

# TEFAF 2022



Lounge  
packages

vermaat



**The art of taste & hostmanship**

---

## **HOSPITALITY BEYOND BOUNDARIES**

Graag verwelkomen wij uw gasten met onze Limburgse gastvrijheid tijdens TEFAF 2022. Ons team staat met culinaire verwennerij klaar en zorgt ervoor dat het de gasten aan niets ontbreekt. In dit voorstel inspireren wij u met een selectie van ons aanbod voor de lounges tijdens de TEFAF. Graag bespreken wij binnenkort met u de details van de invulling.

Op basis van uw persoonlijke wensen stellen wij graag een voorstel samen. Hiervoor kunt u contact opnemen met:

José Ooms of Merlijn Eetgerink

✉ [j.ooms@vermaatgroep.nl](mailto:j.ooms@vermaatgroep.nl)

✉ [m.eetgerink@vermaatgroep.nl](mailto:m.eetgerink@vermaatgroep.nl)

☎ +31 (0) 6 25 12 80 06



---

## THE EUROPEAN FINE ART FAIR

---

Kunst is het creëren van iets betekenisvols met vaardigheid en verbeelding. Vanuit het oogpunt van kunstenaar is kunst een uiting van emoties, gevoelens, het verleden, de toekomst, fantasie of de realiteit. Terwijl kunst gezien door het oog van de waarnemer weer andere gevoelens en emoties oproept. Kunst is vrij. Kunst is oorverdovend stil.

Onze kunstenaar is de chef, een vakman of vrouw. Elke smaak en elk ingrediënt vertegenwoordigt een emotie, een

gedachte, een herinnering van de persoon die werkt aan het gerecht. De manier van verwarmen, koelen, snijden en presenteren vertelt het uiteindelijk verhaal van smaken. Smaken verschillen, en onze gast is van alle markten thuis. Kunstenaar of liefhebber. Specialist, verzamelaar, handelaar.

Food is oorverdovend stil en is een verlengstuk van wie we zijn. Met onze kijk op kunst, koken wij voor TEFAF.

# EEN SUITE OF LOUNGE

Uw contactpersoon bij Vermaat kan voor u de lounges van TEFAF en de suites van MECC Maastricht reserveren. Uiteraard kunt u ook rechtstreeks contact opnemen met:

## **Simon Bozon**

Suites (MECC Maastricht)

✉ [simon.bozon@mecc.nl](mailto:simon.bozon@mecc.nl)

☎ +31 (0)6 - 12 96 89 62

## **Twan van Asseldonk**

Lounges (TEFAF)

✉ [twan.van.asseldonk@tefaf.com](mailto:twan.van.asseldonk@tefaf.com)

☎ +31 (0)20 - 303 64 01



# DE CULINAIRE OPTIES VOOR TEFAF 2022

Tussen eeuwen aan kunstgeschiedenis is het inspirerend zaken doen. De oude meesters en moderne talenten op TEFAF werken perfect als decor voor uw relatie-event.

Om uw gasten culinair in de watten te leggen, biedt Vermaat vaste arrangementen aan. Bekijk ze in de sectie **Packages**.

In deze Culinary Guide vindt u ook meer informatie over Ristorante Verdi, zie **Restaurant**.





---

## PACKAGES

---

### **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 lokaal producten waar mogelijk in te zetten.

### **Prijzen**

Alle genoemde prijzen zijn per persoon, gebaseerd op gezelschappen van minimaal 25 personen. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en cateringmaterialen maar exclusief btw.



---

---

## ONTVANGST.

### **Arrangement 1 – Limburgs koffieontvangst**

**17,50**

Onze gastvrouwen en -heren serveren vanaf het buffet diverse soorten luxe koffie, thee en mineraalwaters. Daarnaast presenteren zij een assortiment van luxe Limburgse vlaaien.

### **Arrangement 2 – Fine Art koffieontvangst**

**27,50**

De gasten worden ontvangen met koffie, cappuccino, espresso, thee incl verse garnituren (munt, gember en citroen). Daarnaast serveren zij een assortiment van luxe patisserie.

Bovenstaande arrangementen zijn gebaseerd op 1,5 uur.

Alle prijzen zijn per persoon, incl bediening en excl BTW.

---

---

# LUNCH.

## Arrangement 3 – broodjeslunch

41,50

Tijdens de broodjeslunch serveren wij diverse smoothies & sappen.  
Op verzoek schenken wij uiteraard ook koffie, cappuccino, espresso, thee incl verse garnituren (munt, gember en citroen), frisdranken, mineraalwaters en (non-alcoholisch) bier en huiswijnen.

We verzorgen een divers assortiment van luxe kleine broodjes, belegd met;

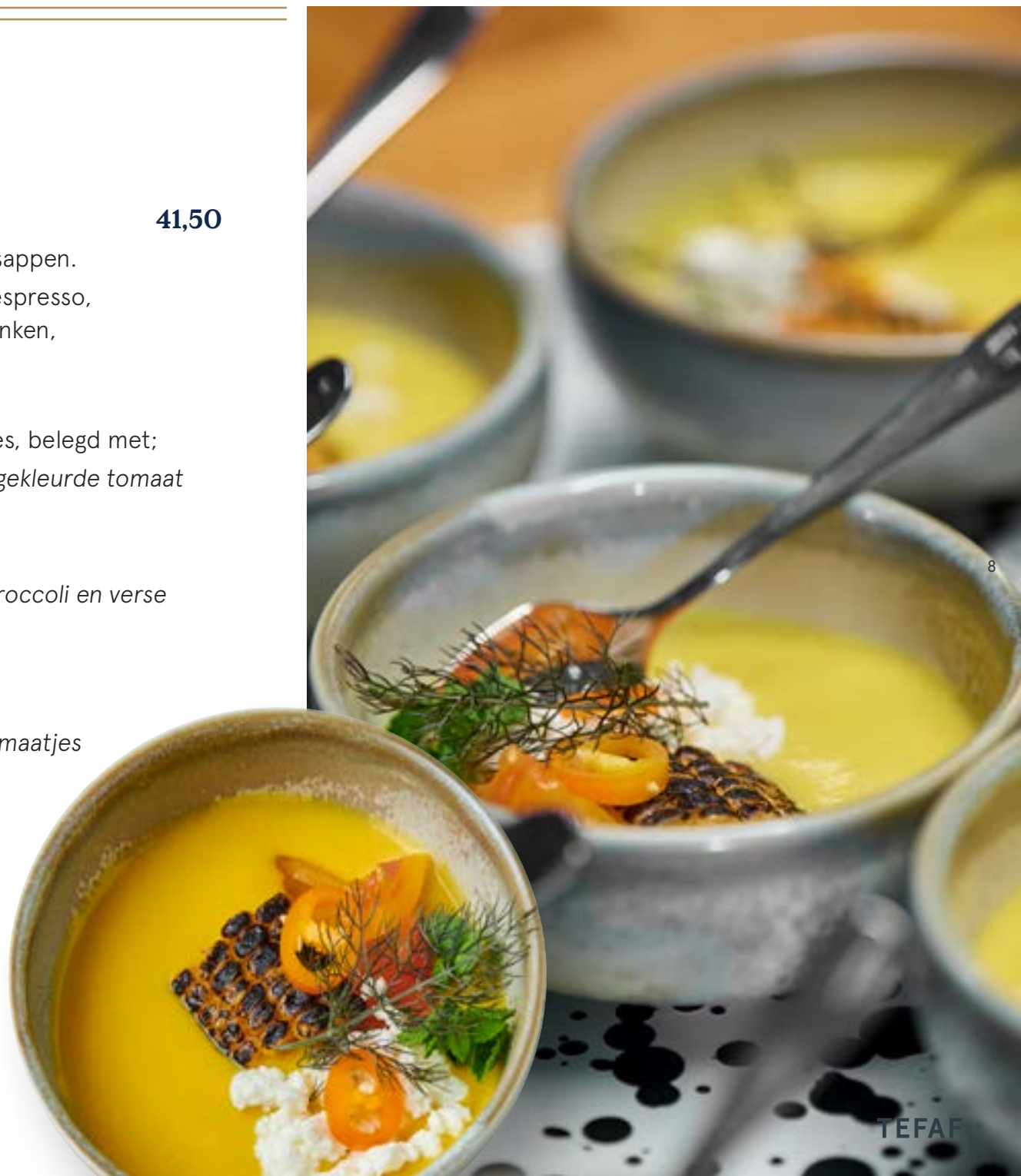
- ∞ *Coppa di parma kruiden mayonaise, avocado spread en gekleurde tomaat*
- ∞ *Runderrookvlees vadouvan hummus & spinazie*
- ∞ *Walnoot-rucola pesto, gepofte paprika, belegen kaas*
- ∞ *Gerookte zalm, spread van doperwtten en Lima bonen, broccoli en verse kruiden*

Daarnaast verzorgen wij een salade Nicoise met;

- ∞ *Aardappel, groene boontjes, tonijn, rode ui, ei, olijf en tomaatjes*

- ∞ *Een glaasje seizoens soep*

De duur van dit arrangement bedraagt 1,5 uur







## Arrangement 4 – Uitgeserveerde lunch 2-gangen

78,75

Tijdens de uitgeserveerde lunch schenken wij de volgende dranken vanaf de bar en plateau: Diverse frisdranken, koffie, thee, mineraalwaters, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen.

Als alle gasten iets te drinken hebben, kunnen zij een mooi plekje uitzoeken aan een van de tafels (indien er een tafelschikking is, vernemen wij dat graag). Onze chef heeft de volgende 4-gangenlunch samengesteld:

Hierbij serveren wij op tafel VanMenno brood, roomboter, olijfolie en zeezout.

*Buratta met geroosterde venkel, zeewieren, sinaasappel en codiumolie*

∞

*Cannelloni gevuld met runderstoof, jus met gepofte knoflook, groene groenten en bospeen crème met abrikoos*

∞

*Koffie of thee met mini sweets*

Dit arrangement is gebaseerd op 2,5 uur.

---

---

## Arrangement 5 – Walking lunch 5-gangen

82,50

Tijdens de walking lunch schenken wij de volgende dranken vanaf de bar en plateau: Diverse frisdranken, koffie, thee mineraalwaters, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen.

De gehele lunch lopen onze gastheren en -vrouwen 6 kleine gerechtjes uit. Deze zijn samengesteld door de chef.

*Gele gazpacho met ananastomaat, mais, feta en groene kruiden*

∞

*Provinciaalse steak tartaar van IJsselrund, olijf, paprika en gepofte quinoa*

∞

*Geschroeide kingfish, sushi rijst, crème van groene curry en karnemelk vinaigrette*

∞

*Cannelloni gevuld met spinazie-ricotta, Nduja di Spilinga, Zeeuwse mosselen, saus mousseline en duindoornbes*

∞

*Baba met cremeux van ananas & rum, krokante ananas, muntolie en honing cress*

Dit arrangement is gebaseerd op 3,5 uur.

## Supplement 1 - Glas champagne & amuse bij ontvangst

17,50

Om het ontvangst van uw gasten extra hartelijk te maken schenken wij een glas champagne en daarbij serveren wij een amuse.





## HIGH TEA.

### Arrangement 6 – High tea

55,00

Genieten van een heerlijke High tea? Wij verzorgen niet alleen luxe (verse) thee en koffie, maar ook diverse smoothies & sappen, frisdranken, mineraalwaters, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen. Daarnaast verzorgen wij een assortiment aan luxe belegde kleine broodjes:

En een uitgebreid assortiment aan mini zoete en hartige lekkernijen:

- ∞ *Mini sandwiches met diverse toppings*
- ∞ *Mini seizoens quiche*
- ∞ *Scones met curd en clotted cream*
- ∞ *Glaasjes seizoensfruit*
- ∞ *Mini sweets*

Bovenstaand arrangement is gebaseerd op 2 uur.

# BORRELEN.

## Arrangement 7 – Luxe borrel

36,50

- ∞ *Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen*
- ∞ *Tafelgarnituren: Geroosterde pompoensalsa met sweet & spicy tomasu en kruiden-sesam stengels*
- ∞ *Koude en warme luxe borrelgarnituren 4pp*

### Koud

- ∞ *Spelt toast | krab | watermeloen | tapioca*
- ∞ *Brioche | runderlende | spinazie | dragon | ansjovis*
- ∞ *Profiterol | kaas custard | uienpoeder | wilde kruiden*

### Warm

- ∞ *Bisque met room*
- ∞ *Tartelette | rendang | geweckte rode kool*
- ∞ *Arancini | kreeft risotto | saffraan uien dip*

De duur van dit arrangement bedraagt 2 uur



12



## Arrangement 8 – Borrel uitgebreid

55,75

- ∞ *Frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen*
- ∞ *Tafelgarnituren: Gekleurde bospeen met Arabische dip, gezouten citroen en verse kruiden*
  
- ∞ *Kleine gerechtjes, koud en warm, uitgeserveerd 4pp (niet maaltijd vervangend)*
  - ∞ *Koude soep met witte amandel, knoflook, druiven en Leidsche kaas*
  - ∞ *Gemarineerde gestoomde zalm met graved lax saus, koolrabi en uitgebakken mosterd*
  - ∞ *Ravioli met bloemkool, lardo di Collognata, hazelnoot en gebakken bloemkool*
  - ∞ *Peruaanse aardappel gebakken & gegrild & puree met krokant, zeewierboter en zeekraal*

13

Bovenstaand arrangement is gebaseerd op 2 uur.

## Supplement 1 - Glas champagne & amuse bij ontvangst

17,50

Om het ontvangst van uw gasten extra hartelijk te maken schenken wij een glas champagne en daarbij serveren wij een amuse.



---

---

## RESTAURANT

---

---





## RISTORANTE VERDI

In Ristorante VERDI worden traditionele Italiaanse gerechten geserveerd en goede wijnen geschonken. In een informele, sfeervolle ambiance kunt u dagelijks lunchen, borrelen of dineren. Een restaurant met mooie pure gerechten en waar enkel de beste pasta en de lekkerste cannoli geserveerd wordt door chef Dheeresh Strohmenger en zijn team.

15



Het restaurant is dagelijks geopend vanaf 10:00 uur. Reserveren is enkel mogelijk vanaf 10 personen na 14.00 uur. De keuken is elke dag geopend tot 19.00 uur.

Reserveren kan via [verdi@vermaatgroep.nl](mailto:verdi@vermaatgroep.nl)

Voor kleinere gezelschappen geldt, dat u bij onze hostess, kunt informeren naar de beschikbaarheid van een tafel op dat moment.



## BORRELEN IN VERDI





---

---

# BORRELEN IN VERDI

In Ristorante VERDI kunt u genieten van een borrel. Op de kaart vind u een selectie van Italiaanse wijnen en appetizers.

Reserveren voor een borrel is mogelijk vanaf 10 personen.

Reserveren kan via [verdi@vermaatgroep.nl](mailto:verdi@vermaatgroep.nl)

Voor kleinere gezelschappen geldt, dat u bij onze hostess, kunt informeren naar de beschikbaarheid van een tafel op dat moment.



306 COLNAGHI London Madrid New York

