

RE-CONNECT DINER

Zoek je een sfeervolle locatie om met een groep op een verantwoorde manier te dineren? Dan is ons monumentale klooster wellicht de plek voor jouw diner!

Met passie verzorgen we Re-Connect diners: met elkaar op een verantwoorde en ontspannen manier samenkomen en zorgeloos genieten. Met de kwaliteit en warme gastvrijheid die je van ons gewend bent.

Of je iets wilt vieren met familie en vrienden of zakelijk wilt samenkomen tijdens een informeel diner... Bij ons is het mogelijk!

In dit document vind je alle informatie over ons borrelarrangement en vermelden we wat je van ons kunt verwachten en wat wij van onze gasten verwachten. Verantwoord samenzijn doen we tenslotte samen! Ook proberen wij al zoveel mogelijk eventuele vragen voor je te beantwoorden.

A photograph of a long table set for a formal dinner. The table is covered with a light-colored cloth and features several wine glasses, water glasses, plates, and cutlery. Small floral centerpieces are placed along the table. The background is slightly blurred, showing more of the dining area.

Mariënhof
Amersfoort

3-GANGEN MENU

Onze chef-kok verzorgt onderstaand 3-gangen menu passend bij de trend van het seizoen

AMUSE ERWTENSOEP

wortel – knolselderij – aardappel – schuim van rookworst

ZALM

gerookt – bietensponscake – rozijnenbrood
erwtenmayonaise

RUNDERLENDE

taartje bataat – gele biet – pompoen –
tomatenchip - balsamico jus

GEMARINEERDE PEER

sorbet – panna cotta - walnoten

3-gangen menu € 46,50 excl. BTW

DIEETWENSEN

Uiteraard houden wij waar mogelijk rekening met dieetwensen. De dieetwensen kunt u tot uiterlijk 2 dagen voorafgaand aan uw diner aan ons doorgeven.

LOCATIEKOSTEN

In verband met de extra schoonmaak, service en sprankelende hygiëne beloftes hanteren wij de volgende locatiekosten voor uw binnen/buitenruimte:

Kloosterkamer I of Lounge € 100,00 excl.btw

Kloosterkamer II of Tuinkamer € 200,00 excl.btw

Singelzaal of Rotisserie € 350,00 excl.btw



4-GANGEN MENU

Onze chef-kok verzorgt onderstaand 4-gangen menu passend bij de trend van het seizoen

AMUSE ERWTENSOEP

wortel – knolselderij – aardappel – schuim van rookworst

ZALM

gerookt – bietensponscake – rozijnenbrood
erwtensmayonaise

PASTINAAK

Crème – tartaar rode poon – olie van wortelloof
krokantje pastinaak

RUNDERLENDE

taartje bataat – gele biet – pompoen –
tomatenchip - balsamico jus

GEMARINEERDE PEER

sorbet – panna cotta - walnoten

4-gangen menu € 57,00 excl. BTW

DIEETWENSEN

Uiteraard houden wij waar mogelijk rekening met dieetwensen. De dieetwensen kunt u tot uiterlijk 2 dagen voorafgaand aan uw diner aan ons doorgeven.

LOCATIEKOSTEN

In verband met de extra schoonmaak, service en sprankelende hygiëne beloftes hanteren de volgende locatiekosten voor uw binnen/buitenruimte:

Kloosterkamer I of Lounge € 100,00 excl.btw

Kloosterkamer II of Tuinkamer € 200,00 excl.btw

Singelzaal of Rotisserie € 350,00 excl.btw



VERWACHTINGEN

Wij bieden u graag kwalitatief hoogstaande en professionele gastvrijheid in een veilige, groene en gezonde omgeving. De huidige ontwikkelingen vragen om creativiteit en verantwoordelijkheid. Hierom delen wij met u de verwachtingen zodat wij u en uw gasten kunnen verbinden, verzorgen en bovenal, ook tijdens de huidige ontwikkelingen, kunnen verrassen.

WAT U VAN ONS KUNT VERWACHTEN:

- In deze speciale tijd hebben wij onze nieuwe standaarden samengevat in 'onze sprankelende hygiëne beloftes' zoals u die kunt lezen in het bijgesloten document of op onze website.
- Wij zullen met onze service de 1,5 meter richtlijnen respecteren en gebruik maken van handschoenen.
- Bij binnenkomst kunt u gebruik maken van de aan u toegewezen entree en garderobe.
- Alle (bij)gerechten zullen per persoon geserveerd worden.
- Een exclusieve ruimte en buitengedeelte enkel voor uw gezelschap!

WAT WIJ VAN U VERWACHTEN:

- Houdt de 1,5 meter richtlijnen in acht ten opzichte van elkaar en onze medewerkers.
- Denk er aan om ook bij binnenkomst elkaar de ruimte te geven.
- Was regelmatig uw handen en maak gebruik van onze hygiënetafel.
- Nies en/of hoest in uw elleboog.



VRAAG & ANTWOORD

V Voor welke dagen kan ik een dinerarrangement boeken?

A Dit is alle dagen van de week mogelijk.

V Vanaf welk tijdstip kunnen we een arrangement boeken?

A Aanvangstijden vanaf 17.00 uur.

V Tot wanneer kan ik boeken?

A U kunt tot 2 dagen van tevoren een arrangement boeken.

V Heb ik de ruimte exclusief voor mijn gezelschap?

A Ja, de ruimte waar u bijeenkomt is exclusief voor u.

V Zijn er aparte ingangen voor verschillende groepen?

A Ja, al onze ruimtes hebben een aparte entree.

V Wat doet u om besmettingen tegen te gaan?

A Zie al onze maatregelen in onze 'sprinkelende hygiëne beloften'.

V Wat verwacht u van de gasten zelf?

A Zie hiervoor de vorige pagina van dit document.

V Zijn er minimum en maximum aantallen per ruimte?

A Ja, door de 1,5 meter richtlijnen is er een maximaal aantal gasten per zaal bepaald. Ook is er een minimumbezetting van de zalen bepaald. Het is mogelijk om vanaf 10 personen bij ons te reserveren. Op basis van het aantal gasten in uw reservering wijzen wij u een zaal en buitenruimte toe.

V Kan ik kiezen wat voor catering invulling ik wil?

A Nee, er is een vaste invulling.

V Kunt u rekening houden met dieetwensen?

A Ja, dan dient dit wel twee dagen van tevoren doorgegeven te zijn.

V Kan ik ook buiten eten als het mooi weer is?

A Ja, dat is zeker mogelijk! Dan moet daar vooraf wel een afspraak over gemaakt zijn met ons.

V Waarom berekent u locatiekosten?

A Dit berekenen wij in verband met de kosten voor schoonmaak, preventie en service.

V Kunnen we op dag zelf het aantal gasten nog wijzigen?

A Nee, het bevestigde aantal personen is bepalend.