

BROCHURE EVENTS.



Eten &
drinken

vermaat



Let's make it yours!

Ontdek de veelzijdigheid van MECC Maastricht, een locatie van wereldformaat. Graag verwelkomen wij uw gasten met onze Limburgse gastvrijheid. Ons team staat graag voor uw gasten klaar om deze ervaring te verrijken met culinaire verwennerij. Samen creëren wij een wereld van smaak en beleving tijdens uw verblijf bij MECC Maastricht.

Binnen dit foodbook presenteren wij u een selectie van ons culinaire aanbod ter inspiratie voor uw evenement. Heeft u specifieke wensen of aanvragen? Wij denken graag met u mee en stellen een offerte op maat voor u op.

Voor vragen, advies of aanbevelingen over de culinaire invulling van uw evenement staan we graag voor u klaar!

Met vriendelijke groet,

Team Sales - MECC Maastricht
salesmecc@vermaatgroep.nl

ONZE FOOD VISION

Een duurzame toekomst begint bij onszelf. Bij Vermaat willen we op de juiste manier omgaan met onze omgeving. Per evenement worden er door onze chef bewuste keuzes gemaakt, waardoor wij zo min mogelijk waste creëren. Tevens gebruiken we zo veel mogelijk lokale en seizoensgebonden producten. Dit kan resulteren in het serveren van gerechten die net iets afwijken van wat besproken is.

DIEETWENSEN & ALLERGIEËN

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch et cetera. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk 10 werkdagen voor aanvang van uw evenement.

Wenst u het gehele aanbod veganistisch?
Dan rekenen wij hier 2,50 per persoon extra voor.

PRIJZEN

Alle genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief BTW. Personeelskosten en kosten voor mastieken zijn inbegrepen in deze prijzen.

Prijzen zijn onder voorbehoud en worden per kwartaal opnieuw beoordeeld. Wij behouden het recht om deze te herzien, wanneer we genooddaakt zijn vanwege extreme inflatie/omstandigheden.

Inhoudsopgave

1.	Dranken	4
2.	Ontbijt	5
3.	Ontvangst & pauzes	6
4.	Lunch	7
5.	Dranken borrel & diner	8
6.	Borrel	9
7.	Diner	11
8.	Walking dinner	13
9.	Sitdown diner	14
10.	Crew	15

Dranken.

Inclusief mastiek, personeel en materialen.

HALF-DAY PACKAGE DRANKEN

- Onbeperkt verse bonenkoffie | cappuccino | espresso | thee | fruit- & kruidenwater
- Duur van 2 – 5 uur
- Halve dag service bij de coffee corners

17,50 p.p.

ALL-DAY PACKAGE DRANKEN

- Onbeperkt verse bonenkoffie | cappuccino | espresso | thee | fruit- & kruidenwater
- Duur van 6 - 8 uur
- Gehele dag service bij de coffee corners

23,50 p.p.

KOFFIE MOMENT

- Onbeperkt verse bonenkoffie | cappuccino | espresso | thee | fruit- & kruidenwater
- Maximale duur van 60 minuten

9,50 p.p.

MAG HET IETS MEER ZIJN?

Luxe theegarnituren (verse munt | gember | citroen)

2,50 p.p.

SMOOTHIES

Banaan | sinaasappel
Banaan | rood fruit | yoghurt
Spinazie | kokoswater | banaan
Bosbes | amandelmelk | banaan | chiazaad

4,75 p.p.

4,75 p.p.

5,00 p.p.

5,00 p.p.

SAPPEN

Sinaasappelsap
Appel | perensap
Cranberry | appelsap

4,25 p.p.

4,25 p.p.

4,25 p.p.

HUISGEMAAKTE ICE TEA / LIMONADE

Diverse smaken

3,75 p.p.



DRANKEN BORREL & DINER

Voor onze drankenarrangementen tijdens een borrel of diner verwijzen wij u graag naar pagina 8 van dit foodbook.



Ontbijt.

Onderstaande arrangementen zijn gebaseerd op een duur van 30 minuten.
De prijzen zijn inclusief mastiek, personeel en materialen.
Dranken zijn hierbij niet inbegrepen.

VIENNOISERIE DE PARIS

Uitgaande van 3 items per persoon.

Assortiment van onderstaande mini items:

- Roomboter croissant
- Chocolade broodje
- Koffiebroodje met rozijnen | krenten

3,95 p.p.

BREAKFAST DELUXE

- Afgebakken mini broodjes
- Mini croissants
- VanMenno landbrood | desembrood
- Gevarieerde luxe kaassoorten, zoals brie | oude kaas
- Fijne vleeswaren als beenham | kipfilet | rookvlees
- Zoet beleg zoals jam | pindakaas
- Kwark met granola en vers fruit
- Gekookte eieren

18,50 p.p.

MAG HET IETS MEER ZIJN?

Romige scrambled eggs

+ Uitgebakken ontbijtspek

+ Gerookte zalm

Pancakes met maple syrup

Diverse (fruit)kwark met toppings van granola | vers fruit

Overnight chia pudding met mango | granaatappel (vegan)

3,50 p.p.

2,75 p.p.

3,50 p.p.

3,75 p.p.

5,00 p.p.

6,95 p.p.





Ontvangst & pauzes.

Onderstaande arrangementen zijn gebaseerd op een duur van 30 minuten.
De prijzen zijn inclusief mastiek, personeel en materialen.
Dranken zijn hierbij niet inbegrepen.

SWEETS

Mini muffins mini donuts mini amandelcake	3,25 p.p.
Mini chocolade brownie mini pastel de nata	3,25 p.p.
Assortiment plaatcakes	3,25 p.p.
Oatmeal cookie raisin Sicilian lemon cookie	3,25 p.p.
American chocolate chip cookie	3,75 p.p.
Kleurige macarons	4,25 p.p.
Limburgse vlaai	4,00 p.p.
Luxe Limburgse vlaai	5,75 p.p.
Fruitsalade	6,25 p.p.
Petit four (met logo + 1,00)	6,50 p.p.

WARME ITEMS

Vers afgebakken saucijzen- en kaasbroodje	3,95 p.p.
Vers afgebakken Brabantse worstenbrood	6,00 p.p.
Quiche met tomaat geitenkaas basilicum	6,25 p.p.
Broodje kiphotdog met mosterdmayonaise	7,75 p.p.

VOEG EEN HEALTHY SNACK TOE!

SUE

Kies een bite van SUE. Hiermee geniet je van een heerlijke zoete lekkernij, maar dan zonder ongezonde toevoegingen en vrij van geraffinereerde suikers, gluten, lactose en vegan. Wij bespreken graag de mogelijkheden voor uw evenement.

DAY

DAY Puur Fruit Koek
DAY Fruit Reep

3,50 p.p.
vanaf 3,75 p.p.

Lunch.

Onderstaande arrangementen zijn gebaseerd op een duur van 60 minuten.
De prijzen zijn inclusief mastiek, personeel en materialen.
Dranken zijn hierbij niet inbegrepen.

BASIC LUNCH

Uitgaande van 2,5 item per persoon.

- Zacht belegde broodjes met divers beleg zoals; kipfilet en kaas
- Handfruit
- Krentenbol

12,50 p.p.

LUNCH WITH A DUTCH TWIST

Uitgaande van 2,5 item per persoon.

Assortiment van verse zachte bruine en witte broodjes, met divers beleg en toppings, zoals:

- Waldkornbolletje met beleggen kaas | ijsbergsla | mosterdmayo
- Sesambolletje met achterham | rucola | tomaat | zuivelspread
- Maanzaadbolletje met eiersalade | radijsscheuten | lollo rosso | peper
- Meerzadenbolletje met gerookte kipfilet, pesto | komkommer | gemengde sla

16,25 p.p.

HAPPY & HUNGRY LUNCH

Uitgaande van 2,5 item per persoon.

- Assortiment van divers belegde luxe broodjes, bijvoorbeeld zuurdesembrood met parmaham | rucola | pesto of volkorenbrood met brie | honing | walnoot
- Assortiment wraps, gevuld met bijvoorbeeld hummus | gegrilde groenten of met gerookte zalm | ijsbergsla | roomkaas

19,25 p.p.

BEYOND BOUNDARIES LUNCH

Uitgaande van 3 items per persoon.

- Assortiment van diverse belegde broodjes, zoals walcornbrood met Sjevraojekaas | appelstroop of focaccia met huisgemaakte tonijnsalade
- Assortiment van wraps, gevuld met bijvoorbeeld Oosterse groenten | sesam of met kipkerriesalade | ijsbergsla
- Salade in een glaasje zoals een Caesar salade of quinoa salad
- Soep van groenten uit het seizoen
- Warm item zoals huisgemaakte hartige plaattaart of pizza slices

25,95 p.p.

MAG HET IETS MEER ZIJN?

Diverse sappen	4,25 p.p.
Verse smoothies	vanaf 4,75 p.p.
Soep in glaasje	5,00 p.p.
Salad in a jar	7,50 p.p.

Voor het toevoegen van een warm item tijdens de lunch, verwijzen wij u graag door naar het assortiment op pagina 6 van dit foodboek.





Dranken borrel & diner.

Onderstaande arrangementen zijn inclusief mastiek, personeel en materialen.

WELKOMSTRANKJES

Heet uw gasten hartelijk welkom met een feestelijk drankje!

Prosecco

Cocktail

Champagne

vanaf 6,95 p.p.

vanaf 10,25 p.p.

vanaf 13,75 p.p.

HOLLANDS DRANKENASSORTIMENT

Wij serveren voor de gasten onbepert dranken uit ons Hollands assortiment, bestaande uit mineraalwaters, frisdranken, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen.

1 uur

2 uur

3 uur

19,50 p.p.

24,50 p.p.

33,95 p.p.



MAG HET IETS MEER ZIJN?

Liever een bijpassend wijnarrangement, luxe champagnes, luxe wijnen of speciaal bieren? Onze sommelier doet graag een suggestie, passend bij uw evenement. Een cocktail- of mocktailbar tijdens uw feest? Ook dit kunnen wij verzorgen. Informeer bij ons naar de mogelijkheden.

Borrel.

Onderstaande arrangementen zijn gebaseerd op een duur van 60 minuten.
De prijzen zijn inclusief mastiek, personeel en materiaal.
Dranken zijn hierbij niet inbegrepen.

TAFELGARNITUREN

- Chips | olijven | bonen melange
- Kruidentuin, bestaande uit
 - o Roomkaas
 - o Roggebrood crumble
 - o Cruditees van groenten

2,95 p.p.
4,25 p.p.

UITGESERVEERDE HAPJES SNACK ATTACK

Uitgaande van 3 items per persoon.

Assortiment van gefrituurde snacks, geserveerd met Limburgse mosterd | chilisaus

- Rundvlees bitterbal
- Gepaneerde garnalen
- Kipnuggets
- Kaastengels

5,00 p.p.

PARADE VAN DIVERSE MINI KROKETJES

Uitgaande van 3 items per persoon.

Assortiment van kroketjes, geserveerd met dragonmayonaise | truffelmayonaise

- Rundvleeskroketjes
- Kaaskroketjes
- Oesterzwamkroketjes
- Garnalenkroketjes

8,25 p.p.

VEGAN SNACKS

Uitgaande van 2 koude hapjes en 2 warme hapjes per persoon

- Groentewrap met vegan kipkerrie | biet
- Wortelwrap met kimchi | Koreaanse spread
- Mini pita pulled jackfruit
- Samosa met koriander-chili dip
- Truffel-risotto bitterbal
- Kerrie-massala kroketje

13,50 p.p.





ARRANGEMENTEN

TOO HOT TO HANDLE

10,00 p.p.

- Tafelgarnituren: Japanse Bollen | wasabi crackers | pikante olijven
- Uitgeserveerde hapjes, uitgaande van 3 items per persoon.
 - o Groentegyoza met Sriracha mayonaise
 - o Jalapenos cheddar snack
 - o Vlammetjes met chili dip
 - o Mini empanada

HAPPY & HEALTHY SNAKCS

13,75 p.p.

- Tafelgarnituren: kruidentuin | papadums met yoghurt kruiden dip & hummus
- Uitgeserveerde hapjes, uitgaande van 3 items per persoon.
 - o Vegetarische gyoza met koriander-chili dip
 - o Oesterzwambitterbal met kruiden crème
 - o Crunchy bloemkool met Sriracha dip

TAPAS TOREN

16,95 p.p.

1 toren is voor 8 personen.

- Tafelgarnituur: noten | olijven
- Etagère:
 - o Diverse vleessoorten
 - o Diverse worstsoorten
 - o Diverse kaassoorten
 - o Vers afgebakken desembrood met diverse dips

MAG DE BORREL IETSJE MEER ZIJN?

Yakitori spiesjes
Mini runderburgers
Bao bun buikspek
Assortiment gyoza

1,95 p.s.
6,95 p.s.
7,75 p.s.
7,95 p.s.

Diner.

Onderstaande arrangementen zijn gebaseerd op een duur van 60 minuten.
De prijzen zijn inclusief mastiek, personeel en materiaal.
Dranken zijn hierbij niet inbegrepen.

DUTCH-STYLE BUFFET

- Stampotje van pompoen | zongedroogde tomaat | gebakken kippendijen
- Stampotje van snijbonen spaghetti | uitgebakken chorizo
- Stampotje pastinaak met Limburgs zuurvlees
- Geserveerd met smaakmakers, zoals Limburgse fijne en grove mosterd | krokante uitjes | rode wijn azijn | Hollands zuur

33,50 p.p.

SIMPLY DELICIOUS

Koude gerechten

- Salade met rode biet | erwten | geroosterde noten | yoghurt-dressing | munt
- Noodlesalade met geroosterde kip | paksoi | paprika | seroendeng
- Rauwkostsalade en slasoorten met diverse toppings en dressing
- Boerenlandbrood met gezouten boter

37,50 p.p.

Warme gerechten

- Gestoofde kippendij met rode sjalotten jus | groenten
- Gebakken koolvis op spitskool | kerrie
- Hollandse aardappel gratin met rozemarijn | knoflook
- Geroosterde vergeten groenten uit de oven met pesto

PER TUTTI

Koude gerechten

- Salade van gekleurde tomaten | sinaasappel | avocado | rode ui | basilicum
- Griekse parelcouscous salade met olijven | feta | kruiden | kikkererwten
- Biologisch brood van VanMenno met baba ganoush | muhammara

Warme gerechten

- Runderhachee met kruidnagel | appelstroop | zilveruien
- Gebakken zeebaars filet met tomatenjus | olijven | kappertjes | verse kruiden
- Kruidige meerzadenrijst met doperwten | pompoen
- Gesmoorde boontjes met paddenstoelen | amandel

39,50 p.p.



LIMBURGS BUFFET

39,50 p.p.

Koude gerechten

- Limburgse zure zult met ingelegde groenten en roggebrood
- Maastrichts gehaktbrood van Saveurs met grove Gulpener mosterd
- Limburgse koude schotel (kouw sjotel) met asperges en Livar ham
- Kalfs gehaktballetjes met saus van Schinse appelstroop en "Brand" bokbier
- Limburgse Geul forel met mierikswortel mayonaise en venkelsalade
- Geitenkaas uit het heuvelland met salade van granaatappel, honing en walnoten
- Diverse lokale broodsoorten met boter en smeersels

Warme gerechten

- Limburgs krulvarken uit het heuvelland met cranberry's en Limburgse grottenkaas
- Konijn in het zuur (knien in het zoer)
- Limburgs klassiek zuurvlees (zoervleisj)
- Oesterzwam uit Schimmert met jasmijn en lavendel, gegratineerd met Limburgse schimmelkaas
- Hete bliksem
- Groentemix van seizoensgroenten van de Limburgse velden



DESSERT IN EEN GLAASJE

6,90 p.p.

Wij serveren voor de gasten glaasjes met onderstaande desserts, uitgaande van 1 dessertglaasje per persoon. Hierbij presenteren wij maximaal 4 soorten dessertglaasjes. Voor gezelschappen tot 75 pax zullen dit maximaal 2 soorten dessertglaasjes zijn.

- Chocolade mousse | tonka boon | brownie | marshmallow
- Panna cotta van citrus | compote van grapefruit
- Hangop | mangocompote | gesuikerde amandel
- Aardbeienmousse | geslagen room | meringue
- Espresso mousse | fudge | oreo crumble

CHEESES AROUND THE WORLD

15,00 p.p.

Wij serveren een kaasbuffet voor uw gasten, bestaande uit:

- Kletzenbrood
- Witte en rode druiven
- Bleekselderij
- Tallegio (IT)
- Blue d`auvergne AOP (FR)
- Orval abdij (BEL)
- Welsh cheddar kaas (GB)
- Alphenauer geitenbrie (NL)



LIMBURGSE KAZEN

19,50 p.p.

Wij serveren een kaasbuffet voor uw gasten, bestaande uit:

- Limburgs roggebrood
- Witte en rode druiven
- Bleekselderij
- Appelstroop uit Schinnen
- Sjevraoje kaas
- Pluusj kaas
- Blue de moines, Val Dieu
- Hervekaas

Walking dinner.

Het walking dinner is een luxe diner welke wordt uitgelopen door onze hosts en hostesses, terwijl de gasten van een drankje genieten aan de statafels. Wij serveren een walking dinner voor gezelschappen vanaf 50 personen. De prijzen zijn exclusief mastieken en dranken. Onderstaande prijzen zijn een indicatie, wij maken graag een passend voorstel voor u op maat.

LUXE GANGENMENU

Wij serveren voor de gasten een menu, bestaande uit een aantal gangen. Hierbij houden wij zoveel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten en kan de invulling in overleg met de organisatie vastgesteld worden.

Prijzen

5-gangen
6-gangen
7-gangen

vanaf 55,50 p.p.
vanaf 62,50 p.p.
vanaf 71,50 p.p.



STREETFOOD

Tijdens het streetfood diner serveren wij voor uw gasten onderstaande gerechten, waarbij wij uitgaan van 4 items per persoon. Wij stellen graag een passend menu samen op basis van het aantal gasten van uw evenement. Bij het streetfood arrangement gaan we uit van een duur van 2,5 uur.

31,00 p.p.

- Zwarte steambuns met gefrituurde Japanse karaage kip
- Pita pulled chicken | komkommer-yoghurtdip
- Chicken Teriyaki: Gegrilde kippendij | teriyaki | soba-noedels
- Frietje Rendang: Zoete aardappel frietje met rendang van rund | blauwe kaas
- Chicken poke bowl
- Noodles met groene curry & kokos | gemarineerde garnaal | cassave chip
- Salmon on the stick met sesammayonaise
- Oven geroosterde aardappel 'Ateliers style' met dragonmayonaise
- Crunchy taco met pulled jackfruit

VOORBEELDMENU

Vitello tonato dungseden
kalfsrosbief | tonijnmayonaise | salade
van groene boontjes | olijf | tomaat
○
Gepekeld kabeljauw | gravad lax
dressing | koolrabi | zuring
○
Geroosterde bloemkoolsoep |
vadouvan | hazelnoot
○
Gebakken witvis | rode
bietenstampot | appel | citrusjus
○
Zacht gegaarde rundersukade |
thaise rode curry |
gebakken sushi rijst | groene boontjes
○
3 Hollandse kazen | vijgencompote |
noten-rozijnenbrood | appelstroop
○
Pure chocolademousse | gezouten
karamel | mango | kokoscrumble



Sitdown dinner.

Tijdens een sitdown diner nemen gasten plaats aan een mooi gedekte tafel. Wij doen altijd een menuvoorstel dat binnen het seizoen van het evenement past en aansluit op uw wensen. Wij serveren een sitdown diner vanaf 50 personen. De prijzen zijn exclusief dranken, mastieken, meubilair en materialen. Onderstaande prijzen zijn een indicatie, wij maken graag een passend voorstel voor u op maat.

Prijzen

3-gangen

4-gangen

5-gangen

Amuse

Kaasplankje in plaats van dessert

vanaf 45,00 p.p.

vanaf 55,75 p.p.

vanaf 66,25 p.p.

vanaf 4,75 p.p.

vanaf 5,75 p.p.

Serveer tijdens uw diner een Hollands drankenarrangementen, zie pagina 8. Liever een welkomstdrankje, een bijpassend wijnarrangement of luxe wijnen? Onze sommelier doet graag een suggestie, passend bij uw evenement.

VOORBEELDMENU

Fijn gesneden zeebaars | crème cru | avocado | zuring | pistache olie

o

Gebrande kabeljauw | emulsie van mierikswortel en yuzu | hollandse garnaal | krokant van Parmezaan

o

Gebraden diamanthaas | crème van zoete aardappel | bimi | kruidenjus met rode peper & knoflook

o

Cremeux van citroen & ijzerkruid | Hollandse aardbeien | granité | roze peper meringue

Bij alle menu's serveren wij standaard VanMenno brood | boter | olijfolie | zeezout



Crew.

Wenst u catering voor de crew tijdens uw event? Zie hieronder de mogelijkheden voor lunch en diner. Uiteraard zijn onderstaande items uitsluitend te bestellen voor de crew van uw event. Denk hierbij aan de technicus, organisatoren of entertainment.

CREWLUNCH

17,95 p.p.

- 2 divers belegde zachte broodjes
- Een warme snack
- Handfruit
- Flesje water

CREWDINER

26,50 p.p.

Wij verzorgen een afwisselende en voedzame maaltijd, altijd vers en met lokale ingrediënten uit het seizoen. Voor gezelschappen tot 15 personen presenteren wij dit diner in de vorm van plate service. Vanaf 15 personen zal het diner in buffetvorm geserveerd worden. Het crewdiner is inclusief een flesje frisdrank.

Wij serveren een hoofdgerecht, zoals:

- Gebakken zalmoot antiboise | linguïne | oven geroosterde groenten
- Gebakken bavette | paddenstoelen jus | krielaardappels | broccoli
- Limburgs zuurvlees | geroosterde roseval | haricoverts met sjalot | amandel
- Stoof van vissoorten | thaise kleefrijst | roerbakgroenten

DRANKEN ORGANISATIEKAMER

18,50 p.p.

- Onbeperkt koffie, thee en water in de organisatiekamer d.m.v. een koffiemachine
- Dagelijks bijgevuld en gereinigd

LUNCHTASJE

14,50 p.p.

- 2 divers belegde broodjes
- Handfruit
- Candybar
- Flesje water

MAG HET IETS MEER ZIJN?

Handfruit

Assortiment zoetigheden

Flesje frisdrank

2,25 p.p.

3,25 p.p.

3,75 p.p.





Even jullie aandacht voor:

- Alle arrangementen in het foodbook zijn af te nemen vanaf 50 tot 300 pax.
- De gecommuniceerde bedragen zijn exclusief BTW.
- Indien er van de inhoud van de arrangementen wordt afgeweken dan maken wij graag een offerte op maat.

Bar Bistro SAAM

Ontdek Bar Bistro SAAM voor kleinere gezelschappen en intieme bijeenkomsten. Geniet van heerlijke maaltijden of organiseer een borrel in onze Event Space. Een perfecte aanvulling op uw dag!

vermaat



mecc
M A A S T R I C H T