



Locatiekosten De Zandweg

Locatiekosten *

Zaal 1 – basisprijs	€	105,00
Elk extra uur Zaal 1	€	35,00
Zaal 2 – basisprijs	€	135,00
Elk extra uur Zaal 2	€	45,00
Zaal 3 – basisprijs	€	96,00
Elk extra uur Zaal 3	€	32,00
Grand Café – basisprijs	€	195,00
Elk extra uur Grand Café	€	65,00

* Onder de locatiekosten vallen o.a. de kosten voor de medewerkers, gebruik van het pand en schoonmaak. Alle basisprijzen zijn gebaseerd op minimaal drie uur.

Kortingen locatiekosten bij vergaderingen

Bij gebruik van twee zalen krijgt u 5% korting op de totale locatiekosten.

Bij gebruik van drie zalen krijgt u 10% korting op de totale locatiekosten.

Wanneer u in een periode van zes aaneengesloten maanden vijfmaal een zaal gebruikt, ontvangt u 15% korting op de totale gebruik locatiekosten en wordt dit verrekend op de laatste factuur.

Audiovisueel

Beamer, incl. projectiescherm, basisprijs	€	29,50
Flipover, incl. papier en stiften	€	12,50
Livestreaming, per opname	€	175,00

Onze keuken

Maak gebruik van onze ruime keuken met uw eigen producten:

Keuken fee € 6,00 (prijs per persoon vanaf 26 personen)

Keuken fee € 150,00 (minimale prijs bij minder dan 26 personen)



EVENEMENTEN LOCATIE

Dranken

Warm, frisdrank, sappen en zuivel:

Filter koffie en thee	€ 2,10
Filter koffie/thee/kraanwater arr.	€ 4,75
Kan filter koffie, 12 kopjes	€ 24,00
Kan thee, 8 kopjes	€ 16,00
Verse muntthee	€ 3,15
Koffie Lungo	€ 2,75
Koffie Latte	€ 2,75
Cappuccino	€ 2,75
Espresso	€ 2,75
Dubbele espresso	€ 4,00
Macchiato	€ 4,25
Warme chocomel/met slagroom	€ 3,00/3,50
Frisdranken	€ 2,60
Vruchtensappen	€ 2,60
Halfvolle melk	€ 2,10
Lunchdranken arrangement	€ 5,75

(Filter koffie/thee/melk/karnemelk/vruchtensappen/smoothies)

Wijn, bier en meer:

Witte, rode en rosé huiswijn	€ 4,00
Port, sherry en vermouth	€ 3,00
Campari	€ 3,20
Warsteiner Pils	€ 3,00
Warsteiner Malt 0%	€ 3,00
Warsteiner Radler, 2%	€ 3,00
Speciaal bier (op de tap)	€ 4,25
Binnenlands gedistilleerd	€ 3,25
Buitenlands gedistilleerd	€ 4,75
Cava	€ 4,50
Prosecco	€ 5,00
Glühwein	€ 3,50

Drankenarrangement:

Hollands drankenarrangement

Wijn, bier, sappen en frisdranken

Hollands drankenarrangement o.b.v. 2 uur	€ 15,50
Hollands drankenarrangement o.b.v. 3 uur	€ 18,00
Hollands drankenarrangement o.b.v. 4 uur	€ 20,50
Hollands drankenarrangement o.b.v. 5 uur	€ 22,50
Hollands drankenarrangement o.b.v. 6 uur	€ 24,50

Alle bovenstaande arrangementprijzen zijn per persoon.

Voor drankarrangementen met dranken met hoog (21%) en laag (9%) btw hanteren we een btw-percentages van 16% (2/3 hoog en 1/3 laag btw).



EVENEMENTEN LOCATIE

Lekkere happen

Zoetigheid

Assortiment van diverse roomboter koekjes	€ 0,75
Hollandse roomboter stroopwafels	€ 1,50
Roomboter cake	€ 1,75
Mix van luxe koek, macarons en huisgemaakte brownie	€ 2,00
Candybar of mueslireep in diverse smaken	€ 2,75
Gesorteerd gebak	€ 3,95
Petit four/receptie gebak	€ 2,95

Tip:

Petit four met uw eigen logo erop?
Voor € 3,25 per stuk maken
we het voor u mogelijk.
Neem contact op met uw wensen.

High Tea

€ 25,50

Kleine sandwiches, luxe mini broodjes en breekbrood divers belegd, fruitsalade, mini gebak, brownie, grootmoeders koek en gekleurde macarons
(Incl. koffie en thee)

Lunch basis

Bruine bol, zachte witte puntje en een krentenbol met divers beleg € 10,25 p.p.
(Incl. koffie en thee)

Diverse belegde witte/bruine bol € 3,25
Krentenbol besmeerd met roomboter/en belegd met jonge kaas € 1,75/3,25

Lunch Luxe

Keuze uit drie diverse mini luxebroodjes belegd met luxe toppings € 16,75 p.p.
(Incl. koffie en thee)

- Jong belegen kaas met yoghurtmayonaise en mesclun
- Buffelmozzarella met tomatomaat en pesto
- Geitenkaas met paprika, rucola en honing
- Humus met gegrilde groenten en rode ui
- Boeren achterham met mosterdmayonaise en mesclun
- Parmaham met paprika en Parmezaan
- Rosbief met rucola en truffelmayonaise
- Kip met ananas in kerriedressing
- Gerookte zalm met citroenroomkaas en mesclun
- Tonijnsalade met kappertjes en rode ui

Diverse luxe belegde broodjes, zie bovenstaande toppings € 4,95
Diverse luxe mini belegde broodjes, zie bovenstaande toppings € 4,25

Lunch supplementen

Quiche met gegrilde groenten en oude kaas	€ 4,25
Vegetarische soep van de dag	€ 4,00
Warm saucijzenbroodje of kaasbroodje	€ 3,75
Brood met kroket en mosterd	€ 3,75
Boerenyoghurt met een coulis van rood fruit	€ 3,50
Verse fruitsalade van het seizoen	€ 4,60
Losse schaal handfruit, p.st.	€ 1,25

Tafelgarnituur

Mix van zoute stengels, gemengde noten en olijven	€ 2,25
Mix van gemengde noten en ambachtelijke zoute koekjes	€ 1,95
Crudités van gesneden groenten met een frisse yoghurt dip	€ 2,25
Breekbrood met gezouten roomboter, olijfolie en grof zeezout	€ 2,25
Turks brood met diverse dips: tapenade, aioli en pestospread	€ 2,50

Warm bittergarnituur

Luxe bitterbal of kaasstengel met mosterd en chilidip	€ 1,50
Bittergarnituur gemengd met bijpassende dips	€ 1,00
Mini saucijzenbroodje/kaasbroodje	€ 1,75
½ Saucijzenbroodje	€ 2,45



EVENEMENTEN LOCATIE

Koud borrelgarnituur

Soesjes

Soesje met oude kaas en verse kruiden	€ 2,75
Soesje met mascarpone en zongedroogde tomaat	€ 2,75
Soesje met geitenkaas en zongedroogde tomaatjes	€ 2,50

Crostini's

Crostini met salsa van tomatomaat, basilicum en balsamico	€ 3,00
Crostini met manchego kaas en vijgenja	€ 3,00
Crostini met zalmtartaar en limoenmayonaise	€ 3,00
Crostini met paté, cranberry en mesclun	€ 3,00
Crostini met rauwe ham en truffelmayonaise	€ 3,00
Crostini met geroosterde groenten	€ 2,50
Crostini met vitello tonato	€ 2,50
Crostini met mousse van krab en limoenmayonaise	€ 2,50

Koud borrelgarnituur

Kaas & worst

Hollandse kaas & worst met stroop en grove mosterd	€ 1,75
Boerenkaas, Vockingworst, salami en olijven	€ 3,25
Mediterrane kaas & worst met vijgenjam en grove mosterd	€ 3,75

Tortilla's

Tortilla met humus en gegrilde paprika	€ 3,10
Tortilla met kip, zoete mango en rucola	€ 3,10
Tortilla met carpaccio, pesto en mesclun	€ 3,10
Tortilla met gerookte zalm en mierikswortel	€ 3,10

Late Night Snacks

Puntzakje friet met romige mayonaise	€ 3,85
Puntzakje friet met aioli	€ 4,00
Mini runderhamburger met topping	€ 3,85
Broodje kroket met mosterd	€ 3,75
Mini broodje met pulled pork	€ 3,95
Pitabroodje met gemarineerde kip, ijsbergsla en knoflooksaus	€ 4,95
Saté met stokbroodje, pindasaus en ingelegde komkommer	€ 4,95

Warm borrelgarnituur

Flammkuchen

Met geitenkaas, rode ui en pittige rucola	€ 3,00
Met tonijn, gefrituurde kappertjes en verse peterselie	€ 3,00
Met uitgebakken spekjes, crème fraîche en gekarameliseerde ui	€ 3,00

Mini tosti's

Van briochebrood met geitenkaas en chutne	€ 3,00
Van mini knip wit met mozzarella en pesto	€ 3,00
Van waldkorn met oude kaas en boeren achterham	€ 3,00
Mini tosti met mozzarella en pesto	€ 2,75
Mini tosti met boerenkaas en achterham	€ 2,75

Warm borrelgarnituur

Soepen in een glaasje

Groentebouillon met verse kruiden	€ 3,95
Geroosterde pompoen, rode pepertjes, citroengras, kokosroom	€ 3,95
Gepofte tomatomaat en gegrilde rode paprika met pestoroom	€ 3,95

Quiches

Quiche van zalm, broccoli en crème fraîche	€ 4,25
Quiche van oude kaas en gegrilde groenen	€ 4,25

Ook heerlijk

Kipsaté stokje met petjel-saus	€ 3,10
Dim sum met chilisaus	€ 2,25

Alle bovenstaande prijzen zijn per stuk/persoon en met een minimale afname van 25 personen.