

B_AVOORT



**Groepsmogelijkheden
Brochure 2022**

BAVOORT

Inhoudsopgave

Lunchen	2
Koffie & Zoet	4
High Tea	5
Vergaderen	6
Recepties	7
Diner aan tafel	8
Walking Diner	10
Condoleances	12
Veel gestelde vragen	13
Voorwaarden	14

B_AVOORT

Vanaf 15 personen
Maximaal 40 personen

Lunchen

Het Bavoortje 15,- per persoon

Maak gebruik van ons Bavoortje; dat is onze variant op het 12-uurtje;

- Een luxe belegde broodsnede;
- Een broodsnede met een kroket;
- Een kopje huisgemaakte soep;
- Een fris slaatje.

Elke tafelgenoot kan kiezen uit de variant vlees, vis of vegetarisch. Zo zit er voor eenieder genoeg lekkers tussen! Het beleg en de soep is afhankelijk van het seizoen.

Muntsysteem: Bij gezelschappen vanaf 20, werken wij met een muntsysteem; gasten kunnen bij binnenkomst kiezen of zij gebruik willen maken van de vegetarische-, vlees- of vis-variant. Afhankelijk van hun keuze krijgen zij een gekleurde munt, deze dienen zij voor zich op tafel te plaatsten. Zo kunnen wij snel en gemakkelijk de gerechten uitserveren zonder dat dit té lang duurt.

TIP: Bestel het Bavoortje met een van onze vers gemaakte smoothies!



Lunch buffet 30,- per persoon

Een uitgebreid Lunch-buffet met warme- en koude items;

Koude items

- Verschillende luxe belegde broodsnedes; Carpaccio, Gerookte zalm en Huisgemaakte hummus;
- Salade, keuze uit; Ceasar, Biet & Geitenkaas of Panzanella (tomatensalade).
- Twee verschillende smoothies; Aardbei/framboos & Mango/Banaan

Warme items

- Per persoon 1 broodsnede met kroket;
- Soep, keuze uit; afhankelijk van seizoen;
- Pasta met pestodressing en kip óf vis;
- Mini quiche lorraine (Ham) óf quiche florentine (Spinazie).

Inbegrepen

Kannen melk, karnemelk en Jus d'orange worden toegevoegd aan het buffet.
Koffie en thee word wel apart in rekening gebracht.

Vanaf 30 personen

Vanaf 30 personen zetten wij het buffet klaar in het Bavoort Café. Hier kan men ook zelf een drankje bestellen, al lopen onze collega's ook rond om drankjes op te nemen aan tafel.

Koffie & Zoet

Koffietafel 5,- per persoon

Koffietafel inhoud:

- Kannen vers gezette Segafredo filterkoffie;
- Melkcups, suikersticks, zoetjes en honingcups;
 - Potten thee;
 - 4 soorten TikTak thee;
- 1 boterkoekje per persoon

Duur is maximaal 1,5 uur.

Zoet Extra

Dudok gebak punt

- Gesorteerd
- 5,- per persoon

Cheesecake

- Huisgemaakt
- 3,50 per persoon

Brownie

- Huisgemaakt
- 3,50 per persoon

Chocolate chip cookie

- Huisgemaakt
- 2,50 per persoon

Schotelgeld

- Exclusief snijden van de taart
- 1,50 per persoon

Hartig Extra

Sandwich

- Gesorteerd
- 4,50 per persoon

Soep

- Huisgemaakt
- Klein: 5,50 per persoon
- Groot: 9,- per persoon

Empanada

- Spinazie & mozzarella
- 1,85 per stuk

Petit crolines

- Luxe bladerdeeghapjes
- 1,75 per stuk

BAVOORT

Vanaf 2 personen
Maximaal 40 personen

High Tea

Standaard 25,- per persoon

Een uitgebreide High Tea met zoete en hartige items, geserveerd op onze etageres. Per drie personen één etagere;

Hartige items

- Sandwich met carpaccio, truffelmayonaise, oude kaas & rucola;
 - Mini saucijzenbroodje;
- Roggebrood met brie, pecan-noot en honing;
- Kopje ambachtelijke Pomodori soep.

Zoete items

- Per persoon één huisgemaakte scone met ongezoete room en jam;
- Per persoon één stuk Red Velvet taart;
- Per persoon één beignet;
- Per persoon één chocolade koekje, spekkoeke en hangop.

Inbegrepen

- Onbeperkt thee en koffie m.u.v. speciaal koffie, siropen en verse thee.
Maximaal 3,5 uur.



Extra

Kannen melk, karnemelk en jus d'orange kunnen toegevoegd worden aan de High Tea, dit brengt wel een meerprijs met zich mee van 15,- per kan melk en 25,- per kan verse jus d'orange.

B_AVOORT

T/m 14 pers. gehele
jaar mogelijk

Vanaf 10 personen
Maximaal 24 personen

Vanaf 15 personen
Sept. t/m Mei mogelijk

Vergaderen

11.00 tot 17.00 uur

Voor het gebruik van onze zaal rekenen wij 15,- per gast.
Indien er afgeweken dient te worden van onze openingstijden (11.00 uur)
vragen wij hier een extra fee voor van 15,- per gast.

Opstelling:

- Standaard blokopstelling 15 personen
- Bij grotere groepen meerdere losse tafels of twee lange tafels

Zaalhuur:

- Wij rekenen een zaalhuur van 265,- inclusief btw.
- Gebruik van onze beamer, flipover en onbeperkt tafelwater inbegrepen.

'Nice meeting' arrangement 40,- per persoon

11.00:

- Ontvangst met koffie of thee met een stukje boterkoek en tafelwater
- Toelichting lunch en opnemen van de lunchkeuze's

12.30 - 13.00:

- Keuze uit 'Het Bavoortje', onze variant op het 12-uurtje; keuze uit vis, vlees en vegetarisch;
- Frisdrank of koffie/thee naar keuze.

15.00:

- Middagbreak; huisgemaakte smoothie naar keuze met ieder drie petit crolines; luxe bladerdeeghapjes met saucijs, kip-kerrie of kaas;
- Frisdrank of koffie naar keuze.

17.00:

- Afsluiting vergadering.

- Mogelijkheid tot een borrel of diner in ons Cafe of restaurant.

Recepties

Koude tafelhapjes portie 4 personen

Lepinja brood 4,50

- Libanees brood met roomboter, olijfolie en paprikaspread

Notenmix 5,50

- Luxe gebrande notenmix en gemarineerde olijven

Groente crudité 6,50

- Komkommer, wortel en groente van het seizoen met huisgemaakte hummus

Charcuterie 10,50

- Van diverse soorten vleeswaren met gemarineerde olijven

Koude hapjes om rond te gaan

Minimale afname zijn 12 stuks

Bruschetta met verschillende toppings 2,30

- Rundercarpaccio - Makreel rillette - Tomatensalsa

Luxe Canapé met verschillende toppings 3,-

- Gravad Lax - Brie-vijgenchutney - Steaktartaar-truffel

Caprese spies 2,25

- Met cherrytomaatjes, buffelmozzarella en basilicum

Warme hapjes om rond te gaan

Minimale afname zijn 12 stuks

Bittergarnituur gemengd 1,-

- Bitterballen, kaastengels, vlammetjes en krokante kip

Petit crolines 1,75

- Luxe bladerdeeghapjes met kaas, saucijs en kip-kerrie

Sateh Spies 3,50

- Spiesje van kip met huisgemaakte pindasaus en krokante ui

Gamba spies 4,25

- Met mangochutney

Consumpties altijd op
werkelijk verbruik

B_AVOORT

Vanaf 15 personen
Maximaal 40 personen

Diner aan tafel

3 gangen Seizoensmenu 37,50 per persoon

Elke gang is er de keuze uit drie verschillende gerechten, alle hoofdgerechten serveren wij uit met onze seizoensgroenten, friet en een frisse salade.

Een heerlijk menu, aangepast, aan het seizoen. Het huidige seizoensmenu vindt je gemakkelijk op onze website onder het kopje 'groepen'.

Bavoort Bites menu 37,50 per persoon

In de avond verandert Bavoort in een gastrobar; we serveren meerdere kleine gerechten per gang, die geschikt zijn om met elkaar te delen.

In totaal serveren wij 3 gangen uit. De eerste gang serveren wij onze koude gerechten, de tweede gang onze warme gerechten en tot slot een dessert. Wij zorgen ervoor dat er ook voldoende bijgerechten op tafel staan, zodat niemand iets te kort komt.

Het huidige Bavoort menu vindt je gemakkelijk op onze website onder het kopje 'groepen'.



Consumpties

Wij vinden het wel zo gastvrij om de keuze bij onze gasten te laten, maar er is soms behoefte om het assortiment te beperken tot huiswijnen, tapbieren en frisdranken. Indien gewenst kan dit en zullen wij onze drankkaart op de avond zelf van tafel halen.

Gemiddeld gaan wij uit van drie consumpties a 4 euro + één kop koffie per persoon

Diner buffet 45,- per persoon

Een uitgebreid diner buffet met warme en koude items;

Koude items

- Vers afgebakken brood met olijftapanade, hummus en kruidenboter
 - Salade, keuze uit: Ceasar of Biet/Geitenkaas
- Carpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas
- Gravad lax; gerookte zalm met dille, mosterd vinaigrette, toast en pitten
 - Burrata met tomatensalade en pesto.

Warme items

- Rosenvall aardappels gebakken in boter en thijm
 - Gegrilde wortel met feta, honing en pistache
 - Diamanthaas met rode-port jus
- Zeebaars met botersaus en courgette risotto
 - Truffelpasta met champignons

Ook serveren wij verschillende sauzen en vers afgebakken frieten op tafel.

Dessert

- Chocolade mousse of vanille panna cotta

Vanaf 30 personen

Vanaf 30 personen zetten wij het buffet klaar in het Bavoort Café. Hier kan men ook zelf een drankje bestellen, ook lopen onze collega's ook rond om drankjes op te nemen aan tafel.

Walking Diner

6 Gangen 42,50 per persoon

5 Gangen 37,50 per persoon

Een gezellige avond met lekker eten, maar niet de hele avond op één plek zitten? Een walking diner is avondvullend. Ongeveer elk half uur wordt er een klein gerecht geserveerd, wat bij elkaar een volledige 3 gangen maaltijd is.

Het 6 gangen walking diner bestaat uit 2 koude bereidingen, 1 soepje, 2 warme bereidingen en 1 dessert.

Het is mogelijk om het menu uit te breiden, afhankelijk van het gerecht wordt hier een meerprijs variërend tussen de 5,- en 9,- per persoon voor gerekend.

Koude bereidingen

- **Rundercarpaccio** met truffeldressing, pesto, Parmezaanse kaas en pitten
- **Krabsalade** met krab, surimi, cocktailsaus en een crostini
- **Steak tartaar** met kappertjes, Amsterdamse uitjes en truffelmayonaise
- **Sashimi van zalm** met wakame en wasabimayonaise
- **Boterviscarpaccio** met crispy quinoa, wasabimayonaise en wakame
- **Frisse couscous** met zongedroogde tomaat, aardappelchips en paprikadressing
- **Twee blinis** met mouse van geitenkaas, vijgenchutney en nootjes

Soepen

- **Tomatensoep** met crème fraîche
- **Bospaddenstoelensoep** met truffel
- **Thaise currysoep** met kokos en lente ui
- **Runderbouillon** met kruidenomelette
- **Vissoep** met gerookte zalmsnippen

BAVOORT

Warme bereidingen

- **Stoofvlees** met puree en geroosterde bospeen
- **Spies van kipsaté** met satésaus en gefrituurde uitjes
- **Bao bun met pulled porc** en koolsla
- **Varkenshaasmedaillons** met champignon-mosterdsaus
- **Eendenborst** op Japanse wijze met zoete sesam en paddenstoelen
- **Zeebaars** met ratatouille en saus van geroosterde paprika
- **Gamba's** in knoflookroomsaus met stukje brood
- **Bao bun** met gebakken oesterzwammen en Oosterse sesam
- **Groentecurry** met rijst en tofu

Dessert

- **Mousse van pure chocolade** en Baileys
- Bavoort's befaamde Oreo **Cheesecake**
- Italiaanse **tiramisu**
- **Omelette Siberienne** (meerprijs 3,50 pp)

Tijdspad

18.00-18.30 uur: Ontvangst
19.00 uur: Uitserveren 1e gang
19.25 uur: Uitserveren 2e gang
19.50 uur: Uitserveren 3e gang
20.15 uur: Uitserveren 4e gang

20.40 uur: Uitserveren 5e gang
21.00 uur: Uitserveren dessert
21.00 -22.00 uur: afronding

Condoleances

Verloop en dagdeel

Ochtend dagdeel:

- 11.00 uur tot 14.00 uur.

Middag dagdeel:

- 15.00 uur tot 18.00 uur.

Opstelling:

- Standaard dynamische opstelling met 2/3 zitplekken en 1/3 stapplekken
- Maximaal 35 zitplekken.

Zaalhuur:

- Wij rekenen een zaalhuur van 200,-, vanaf 50 personen vervalt de zaalhuur
- Indien er afgeweken dient te worden van het dagdeel vragen wij hier een vergoeding voor van 70,- per uur.
- Gebruik van onze beamer, flipover en onbeperkt plat- & bruis-tafelwater is inbegrepen.

Catering:

Alle aspecten van de bijeenkomst kunnen door ons op maat gemaakt worden. Zo is het mogelijk om uzelf en uw dierbaren te voorzien van een koffietafel met verschillende zoetigheden, hapjes of een uitgebreide lunch.

De voorkeur om uw gasten met een andere consumptie te ontvangen? Dan richten wij de catering daar op af met warme en koude hapjes. Tot slot bieden wij de mogelijkheid om samen af te sluiten met een diner.

Consumpties:

- Drinken zullen op werkelijk verbruik in rekening worden gebracht. Indien gewenst, en aangeraden bij grotere gezelschappen, schenken wij enkel huiswijnen, tapbieren of frisdranken. Mocht er geen behoefte zijn aan alcohol kunnen wij ook dit uit het assortiment halen.

Veel gestelde vragen

Kan het op rekening?

Zakelijke gasten kunnen al vanaf 250,- op factuur afrekenen; mits het bedrijf in is geschreven bij de kvk en wij vooraf beschikken over de factuurgegevens. Particuliere gasten kunnen vanaf 1.500,- op factuur afrekenen, er dient echter een aanbetaling van 60% van de offertewaarde vooraf plaats te vinden en het overige deel binnen 7 dagen na het arrangement.

Kunnen we ook trouwen bij Bavoort?

Nee. Er hebben de afgelopen jaren flink wat bruiloften plaats gevonden bij Bavoort. Wij merken dat onze passie daar niet ligt. En dus hebben we besloten het niet langer te organiseren.

Is de hele ruimte voor ons gereserveerd?

Afhankelijk van de groepsgrootte is de gehele ruimte voor jullie gezelschap gereserveerd. Echter kunnen wij ons achterterras pas in zijn geheel afschermen vanaf 40 gasten of meer. Minder gasten betekent dat het achterterras gedeeld word.

Kan ik een optie nemen?

Een optie is mogelijk. Na de rondleiding en het doornemen van de mogelijkheden ontvangt u een offerte. Vanaf dat moment wordt er een optie van 2 weken vastgelegd op de betreffende ruimte. Daarna verwachten wij een definitief antwoord.

Tot hoe laat mogen we doorgaan?

Onze locatie bevindt zich in een woonwijk, daar willen wij als restaurant rekening mee houden. Daarom hanteren wij een maximale eindtijd van 00.00 uur voor grotere gezelschappen.

Voorwaarden

Zomer beschikbaarheid

Gezien de enorme drukte in de zomermaanden op onze terrassen is het in de periode Juli & Augustus niet mogelijk om in het weekend gebruik te maken van ons terras met een groep groter dan 14.

Zondag mogelijkheden

Op zondag middag is het vaak het allerdrukst bij ons, daarom nemen wij op de zondag alleen groepen tot 14- of vanaf 30 personen aan.

Wij werken met dagdelen

Middag dagdeel:

• 12.00 uur tot 16.00 uur.

Avond dagdeel:

• 18.00 uur tot max 00.00 uur

Zaalhuur:

• Indien er afgeweken dient te worden van het dagdeel vragen wij hier een vergoeding voor van 70,- per uur.

Annuleren

Groepen tot en met 15

Annuleren is kosteloos tot en met 5 dagen van te voren en blijft kosteloos indien het een vast dinermenu betreft of het 'bavoortje' overdag.

Groepen vanaf 15

Annuleren tot en met 14 dagen van te voren is kosteloos.

Annuleren tot en met 7 dagen van te voren, rekenen wij een administratie fee van 295,- incl. btw.

Annuleren binnen 5 dagen van te voren, rekenen wij 40% van de offertewaarde door aan u.