

# The Conference Club



## Catering brochure

Voor u ligt de catering brochure van The Conference Club. Onderstaand treft u een overzicht aan van de door ons aangeboden arrangementen en de bijbehorende prijzen. Uiteraard is het altijd mogelijk om hierin onderling overleg wijzigingen in aan te brengen of een exclusief op uw event afgestemd menu samen te stellen. Desgewenst kunnen wij u dan ook adviseren over bijpassende wijnen bij het persoonlijk voor u samengestelde menu.

U dient er bij maatwerk catering wel rekening mee te houden dat de prijzen kunnen afwijken van hetgeen in deze brochure is vermeldt, dit is onder meer afhankelijk van het door u gekozen menu en eventuele extra's. Uw keuze en/of wijzigingen bij lunchoptie 3 en bij maatwerk catering dient u uiterlijk 48 uur voor aanvang van het event aan ons door te geven.

### Algemeen

Bijzondere eetwensen (bijv. vegetarisch of allergieën) verzoeken wij u ook 48 uur voor aanvang van het event te melden, zodat wij u een mooi passend alternatief kunnen bieden.

<b>Prijzenoverzicht*</b>		
Ontbijt	Breakfast Club	12,50
Lunchoptie 1	Soup & Sandwiches	15,00
Lunchoptie 2	Mediterranea	19,50
Lunchoptie 3	Lunchmenu	25,00
TCC Borrelarrangement		5,50
Luxe Borrelarrangement		9,50
Diverse luxe borrelplateau's		<b>Vanaf 19,50 per plateau</b>
Bruisend water (op basis van nacalculatie en per geopende fles)		2,95
Flessen wijn (op basis van nacalculatie en per geopende fles)		22,50
Uitbreiding ontbijt met glas Prosecco		5,50
Uitbreiding lunch met Café Complet		4,50

*\* tenzij anders aangegeven zijn alle genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief BTW*

## Dranken

Optie 1 Koffie en thee arrangement		Optie 2 Clubarrangement	
Onbeperkt koffie, thee en plat (smaak)water Inclusief vers fruit en diverse zoetigheden		Onbeperkt koffie, thee, water, fris- en fruitdrankjes Inclusief vers fruit en diverse zoetigheden	
Voor 1 dagdeel	€ 8,50 p.p.	Voor 1 dagdeel	€ 12,00 p.p.
Voor 2 dagdelen	€ 15,00 p.p.	Voor 2 dagdelen	€ 18,50 p.p.
Voor 3 dagdelen	€ 18,00 p.p.	Voor 3 dagdelen	€ 23,00 p.p.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Bruisend water</u> wordt op basis van nacalculatie berekend. Per geopende fles bedragen de kosten € 2,95</li> <li>- <u>Flessen wijn</u> worden ook op basis van nacalculatie berekend. Per geopende fles bedragen de kosten € 22,50</li> </ul>			

## Culinaire verzorging op maat

Of het nu een eenvoudig ontbijt of een luxe borrel betreft, wij geloven dat elke bijeenkomst een unieke gebeurtenis is. Culinaire verzorging en service is bij ons daarom altijd maatwerk. Centraal staat dat alles vers en ambachtelijk bereid is, mooi gepresenteerd en desgewenst uitgeserveerd wordt door ervaren gastpersonen. Ter impressie staan hieronder een aantal suggesties, maar graag maken wij samen met u een vrijblijvende offerte op maat.

### Ontbijt

<b>Breakfast Club</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Verse fruitsalade</li> <li><input type="checkbox"/> Boerenyoghurt en granola</li> <li><input type="checkbox"/> Gekookt eitje</li> <li><input type="checkbox"/> Verse croissant, brood met zoet en hartig beleg</li> <li><input type="checkbox"/> Vruchtensap, koffie en thee</li> </ul>	€12,50 p.p.
Eventueel uit te breiden met een Glas Prosecco (+ € 5,50 p.p.)	

### Lunch opties

<b>Optie 1 Soup &amp; Sandwiches</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Kopje rode linzensoep</li> <li><input type="checkbox"/> BLT sandwich (bacon, sla, tomaat en eiersalade)</li> <li><input type="checkbox"/> Tuna sandwich (tonijn, komkommer en kappertjesmayonaise)</li> <li><input type="checkbox"/> Cream cheese sandwich (roomkaas, spinazie, walnoot en honing-mosterd)</li> </ul>	€ 15,00 p.p.
Eventueel uit te breiden met Café complet: diverse kleine zoetigheden gepresenteerd op etagères (+ € 4,50 p.p.)	

<b>Optie 2 Mediterranea</b> <p>Naar het idee van een Mediterrane aanschuiftafel bereidt de chef een aantal warme en koude gerechten die men aan tafel kan delen. De samenstelling van de gerechten wordt bepaald door Markt &amp; Seizoen maar er is altijd voldoende variatie (2 vis / 2 vega / 2 vlees / 1 soep). Bij de gerechten wordt altijd knapperig vers brood en olijfolie geserveerd. Een leuke en informele manier van tafelen, met voor ieder wat wils.</p> <p>Eventueel uit te breiden met:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bijpassende wijn (vanaf € 22,50 per geopende fles)</li> <li>- Café complet: diverse kleine zoetigheden gepresenteerd op etagères (+ € 4,50 p.p.)</li> </ul>	€ 19,50 p.p.
---	--------------

<p><b>Optie 3 Lunch Menu</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tartaar van gemarineerde zalm</b> <i>Avocado, tomaat en kruidensalade</i></p> <p style="text-align: center;">of</p> <p style="text-align: center;"><b>Rode linzensoep</b> <i>Wortel, ui en bleekselderij en Ras el Hanout</i></p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;"><b>Oosterse groentecurry</b> <i>Cashewnoten, koriander en kokos</i></p> <p style="text-align: center;">of</p> <p style="text-align: center;"><b>Salade parelhoen</b> <i>little gem sla, haricots verts, tomaat, rode ui en scharrelei</i></p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;"><b>Petit Grand Dessert</b> <i>Zoete kleine bereidingen</i></p> <p>Een geheel verzorgd culinair menu dat door ons in gangen wordt uitgeserveerd. Desgewenst kunnen wij u ook een aantal suggesties doen voor bijpassende wijnen.</p> <p><i>Deze optie betreft een keuzemenu, <u>wij ontvangen uw keuze graag uiterlijk 4,8 uur voor aanvang.</u></i></p> <p>Eventueel uit te breiden met bijpassende wijn (vanaf € 22,50 per geopende fles)</p>	<p><b>€ 25,00 p.p.</b></p>
---	----------------------------

## Borrelhapjes

<p><b>TCC Borrelarrangement</b></p> <p>Nootjes, olijven, kaasblokjes, worst, broodstengeltjes en dipsausjes</p>	<p><b>€ 5,50 p.p.</b></p>
<p><b>Luxe Borrelarrangement</b></p> <p>Nootjes, olijven, kaasblokjes, worst, broodstengeltjes en dipsausjes Luxe vleeswaren, crostini's met gerookte zalm en Hollandse garnalen</p>	<p><b>€ 9,50 p.p.</b></p>
<p><b>Luxe Borrelplateau's</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Plateau Jamon Iberico 'Pata Negra'(100 gram) op crostini's met tomaat (€ 19,50 per plateau)</li> <li><input type="checkbox"/> Plateau oesters Fines de claires met citroen en sjalotjes in rode wijnazijn (€ 36,00 per 12 stuks)</li> </ul>	<p><b>vanaf € 19,50</b></p>

<p><b>Diner</b></p> <p>Indien u gebruik wenst te maken van een diner bij The Conference Club dan stellen wij graag in overleg met u een menu op maat samen. Desgewenst kunnen wij u ook adviseren over bijpassende wijnen bij de diverse gangen.</p>
--