

ARRANGEMENTENBOEK - AVOND
LOUWMAN MUSEUM
2024

SELECT
GRAND CAFÉ & EVENTS



IMPRESSIEBOEK AVONDARRANGEMENTEN

Het Louwman Museum in Den Haag heet u en uw gasten van harte welkom bij deze bijzondere locatie met vele mogelijkheden rondom de verzorging van uw Event. Wij als vaste cateraar zullen met ons gepassioneerde team graag de catering voor u verzorgen.

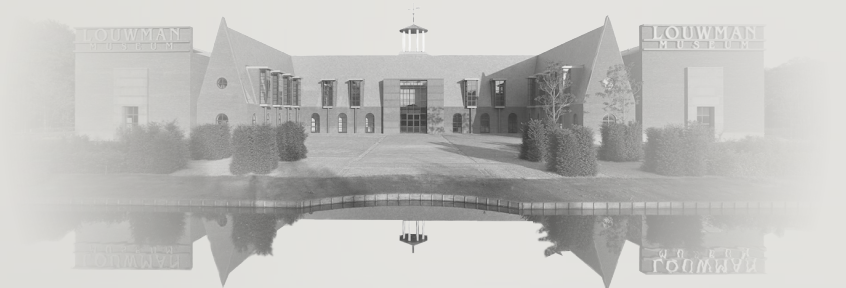
Wij denken graag in mogelijkheden en werken met toewijding aan uw evenement. Zo bent u ontzorgd en kunt u genieten van catering op topniveau.

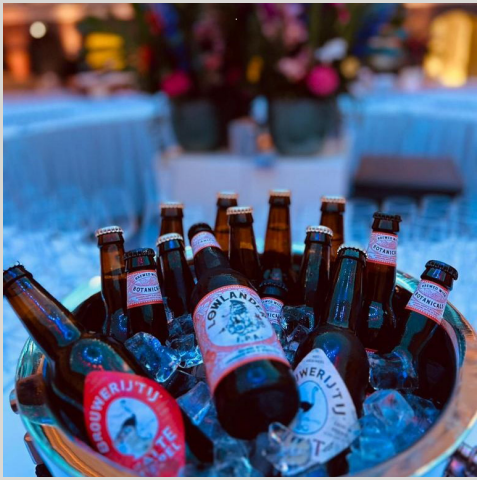
Deze brochure is opgebouwd uit verschillende mogelijkheden welke tevens uitstekend te combineren zijn voor events tot 1000 gasten.

Alle genoemde prijzen zijn een indicatie van de kosten per persoon en zijn inclusief alle personeelsuren, food & beverages, overige posten zoals mastiek, keukenmaterialen, basisinrichting indien beschikbaar, bloemen en transporten, tenzij anders vermeld.

De genoemde prijzen zijn exclusief de wettelijk verplichte BTW, aanvullend meubilair, aanvullende bloem decoratie en kosten i.v.m. uitloop van het programma. Indien het totale aantal personen verandert zal er een herziene kostenbegroting worden gemaakt en uiteraard zijn wij ook bereid een op maat gemaakte offerte voor u te schrijven.

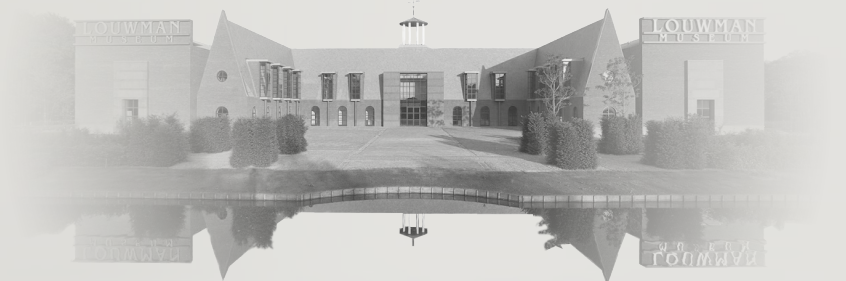
- 1 -





-2-

SELECT
GRAND CAFÉ & EVENTS



AVOND ARRANGEMENTEN (TOT 1000 PERSONEN)

Buffet diner

Een aantrekkelijk ingericht buffet waar u en uw gasten een variatie aan koude en warme gerechten geserveerd krijgen op informele wijze. U kunt een keuze maken uit één of meerdere buffetten en is op basis van een 4 uur durend programma.

Gedurende het ontvangst serveren wij uw gasten diverse dranken uit het Hollands dranken assortiment vanaf plateau en staat er een luxe noten melange op de statafels.

ITALIAANS BUFFET

Warme gerechten:

Pollo pomodori met kip, pomodorisous en courgette
Bolognese saus geserveerd met verse basilicum
Funghi saus geserveerd met verse kruiden
Rozemarijn aardappelen uit de oven

Koude gerechten:

Pasta salade met rucola, paprika en groene pesto
Tricolore pasta met zongedroogde tomaatjes
Vers gebakken brood met pesto dip

HOLLANDS BUFFET

Warme gerechten:

Boerenkool en hutspot stampot (V)
Zuurkool schotel
Rundergehaktbal
Klapstuk met jus
Rookworst met mosterdjus

Koude gerechten:

Hollandse rauwkostsalade (V)
Vers gebakken brood met boter

INDISCH BUFFET

Warme gerechten:

Saté ayam met kokospindasaus
Zoetzure kip met ananas
Rempah bali in pittige saus
Nasi goreng
Nasi putih
Koude gerechten:
Zoetzure komkommersalade
Kroepoek, sambal en seroenden

De buffetten zijn te bestellen vanaf 15 personen.

Prijs indicatie;

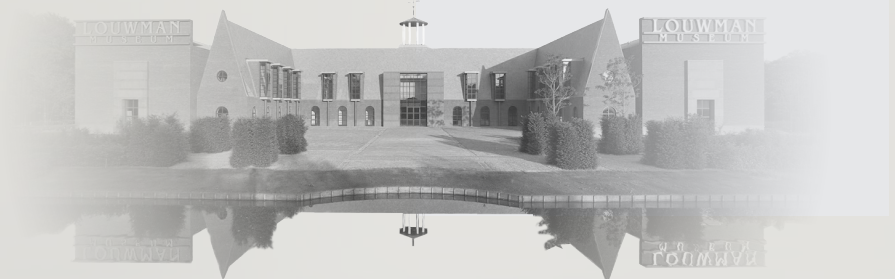
vanaf 15 personen	€ 99,-
Vanaf 50 personen	€ 94,-
Vanaf 100 personen	€ 90,-
Vanaf 200 personen	€ 87,-
Vanaf 400 personen	€ 85,-
Vanaf 600 personen	€ 81,-

Alle genoemde prijzen zijn een indicatie van de kosten per persoon zijn exclusief BTW maar inclusief personeelsuren, food & beverages, overige posten zoals mastiek, keukenmaterialen, basisinrichting indien beschikbaar en transporten tenzij anders vermeld.

-4-

SELECT

GRAND CAFÉ & EVENTS



AVOND ARRANGEMENTEN (TOT 1000 PERSONEN)

Seated dinner

Een onvergetelijke manier om met elkaar te genieten van diverse heerlijke gerechten en uitgaande van een 4 uur durend programma.

Gedurende het ontvangst serveren wij uw gasten diverse dranken uit het Hollands dranken assortiment vanaf plateau en staat er een luxe noten melange op de statafels. Tevens zullen er diverse amuses geserveerd worden. Denk hierbij aan onderstaande impressie;

Ceviche van zeebaars | passievrucht | kroepoek van soja
Pannenkoekje | pekingeend | hoisin | komkommer
Geroosterde aubergine | feta | amandel crème
granaatappel



Onderstaand een impressie van een 3 gangen menu waarbij wij uiteraard per seizoen rekening houden met de gerechten.

Impressie

Tomaat | rozenwater | pistache | tijm | buratta

Kalfswang | roodlof | walnoot | appel

Peer | karamel | amandel

Op de tafels plaatsen wij brood en boter

Impressie vegetarisch menu

Geroosterde prei | tallegio | sinaasappel | vijg

Geroosterde knolselderij | eekhoortjesbrood crème
gekarameliseerde hazelnoten | savarin

Taartbodem | frangipane zeer dunne schijfjes appel
vanille | tonkaboon

Prijs indicatie;

vanaf 15 personen € 145,-
Vanaf 50 personen € 137,-
Vanaf 100 personen € 128,-
Vanaf 200 personen € 126,-
Vanaf 400 personen € 120,-
Vanaf 600 personen € 116,-

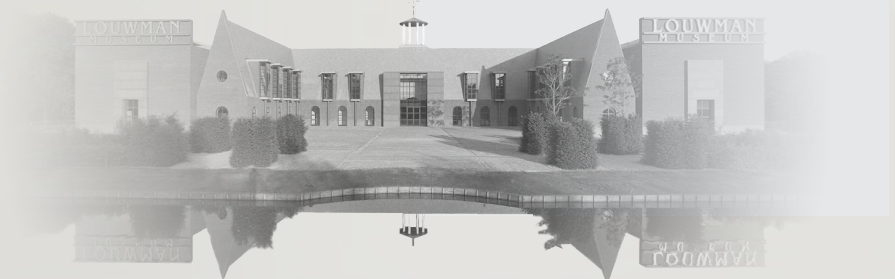
Meerprijs extra gang vanaf € 9,50

Alle genoemde prijzen zijn een indicatie van de kosten per persoon zijn exclusief BTW maar inclusief personeelsuren, food & beverages, overige posten zoals mastiek, keukenmaterialen, basisinrichting indien beschikbaar en transporten, tenzij anders vermeld.

-5-

SELECT

GRAND CAFÉ & EVENTS



AVOND ARRANGEMENTEN (TOT 1000 PERSONEN)

Walking dinner

Een informele manier om met elkaar te genieten van diverse heerlijke gerechten en uitgaande van een 4 uur durend programma.

Gedurende het ontvangst serveren wij uw gasten diverse dranken uit het Hollands dranken assortiment vanaf plateau en staat er een luxe noten melange op de statafels. Tevens zullen er diverse amuses geserveerd worden. Denk hierbij aan onderstaande impressie;

Ceviche van zeebaars | passievrucht | kroepoek van soja
Geroosterde zalm | zeewier kroepoek | kerrie mayonaise
Japanse saté | bosui | chili | cashew
Pannenkoekje | pekingeend | hoisin | komkommer

Onderstaand een impressie van een 5 gangen menu waarbij wij uiteraard per seizoen rekening houden met de gerechten.

Aubergine | feta amandel crème | granaatappel
Knolselderij | ceps | hazelnoten
Heilbot | nori | sinaasappel | girolles
Parelhoen | ballontine | mais | Iraanse pistache
Appel | frangepan | vanille

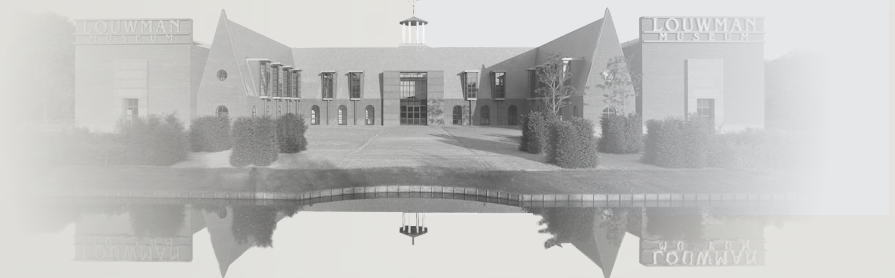


Prijs indicatie;

vanaf 15 personen € 139,-
Vanaf 50 personen € 132 , -
Vanaf 100 personen € 126,-
Vanaf 200 personen € 122-
Vanaf 400 personen € 118,-
Vanaf 600 personen € 114,-

Alle genoemde prijzen zijn een indicatie van de kosten per persoon zijn exclusief BTW maar inclusief personeelsuren, food & beverages, overige posten zoals mastiek, keukenmaterialen, basisinrichting indien beschikbaar en transporten, tenzij anders vermeld.

-6-



AVOND ARRANGEMENTEN (TOT 1000 PERSONEN)

Food stations

Diverse foodstations verdeeld over de ruimte waar uiteenlopende culinaire invullingen geserveerd worden en uitgaande van een 4 uur durend programma.

Gedurende het ontvangst serveren wij uw gasten diverse dranken uit het Hollands dranken assortiment vanaf plateau en staat er een luxe noten melange op de statafels. Tevens zullen er diverse warme amuses geserveerd worden. Denk hierbij aan Aziatische mini saté, samosas en bolinha's.

Ravioli foodstation

Verse ravioli live gekookt met diverse toppings

Ravioli ai funghi

Ravioli ricotta

Ravioli ai Tartufo

Pesto

Tomaten saus

Gefrituurde basilicum

Parmezaan geschaafd

Bali Foodstation

Repeh bali met huisgemaakte pittige saus

Tempeh in pittige huisgemaakte saus

Met rijst, gefrituurde uitje, zuur en kroepoek

Curry foodstation

Gele kip curry

Gele vegetarische curry

Met rijst, papadums, naan brood en koriander

Bao Bun station

Pulled chicken hoisin

Buikspek en bosui

Pulled jack fruit en hoisin

Gehakte pinda's, koriander, ingelegde komkommer, gesneden rode pepers, kimchi

Burger & Fries

Mini broodje hamburger

met truffelmayonaise & old Amsterdam

Mini broodje hamburger veggie

Puntzakjes friet met mayonaise

De food stations zijn te bestellen per 100 personen.

Prijs indicatie;

Vanaf 100 personen € 113,-

Vanaf 200 personen € 108,-

Vanaf 400 personen € 104,50

Vanaf 600 personen € 99,50

Alle genoemde prijzen zijn een indicatie van de kosten per persoon zijn exclusief BTW maar inclusief personeelsuren, food & beverages, overige posten zoals mastiek, keukenmaterialen, basisinrichting indien beschikbaar en transporten, tenzij anders vermeld.

-7-



NEXT LEVEL HOSPITALITY

SELECT

GRAND CAFÉ & EVENTS

Email info@selectgrandcafe.nl | Telefoon +31(0)70 - 2227111