

Offerte voor het tweedaags evenement in de Stevenskerk op maandag 13 mei 2024





Wij hebben deze opdracht voor je in optie .

Wij vertrouwen erop hiermee een passende offerte te hebben
uitgebracht.

Mochten er naar aanleiding hiervan nog vragen, opmerkingen en/of
toevoegingen zijn, neem gerust contact op.

Namens het team van de Arend,
Huub Tromp

High Energy Physics
Ardi Groenen
P.O. Box 9010, postvak 79
6500 GL Nijmegen
ardi.groenen-vaneldijk@ru.nl

Winssen, 4 oktober 2023

Beste Ardi,

Naar aanleiding van ons gesprek, hebben wij deze offerte samengesteld.

Informatie:

Datum	maandag 13 mei 2024
Aantal personen	225
Tijd	van 09:30 tot 17:00 uur
Gelegenheid	het tweedaags evenement in de Stevenskerk
Locatie	Stevenskerk Nijmegen

Wij vertrouwen erop hiermee een passende offerte te hebben uitgebracht.

Mochten er naar aanleiding hiervan nog vragen, opmerkingen of toevoegingen zijn, dan verzoeken wij om tijdig contact met ons op te nemen.

Met vriendelijke groet,
Namens de Arend,

Huub Tromp
huubtromp@dearendwinssen.nl

Indeling van de dag

Hieronder tref je ons voorstel aan voor de invulling van de dag

zondag, 12 mei

15:00 - 19:00 Opbouw

225 gasten

Onze medewerkers verzorgen de opbouw werkzaamheden met de door ons geleverde materialen

Opmerkingen

De exacte tijden zullen in nader overleg met de Stevenskerk bepaald worden.

maandag, 13 mei

08:00 - 09:30 Laatste voorbereidingen

225 gasten

Onze medewerkers zijn aanwezig voor het treffen van de laatste voorbereidingen.

09:30 - 10:00 Ontvangst

225 gasten

Bij binnenkomst serveren wij koffie en thee met daarbij écht Nijmeegs Marikenbrood.

225x Kop koffie/thee – 1.5 stuks

225x Marikenbrood

10:00 - 11:00 Presentaties

225 gasten

Tijdens de presentaties zullen wij geen dranken serveren. Natuurlijk zorgen wij wel voor water voor de sprekers

3x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr

11:00 - 11:30 Pauze

225 gasten

Tijdens de pauze serveren wij koffie, thee en mineraalwaters. Bij de koffie serveren wij een klein blokje boterkoek.

225x Kop koffie/thee

11:30 - 12:30 Presentaties

225 gasten

Tijdens de presentaties zullen wij geen dranken serveren. Natuurlijk zorgen wij wel voor water voor de sprekers.

3x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr

12:30 - 14:00 Lunch

225 gasten

Vanaf dit moment serveren wij een lunch voor de deelnemers.

Vanaf buffetten én ingelopen door onze medewerkers, zijn koffie, thee en vruchtensappen verkrijgbaar.

225x Soep van de dag, in glas

Maissoep | popcorn

225x Broodmaaltijd informeel

Diverse kleine harde en zachte broodjes;

voorzien van diverse soorten kaas en vleeswaren met bijpassende garnituren, baguettes met brie en paté en rozijnenbolletjes

op etagères op tafel gepresenteerd.

225x Kop koffie/thee – 0.75 stuks

225x Sappenbuffet – 0.75 stuks

Vanaf een buffet serveren wij;

- Vruchtensappen
- Mineraalwater

14:00 - 15:30 Presentaties in Noorder- en Zuiderkapel

225 gasten

Tijdens de presentaties zullen wij geen dranken serveren. Natuurlijk zorgen wij wel voor water voor de sprekers.

4x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr

15:30 - 15:45 Pauze

225 gasten

Tijdens de pauze serveren wij diverse sappen en frisdranken.

225x Assortiment dranken catering alcoholvrij – 1.25 stuks

Drankenassortiment bestaande uit:

- Assortiment frisdranken
- Mineraalwaters
- Sappen (jus-appelsap)

Facturatie vindt plaats op nacalculatie

15:45 - 17:30 Presentaties in Noorder- en Zuiderkapel

225 gasten

Tijdens de presentaties zullen wij geen dranken serveren. Natuurlijk zorgen wij wel voor water voor de sprekers.

4x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr

17:30 - 18:30 Afsluiting en aperitief

150 gasten

Voor de gasten die in de kerk blijven, serveren wij dranken naar keuze.

150x Assortiment dranken catering – 1.5 stuks

Drankenassortiment bestaande uit:

- Hertog Jan Pils
- Huiswijnen
- Assortiment frisdranken
- Mineraalwaters
- Sappen (jus-appelsap)

Facturatie vindt plaats op nacalculatie

18:30 - 19:00 Ontvangst en aperitief

225 gasten

Bij binnenkomst serveren wij dranken naar keuze.

In afwachting van het dinerbuffet serveren wij een tweetal amuses.

Op de tafels plaatsen wij mandjes met brood en smeersels.

225x Assortiment dranken catering – 3.5 stuks

Drankenassortiment bestaande uit:

- Hertog Jan Pils
- Huiswijnen
- Assortiment frisdranken
- Mineraalwaters
- Sappen (jus-appelsap)

Facturatie vindt plaats op nacalculatie

225x Amuserij – 2 stuks

Verrassende variatie van (amuses) mini gerechtjes van vis, vlees en gevogelte

geserveerd in glaasjes, kommetjes, schelpjes etc.

225x Brood en boter

Diverse broodsoorten met roomboter, kruidenboter en tapenade

19:00 - 21:00 Dinerbuffet

225 gasten

Vanaf dit moment serveren wij vanaf een 3-tal buffetten een seizoen buffet.

Opmerkingen

Het genoemde buffet is ter suggestie. Dit is het voorjaarsbuffet wat wij in 2023 gehanteerd hebben. Voor 2024 stellen wij een nieuw buffet samen. Op een later moment zullen wij de exacte invulling van het buffet kortsluiten.

225x Voorjaars- en zomerbuffet

Warm

- Rouleaux van kalkoen gevuld met dadel, pistache, ras el hanout
- Gekonfijte Roseval aardappel met piment, Provençaalse kruiden en sherry jus
- Gebakken schelvis met fruit de mer en krokante tapenade korst
- Romige orzo met rode pesto en Noilly Prat beurre blanc
- Vegetarische groentencurry met wilde rijst melange, citroengras, kokos en rode peper
- Zomerse ovingroenten met groene asperge, radijs, bospeen, sinaasappel en verse gember

Koud

- Frisse venkelsalade met sinaasappeldressing en verse dille
- Tricolore pastasalade met zoete olijf, zongedroogde tomaat en rucola
- Kleurrijke tomatensalade met mozzarella, pijnboompitten en balsamico

225x Dessert in glas

Heerlijk seizoensdessert

gepresenteerd in een glas

21:00 - 22:00 Opruimen en ombouw voor de volgende dag.

225 gasten

Zodra de gasten vertrokken zijn, zullen wij starten met de voorbereidingen voor de volgende dag.

dinsdag, 14 mei

07:00 - 08:30 Laatste voorbereidingen

225 gasten

Onze medewerkers zijn aanwezig voor het treffen van de laatste voorbereidingen.

08:30 - 09:00 Ontvangst

225 gasten

Bij binnenkomst serveren wij koffie en thee met daarbij een petitfour.

225x Kop koffie/thee – 1.5 stuks

225x Petit fours Trash'ure

09:00 - 10:30 Presentaties

225 gasten

Tijdens de presentaties zullen wij geen dranken serveren. Natuurlijk zorgen wij wel voor water voor de sprekers

3x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr

10:30 - 11:00 Pauze

225 gasten

Tijdens de pauze serveren wij koffie, thee en mineraalwaters. Bij de koffie serveren wij een klein blokje boterkoek.

225x Kop koffie/thee

11:00 - 12:30 Presentaties

225 gasten

Tijdens de presentaties zullen wij geen dranken serveren. Natuurlijk zorgen wij wel voor water voor de sprekers.

3x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr

12:30 - 14:00 Lunch

225 gasten

Vanaf dit moment serveren wij een lunch voor de deelnemers.

Vanaf buffetten én ingelopen door onze medewerkers, zijn koffie, thee en vruchtensappen verkrijgbaar.

225x Soep van de dag, in glas

Gele paprikasoep | kokos

225x Broodmaaltijd informeel

Diverse kleine harde en zachte broodjes;

voorzien van diverse soorten kaas en vleeswaren met bijpassende garnituren, baguettes met brie en paté en rozijnenbolletjes

op etagères op tafel gepresenteerd.

225x Kop koffie/thee – 0.75 stuks

225x Sappenbuffet – 0.75 stuks

Vanaf een buffet serveren wij;

- Vruchtensappen
- Mineraalwater

14:00 - 16:00 Presentaties

225 gasten

Tijdens de presentaties zullen wij geen dranken serveren. Natuurlijk zorgen wij wel voor water voor de sprekers.

4x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr

16:00 - 17:00 Afsluitende borrel

120 gasten

Na afloop serveren wij voor de liefhebbers nog een afsluitende borrel.

120x Assortiment dranken catering – 1.5 stuks

Drankenassortiment bestaande uit:

- Hertog Jan Pils
- Huiswijnen
- Assortiment frisdranken
- Mineraalwaters
- Sappen (jus-appelsap)

Facturatie vindt plaats op nacalculatie

120x Fingerfood grove happen en pincho's – 2 stuks

"grove" happen en pincho's belegd met bijvoorbeeld forel, zalm, cambozola, paté, serranoham en hummus

voorzien van een feestelijke garnering

17:30 - 19:30 Afbouw

225 gasten

Zodra de gasten vertrokken zijn, zullen wij starten met de afbouwwerkzaamheden

Begroting

zondag, 12 mei

Medewerkers		Prijs	Totaal
4x	Medewerker opbouw – 4 uur	€ 145,96	€ 583,84
wordt berekend op basis van werkelijke inzet			
Totaal excl. BTW			€ 583,84
Meubilair		Prijs	Totaal
15x	Tafel O 150 met linnen	€ 21,69	€ 325,35
6x	Tafel 183x76cm incl linnen	€ 15,50	€ 93,00
12x	praatafelrok wit stretch	€ 9,30	€ 111,60
156x	Stoel zwart gestoffeerd	€ 5,00	€ 780,00
24x	kruk modern	€ 5,91	€ 141,84
Totaal excl. BTW			€ 1.451,79
Decoratie en inrichting		Prijs	Totaal
33x	bloemen en kaarsen	€ 6,20	€ 204,60
Totaal excl. BTW			€ 204,60
Barmaterialen		Prijs	Totaal
6x	barbuffet steigerhoutlook	€ 37,19	€ 223,14
1x	Bar mobiel steigerhout look	€ 120,79	€ 120,79
2x	barbuffet steigerhoutlook rvs blad	€ 37,19	€ 74,38
2x	koelbuffet	€ 37,19	€ 74,38
Totaal excl. BTW			€ 492,69
Koffiematerialen		Prijs	Totaal
1x	Bravilor machine groot	€ 74,38	€ 74,38
2x	koffiecontainer	€ 22,11	€ 44,22
Totaal excl. BTW			€ 118,60
Keukenmaterialen		Prijs	Totaal
4x	werktafel, handy	€ 18,60	€ 74,40
Totaal excl. BTW			€ 74,40
Techniek		Prijs	Totaal
1x	Krachtstroompaddestoel	€ 30,99	€ 30,99
1x	Krachtstroomkabel	€ 16,12	€ 16,12
Totaal excl. BTW			€ 47,11
Transport		Prijs	Totaal
2x	Bakwagen, per rit	€ 45,00	€ 90,00
Totaal excl. BTW			€ 90,00

maandag, 13 mei

Dranken	Prijs	Totaal
225x Sappenbuffet – 0.75 stuks	€ 1,96	€ 440,44
facturering vindt plaats op basis van nacalculatie		
Totaal excl. BTW		€ 440,44
Dranken catering	Prijs	Totaal
225x Kop koffie/thee – 1.5 stuks	€ 2,26	€ 509,62
o.b.v. nacalculatie		
14x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr	€ 3,39	€ 47,46
225x Kop koffie/thee	€ 1,51	€ 339,75
o.b.v. nacalculatie		
225x Kop koffie/thee – 0.75 stuks	€ 1,13	€ 254,81
o.b.v. nacalculatie		
225x Assortiment dranken catering alcoholvrij – 1.25 stuks	€ 1,66	€ 374,06
o.b.v. nacalculatie		
150x Assortiment dranken catering – 1.5 stuks	€ 2,34	€ 351,00
o.b.v. nacalculatie		
225x Assortiment dranken catering – 3.5 stuks	€ 5,46	€ 1.228,50
o.b.v. nacalculatie		
Totaal excl. BTW		€ 3.105,21
Gebak	Prijs	Totaal
225x Marikenbrood	€ 1,65	€ 371,25
Totaal excl. BTW		€ 371,25
Culinair	Prijs	Totaal
225x Soep van de dag, in glas	€ 4,13	€ 929,25
225x Broodmaaltijd informeel	€ 10,32	€ 2.322,00
225x Amuserij – 2 stuks	€ 6,78	€ 1.525,50
225x Brood en boter	€ 3,44	€ 774,00
225x Voorjaars- en zomerbuffet	€ 27,40	€ 6.165,00
225x Dessert in glas	€ 6,61	€ 1.487,25
Totaal excl. BTW		€ 13.203,00
Medewerkers	Prijs	Totaal
4x Allround medewerker bediening – 5.5 uur	€ 201,19	€ 804,76
9:30-15:00 wordt berekend op basis van werkelijke inzet		
4x Allround medewerker bediening – 9 uur	€ 329,22	€ 1.316,88
12:00-21:00 wordt berekend op basis van werkelijke inzet		
3x Allround medewerker bediening – 3.5 uur	€ 128,03	€ 384,09
17:30 - 21:00 wordt berekend op basis van werkelijke inzet		

1x	Partymanager – 9.5 uur 8:00-17:30 wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 495,14	€ 495,14
1x	Partymanager – 5.5 uur 15:30 - 21:00 wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 286,66	€ 286,66
15x	Medewerker reistijd – 0.75 uur wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 27,37	€ 410,51
1x	Kok – 2.5 uur 11:30-14:00 worden berekend op basis van werkelijke inzet	€ 116,85	€ 116,85
1x	Chefkok – 3.5 uur 17:30 - 21:00 worden berekend op basis van werkelijke inzet	€ 182,07	€ 182,07
1x	Kok – 3.5 uur 17:30 - 21:00 worden berekend op basis van werkelijke inzet	€ 163,59	€ 163,59
4x	Medewerker opbouw – 1.5 uur wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 54,73	€ 218,94
5x	Medewerker afbouw wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 36,49	€ 182,45
Totaal excl. BTW			€ 4.561,94
Servies en bestek		Prijs	Totaal
225x	servies en bestek, diner buffet	€ 1,90	€ 427,50
225x	servieskosten koffie – 2.5	€ 3,73	€ 838,13
225x	Glaswerk standaard – 1.25	€ 0,63	€ 140,63
225x	Glaswerk diner	€ 0,62	€ 139,50
Totaal excl. BTW			€ 1.545,75
Keukenmaterialen		Prijs	Totaal
2x	oven	€ 58,88	€ 117,76
1x	Rieberkast 32GN	€ 138,64	€ 138,64
1x	inductie plaat 1000w	€ 27,89	€ 27,89
Totaal excl. BTW			€ 284,29
Transport		Prijs	Totaal
1x	Bakwagen, per rit	€ 45,00	€ 45,00
1x	Bestelbus, per rit	€ 25,00	€ 25,00
Totaal excl. BTW			€ 70,00
Dagtotaal excl. BTW			€ 23.581,88

dinsdag, 14 mei

Dranken		Prijs	Totaal
225x	Sappenbuffet – 0.75 stuks facturering vindt plaats op basis van nacalculatie	€ 1,96	€ 440,44
Totaal excl. BTW			€ 440,44
Dranken catering		Prijs	Totaal

225x Kop koffie/thee – 1.5 stuks o.b.v. nacalculatie	€ 2,26	€ 509,62
10x fles Chaudfontaine glas - 0,5 ltr	€ 3,39	€ 33,90
225x Kop koffie/thee o.b.v. nacalculatie	€ 1,51	€ 339,75
225x Kop koffie/thee – 0.75 stuks o.b.v. nacalculatie	€ 1,13	€ 254,81
120x Assortiment dranken catering – 1.5 stuks o.b.v. nacalculatie	€ 2,34	€ 280,80
Totaal excl. BTW		€ 1.418,89
Gebak	Prijs	Totaal
225x Petit fours Trash'ure	€ 3,12	€ 702,00
Totaal excl. BTW		€ 702,00
Culinair	Prijs	Totaal
225x Soep van de dag, in glas	€ 4,13	€ 929,25
225x Broodmaaltijd informeel	€ 10,32	€ 2.322,00
Totaal excl. BTW		€ 3.251,25
Borrelhappen	Prijs	Totaal
120x Fingerfood grove happen en pincho's – 2 stuks	€ 3,02	€ 362,40
Totaal excl. BTW		€ 362,40
Medewerkers	Prijs	Totaal
4x Allround medewerker bediening – 8.5 uur 8:30-17:00 wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 310,93	€ 1.243,72
1x Partymanager – 10 uur 7:00-17:00 wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 521,20	€ 521,20
6x Medewerker reistijd – 0.75 uur wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 27,37	€ 164,20
1x Kok – 2.5 uur 11:30-14:00 worden berekend op basis van werkelijke inzet	€ 116,85	€ 116,85
4x Medewerker opbouw – 1.5 uur wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 54,73	€ 218,94
5x Medewerker afbouw – 2.5 uur wordt berekend op basis van werkelijke inzet	€ 91,23	€ 456,13
Totaal excl. BTW		€ 2.721,04
Servies en bestek	Prijs	Totaal
225x servieskosten koffie – 2.5	€ 3,73	€ 838,13
225x Glaswerk standaard – 1.5	€ 0,75	€ 168,75
Totaal excl. BTW		€ 1.006,88
Dagtotaal excl. BTW		€ 9.902,89
Totaal excl. BTW		€ 36.547,80

*Het betreft hier een begroting. Facturering vindt derhalve plaats op basis van **nacalculatie***

Algemene voorwaarden

Op al onze leveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van kracht.

U kunt hiervan een kopie opvragen bij uw contactpersoon bij de Arend.

Daarnaast willen wij u graag wijzen op de volgende zaken waar u rekening mee dient te houden in aanloop naar en tijdens uw partij of uw catering/eventement.

Algemeen

- Offertes worden vaak ver van te voren opgemaakt. Tussentijdse wijzigingen in regelgeving, prijscompensaties en andere invloeden (oogst-klimaat-import etc) op de prijs mogen wij aan u doorberekenen.
- In de offerte treft u een begroting aan. Facturering vindt derhalve plaats op basis van **nacalculatie**
- U dient voor aanvang van de partij het correcte factuuradres aan te geven, voor zakelijke relaties eventueel met een inkoopnummer.
- Uiterlijk 5 dagen vóór aanvang van de partij vernemen wij graag het juiste aantal gasten en eventuele dieetwensen.
- In het kader van de wet persoonsgegevens attenderen wij u er op dat uw n.a.w.-gegevens met betrekking tot de aanvraag van de offerte kunnen worden gebruikt voor eigen mailactiviteiten waarvoor u zich uiteraard kunt afmelden indien niet gewenst. Tevens kunnen wij foto's maken tijdens uw evenement. Deze worden uitsluitend gebruikt voor interne communicatie, promotiemateriaal en sociale media. De opdrachtgever is verantwoordelijk voor het inlichten van de gasten over de mogelijke aanwezigheid van een fotograaf. Wij zijn niet verantwoordelijk voor enige schending van het portretrecht als gevolg van het maken en gebruiken van deze foto's.
- Facturering vindt achteraf plaats en hiervoor geldt een betalingstermijn van 10 dagen na factuurdatum. Bij opdracht gaat u akkoord met deze betalingstermijn.

- Afhankelijk van de omvang van het evenement en de betrokken uitgaven van derden, kunnen wij u vragen om een aanbetaling van 50% voor evenementen met een waarde van meer dan 10.000 euro. Deze aanbetaling wordt in de vorm van een factuur verzonden drie weken voorafgaand aan het evenement. Het resterende bedrag wordt na afloop gefactureerd op basis van nacalculatie.

Voor evenementen met een waarde van meer dan 30.000 euro kunnen wij een aanbetaling van 25% vragen bij opdracht, gevolgd door 25% drie weken voorafgaand aan het evenement. Het resterende bedrag wordt na afloop gefactureerd op basis van nacalculatie.

Alle details met betrekking tot de aanbetaling zullen tijdig en duidelijk met u worden besproken. De aanbetaling wordt uiteindelijk in mindering gebracht op de eindfactuur.

Aanvulling Catering

- Op onze offerte is mogelijk apart een stelpost onvoorzien opgenomen voor mogelijke, onvoorziene kosten. Dit zijn meestal ad-hoc aanpassingen of -oplossingen, zoals bijvoorbeeld voor kosten die weersafhankelijk zijn, toch een extra (kracht)stroomvoorziening, andere kosten voor aanpassingen -ook door derden- ter plekke.

- U dient de cateringlocatie gedurende op- en afbouw activiteiten en tijdens het event goed bereikbaar te maken/houden voor transport voor zowel onze medewerkers, leveranciers, vervoersmiddelen alsook voor hulpdiensten bij calamiteiten.

- U dient zelf na te gaan of voor uw catering/event (gemeentelijke) vergunningen noodzakelijk zijn. Wij zullen u hier ook tijdig op attenderen maar kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor het niet aanvragen en of naleven van de (gemeentelijke) regelgeving en -vergunningen. U kunt ons wel opdracht geven vergunningen aan te vragen.

- Bij een zachte ondergrond of grind is het wenselijk dat u voor bescherming zorgdraagt zodat wij ons materieel (rolcontainers etc) kunnen verplaatsen en het terrein niet beschadigd wordt. Hiervoor zijn wij niet aansprakelijk.

- Voor de inzet van derden (tentenbouw/muziekband etc.) kunnen aparte voorwaarden gelden (bijvoorbeeld clickmelding, extra (kracht)stroomvoorziening, vergunningen etc). Wij zijn niet verantwoordelijk indien schade ontstaat als gevolg van het niet nakomen hiervan.