

FOODBOOK MECC Maastricht



2025

vermaat
events



Wij zijn **Vermaat Events**.

Wij creëren culinaire ervaringen.

Classy, catchy & responsible.

In een loods, **een sfeervolle eventlocatie** of gewoon in jouw eigen kantoortuin.
Van **kleurrijke streetfood experiences** tot exclusieve VIP diners met sterrenchefs.

Een origineel bedrijfsfeest of een **CO₂-neutraal diner**.

Culinaire excellence is onze kunstvorm.

Jouw gasten omverblazen met **smaak, sfeer en sensaties**.

Dat is onze missie. Iedere keer weer.

Wij zetten een extra stap voor die **unieke twist**.

Zodat jouw event kan shinen.

Your taste, our touch.

Alleen of met partners.

Maar vooral met **lef en liefde**.

Ready to sparkle?

Let's make it yours!

Op zoek naar inspiratie?

Kom naar MECC Maastricht.

Wij zijn Vermaat Events, specialist in de wereld van events en catering. Wij doen het anders dan anderen. We blinken uit in gastvrijheid en staan bekend om onze creativiteit. Wij gaan voor verbazing. Blijdschap. Glimlach. En een knipoog.

We nemen je mee op reis. Of op avontuur. Langs geuren. Smaken. Kleuren. Verhalen. Tijdens lunch. Diner. Borrel. Of feest. We prikkelen zintuigen en laten de indruk achter die jij voor ogen hebt.

Jouw event is onze voorstelling. Enjoy the show.

Neem contact op met ons salesteam!

salesmecc@vermaatgroep.nl



Inhoud

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





Arrangementen

Met onze culinaire arrangementen weet je zeker dat je gasten niets tekortkomen. Geen gedoe, geen verrassingen achteraf. Wij hebben unieke arrangementen die zorgen voor een onvergetelijke ervaring. Vanaf het moment dat je binnenstapt tot aan het afscheid, krijgen je gasten alles wat ze nodig hebben.

En dat betekent compleet: van heerlijk food en verfrissende dranken tot een warm onthaal met top personeel. We zorgen voor de perfecte mix van smaak en service. Waarom? Omdat wij geloven dat elke gebeurtenis een feestje moet zijn! Laat je verrassen door onze smaakvolle creaties en geniet van een complete verzorging. Bij Vermaat Events draait alles om de beleving. Jij organiseert, wij regelen de rest.



Dranken

Toe aan een rustig moment voor jezelf? Of juist een snelle oppepper nodig? Een écht goede kop koffie mag niet ontbreken. Of je nu kiest voor een krachtige espresso of een verfijnde cappuccino, wij zorgen voor jouw perfecte koffiepauze. Even opladen, precies zoals jij het wilt!

Half-day package dranken 17,50 p.p.

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

All-day package dranken 23,50 p.p.

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

Koffie moment 60 minuten 9,95 p.p.

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

Koffie moment 30 minuten 7,95 p.p.

- Onbeperkt verse bonenkoffie | cappuccino | espresso | thee | fruit- & kruidenwater
- Maximale duur van 30 minuten

Mag het ietsje meer zijn?

Luxe theegarnituren (verse munt | gember | citroen) 2,65 p.p.

Smoothies
Diverse smaken 5,00 p.p.

Sappen
Diverse smaken 4,45 p.p.

Huisgemaakte ice tea / limonade
Diverse smaken 3,95 p.p.

Ontbijt

Begin de dag goed met een ontbijt waar je blij van wordt! Van verse croissants en romige scrambled eggs tot een gezonde fruitsalade en alles wat daar tussenin zit. Of je nu kiest voor een uitgebreid ontbijt of een snelle hap, onze arrangementen zorgen voor een heerlijke start van je dag.

Viennoiserie de Paris

3,95 p.p.

Uitgaande van 1 item per persoon.

Assortiment van onderstaande items:

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

City breakfast

12,50 p.p.

- Roomboter croissant met jam
- Belegd broodje
- Sapje

Breakfast deluxe

19,45 p.p.

- 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

Mag het ietsje meer zijn?

Romige scrambled eggs

4,95 p.p.

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

4,95 p.p.

Verse fruitsalade

5,95 p.p.





Ontvangst & pauze

We zorgen ervoor dat je gasten zich direct thuis voelen. Hoe? Met een dikke glimlach en de lekkerste lekkernijen.

Van het moment dat ze binnenstappen, is het feest. Je ontvangst wordt een beleving. De pauze? Een echt genietmoment. Smaakt naar meer, toch?

Voeg een healthy snack toe!

- Handfruit 2,50 p.p.
- Healthy bar 3,50 p.p.
- Fruitreep 3,50 p.p.
- Corncrackers 3,50 p.p.
- Kruidentuintj; 4,75 p.p.
Roggebrood | Cruditees
| Yoghurtdip

Zoetigheden

- Assortiment mini zoetigheden 3,40 p.p.
- Oatmeal cookie raisin | Sicilian lemon cookie 3,40 p.p.
- American chocolate chip cookie 3,95 p.p.
- Ambachtelijke Limburgse vlaai van Maastrichtse bakkerij 4,25 p.p.
- Luxe ambachtelijke Limburgse vlaai van Maastrichtse bakkerij 5,95 p.p.
- Petit four (met logo + 1,00) 6,50 p.p.

Warme items

- Mini saucijzen- en kaasbroodje 3,50 p.p.
- Mini oesterzwambroodje 3,50 p.p.
- Luxe mini quiche 3,75 p.p.
- Mini broodje hotdog 6,50 p.p.
- Mini slider met brioche bun 7,25 p.p.

Lunch

Na een ochtend vol actie is het tijd om op te laden. En hoe doe je dat beter dan met een gezonde lunch die smaakt, tot rust brengt en weer energie geeft?

Onze crew is ready om je te verwennen met de lekkerste broodjes en frisse gerechten. Jij kiest, wij regelen de rest.

Mag het ietsje meer zijn?

Diverse sappen	4,45 p.p.
Verse smoothies	5,00 p.p.
Glaasje soep	5,25 p.p.
Glaasje salade	7,50 p.p.

Beyond Boundaries 27,25 p.p.

Uitgaande van 3 items per persoon.

- Assortiment van divers belegde luxe broodjes, zoals waldkorn brood met Sjevraoje kaas en appelstroop of focaccia met huisgemaakte tonijnsalade
- Assortiment wraps, gevuld met bijvoorbeeld Oosterse groenten en sesam of met kipkerrie salade en ijsbergsla
- Salade in een glaasje, zoals Caesar salade or quinoa salade
- Soep van seizoensgroenten
- Warm item zoals huisgemaakte quiche of plaattaart

Basic lunch 12,95 p.p.

Uitgaande van 2,5 item per persoon.

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

Lunch with a Dutch twist 17,00 p.p.

Uitgaande van 2,5 item per persoon.

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

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

Happy & Hungry lunch 20,25 p.p.

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





Dranken

Maak je event compleet met een écht Hollands dranken-assortiment! Van de lekkerste bieren tot verfrissende limonades. Perfect voor als je je gasten een stukje Nederland wilt laten proeven. Cheers!

Hollands drankenassortiment

Onbeperkt frisdranken, mineraalwaters, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen

Arrangementen

1-uurs arrangement	19,50 p.p.
2-uurs arrangement	24,50 p.p.
3-uurs arrangement	33,95 p.p.

Welkomstdrankjes

Heet jouw gasten hartelijk welkom met een feestelijk drankje!

- Prosecco vanaf 6,75 p.p.
- Cocktail vanaf 9,25 p.p.
- Champagne vanaf 13,75 p.p.

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

De beste ideeën komen altijd tijdens een borrel. Wij maken jouw borrel compleet met de lekkerste warme en koude hapjes. Biertje in de ene hand, bitterbal in de andere – en de gesprekken komen vanzelf.

Too hot to handle 10,50p.p.

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

Happy & healthy snacks 14,45p.p.

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

Tapas toren 12,95p.p.

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

Tafelgarnituren

- Chips | olijven | bonen melange 3,10 p.p.
- Kruidentuin, bestaande uit; 4,75 p.p.
Roomkaas, roggebrood crumble en cruditees van groenten

Snack attack

5,25 p.p.

Uitgaande van 3 items per persoon.

Assortiment van gefrituurde snacks, geserveerd met Limburgse mosterd | chilisaus

- Rundvlees bitterbal
- Gepaneerde garnalen
- Kipnuggets
- Kaasstengels

Parade van diverse mini kroketjes

8,65 p.p.

Uitgaande van 3 items per persoon.

Assortiment van kroketjes, geserveerd met dragonmayonaise | truffelmayonaise

- Rundvleeskroketjes
- Kaaskroketjes
- Oesterzwamkroketjes
- Garnalenkroketjes

Vegan snacks

14,20 p.p.

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 en kerrie-massala bitterbal

Mag het ietsje meer zijn?

- Yakitori spiesjes 2,00 p.p.
- Mini runderburgers met brioche bun 7,25 p.p.

Culinaire invulling op maat

Samen met jou creëren we een culinaire ervaring die je gasten niet snel vergeten. Wij dagen onszelf elke dag uit om te blijven verrassen. Met ons team van specialisten ontwerpen we bijzondere menu's die perfect aansluiten bij de wensen van jou en je gasten. Geen standaard oplossingen, maar een culinaire invulling die helemaal op maat is. Voor elk event zorgen we voor die unieke touch!

Op de volgende pagina's zie je een aantal diners met vanafprijzen ter indicatie. Voor jou maken we altijd een voorstel op maat, waarin we alles afstemmen op je wensen. Het aantal gasten, de sfeer, de inrichting, het personeel en de dranken – alles wordt precies uitgewerkt zodat je geen verrassingen tegenkomt.

Laat ons je helpen om iets speciaals neer te zetten. Let's make it yours!



Diner buffet

Na een succesvol event samen dineren? Dat maakt de dag pas echt compleet. En met een buffet geef je iedereen de kans om nog even lekker met elkaar bij te praten.

We hebben buffetten in alle smaken: van de internationale keuken tot aan de echte traditionele Limburgse gerechten.

Jij kiest!

Limburgs buffet

41,50 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

Simply delicious

34,95 p.p.

- Huisgemaakte salades, zoals:
Mesclun salade
Tomaat-komkommer salade
Griekse salade
Brood & boter
- Warme gerechten, zoals:
Rendang Daging
Viscurry
Basmati rijst | roseval aardappel
Seizoensgroenten

Per tutti

39,50 p.p.

Huisgemaakte salades, zoals

- Quinoa salade | diverse toppings
- Noodle salade | seizoensgroenten
- Rauwkost salade
- Brood & boter

Warme gerechten, zoals

- Stoof van kippendij & jus
- Koolvis | spitskool | kerrie
- Hollandse aardappelgratin | rozemarijn | knoflook
- Geroosterde vergeten groenten

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
- Groentenmix van seizoensgroenten van de Limburgse velden





Desserts & kazen

Sluit je diner af met een moment van pure verwennerij! Van romige chocolademousse en klassieke tiramisu tot een heerlijke kaasplank - onze desserts zijn de perfecte afsluiter.

Dessert in een glaasje

6,95 p.p.

- 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

15,75 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)
- Alphenaeer 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
- Plusj kaas
- Blue de moines, Val Dieu
- Hervekaas



Streetfood walking dinner

Streetfood is hot! Wie is er nou niet fan van foodtruckfestivals met de lekkerste gerechten uit alle hoeken van de wereld?

Met ons streetfooddiner haal je de meest verrassende smaken naar je toe, in lekkere, makkelijke porties. Perfect om te proeven, delen en genieten.

Streetfood

39,50 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

Tijdens het streetfood diner serveren wij voor uw gasten heerlijke gerechten, waarbij wij uitgaan van 4 items per persoon. De gerechten zullen op disposable mastieken geserveerd worden. 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. De prijs is exclusief materialen en dranken.

Walking dinner

Heerlijk eten is altijd goed, maar uren aan tafel zitten? Niet voor iedereen de beste keuze. De oplossing? Een walking dinner! Lekker rondlopen, nieuwe mensen ontmoeten en ondertussen genieten van de beste hapjes. What's not to like?

Walking dinner

5-gangen	vanaf 50,50 p.p.
6-gangen	vanaf 62,50 p.p.
7-gangen	vanaf 71,50 p.p.

Prijzen zijn exclusief mastieken, materialen en dranken.

Inspiratiemenu

Gebakken runderkophaas

spinazie | ansjovis | dragonmayonaise | krokant rijstvel

Gepekeld kabeljauw

koolrabi | zuring | gravad laxdressing

Pastinaaksoep

peer | amandelstengel

Kalfszijlende

zoete aardappeltaart | groene aspergetips | bearnaisesaus

Pompoen gnocchi

pompoencrème | paddenstoelen | truffeljus | gepofte pompoenpitten

Pure chocolademousse

blokjes fudge | gezouten karamel | oreo koek

Wij maken voor jouw event graag een menuvoorstel op maat.



Sit down diner

Na een succesvol event wil je soms alleen nog maar lekker neerploffen en genieten van heerlijk eten en drinken. Nou, dat kan prima met onze diners aan tafel! Wij maken de lekkerste gerechten en jouw gasten hoeven alleen maar te genieten. Eet smakelijk!

Sit down diner

3-gangen diner	45,00 p.p.
4-gangen diner	55,75 p.p.

Prijzen zijn exclusief mastieken, materialen, meubilair en dranken.

Inspiratiemenu

Vanmenno brood

olijfolie | roomboter | zeezout

Rilette van gestoomde zalm

zoetzure groenten | yuzu mayonaise |
krokant van nori-wasabi

Tartaar van pompoen

crème van gedroogde tomaat | gebrande avocado |
tomatenpoeder | krokante aardappelchips

Entrecôte

knolselderij | geroosterde bosui | mosterdpuree |
krokant van oude kaas

Trifle van gezouten karamel

gesuikerde noten | koffiekruim | kokosijs |
schuim van hangop

Wij maken voor jouw event
graag een menuvoorstel op maat.

Crew catering

Hardwerkende mensen verdienen top eten! Of je nu snel iets uit de hand pakt, op een bankje zit of even snel pauzeert – wij regelen het. Van een simpel broodje kaas tot een compleet dinerbuffet. The crew is king!

Lunch tasje

15,00 p.p.

- 2 divers belegde broodjes
- Handfruit
- Candybar

Crew lunch

17,95 p.p.

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

Crew diner

22,50 p.p.

Wij verzorgen een afwisselende en voedzame maaltijd, zoals

- Lasagne | groenten
- Rendang | basmati rijst
- Sate | atjar
- Limburgs stoofvlees | aardappel

Het crewdiner wordt geserveerd met gemengde salade, brood & boter.

Dranken

Wij verzorgen graag een koffiemachine en koelkastje in de organisatieruimte, zodat de crewleden kunnen genieten van onbeperkt koffie, thee, water en frisdranken. Dagelijks wordt dit bijgevoerd en gereinigd.

Mag het ietsje meer zijn?

Handfruit	2,50 p.p.
Healthy bar	3,50 p.p.
Zoetigheden	3,95 p.p.
Viennoiserie de Paris	3,95 p.p.





Food Vision 2027

Onze missie? Gasten en opdrachtgevers helpen om écht impact te maken. Dat doen we met lekker, verantwoord eten in een omgeving die je energie geeft. We stellen ambitieuze, meetbare doelen rond gezondheid, milieu en sociale impact, zodat we een positieve verandering teweegbrengen.

Vegetarisch? Dat kan zeker, maar we denken ook graag met je mee voor andere duurzame opties.

Sfeer & inrichting

In onze offerte regelen we alles: van eten en drinken tot de standaard inrichting en decoratie. Maar we kunnen meer voor je doen! Denk aan een gave thematische inrichting, culinair entertainment of zelfs het boeken van een DJ.

Inrichting & decoratie

Is jouw event helemaal in het teken van een thema? Laat het ons weten! We denken graag met je mee en zorgen voor moodboards en concepten die passen bij jouw visie. Van een festival vibe tot een industriële setting of een gezellige huiskamersfeer – samen met onze stylingpartners maken we het compleet. Foodtrucks of stijlvolle buffetten? We creëren de perfecte beleving. En wil je het bedrijfslogo op de menukaart of op de cappuccino's? Bij ons is alles mogelijk!

Culinaire Beleving (Culitainment)

We werken samen met toppartners om jouw gasten culinair te verrassen. Wat dacht je van een barista die je verwelkomt, een oestermeisje bij binnenkomst of een champagnejurk die de show steelt? Of een thematische cocktail of een verrassend dessert op een ludieke manier geserveerd? We denken graag met je mee!

Entertainment

Wij helpen je graag met het perfecte entertainment voor jouw event. Van de juiste DJ of een swingende band tot een 'unplugged' muzikant of een inspirerende spreker. Wat dacht je van complimentenmeisjes die gasten verrassen met een handgeschreven kaartje? Of een hostess in een outfit die helemaal past bij jouw thema? We weten ook waar je de gaafste silent disco, flietsende photobooth of lichtgevende dansvloer kunt vinden.





Onze voorwaarden

Prijzen voor 2025 zijn onder voorbehoud en worden per kwartaal opnieuw beoordeeld. Wij behouden het recht om deze te herzien, wanneer we ons genoodzaakt zien vanwege veranderende omstandigheden.

Definitieve aantallen

Wij vernemen het definitief aantal gasten, bindend voor de eindnota, uiterlijk 5 werkdagen voorafgaande aan het event, net als eventuele extra wensen, verzoeken en dieetwensen. In het geval van wijzigingen in de 2 dagen voorafgaand aan het evenement bestaat de kans dat de planning en inkoop niet meer kosteloos aangepast kunnen worden.

Facturatie

De facturatie zal via het MECC Maastricht verlopen.

Prijzen

Alle genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief BTW. Personeelskosten en kosten voor mastiek & materialen zijn inbegrepen in deze prijzen, tenzij anders aangegeven. De prijzen zoals aangegeven in dit document zijn exclusief BTW en geldig tot en met 31 december 2025.

Dieetwensen & allergieën

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals glutenvrij,

lactosevrij of veganistisch. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk 5 werkdagen voor aanvang van het evenement.

No waste

In dit inspiratieboek vind je een impressie van ons F&B aanbod. Het daadwerkelijk gepresenteerde food op jouw evenement kan afwijken van het omschreven assortiment en de foto's.

Overige voorwaarden

Alle arrangementen in het foodbook zijn af te nemen vanaf 50 tot 600 personen. Bij aanvragen boven 600 personen maken wij graag een voorstel op maat.

Indien er van de inhoud afgeweken wordt, 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 je dag!

Ready to sparkle?
Let's make it yours!