



vermaat

**Foodbook - Evenementen**

MECC Maastricht

**Ontdek uw wereld van smaak**

2022

# Hospitality Beyond Boundaries

**Ontdek de veelzijdigheid van MECC Maastricht, een locatie van wereldformaat. Graag verwelkomen wij uw gasten met onze Limburgse gastvrijheid. Ons team staat klaar om aan deze beleving invulling te geven met culinaire verwennerij. Samen creëren we graag uw wereld van smaak in MECC Maastricht.**

In dit foodbook inspireren wij u met een selectie van ons aanbod voor uw event. Maar, zoals de titel van deze pagina al aangeeft, gaan wij graag verder dan dat. Heeft u speciale wensen voor uw evenement? Wij denken graag met u mee en maken een offerte op maat.

## **Onze Food Vision**

Een duurzame toekomst begint bij onszelf. Met Vermaat willen we op de juiste manier omgaan met onze omgeving. Per event wordt er door de chef een bewuste keuze gemaakt, om zo min mogelijk waste te creëren, ingrediënten uit het seizoen te gebruiken en lokale producten waar mogelijk in te zetten. Hierdoor kan het gebeuren dat wij iets serveren dat net anders is dan besproken.

## **Dieetwensen & allergieën**

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch et cetera. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk 10 werkdagen voor aanvang van uw bijeenkomst.

## **Prijzen**

Alle genoemde prijzen zijn per persoon, gebaseerd op gezelschappen vanaf 30 personen. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.

Voor vragen en advies omtrent uw bijeenkomst in MECC Maastricht helpen wij u graag verder.

Met vriendelijke groet,

Renee Bonnemayers - van Dooren  
*Salesmanager MECC Maastricht*

T +31-6-50 15 25 05  
E renee.vandooren@vermaatgroep.nl

## Inhoudsopgave

Onze visie	5
Ontbijt	6
Ontvangst	6
Dagarrangementen	9
Vergaderarrangement	9
Lunch	10
Pauze	13
Borrel	14
Dinerbuffetten	16
Sit-down dinner	19
Walking dinner	19
Crew catering	20
Onze service	20



## Onze visie

Onze visie is om onze gasten en partners te helpen een positieve impact te maken. Door het maken van mooi, heerlijk en verantwoord eten, in een omgeving die energie geeft. Met ambitieuze én meetbare doelstellingen - gericht op gezondheid, milieu en sociale impact van onze maaltijden - zorgen we dat onze inspanningen positieve verandering creëren.

### GEZONDHEID

Gezond eten moet betaalbaar, smaakvol en ongecompliceerd zijn. Wij kopen meer gezonde ingrediënten in en serveren ze op een gebalanceerde manier, in een omgeving die uitnodigt gezonder te leven.



### DUURZAAMHEID

We leren steeds meer over het effect van voedselproductie op het klimaat, dierenwelzijn en het gebruik van grondstoffen. Voor 2022 willen we een veel kleinere footprint van broeikasgassen, grondstoffen en ingrediënten. Ook kopen we nog veel meer in met oog voor dierenwelzijn en biodiversiteit. Daarnaast gaan we voedselverspilling tegen door te bouwen aan een circulaire bedrijfsvoering.



### SOCIALE IMPACT

Voedsel voedt ons lichaam en onze samenleving. Wij creëren teams met medewerkers uit verschillende culturen, met unieke talenten. Deze diversiteit maakt ons Vermaat. In de aanloop naar 2022, werken we met leveranciers om transparantie te creëren en te zorgen voor een eerlijke, sociaal bewuste voedselketen met nauwe, duidelijke verbindingen.





# Ontbijt

Onderstaande arrangementen duren 30 minuten. Hierbij serveren wij onbeperkt koffie, thee, fruit- en kruidenwater en sap.

## QUICK START 13,5

- Glaasjes met boerenyoghurt, huisgemaakte granola en vers fruit
- Een assortiment aan mini croissantjes en mini chocoladebroodjes

## GOOD START OF THE DAY 18,5

- Mini broodjes en croissants belegd met luxe kaassoorten, vleeswaren en zoetwaren
- Glaasjes met boerenyoghurt, huisgemaakte granola en vers fruit
- Een gekookt eitje

# Ontvangst

Onderstaande arrangementen duren 30 minuten. Hierbij serveren wij onbeperkt koffie, thee en fruit- en kruidenwater.

## EASY KICK-OFF! 5,95

- Assortiment Limburgse koekjes

## SWEET SURPRISE 6,75

- Diverse zoetwaren zoals mini muffins, mini donuts of brownies

## HEALTHY START 7,95

- Healthy snacks zoals een granola-bar, bananenbrood of carrot cake

## LEKKER LIMBURGS 8,75

- Assortiment aan Limburgse vlaaien

### LOSSE ITEMS

Chocoladebroodje	2,5
Koffiebroodje	2,5
DAY fruitkoek	2,75
Verse DAY smoothie	3,95
Vanille Muffin met logo	3,95
Petit fours (met eigen logo +1)	3,95







## Dagarrangementen

In onderstaande dagarrangementen hanteren wij standaard 30 minuten voor ontvangst en pauzes. Voor lunch trekken wij 60 minuten uit.

### LET'S GET STARTED

37,5

- Ontvangst met diverse mini zoetigheden zoals brownies, muffins of donuts
- Ochtendpauze met Limburgse koekjes en fruit uit het vuistje
- Lunch met verse sappen en brood/sandwiches met divers beleg (2,5 broodje per persoon)
- Middagpauze met huisgemaakte ice tea, handfruit en candy bars
- Gedurende alle pauzes en de lunch onbeperkt koffie, thee, fruit- en kruidenwater

### HEALTHY

39,5

- Ontvangst met een granola bar of spelt-havermoutkoek
- Ochtendpauze met fruit uit het vuistje
- Lunch met verse sappen en brood met divers beleg, groentewraps en een salade (2,5 item per persoon)
- Middagpauze met huisgemaakte ice tea, handfruit en bananenbrood
- Gedurende alle pauzes en de lunch onbeperkt koffie, thee, fruit- en kruidenwater

## Vergaderarrangementen

De prijzen voor het vergaderarrangement gelden vanaf 30 personen.

### DRANKEN

- 2 - 4 uur onbeperkt koffie, thee en water
- 4 - 8 uur onbeperkt koffie, thee en water

9

13,25



## Lunch

Onderstaande arrangementen hebben een duur van 60 minuten en zijn inclusief onbeperkt koffie, thee, fruit- en kruidenwater en sap.

### GEWOONWEG VERANTWOORD 18,5

Uitgaande van 2,5 broodje per persoon:

- Brood/sandwiches met divers beleg zoals tonijnsalade, hummus, kipfilet of oude kaas

### HAPPY, HUNGRY AND HEALTHY 20,5

Uitgaande van 2,5 item per persoon:

- Belegd brood zoals landbrood met huisgemaakte eiersalade of plaatbrood met aubergine puree, kalkoen en gemengde sla
- Groentewraps, bijvoorbeeld met pompoencurry, feta en spinazie
- Salade, zoals met zoete aardappel en vijgen

### BEYOND BOUNDARIES 25

Uitgaande van 2,5 item per persoon:

- Belegd brood zoals desembrood met boerenham, vijgencompote en veldsla of plaatbrood met courgette, hummus, mozzarella en tomaat
- Salade zoals een Caesar salade of quinoa salade
- Soep van groenten uit het seizoen
- Warm item zoals saucijzenbroodje, kaasbroodje, worstenbroodje of quiche

### LUNCHBOX 17,5

Een lunchbox gevuld met:

- Belegd broodje
- Halve belegde wrap
- Handfruit
- Gevulde koek
- Flesje sap

## Lunch

Onderstaand arrangement heeft een duur van 60-90 minuten en wordt geserveerd in buffetvorm, waarbij verschillende gerechten per gang worden geserveerd. De lunch is exclusief dranken.

### WARM IN GANGEN

Onderstaande gerechten zijn ter inspiratie, wij maken graag een voorstel op maat. Het menu wordt standaard geserveerd met brood, boter, olijfolie en grof zeezout.

Twee gangen 26,5

Drie gangen 34,5

#### Voorgerechten

- Soep van groenten uit het seizoen
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise
- Griekse salade

#### Hoofdgerechten

- Vistooft met venkel bleekselderij
- Coq au vin blanc, gegrilde kippendij gegaard in witte wijn met gebakken krieltjes en groenten
- Gratin van pompoen en knolselderij

#### Nagerechten

- Panna cotta van bosvruchten en koekcrumble
- Not so healthy chocolate brownie
- Verse fruitsalade

### LOSSE TOEVOEGINGEN

Saucijzen- of worstenbroodje	3,25
Broodje hotdog met mosterdmayonaise	3,5
Broodje Van Dobben kroket met mosterd	3,75
Quiche	3,75
Griekse yoghurt met rood fruit	3,75
Verse fruitsalade uit het seizoen	3,95
Seizoenssoep	3,95
Homemade smoothie of iced coffee	4,25
Salad in a jar	4,5
Halve groententortilla met gezond beleg naar het seizoen	5,-



## Pauze

Onderstaande arrangementen duren 30 minuten. Hierbij serveren wij onbeperkt koffie, thee en fruit- en kruidenwater.

### ZOETE VERLEIDING 7,25

- Verschillende zoetigheden, zoals pastel de nata of luxe koeken
- Handfruit

### HEALTHY BREAK 7,75

- Verse kruiden thee met bijvoorbeeld gember, munt of citroen
- Huisgemaakt bananenbrood of een speltkoek
- Handfruit

### HARTIGE TREK 8,75

- Huisgemaakte ice tea
- Warme hartige items zoals mini bladerdeeghapjes of quiche

#### LOSSE TOEVOEGINGEN

Assortiment snoep met spekjes, drop en mini candybars	2,25
Macaron in bedrijfskleuren	2,95
Chocolate chip cookie	2,95
Saucijzen- of worstenbroodje (ook vegetarisch mogelijk)	3,25
Punt Limburgse vlaai	3,95
Verse Day smoothie	3,95
Luxe thee assortiment	0,95
<i>Uitbreiding van de selectie met bijv. verse munt, gember, sinaasappel, citroen of kaneel</i>	



# Borrel

Onderstaande arrangementen duren 60 minuten en zijn gebaseerd op 3 hapjes per persoon..

## BASIC BORRELARRANGEMENT

17,5

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Luxe notenmix en knapperige grissini stengels op de statafels
- Bitterballen, mini loempia's en kaasstengels met sauzen (3 items per persoon)

## HEALTHY BORRELARRANGEMENT

19,5

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Bieterballen en crostini's bijvoorbeeld met avocado of aubergine spread
- Planken met raw veggie's en naanbrood met hummus en tzatziki op de statafels

## LUXE BORRELARRANGEMENT

22,5

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Op de statafels olijven, fuet worst, gedroogde hammen en diverse kazen geserveerd met Limburgse mosterd
- Oesterzwambitterballen, gambakroketjes met cocktailsaus en yakitori kipspiesjes

## WELKOMSTRANKJES

Prosecco	5,95
Champagne	13,5

## HOLLANDS DRANKENASSORTIMENT

Onbeperkt frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen	
1 uur	13,25
2 uur	17,75
3 uur	22,95
4 uur	27,25
5 uur	31,5

## DRANKASSORTIMENT NON ALCOHOL

Onbeperkt frisdranken, mineraalwaters en sappen	
1 uur	8,50
2 uur	11,75
3 uur	15
4 uur	18
5 uur	21



### MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Krokante groentechips met diverse dips	2,5
Dim sum	2,75
Huisgemaakte canapé	2,95
Hotdog met saus en gebakken uitjes	3,5
Gambaspiesje	3,95
Mini hamburger op een broodje met rucola en truffelmayonaise	6
Taipandoosje met noedels en groenten (keuze uit kip of vegetarisch)	7,5



# Dinerbuffetten

Onderstaande dinerbuffetten zijn exclusief dranken.

## ASIAN EXPERIENCE

29,5

Een heerlijke rijsttafel met authentieke en moderne gerechten. Zo kunt u genieten van een gevarieerd dinerbuffet met verse ingrediënten. Denk aan de volgende gerechten:

### Koude gerechten

- Wortelsalade met gember, koriander en limoen
- Zoetzure groentesalade
- Komkommer salade
- Salade met pindadressing
- Kroepoek en naanbrood
- Yoghurtsaus, tomatenchutney, korianderchutney

### Warme gerechten

- Sambal goreng
- Saté met varken of kip met saté saus
- Gadogado
- Pikante gamba's in bananenblad
- Geroosterde groene curry met kip of vegetarisch
- Daring smoor
- Wokgroenten met oestersaus
- Indiase Dahl

Bij de warme gerechten serveren we witte rijst.

### Nagerecht

- Mangopudding

## ITALIANO PER TUTTI

31,5

### Voorgerechten

- Salade Caprese met mozzarella, tomaat, pesto en mesclun
- Panzanella salade met brood, tomaat, olijven, rode ui en kappertjes
- Huisgemaakte tomatensoep met kruidenolie
- Landbrood met olijventapenade & roomboter

### Warme gerechten

- Vegetarische groentenlasagne met oude kaas
- Penne carbonara met spek, ui en kruiden
- Pasta pesto met kip, broccoli, rode ui en knoflook

### Nagerecht

- Panna cotta met bosvruchten en koekcrumble

# Dinerbuffetten

Onderstaande dinerbuffetten zijn exclusief dranken.

## WERELDS GENIETEN

33,5

### Koude gerechten

- Quinoa salade met gele biet, erwten, geroosterde noten, yoghurt- dressing en munt
- Noodle salade met geroosterde kip, paksoi, paprika, gebakken kokos met pinda's
- Groene salade met diverse toppings en dressing
- Boerenlandbrood met gezouten boter

### Warme gerechten

- Gestoofde kippendij met rode wijnjus en groente
- Vispotje van de dag met groenten uit het seizoen
- Romige aardappeltaart met rozemarijn en tijm, gratineerd met oude kaas
- Geroosterde vergeten groenten uit de oven

### Nagerecht

- Banketbakkersroom met aardbeienjam en bitterkoekjes

## STREETFOOD EXPERIENCE

36,5

Stel uw eigen streetfood buffet samen, kies 5 van onderstaande gerechten:

- Beefburger met barbecuesaus, sla en een zure bom
- Kip hotdog op een zacht puntje met kruidenmayonaise en krokante uitjes
- Gangs of New York dog, sojaworst met gekonfijte zuurkool, gele uienjam en pittige mosterdmayonaise
- Pita pulled chicken met ijsbergsla, komkommer-yoghurtdip en koriander
- Farfalle met romige tonijnsaus, zongedroogde tomaat en olijven
- Noodles met groene curry van bloemkool, wortel, met gemarineerde garnaal, atjar en cassave chips
- Fried rice met Oosterse groenten, ei, in zwarte bonensaus gemarineerde kippendij, bosui, gebakken uitjes en kroepoek
- Groentencurry, bloemkool, tofu, peen en champignons

### MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Puntzak friet met (truffel)mayonaise	3,75
Huisgemaakte soep van het seizoen	4,95





## Sit-down dinner

Het sit-down dinner serveren wij terwijl uw gasten plaatsnemen aan een gedekte tafel. In het menu houden we zoveel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten. Om deze reden zullen wij altijd een voorstel op maat doen, dat binnen het seizoen van het evenement past en aansluit bij uw wensen. Let op, onze tarieven zijn exclusief meubilair en dranken.

### 3-GANGEN SIT-DOWN DINNER

**VANAF 47,5**

Hieronder vindt u een menu ter inspiratie:

#### Voorgerecht

Tartaar van rosé kalf met rode bietenhummus, zoetzuur van gele biet, gele biet en chioggia biet

#### Hoofdgerecht

Op de graat gebakken schol met peterseliepuree, peterseliewortel en jus van langoustine en zoethout

#### Nagerecht

Witte chocolade curd met passievruchtengeli, pure chocoladecrumble en frambozenmeringue

#### Wijnarrangement

Uiteraard kunnen wij een bijpassend wijnarrangement verzorgen. Wij informeren u graag over de mogelijkheden.

## Walking dinner

Het walking dinner is een luxe diner met handzame gerechten, waar uw gasten staand van kunnen genieten. Ook hier houden wij zoveel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten en zullen wij altijd een voorstel doen dat binnen het seizoen van het evenement past en aansluit bij uw wensen. Onderstaand menu is exclusief drankarrangement.

### 3-GANGEN WALKING DINNER

**VANAF 39,5**

Hieronder vindt u een menu ter inspiratie:

- Zalmtartaar met rode biet en piccalilly schuim
- Zacht gegaarde rundersukade met aardappelpuree, een schuim van daslook en meiraap
- Tiramisu met stroopwafel en karamel

### 6-GANGEN WALKING DINNER

**VANAF 52,5**

Hieronder vindt u een menu ter inspiratie:

- Koude komkommersoep met verse makreel, piccalilly en zoetzure groenten
- Gebakken rode poon, groene asperge en kruim van droge worst
- Hollandse witte asperge met aspergebouillon, kwartelei, kruidensla en codium-zeewiercrème
- Bloemkool met boerenkaas, truffel, hazelnoot en eigeelcrème
- Zacht gegaarde kalfssukade met aardappelschuim, paddenstoelen en truffeljus
- Amandelcake met rabarber, karnemelkmousse en schuimpjes van rabarber



## Crew catering

Heeft u crew catering nodig tijdens uw event? Zie hieronder de mogelijkheden voor lunch en diner. Uiteraard zijn onderstaande items uitsluitend te bestellen voor de crew van uw event. Denk hierbij aan de technicus, organisatoren of entertainment.

Ook in uw organisatiekantoor staan wij voor u klaar. Zo kunnen we uw organisatiekantoor voorzien van een koffiemachine of een koelkast die wij uiteraard voor u vullen. Wij bespreken graag uw wensen zodat wij een gepaste prijsindicatie kunnen geven.

### CREW LUNCHPAKKET

14,5

Bruine zachte bol met jong belegen kaas, kruiden crème en komkommer  
Witte zachte bol met kipfilet, mosterdmayonaise en tomaat  
Halve tortilla met bietenhummus, gegrilde courgette, kruidensla en geroosterde pitjes  
1 stuk handfruit  
Flesje water of sap

### CREW DINER

18,5

Wij verzorgen afwisselende maaltijden, altijd vers en met lokale ingrediënten uit het seizoen. Gerechten worden geserveerd met brood en boter, salade en een flesje frisdrank.

Wij serveren een hoofdgerecht zoals:

- Gebakken noodles met pikante tempeh, wokgroenten, kroepoek en atjar (ook mogelijk met kip)
- Broodje hamburger, gefrituurde aardappels en home made koolsla
- Groentecurry, bloemkool, tofu, peen, champignons en kokos met witte rijst (ook mogelijk met kip)
- Hollandse runderstoofschotel met stampot van boerenkool
- Lasagne met Italiaanse groenten, pomodorosaus en gratineerd met oude kaas (ook mogelijk met rundergehakt)

### Onze service

Naast onze unieke foodbeleving zijn onze medewerkers de sleutel tot succes van uw evenement. Van eventmanager tot aan de keukenbrigade, zij maken met hun gastvrije instelling, professionaliteit en oog voor detail het verschil. Bij Vermaat selecteren wij onze medewerkers met zorg. Iedereen wordt getraind en geschoold als het gaat om gastvrijheid, voedselveiligheid en allergenen. Ondersteunend geven we graag een indicatie van de service ratio met betrekking tot medewerkers bediening:

Pauze	1 op 50
Lunchbuffet	1 op 25
Warm buffet	1 op 20
Sit-down diner	1 op 15
Walking dinner	1 op 12





**vermaat**

**MECC Maastricht**

Prijswijzigingen en/of drukfouten onder voorbehoud