



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. Prijzen zijn onder voorbehoud en worden per kwartaal opnieuw beoordeeld. Wij behouden het recht om deze te herzien, wanneer we ons genoodzaakt zien vanwege extreme inflatie/ omstandigheden.

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

Met vriendelijke groet,

Team Sales MECC Maastricht

Renee Bonnemayers - van Dooren
renee.vandooren@vermaatgroep.nl

Xanne Ellenbroek
xanne.ellenbroek@vermaatgroep.nl

Ellen Schobben
ellen.schobben@vermaatgroep.nl

Inhoudsopgave

Onze visie	5
Ontbijt	6
Ontvangst	6
All-day package	6
Lunch	8
Warme lunchbuffetten	10
Pauze	13
Borrel	14
Dinerbuffetten	16
Sit-down dinner	19
Walking dinner	19
Crew catering	20
Onze service	21

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 verse bonenkoffie, thee met verse kruiden & specerijen, sap en fruit- & kruidenwater.

QUICK START	14,25
- Glaasjes met boerenyoghurt, huisgemaakte granola en fruit - Een assortiment aan mini croissantjes en mini chocoladebroodjes	
GOOD START OF THE DAY	19,50
- Mini broodjes en croissants belegd met luxe kaassoorten, vleeswaren en zoetwaren - Glaasjes met boerenyoghurt, huisgemaakte granola en fruit - Een gekookt eitje	

Ontvangst

Onderstaande arrangementen duren 30 minuten. Hierbij serveren wij onbeperkt verse bonenkoffie, thee met verse kruiden & specerijen en fruit- & kruidenwater.

EASY KICK-OFF!	6,75
Assortiment koekjes, zoals mini stroopwafels of luxe roomboterkoekjes	
SWEET SURPRISE	7,50
Diverse zoetwaren zoals mini appelflappen, mini beignets, mini blondies of huisgemaakte appelplaatcake	
LEKKER LIMBURGS	9,25
Assortiment aan Limburgse vlaaien	

All-day package

ALL-DAY PACKAGE	16,00
Wij serveren gedurende de dag onbeperkt verse bonenkoffie, thee met verse kruiden & specerijen en fruit- & kruidenwater. Daarnaast serveren wij een assortiment aan koekjes zoals mini stroopwafels en luxe roomboterkoekjes	
Optioneel: onbeperkt handfruit voor de gehele dag	+ € 1,75

Alle genoemde prijzen zijn per persoon. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.

LOSSE ITEMS	
Croissant	2,25
Chocoladebroodje	2,75
Kaneelbroodje	2,75
Assortiment van croissants, chocoladebroodjes en kaneelbroodjes	2,75
DAY fruitkoek	3,00
Verse DAY smoothie	4,25
Vanille muffin met logo	4,25
Petit fours (met eigen logo + € 1,00)	4,25



Lunch

Onderstaande arrangementen hebben een duur van 60 minuten. Hierbij serveren wij onbeperkt verse bonenkoffie, thee met verse kruiden & specerijen, sap en fruit- & kruidenwater. Wij maken gebruik van seizoensgebonden producten, waardoor het daadwerkelijke aanbod kan afwijken.

KEEP IT SIMPLE

19,50

Uitgaande van 2,5 items per persoon:

- Diverse belegde broodjes en gevulde wraps zoals huisgemaakte tonijnsalade, hummus, kipfilet of oude kaas.

HEALTHY VIBES

21,50

Wij serveren een uitgebreid saladebuffet voor uw gasten, waarbij zij zelf een heerlijke salade kunnen samenstellen. Dit saladebuffet zal uit onderstaande items bestaan:

- Salades, zoals een koude pastasalade met gemarineerde kip en pesto of bulgur met garnalen en limoen of couscous met munt en granaatappelpitjes
- Toppings, zoals geroosterde groenten, diverse peulvruchten, gemarineerde olijven, zongedroogde tomaatjes, ingelegde groenten en noten/pitten/zaden
- Dressings, zoals een mosterd-dille dressing, tuinkruidendressing of yoghurt dressing
- Assortiment brood, zoals foccacia, pita, landbrood of flatbread
- Assortiment dips, zoals hummus, baba ganoush, grove pesto of muhammara

BEYOND BOUNDARIES

26,50

Uitgaande van 2,5 item per persoon:

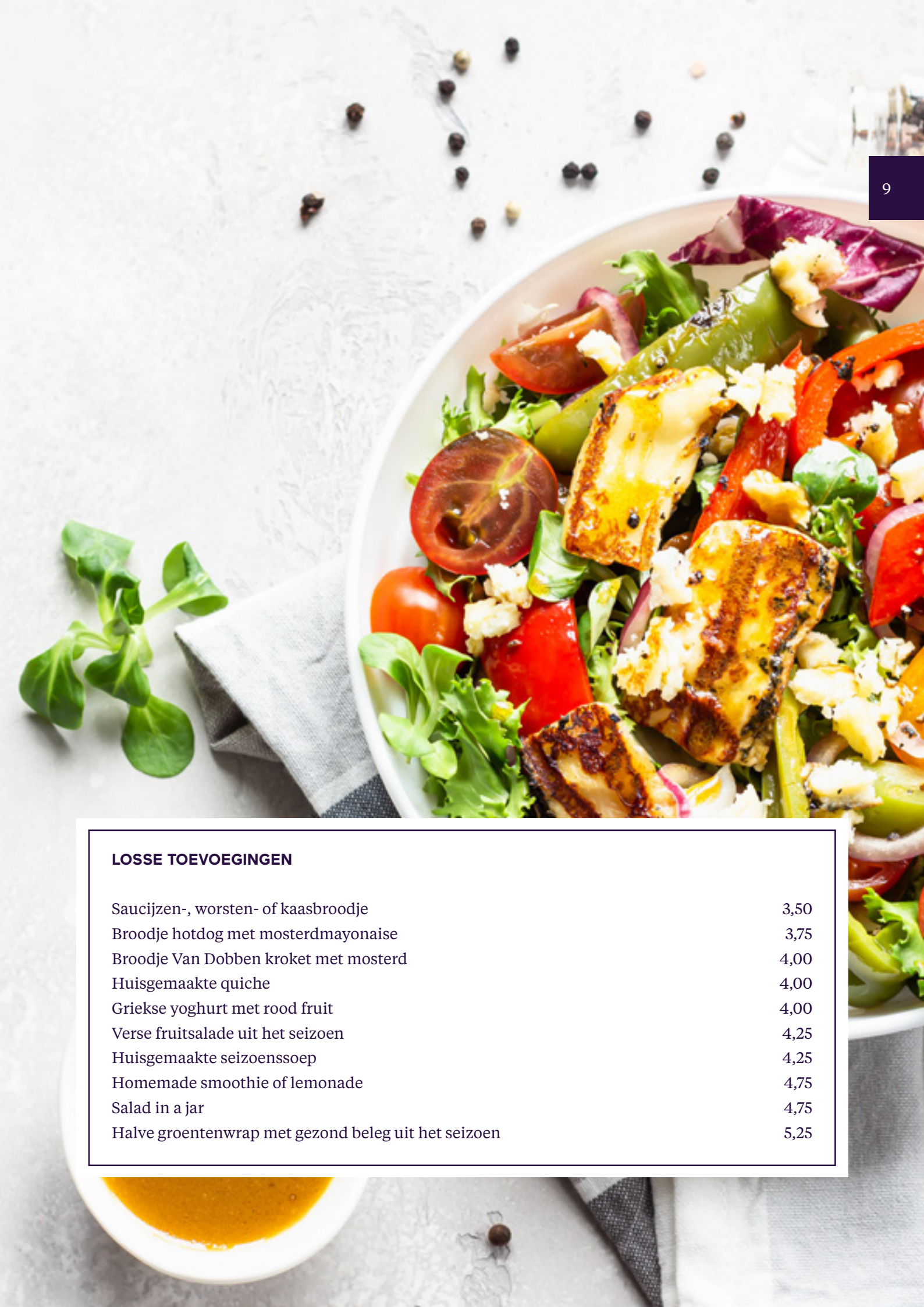
- Belegd brood en gevulde wraps zoals desembrood met boerenham, vijgencompote en veldsla of plaatbrood met courgette, hummus, mozzarella en tomaat of een wrap gevuld met kipkerriesalade en ijsbergsla
- Salade in een glaasje zoals een Caesar salade of quinoa salade
- Soep van groenten uit het seizoen
- Warm item zoals huisgemaakte hartige plaattaart, meatloaf, quesadillas of pizza slices

GRAB&GO LUNCH

Past een lunchbuffet niet goed in uw programma? Wij bieden ook een Grab&Go lunch aan, met broodjes, wraps, poké bowls en flesjes water of sap. Rekening houdend met onze visie op duurzaamheid, bieden wij dit enkel op aanvraag aan. Vraag naar de mogelijkheden.

Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen & allergieën en is het mogelijk om de gerechten naar uw wensen af te stemmen.

Alle genoemde prijzen zijn per persoon. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.



LOSSE TOEVOEGINGEN	
Saucijzen-, worsten- of kaasbroodje	3,50
Broodje hotdog met mosterdmayonaise	3,75
Broodje Van Dobben kroket met mosterd	4,00
Huisgemaakte quiche	4,00
Griekse yoghurt met rood fruit	4,00
Verse fruitsalade uit het seizoen	4,25
Huisgemaakte seizoenssoep	4,25
Homemade smoothie of lemonade	4,75
Salad in a jar	4,75
Halve groentenwrap met gezond beleg uit het seizoen	5,25

Warme lunchbuffetten

Wij hebben onderstaande warme lunchbuffetten in ons assortiment. Hierbij maken wij gebruik van seizoensgebonden producten, waardoor het daadwerkelijke aanbod kan afwijken. Onderstaand lunchbuffet is inclusief dranken uit ons non-alcoholisch Hollands assortiment.

STREETFOOD LUNCH

29,50

Uit onderstaande gerechten mogen 3 gerechten gekozen worden, die wij voor u presenteren op het buffet. Daarnaast heeft u de mogelijkheid het buffet uit te breiden met een dessert (+ € 4,95).

Warme gerechten:

- Huisgemaakte (veggie) chili met rode kidneybonen, paprika, kaas, nacho's en groene kruidenmayonaise
- Beefburger met barbecuesaus, sla en een zure bom (vega mogelijk)
- Kip hotdog 'Texas style' op een zacht puntje met kruidenmayonaise en krokante uitjes (vega mogelijk)
- Pita pulled chicken of jackfruit met ijsbergsla, komkommer-yoghurtdip en koriander
- Noodles met vis van het seizoen, sesame en seizoensgroenten
- Pad Thai met taugé, tofu, pinda's, limoen, mihoen en sojasaus
- Groene curry met rijst, bloemkool, peen en champignons
- Ajam saté met rijst, groenten, seroendeng atjar en cassave chips
- Penne pasta met kip, pesto, groenten en parmezaanse kaas
- Vegetarische groentenlasagne

Nagerechten: (optioneel + € 4,95)

Uit onderstaande nagerechten mag u een dessert kiezen, die wij op het buffet serveren.

- Pure chocolademousse met blokjes fudge en oreo koek
- Panna cotta met bosvruchten en koekcrumble
- Aardbeienmousse met geslagen room en merengue
- Hangop met mangocompote en gesuikerde amandelen

Warme lunchbuffetten

Onderstaand lunchbuffet is exclusief dranken.

3-GANGEN LUNCHBUFFET

34,50

Wij serveren onderstaande gerechten als een 3-gangen lunch in buffetvorm.

Voorgerechten:

- Salade eendenborst met abrikozen en munt
- Pastasalade met garnalen en dragonsaus
- Huisgemaakte seizoenssoep
- Geserveerd met brood, boter, olijfolie en grof zeezout

Hoofdgerechten:

- Kip supreme met ivoorsaus, grenaille aardappel en seizoensgroenten
- Kabeljauw met een saus van paling, mousseline van bosui en seizoensgroenten
- Pompoencurry met kokos en rucola olie
- Geserveerd met sereh rijst en een frisse puree met bosui

Nagerechten:

- Appeltaart in een glaasje met een crumble van kaneel, appelcompote en vanille
- Tiramisu van espresso, mascarpone, cacao en koekjes

Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen & allergieën en is het mogelijk om de gerechten naar uw wensen af te stemmen. Wij bieden verschillende drankenarrangementen met of zonder alcohol aan. Op pagina 14 vindt u de uitgebreide beschrijving en prijzen van deze arrangementen.

Alle genoemde prijzen zijn per persoon. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.



Pauze

Onderstaande arrangementen duren 30 minuten. Hierbij serveren wij onbeperkt verse bonenkoffie, thee met verse kruiden & specerijen en fruit- & kruidenwater.

ZOETE VERLEIDING	8,00
- Verschillende zoetigheden zoals pastel de nata, mini appelflappen of mini donuts - Handfruit	
HEALTHY BREAK	8,50
- Huisgemaakt bananenbrood of een speltkoek - Handfruit	
HARTIGE TREK	9,50
- Huisgemaakte ice tea en limonade - Warme hartige items zoals frittatas, pizza muffins, flammkuchen of mini empanadas	

LOSSE TOEVOEGINGEN	
Huisgemaakte ice tea of limonade	2,75
Weckpot met assortiment snoepjes en mini candybars	2,95
Macaron in bedrijfskleuren	3,25
Chocolate chip cookie	3,25
Saucijzen-, worsten- of kaasbroodje	3,50
Punt Limburgse vlaai	4,25
Verse DAY smoothie	4,25

Alle genoemde prijzen zijn per persoon. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.

Borrel

14

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

BASIC BORRELARRANGEMENT

18,75

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Luxe notenmix en zoutjes op de statafels
- Bitterballen, mini loempia's, kaasstengels met sauzen en een assortiment van bladerdeeg- en ovenhapjes (3 items per persoon)

HEALTHY BORRELARRANGEMENT

20,75

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Planken met raw veggie's en naanbrood met hummus, tapenades en tzatziki op de statafels
- Tomaat-mozzarella spiesjes, een glaasje rode/groene gazpacho, crostini's met gegrilde groenten en tataki van edamame boontjes

LUXE BORRELARRANGEMENT

24,00

- Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen
- Op de statafels olijven, fuet worst, gedroogde hammen en diverse kazen geserveerd met huisgemaakte compote
- Oesterzwambitterballen, gambaspiesjes, kipspiesjes en mini pita's met pulled pork of jackfruit

WELKOMSTRANKJES

Prosecco	6,25
Limonsecco	8,50
Aperol Spritz	8,50
Champagne	14,25

HOLLANDS DRANKENASSORTIMENT

Onbeperkt frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen

1 uur	14,00	4 uur	28,75
2 uur	18,75	5 uur	33,50
3 uur	24,50		

DRANKASSORTIMENT NON ALCOHOL (onbeperkt frisdranken, mineraalwaters en sappen)

1 uur	9,00	4 uur	19,00
2 uur	12,50	5 uur	22,25
3 uur	15,75		

Wilt u graag de borrel verlengen? Dit verzorgen wij uiteraard graag voor u! Voor 30 minuten extra brengen wij € 2,75 in rekening, voor 60 minuten € 4,75. De verlenging geldt voor de dranken. Het aantal hapjes blijft gelijk.

Alle genoemde prijzen zijn per persoon. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.



MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Garnalenkroketje met gerookte paprika	2,00
Huisgemaakt canapé	3,25
Mini quiches	3,00
Gazpacho van komkommer of tomaat	3,50
Mini pita met pulled pork of jackfruit en coleslaw	4,75
Hotdog met saus en gebakken uitjes	5,95
Mini hamburger met rucola en truffelmayonaise	5,95

Bent u op zoek naar iets anders? Laat het ons weten! Wij hebben een uitgebreide hapjeslijst in ons assortiment.

Dinerbuffetten

Wij hebben onderstaande dinerbuffetten in ons assortiment. Hierbij maken wij gebruik van seizoensgebonden producten, waardoor het daadwerkelijke aanbod kan afwijken van onderstaande gerechten. Onderstaande dinerbuffetten zijn exclusief dranken.

KEEP IT SIMPLE!

25,00

U mag uit onderstaande lijst twee gerechten kiezen, die wij op het buffet zullen presenteren. Daarnaast heeft u de mogelijkheid om een dessert te bestellen. Hiervoor wordt € 4,95 als meerprijs gerekend.

Warme gerechten:

- Pasta met een keuze uit twee sauzen (tomaat-geroosterde groenten of tonijnsaus) met diverse toppings zoals mozzarella, pijnboompitjes, croutons, zongedroogde tomaatjes
- Chicken sweet sour met noedels, mais en bloemkool
- Gado Gado met pandan rijst, sperziebonen en witte kool
- Ossobucco met tomaat, selderij, saffraan en een gremolata
- Vis van het seizoen met antiboise
- Vegan curry met zoete aardappel, geroosterde paprika en wortel

Wij vullen het buffet aan met een frisse groene gemengde salade met diverse toppings en dressings, geserveerd met plukbrood en boter.

Nagerechten: (optioneel + € 4,95)

Uit onderstaande nagerechten mag u een dessert kiezen, die wij op het buffet serveren.

- Panna cotta van witte chocolade met vruchtencompote
- Tartalette met lemon curd en merengue
- Mango mousse met kokos en marshmallow

Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen & allergieën en is het mogelijk om de gerechten naar uw wensen af te stemmen. Wij bieden verschillende drankenarrangementen met of zonder alcohol aan. Op pagina 14 vindt u de uitgebreide beschrijving en prijzen van deze arrangementen.

Dinerbuffetten

Onderstaande dinerbuffetten zijn exclusief dranken.

PER TUTTI

33,00

Wij serveren voor u onderstaande gerechten als 3-gangen diner in buffetvorm.

Voorgerechten:

- Vitello tonnato met een crunch van zwarte olijf, rode ui, kappertjes en babyleaf
- Quinoa salade met gerookte paprika's, aubergine, zwarte bonen en avocado
- Fattoush met little gem, kerstomaat, radijs, sumak, munt en bosui
- Geserveerd met brood, boter, olijfolie en grof zeezout

Hoofdgerechten:

- Grieks stoofpotje Stifado met rundvlees, kaneel, sjalot, tomaat en Mavrodafni wijn
- Witvis van het seizoen met paprika, olijven, rode ui, kappertjes en dille
- Lasagne Florentine met wilde spinazie, mozzarella, sjalot en pecorino
- Geserveerd met Mediterraanse gratin of oven geroosterde aardappel

Nagerechten:

- Espresso panna cotta met een Martini schuim, tonkaboon en café noir
- Hangop met pistache en saffraan

MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Puntzak friet met (truffel)mayonaise	3,95
Huisgemaakte soep van het seizoen	5,25

Alle genoemde prijzen zijn per persoon. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.



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 39,50

Hieronder vindt u enkele gerechten ter inspiratie:

Voorgerechten:

- Pollo tonato met een tonijncrème, kappertjes en radijs
- Carpaccio van paddenstoelen met een basilicum crème, babysla en een crunch van tomaat

Hoofdgerechten:

- Kalfsoester met espagnolesaus, crème van bataat en seizoensgroenten
- Zeewolf met een champagne vanille saus, zwarte pasta, baby mais en tomaat

Nagerechten:

- Panna cotta van toblerone met merengue en frambozen
- Tartalette van peer met gorgonzola, rode port en rucola

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.

WALKING DINNER

Het walking dinner bieden wij aan als 4-gangen, 5-gangen of 6-gangen menu.

Hieronder vindt u enkele gerechten ter inspiratie:

- Heuvelandham met een soepje van watermeloen, babysla en sesamzaad
- Zalmtartaar met chioggia biet en een schuim van daslook
- Huisgemaakte seizoenssoep
- Dorade Royale met antiboise, truffelpuree en seizoensgroenten
- Speenvarken met Marsalasaus, cantharellen, roseval hasselback en seizoensgroenten
- Semifreddo van limoncello met frambozen

4-GANGEN: 39,50

5-GANGEN: 46,50

6-GANGEN: 52,50

Deze prijzen zijn exclusief dranken.

Alle genoemde prijzen zijn per persoon. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.

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.

- CREW LUNCH**

15,50
- 2 divers belegde broodjes met bijvoorbeeld jong belegen kaas, kruidencreme en komkommer.
 - Halve wrap met bietenhummus, gegrilde courgette, kruidensla en geroosterde pitjes
 - 1 stuk handfruit
 - Flesje water of sap

- CREW DINER**

19,75
- 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, pomodorisaus en gratineerd met oude kaas (ook mogelijk met rundergehakt)

MAG HET IETSJE MEER ZIJN?

Weckpot met assortiment snoepjes en mini candybars	2,95
Fruitkoek	3,00
Flesje frisdrank	3,25
Saucijzen-, worsten- of kaasbroodje	3,50
Broodje Van Dobben kroket met mosterd	4,00
Huisgemaakt seizoenssoepje	4,25

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.

Alle genoemde prijzen zijn per persoon. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en deels inclusief materialen, maar exclusief BTW.

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