COLLEGE."

LOC+ Hardenberg

Alfa-college

CATERING LOC+ HARDENBERG
Parkweg 1a7
7772 XP Hardenberg

WWW.LOC-HARDENBERG.NL/GASTVRIJHEID

VOLG ONS OOK OP