

Foodbook

Banqueting & event catering



maas
poort

Welkom bij Maaspoort



Bij Maaspoort komen mensen samen. Voor een vergadering of congres, een diner, een huwelijk, een feest of alles daartussenin. Goed eten en drinken hoort daar vanzelfsprekend bij.

HIER KÁN HET

Ook als het om eten en drinken gaat. Van een goede start van de dag en een verzorgde lunch tot een uitgebreid diner of borrel die nét wat langer duurt. We werken met herkenbare gerechten, seizoensproducten en verrassende accenten. Altijd passend bij het moment, het gezelschap en de bijeenkomst.

Ons culinaire team verzorgt het graag van begin tot eind. Kies uit de mogelijkheden in dit foodbook, combineer verschillende onderdelen of vraag ons naar advies of een invulling op maat.

In dit foodbook vind je:

1. Meeting
3. Lunch
4. Diner
5. Borrel
6. Maatwerk

Eten en drinken maken een event niet alleen compleet, maar zijn vaak juist de momenten waarop gasten elkaar echt ontmoeten.



Meeting bij Maaspoort



Een bijeenkomst start met goede koffie en eindigt wat ons betreft niet met een lege maag. Van een korte meeting tot een vergadering: kies wat past bij jullie programma en vul aan met iets lekkers.

Meeting all-in

MEETING 4 UUR OCHTEND OF MIDDAG | 29.90

Koffie, fris- en waterarrangement, handfruit & lunch.

MEETING 8 UUR HELE DAG | 39.90

Koffie, fris- en waterarrangement, handfruit & lunch.

De lunch bestaat uit een assortiment luxe broodjes met belegvariatie.

Meeting drinks

Koffie, fris- en waterarrangement 2 uur | 10
Per uur extra | + 2.50
Self-service bar met koffie, thee, water & fris

Flesje duurzaam water | 2.50

Extra genieten

EEN GOEDE START | 19.50

Wij ontvangen jullie graag in onze Restobar SIN tijdens ons ontbijtbuffet van 7.00-10.00 uur.

OCHTEND BREAK

Smoothie | 5
Verse jus | 5
Croissant met jam | 5
Wortel- en walnotencake | 3.50
Mini cheesecake | 3.50
Luxe bonbon | 2
Limburgse vlaai | 5
Petit four | 4 + *eigen logo* | 1.50

MIDDAG BREAK

Mueslireep vegan | 2.50
Groentesticks met hummus | 4
Soep | 7
Brood met dips | 6
Worstenbroodje (ook vegan) | 4
Broodje kroket, frikandel of kaassoufflé | 4

Lunch bij Maaspoort



Even opladen, bijpraten en vooral lekker eten. Kies voor een goed verzorgde lunch of pak nét wat uitgebreider uit met extra salades, brood, dips en vers fruit.

BELEGD BROODJE

Luxe belegd broodje met belegvariatie | 9

Debuut

Luxe belegde broodjes
Verschillende soorten wraps
Worstenbroodje, ook vegan
Wortel- en walnotencake

18.50

Ovatie

Lunch 'Debuut' aangevuld met:
Saladebar
Luxe broodsoorten met dips
Verse fruitsalade

22.50

Diner bij Maaspoort



Aan tafel, langs foodstations of juist al wandelend door de ruimte: een diner kan bij ons op verschillende manieren. Kies de vorm die past bij jullie gezelschap, programma en moment van de dag.



Foodstation

Voorgerecht

Verschillende salades, brood & dips

Hoofdgerecht

Kies 3 warme gerechten: 1 vlees, 1 vis & 1 vega

*vleeskeuzes: kip in satésaus | kip in ketjapsaus |
kip feta, zongedroogde tomaat & basilicum*

*viskeuzes: viscurry | zalm in citroensaus |
garnalen-vispotje*

*vegakeuzes: vega gehaktballetjes in tomaten-
saus | vega gehaktballetjes in ketjapsaus |
falafel, feta, zongedroogde tomaat & basilicum*

Romige aardappelgratin en gouden rijst
Gebakken seizoensgroente

Dessert

Tiramisu & panna cotta met roodfruit

32.50

+ extra warm gerecht | 5.50

*Gasten stellen zelf hun diner samen bij één
of meerdere foodstations, met frisse salades,
warme gerechten en desserts.*

3-gangenmenu

Voorgerecht

Selectie van kleine gerechten
om te delen

Hoofdgerecht

Keuze uit biefstuk, zalm of bloemkoolsteak

Dessert

Van de chef

37.50

Walking dinner

Serveertijd 5-gangen: 2,5 uur

Het diner bestaat uit meerdere kleine
warme en koude gerechten, bereid met een
variatie aan seizoensgroente, vlees en vis.
Met brood, dips en olijven op tafel.

Prijs op aanvraag



Borrel bij Maaspoort



Van het eerste glas tot de laatste bitterbal: stel de borrel samen zoals die bij jullie past. Met drankarrangementen, cocktailbomen, tafelgarnituur en warme bites is er genoeg te kiezen.

DRANKARRANGEMENT

Ons drankarrangement bestaat uit:
bier (ook alcoholvrij en radler), wijn & fris
Bar 1 uur | 12.50
Bar 2 uur | 22.50
Per uur extra | + 5 per persoon

Sterke drank + 2 per persoon, per uur

Op nacalculatie mogelijk:
Speciaalbieren | vanaf 4.50
Cocktails | vanaf 9

DRINKS PER STUK

Koffie & thee | vanaf 3.03
Fris | 3.21
Bier | vanaf 2.89
Alcoholvrij bier | vanaf 4.13
Wijn | 4.55
Prosecco | 5.37

We hebben ook lekkere cocktails, mocktails, frisse non-alcoholische bieren en verse sappen.

Tot 30 personen kunnen jullie ook gezellig borrelen in Restobar SIN.

COCKTAILBOOM

Cocktailboom voor 8 personen | 80
12 glaasjes met hapjes, ieder glaasje te delen met 2 personen.
Kies 3 verschillende hapjes uit onderstaande opties.
Onze cocktailbomen zijn niet maaltijdvervangend.

HAPJES

- Torpedo garnaal in chili
- Vegan gyoza in sesam
- Falafelballetje met tzatziki
- Kipspiesje yakitori
- Champignons in truffel
- Mozzarella met tomaat op stick
- Grissini met hummus
- Bloemkoolwings
- Asian chicken

Hapjes zijn ook los te bestellen voor 3.50

TAFELGARNITUUR

Olijven, noten & knapperige kaastwisters | 3.50
Borrelplank (4p): kaas, ham, noten, olijf, grissini hummus | 19
Brood met dips | 6
Groentesticks met hummus | 4

DAY & NIGHT SNACK

Bitterballen (3 stuks p.p.) (ook vega) | 3.75
Bittergarnituur (3 stuks p.p.) (ook vega) | 3.75
Mini saucijzen-, worsten- of kaasbroodje | 3
Mini empanada vis, vlees of vega | 2.50
Broodjes kroket, frikandel of kaassoufflé | 4



Maatwerk bij Maaspoort

Wil je jouw thema, merk of verhaal terug zien in ons aanbod eten & drinken? We bedenken het graag! Laat je verrassen door ons culinaire team. Van kleurrijke macarontoren tot huisgemaakte champagnecocktail, van taco-stand tot ceviche-bar, van kaastartiflette tot Italiaanse parade.

Voorwaarden en condities bij Maaspoort

Dit zijn onze algemene spelregels:

- Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw.
- We doen enkele suggesties; op zoek naar iets anders of een combinatie? Dat kan vast!
- We eten mee met het seizoen. Als het menu zoals weergegeven in dit food book in het seizoen niet beschikbaar is, dan doen we in ons voorstel een aanpassing in het menu.
- We ontvangen dieetwensen, allergenen en andere voedingsvoorkeuren graag uiterlijk één week van tevoren, om teleurstelling te voorkomen.
- We ontvangen het definitieve gastenaantal graag uiterlijk een week van tevoren, zo kunnen we voedselverspilling zoveel mogelijk beperken.
- De algemene voorwaarden staan op de site van Maaspoort.

