



Foodbook Vergaderen

Mariënhof
Amersfoort

De passie van *Patrick*

Goed eten brengt mensen samen.

Of het nu gaat om een congres, vergadering, diner of feest: eten en drinken bepalen voor een groot deel hoe gasten een bijeenkomst ervaren. Daarom kijken we niet alleen naar wat er op tafel komt, maar vooral naar wat past bij het moment, het programma en de mensen die je ontvangt.

Een informele zomerbarbecue vraagt iets anders dan een uitgebreid diner of een lunch tijdens een congres. De culinaire invulling moet aansluiten bij de sfeer van de bijeenkomst en bijdragen aan de ervaring van je gasten.

Daarbij werken we zoveel mogelijk met producten van het seizoen en leveranciers uit de regio. Ook laten we ons regelmatig inspireren door de historie van de Mariënhof en ingrediënten die vroeger al een plek hadden in de kloostertuinen.

Vegetarische en veganistische gerechten zijn voor ons geen alternatief, maar een vanzelfsprekend onderdeel van het aanbod. Net als het meedenken over allergieën, dieetwensen en persoonlijke voorkeuren.

Geen bijeenkomst is hetzelfde. Daarom kijken we graag samen naar een culinaire invulling die past bij jouw gasten, jouw programma en het moment dat je wilt creëren.

Patrick Pieters
Chefkok



Arrangement

dag 8 uur

Ontvangst – ochtendpauze – lunch – middagpauze

Een ontspannen bijeenkomst begint met goede aandacht voor eten en drinken.

Tijdens de ontvangst en ochtendpauze geniet je van verse koffie en thee, Amersfoorts kraanwater met een twist en voor de liefhebber iets lekkers van BUUF in de Serre.

Voor de lunch serveren we grotendeels een vegetarische invulling. Denk aan luchtig polarbrood met hummus, biet en spinazie. Desembrood met beleggen kaas en muhammara. Rijk gevuld notenroosjzenbrood en een warme special uit onze keuken.

De lunch is inclusief vers handfruit en diverse dranken met vruchtensappen.

Tijdens de middagpauze staan verse koffie en thee, frisdrank, vruchtensap en Amersfoorts kraanwater met een twist voor je klaar. Daarbij serveren we per persoon een verpakte mueslireep als lichte energieboost voor de rest van de dag. Maak je bijeenkomst compleet met een afsluitende borrel of een gezamenlijk diner.

Er zijn meerdere mogelijkheden en we denken graag met je mee.

€ 52,50 per persoon



“

*Hier krijgen
ideeën de ruimte*

Vergader *arrangementen*

Arrangement *Dag*

- Ontvangst
- Ochtendpauze
- Lunch
- Middagpauze

8 uur - € 52,50 per persoon

Arrangement *Middag*

- Lunch
- Middagpauze

4 uur - € 39,50 per persoon

Arrangement *Ochtend*

- Ontvangst
- Ochtendpauze
- Lunch

4 uur - € 45 per persoon

Advies op maat

Uiteraard denken onze adviseurs graag met je mee over de mogelijkheden en wensen voor jullie bijeenkomst.

Vroeg van start

Wij denken graag mee over een passend ontbijt voorafgaand aan jullie bijeenkomst.



Uitbreiding

ontvangst & pauzemoment

Prijzen per persoon

Petitfour	3,75
Petitfours van patissier Joey Mercuur, met een vulling van luchtige crème tussen laagjes biscuit en witte chocolade.	
Petitfour met logo	4,25
Petitfours van de patissier Joey Mercuur, met een vulling van luchtige crème tussen laagjes biscuit en witte chocolade.	
Je hebt de mogelijkheid om een logo toe te voegen.	
Mini muffins	3,50
Mini muffins op prikkers, uitgeserveerd op een houten plank.	
Verse smoothie	5,00
Wij serveren diverse smaken smoothies, aangepast aan het seizoen.	
Fruitsalade	3,95
Vers gesneden fruitsalade, in een glas gepresenteerd.	
Candybar	2,50
We serveren een selectie van candybars (Mars, Snickers etc.)	
Macaron van BUUF in de Serre (klein)	1,75
Macarons van BUUF in de Serre (in roze, geel, crème of lichtblauw).	
Macaron van BUUF in de Serre (groot)	2,75
Macarons van BUUF in de Serre (in roze, geel, crème of lichtblauw).	
Bananenbrood / Veganistische brownie	2,75



Mariënhof Amersfoort

Mariënhof Amersfoort
Kleine Haag 2
3811 HE Amersfoort

www.marienhof.nl



**Benieuwd naar de
mogelijkheden?**

Neem gerust contact op!

✉ zaalverhuur@marienhof.nl

☎ 033 463 29 79