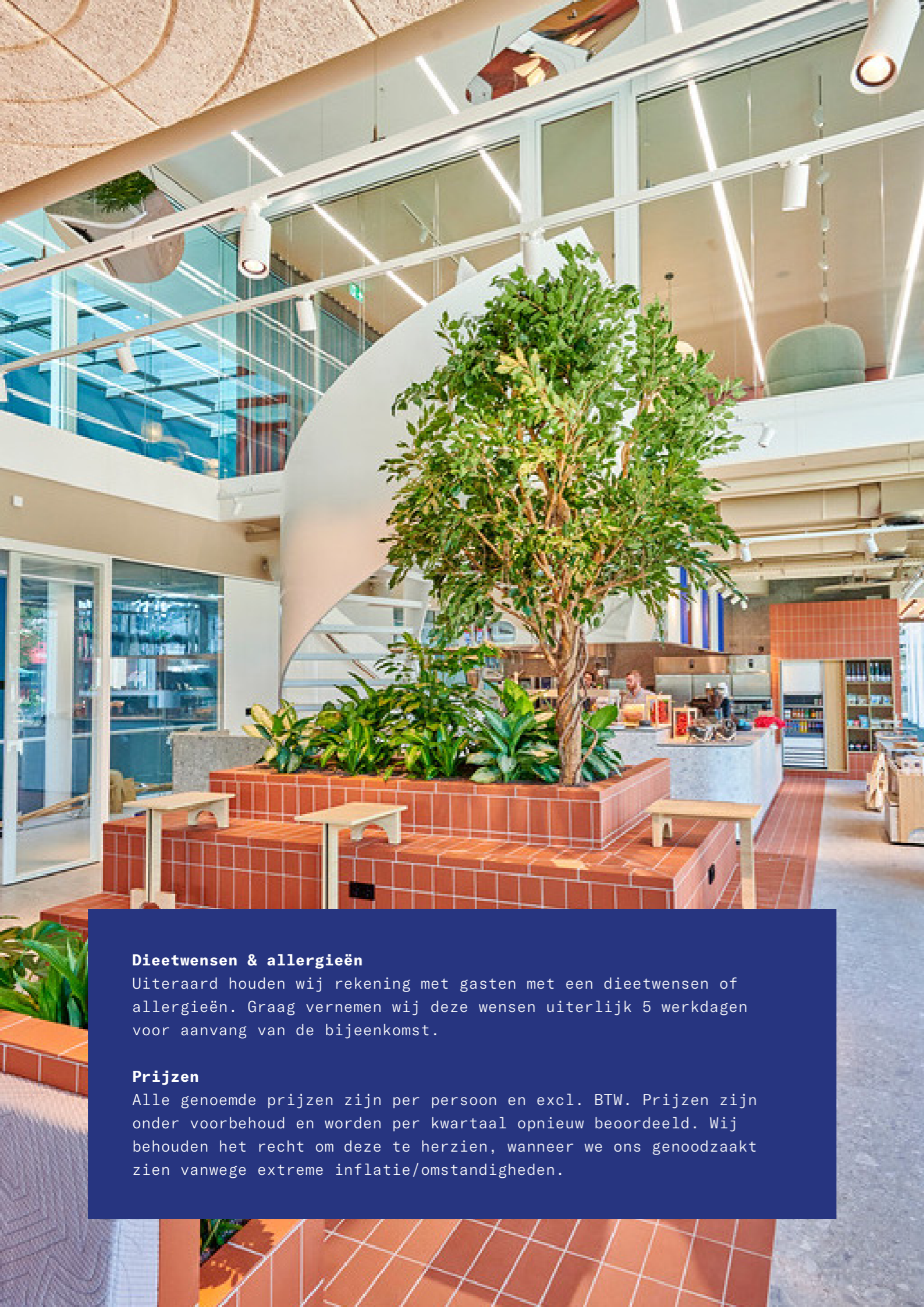


2AAM

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 deze event brochure 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 verwenning. 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,

Bjorn Pennings | Horecamanager

Ivo Luijten | Chefkok

Algemene contactgegevens Bar Bistro SAAM

T +31 (0)43 20 41 590

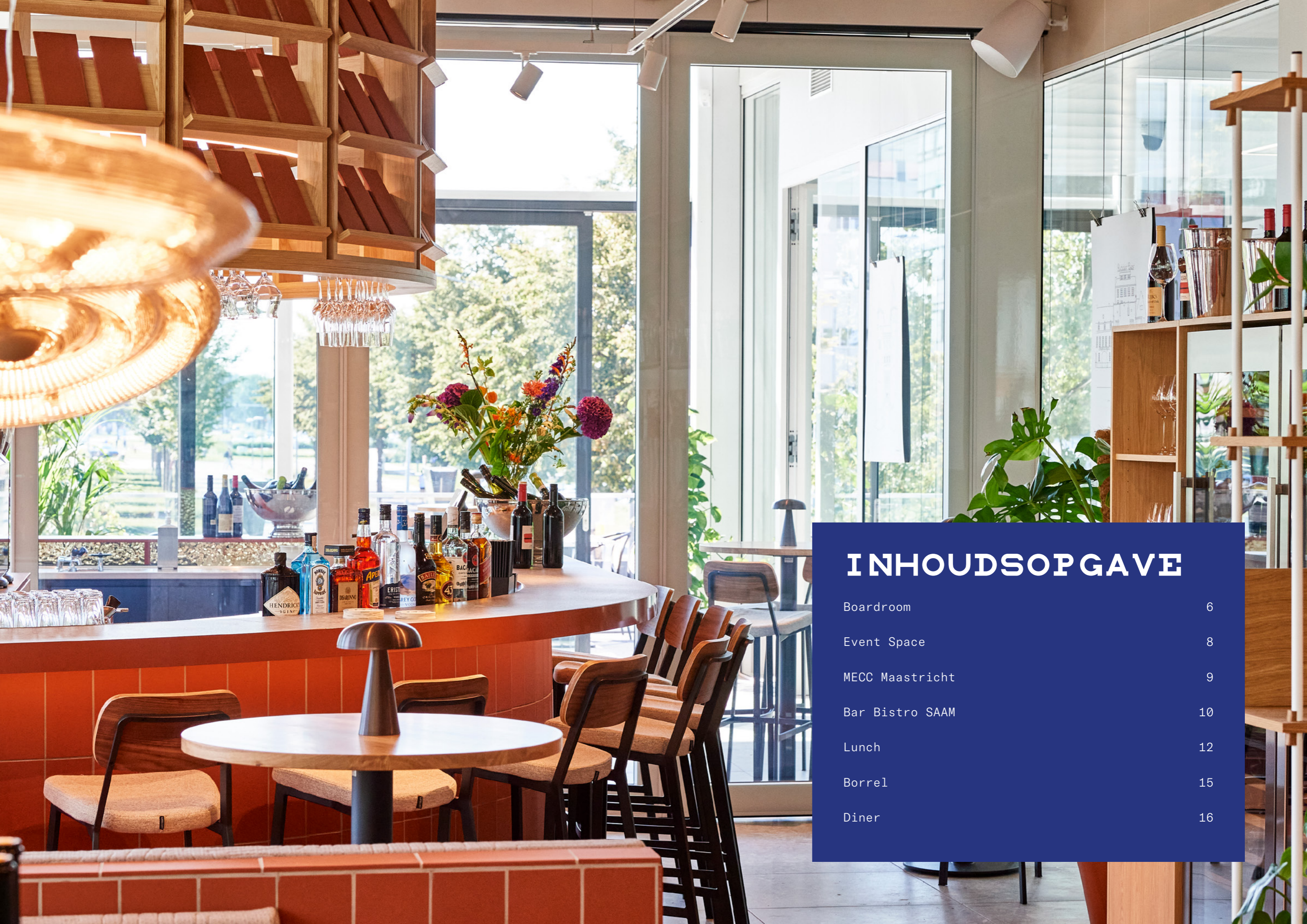
E info@barbistrozaam.nl

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.

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 MECC Maastricht.

1-2 UURS ARRANGEMENT	34,50 per persoon
2-4 UURS ARRANGEMENT	39,50 per persoon
4-8 UURS ARRANGEMENT	44,50 per persoon

Wil je tijdens de vergadering een lunch serveren aan jouw gasten? Wij hebben verschillende luncharrangementen in ons assortiment. Bekijk de mogelijkheden op pagina 12 van deze event brochure.

Onze boardroom is ook exclusief te reserveren in de avond, indien gewenst met een diner. Vraag gerust naar de mogelijkheden.

Mag het ietsje meer zijn?

Zoetigheden

Fruit	2,50 p.p.
Assortiment van zoetigheden	3,10 p.p.
Smoothie	3,95 p.p.
Punt Limburgse vlaai	4,25 p.p.
Punt luxe Limburgse vlaai	4,95 p.p.

Hartige items

Bitterballen	2,95 p.p.
Assortiment kroketjes	2,95 p.p.
Empanada	3,95 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 jouw gezelschap geboekt.

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



RUIMTES MECC MAASTRICHT

Naast Bar Bistro SAAM en de bijbehorende ruimtes zijn er nog diverse andere zalen gelegen in MECC Maastricht. 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 je graag in SAAM voor een borrel in de Event Space.

Mocht je interesse hebben in het huren van een ruimte in MECC Maastricht, laat het ons weten! Wij brengen je graag in contact met onze collega's van MECC Maastricht. Meer informatie is ook te vinden op de website.

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 een verjaardagsfeest met DJ of livemuziek, een personeelsfeest voor 150 gasten of een exclusief diner voor jouw 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

16,50

- 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.)
- Groentewrap gevuld met bijvoorbeeld pompoenhummus en falafel of rode bietenwrap met geitenkaas en noten
- Huisgemaakte soep van het seizoen

GEWOONWEG VERANTWOORD

19,50

- 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
- Warm item zoals een saucijzen- of kaasbroodje

HAPPY, HUNGRY AND HEALTHY

23,50

- Luxe belegd brood, 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
- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Verse smoothie

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





Mag de borrel ietsje meer zijn?

Hapjes uitgaande van 1 item p.p.

Caprese spiesje	2,25
Franse friet met mayonaise	2,95
Empanada	3,95
Mini okonomiyaki	3,95
Cappuccino soepje	4,95
Mini big MECC burger	4,95

Hapjes uitgaande van 2 items p.p.

Vlammetjes	1,95
Rendang kroketjes	1,95
Garnalen kroketjes	1,95
Dim sum met garnalen	1,95
Gyoza met kip	2,25
Oesterzwambitterballen	2,25



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	13,50
2 uur	21,50
3 uur	27,50

SAAM-EN BORRELEN

7,25

- Notenmix, olijven, kaas & worst op tafel
- Bitterballen en kaasstengels (2 items p.p.)

ASIAN FLAVOURS

8,95

- Wasabi nootjes en nori crackers op tafel
- Loempia's, yakitori spiesjes en gefrituurde torpedo shrimps (3 items p.p.)

HEALTHY VIBES

10,50

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

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

DINER

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 1 week voorafgaand aan jouw 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 je 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 jouw reservering.



Bar Bistro Saam
Forum 100
6229 GV Maastricht

+31 (0)43 204 15 90
info@barbistrosaam.nl
www.barbistrosaam.nl