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 ovengroenten 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