

Prijs & maatwerkmogelijkheden

De Brabanthallen heeft veel verschillende catering opties. Het hangt er natuurlijk vanaf hoeveel personen er komen en wat voor soort evenement het is. Ook speelt het moment van de dag een rol, is het alleen 's avonds of ook 's middags? Hieronder wordt het standaard aanbod vermeld en de eventuele maatwerkmogelijkheden.

Dieetwensen & uitzonderingen

De Brabanthallen verneemt graag eventuele dieetwensen en/of allergenen, zodat de cateraar en de gast niet voor verrassingen komen te staan. Zo kan iedereen zorgeloos genieten. Bij elk dagdeel en buffet is er een optie voor vegetariërs.

Hieronder wordt vermeld wat er mogelijk is per dagdeel. De tijden zijn fictief en kunnen worden aangepast op het evenement.

Ontvangst 09:00/10:30

De Brabanthallen ontvangt de gasten met een heerlijke kop koffie of thee met verschillende smaak opties. Hierbij zal ook een jug, gevuld met water en verse limoen/munt, worden neergezet. Natuurlijk mag het koekje bij de koffie/thee niet ontbreken en daarom zullen er etagères met brownies worden neergezet. De kosten voor een standaard ontvangst variëren tussen de € 5,95 p.p en € 6,95 p.p afhankelijk van het aantal gasten.

Standaard

- Koffie (filter)
- Thee
- Jug gevuld met water en verse limoen/munt
- Brownies

Maatwerkmogelijkheden

De gasten voorzien van dat kleine extraatje bij het ontvangst? Dan kunnen er volautomatische koffiezetapparaten neergezet worden die verschillende koffiesoorten kunnen maken. Voor een maatwerk ontvangst zullen de kosten variëren tussen de € 7,95 p.p en € 8,95 p.p. afhankelijk van het aantal gasten.

- Koffie volautomatisch (cappuccino, latte macchiato, koffie verkeerd, espresso en koffie americano)
- Thee
- Jug gevuld met water en verse limoen/munt
- Brownies
- Diverse koek soorten

Lunch 12:00 t/m 14:00

De gerechten zullen worden gepresenteerd op streetfood buffetten met houten om -en opbouw. Deze zullen op creatieve wijze worden gedecoreerd en zo een industriële uitstraling hebben. De kosten voor een standaard lunch variëren tussen de € 15,95 p.p. en € 17,95 p.p. afhankelijk van het aantal gasten.

Standaard

Verschillende soorten rijkelijk belegde broodjes en salades.

- Broodje jong beleggen kaas met truffelmayonaise
- Broodje boeren achterham met honingmosterdsaus
- Broodje gegrilde groenten met humeus
- Broodje tonijnsalade

Dranken

- Verschillende soorten lokale verse sappen (appel, peer, appel/peer)
- Water jug gevuld met verse limoen munt

Maatwerkmogelijkheden

Doordat er meerdere opties aan het buffet worden toegevoegd en er een aantal luxere producten op het buffet staan, variëren de kosten tussen de € 20,95 p.p. en € 22,95 p.p. Dit is afhankelijk van het aantal gasten.

Verskillende soorten rijkelijk belegde broodjes en salades

- Broodje carpaccio met pesto
- Broodje zalm met roomkaas
- Broodje hete kip
- Broodje gegrilde groenten met humeus
- Broodje oude kaas (old amsterdam)
- Couscous salade
- Pasta salade
- Breekbrood

Dranken

- Verskillende soorten lokale verse sappen (appel, peer, appel/peer)
- Water jug gevuld met verse limoen/munt

Break 16:00/16:30

Graag biedt de Brabanthallen de gasten aan het einde van de middag nog een kleine versnapering aan en de mogelijkheid om wat te drinken. De kosten voor een standaard break variëren tussen de € 3,95 p.p. en € 4,95 p.p. Dit is afhankelijk van het aantal gasten.

Standaard

- Sappen (appel, peer, appel/peer)
- Frisdranken (cola, cola-light, sinas, 7-up)
- Water jug gevuld met verse limoen/munt
- Mueslireep

Doordat er meerdere en luxere opties aan de break toegevoegd worden, zullen de kosten voor een maatwerk break variëren tussen de € 5,95 p.p. en € 6,95 p.p.

Maatwerkmogelijkheden

- Sappen (appel, peer, appel/peer)
- Frisdranken (cola, cola-light, sinas, 7-up)
- Jug gevuld met water en verse limoen/munt
- Mueslireep
- Fruit
- Snicker, bounty, mars

Diner 18:00/20:30

De gerechten zullen worden gepresenteerd op streetfood buffetten met houten om -en opbouw. Deze zullen op creatieve wijze worden gedecoreerd en zo een industriële uitstraling hebben. Het dessert wordt aan het einde uitgelopen door bedieningsmedewerkers. De kosten voor een standaard diner variëren tussen de € 22,95 p.p. en € 24,95 p.p., afhankelijk van het aantal gasten.

Standaard (alle buffetten hebben een vega optie)

- Hamburger buffet (met cheddar kaas, sla, tomaat, hamburger saus en bacon)
- Pasta buffet (verse pasta met kip)
- Salade buffet (couscous salade, caprese salade, komkommersalade, ceasar salade, breekbrood)
- Pannenkoeken (zelf beleggen met stroop of kaas)
- Cheesecake (geserveerd met aardbeiensaus)

Dranken

- Frisdranken (cola, cola-light, sinas, 7-up)
- Water (bruisend en plat)
- Bier (Heineken, heineken 0,0%)
- Wijnen (wit, rood, rose)
- Koffie (filter)
- Thee (verschillende smaken)

Maatwerkmogelijkheden (alle buffetten hebben een vega optie)

Doordat er meerdere en luxere opties aan het diner toegevoegd worden, zullen de kosten voor een maatwerk diner variëren tussen de € 25,95 p.p. en € 27,95 p.p.

- Curry buffet (thaise curry)
- Salade buffet (zalm salade, couscous salade, tonijn salade, griekse salade, breekbrood)
- Sushi buffet (8 verschillende soorten sushi, sashimi)
- Stoofpot buffet (runder)
- Luxe hotdog buffet (allerlei soorten garnituren)
- Friet (tussendoor zullen er zakjes gevuld met friet worden uitgelopen)
- Buffet met verschillende desserts (crème brûlée, dame blanche, verse fruitsalade)

Dranken

- Frisdranken (cola, cola-light, sinas, 7-up, tonic, ginger ale)
- Water (bruisend en plat)
- Bier (Heineken, heineken 0,0%, diverse speciaalbiertjes,)
- Wijnen (wit, rood, rose)
- Koffie (vers gemalen)
- Thee (verschillende smaken)

Borrel 20:30/23:00

Natuurlijk mag deze dag niet afgesloten worden zonder een borrel. Hiervoor zijn natuurlijk de nodige dranken geselecteerd en er zal worden rondgelopen met heerlijke hapjes. De kosten voor de standaard borrel variëren tussen de € 14,50 p.p. en € 16,50 p.p., afhankelijk van het aantal gasten.

Standaard (met bijpassende sauzen)

- Bitterballen
- Mini kaassoufflés
- Mini frikandellen

Dranken

- Frisdranken (cola, cola-light, sinas, 7-up)
- Water (bruisend en plat)
- Bier (Heineken, heineken 0,0%)
- Wijnen (wit, rood, rose)

Maatwerkmogelijkheden

Doordat er luxere hapjes worden geserveerd en er extra drank opties worden toegevoegd, zullen de kosten voor een maatwerk borrel variëren tussen de € 17,00 p.p. en € 19,50 p.p. Dit is afhankelijk van het aantal gasten.

- Mini tosti's (geitenkaas en appel compote)
- Mini kipsaté (met mini kroepoek)
- Mini gamba (in heerlijke knoflook marinade)
- Kaasstengels

Dranken

- Frisdranken (cola, cola-light, sinas, 7-up, tonic, ginger ale)
- Water (bruisend en plat)
- Bier (heineken, heineken 0,0%, diverse speciaalbiertjes)
- Wijnen (wit, rood, rosé, bubbels)