

**2AAM**

**EVENT BROCHURE**



# WELKOM BIJ BAR BISTRO SAAM

In Bar Bistro SAAM brengen we een ode aan de Maas, de rivier die onze stad spiegelt en verbindt. Het is de belangrijkste voedingsbodem voor alles dat Maastricht te bieden heeft, van de typische materialen die wij in ons interieur gebruiken tot de smaakvolle ingrediënten van onze gerechten. Van zonsopgang tot zonsondergang ben je welkom om te ontmoeten en ontspannen in SAAM, terwijl wij je onderdompelen in al het moois dat de Maas voortbrengt.

In dit foodbook inspireren wij je met een selectie van ons aanbod. Heb je speciale wensen? Laat het ons dan vooral weten zodat wij een op maat gemaakt voorstel kunnen maken.

## **Onze foodvisie**

Ons team staat klaar om aan deze beleving invulling te geven met een culinaire verwennerij. Samen creëren we graag jouw wereld van smaak. In deze ambiance is het puur genieten voor jou en jouw gasten.

Een duurzame toekomst begint bij onszelf. In Bar Bistro SAAM willen we op de juiste manier omgaan met onze omgeving. Als constant groeiende organisatie maken wij samen met onze partners en leveranciers een enorme impact. Met de focus op de juiste issues zorgen we voor elkaar én voor de volgende generatie.

Voor vragen en advies omtrent jouw bijeenkomst bij Bar Bistro SAAM helpen wij je graag verder.

Met vriendelijke groet,

**Koen Agterberg** | Horecamanager

**Ivo Luijten** | Chefkok

Algemene contactgegevens Bar Bistro SAAM

T +31 (0)43 20 41 590

E [info@barbistrozaam.nl](mailto:info@barbistrozaam.nl)

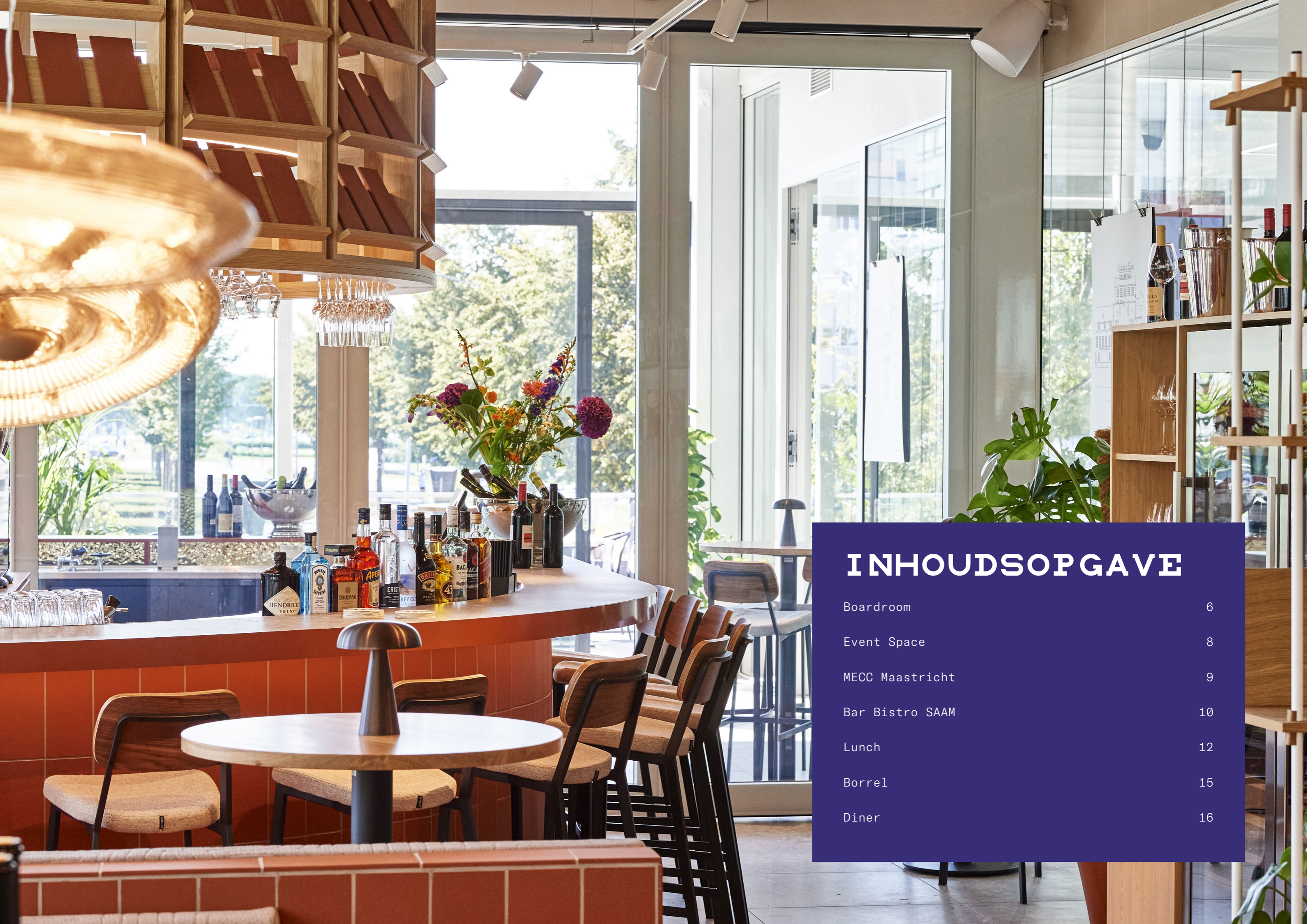
## **Dieetwensen & allergieën**

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een dieetwensen of allergieën. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk 5 werkdagen voor aanvang van de bijeenkomst. Voor vegan dieetwensen brengen wij een meerprijs van € 2,95 p.p. in rekening.

## **Prijzen**

Alle genoemde prijzen zijn per persoon en excl. BTW. Prijzen zijn onder voorbehoud en worden per kwartaal opnieuw beoordeeld. Wij behouden het recht om deze te herzien, wanneer we ons genoodzaakt zien vanwege extreme inflatie/omstandigheden.





## INHOUDSOPGAVE

Boardroom	6
Event Space	8
MECC Maastricht	9
Bar Bistro SAAM	10
Lunch	12
Borrel	15
Diner	16





## BOARDROOM

De Boardroom is een aparte ruimte boven het restaurant met een capaciteit van 25 zitplaatsen. De ruimte is gevuld met modulaire tafels en een loungehoek, voor een echt woonkamergevoel. Het leent zich uitstekend voor bijeenkomsten met een besloten karakter zoals vergaderingen, trainingen, presentaties en diners.

De ruimte beschikt over audiovisuele faciliteiten, zoals een TV-scherm met HDMI-aansluiting en videobar voor online meetings. Voor de gasten is onbeperkt verse bonenkoffie, cappuccino, thee en water inbegrepen. Ook bieden wij een flipover met stiften en schrijfwaren met notitieblok aan in de vergaderruimte. Tevens kunnen de gasten gratis parkeren op de parkeerplaats van het MECC.

<b>1-2 UURS ARRANGEMENT</b>	<b>34,50 per persoon</b>
<b>2-4 UURS ARRANGEMENT</b>	<b>39,50 per persoon</b>
<b>4-8 UURS ARRANGEMENT</b>	<b>44,50 per persoon</b>

Wilt u tijdens de vergadering een lunch serveren aan uw gasten? Wij hebben verschillende luncharrangementen in ons assortiment. Bekijk de mogelijkheden op pagina 12 van dit foodbook.

Boekt u de vergaderruimte inclusief een diner voor uw gasten in deze zaal? Dan brengen wij een aangepast tarief voor de boardroom in rekening van € 25,00 p.p.

### Mag het ietsje meer zijn?

Fruit	2,00 p.p.
Croissant	2,25 p.p.
Assortiment van zoetigheden	2,95 p.p.
Luikse wafel	3,25 p.p.
Punt Limburgse vlaai	4,50 p.p.



# EVENT SPACE

Vooraan in SAAM ligt de Event Space, een door middel van een glazen wand af te sluiten gedeelte van het restaurant. De ruimte beschikt over een grote bar en is daardoor erg geschikt voor groepen en bijeenkomsten met een informeel karakter zoals borrels, recepties, events of diner. Bij lekker weer is het mogelijk om een gedeelte van het terras hierbij te betrekken.

De zitcapaciteit van de Event Space beslaat 30 personen. Staand kunnen er 60 gasten terecht en is de ruimte exclusief voor uw gezelschap geboekt.

Voor borrels tot 80 personen ontvangen wij u graag in de Event Space en aan de statafels rondom de bar. Organiseert u een evenement met meer dan 80 personen? Wij bespreken graag de mogelijkheden en zoeken samen naar een passende oplossing!



# RUIMTES MECC

Naast Bar Bistro SAAM en de bijbehorende ruimtes zijn er nog diverse andere zalen gelegen in het MECC. Deze ruimtes zijn ideaal voor een programma, vergadering of presentatie voor grotere gezelschappen.

De zalen kunnen samen en individueel gehuurd worden. Buiten de zaal kunnen wij een buffet klaarzetten, waar de gasten kunnen genieten van iets lekkers! Aansluitend ontvangen wij u graag in SAAM voor een borrel in de Event Space.

Mocht u interesse hebben in het huren van een ruimte in het MECC, laat het ons weten! Wij brengen u graag in contact met onze collega's van het MECC. Meer informatie is ook te vinden op [www.mecc.nl](http://www.mecc.nl).



# BAR BISTRO SAAM

Tevens is het mogelijk om Bar Bistro SAAM volledig af te huren voor een diner of feest voor een groter gezelschap.

Denk hierbij aan verjaardagsfeest met DJ of livemuziek, een personeelsfeest voor 150 gasten of een exclusief diner voor uw relaties voor 80 personen. Dit is ook mogelijk op een zaterdag of zondag. We maken graag een voorstel op maat.





# LUNCH

Onderstaande arrangementen hebben een duur van 60 minuten. Afhankelijk van het aantal gasten plaatsen wij de gerechten op tafel of op een buffet.

## KEEP IT SAAM

15,95

- Luxe belegd brood met divers beleg zoals zuurdesembrood met heuvellandham, rucola en pesto of speltbrood met hummus en gegrilde groenten (uitgaande van 2 items p.p.)
- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Inclusief sap (zoals jus d'orange) en een karaf

## GEWOONWEG VERANTWOORD

19,75

- Luxe belegd brood met divers beleg zoals waldcornbrood met gerookte zalm, spinazie en roomkaas of volkorenbrood met avocadospread, ei en tomaat (uitgaande van 2 items p.p.)
- Groentewrap gevuld met bijvoorbeeld pompoenhummus en falafel of rode bietenwrap met geitenkaas en noten
- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Inclusief sap (zoals jus d'orange) en een karaf water

## HAPPY, HUNGRY AND HEALTHY

22,75

- Luxe belegd brood met divers beleg, zoals desembrood met carpaccio en truffelmayonaise of focaccia met tomaat, mozzarella en pesto (uitgaande van 2 items p.p.)
- Groentewrap gevuld met bijvoorbeeld huisgemaakte eiersalade en ijsbergsla of baba ganoush met granaatappelpitjes
- Huisgemaakte kleine salade
- Fruit
- Inclusief sap (zoals jus d'orange), verse smoothie en een karaf water

*Graag vernemen wij de dieetwensen en allergieën uiterlijk 1 week voorafgaande aan uw reservering.*







### Mag de borrel ietsje meer zijn?

Dim-sum party met dips	2,75
Mini okonomiyaki buikspek/forel	2,75
Rendang kroketjes met gochujangmayo	2,75
Garnalenkroketjes met spicy mayo	2,75
Tempura garnalen met chilisaus	2,75
Caprese spiesje met basilicummayo	2,75
Bieterballen met spicy mosterd	2,75
Oesterzwambitterbal met truffelmayo	2,75
Verse friet met mayo	3,75
Handgemaakte empanadas uit Bocholtz (vlees of vega)	3,75
Blini gerookte zalm en crème fraîche	4,75
Mini Big MECC burger	5,95
Mini Lobster roll	5,95



## BORREL

Bij Bar Bistro SAAM kun je ook terecht voor het organiseren van een borrel. Hieronder staan enkele mogelijkheden ter inspiratie. Onderstaande arrangementen zijn gebaseerd op 60 minuten.

### WELKOMSTRANKJES

Wij starten de borrel graag met een feestelijk glaasje bubbels of een cocktail als welkomstdrankje voor de gasten. Informeer bij ons naar de mogelijkheden en prijzen.

### DRANKENARRANGEMENTEN

Gasten kunnen onbeperkt bestellen uit het Hollands drankenassortiment, bestaande uit (alcoholvrij) bier, huiswijnen, frisdranken, mineraalwaters, sappen, koffie en thee.

1 uur	15,95
2 uur	23,95
3 uur	31,75
4 uur	39,75
5 uur	47,75

### SAAM-EN BORRELEN

**6,95**

- Notenmix, olijven, kaas & worst op tafel
- Bitterballen en mini vegetarische loempia's (2 items p.p.)

### HEALTHY VIBES

**10,00**

- Geroosterde mais, olijven, kaas & worst en kruidentuintje op tafel
- Caprese spiesje en oesterzwambitterbal uit Schimmert (2 items p.p.)

### SJIEKE BORREL

**13,25**

- Notenmix, olijven, lokale Limburgse kazen en vleeswaren, roggebrood met appelstroop op tafel
- Handgemaakte empanada uit Bocholtz (1 item p.p.)

*Graag vernemen wij de dieetwensen en allergieën uiterlijk 1 week voorafgaande aan uw reservering.*



# DINER

Sluit je dag af met een gezellig diner! Onderstaande dinersuggesties zijn vanaf 10 personen te bestellen en zijn exclusief drankjes.

## SAAM CHEF'S MENU

Wij serveren een wisselend menu voor de gasten, waarbij er een keuze gemaakt kan worden uit verschillende gerechten voor iedere gang. Graag ontvangen wij minimaal 3 werkdagen voorafgaand aan uw reservering de keuzes, zodat wij al enige voorbereidingen kunnen treffen.

Onderstaand menu is een voorbeeld van een chef's menu. Informeer bij ons naar het huidige menu.

### Voorgerechten

Keuze uit:

- Zalm 'temaki' | nori | rijst | wasabi | geflambeerde zalm | komkommer | ponzu
- Rode biet macaron | gerookte eendenborst | mierikswortel | mandarijn
- Spruiten cappuccino | truffel espuma

### Hoofdgerechten

Keuze uit:

- Bavette au poivre | Zwarte knoflook | Zoete aardappel | Bimi
- Roodbaars | Orzo | Gepofte tomaat | Kappertjes | Zwarte olijf
- Ravioli | Truffelsaus | Oesterzwam | Prei | Burrata

### Desserts

Keuze uit:

- Chocolade bombe | amarena kers | ruby chocolade
- Kazen uit de streek | roggebrood | chutney

**2-GANGEN** **32,50**

**3-GANGEN** **39,50**

**CHEF'S CHOICE** **20,00**

Laat u verrassen door een hoofdgerecht van de chef!

**WALKING DINNER & DINERBUFFET** **OP AANVRAAG**

Wij verzorgen graag een walking dinner of dinerbuffet voor de gasten. Informeer bij ons naar het menu en prijzen.

*Graag vernemen wij de dieetwensen en allergieën uiterlijk 1 week voorafgaande aan uw reservering.*





Bar Bistro Saam  
Forum 100  
6229 GV Maastricht

+31 (0)43 204 15 90  
[info@barbistrosaam.nl](mailto:info@barbistrosaam.nl)  
[www.barbistrosaam.nl](http://www.barbistrosaam.nl)