Evenementen HAL GORINCHEM by EASYFAIRS

EVENEMENTENHAL
VEELZIJDIGE CATERING TIJDENS JOUW EVENT


Catering met klasse en stijl


Smaakvol netwerken


Op maat afgestemd

evenementenhal.nl/gorinchem

> GA NAAR INHOUDSOPGAVE

MAAK JE EVENT HELEMAAL AF

MET ONZE CATERING

Bij Evenementenhal Gorinchem willen we graag dat jouw event tot in de puntjes verzorgd is.

Maak jouw event compleet met onze veelzijdige cateringarrangementen. Of het nu gaat om een kleinschalige bijeenkomst of een groots event, wij denken graag met je mee.

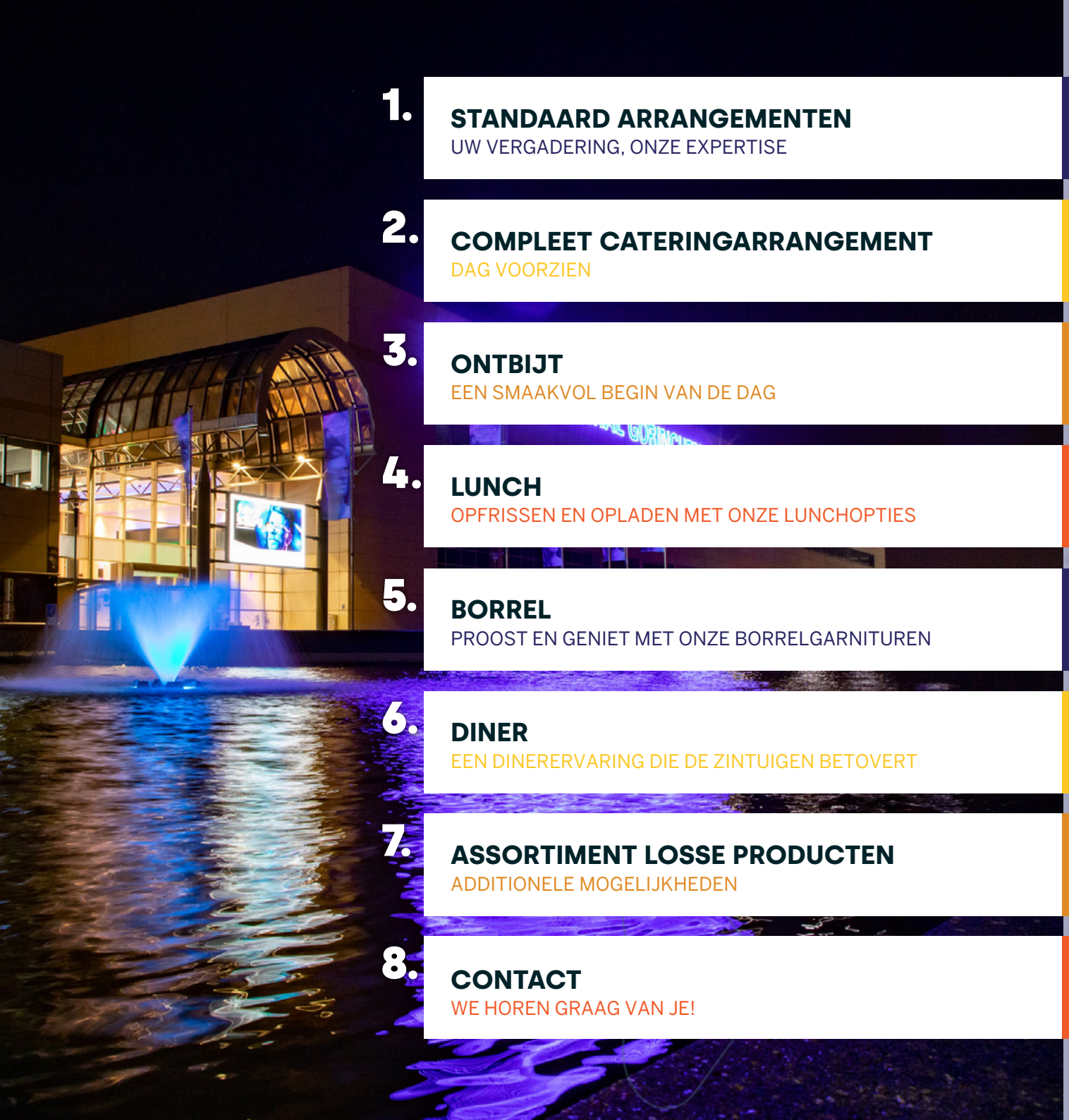
Heb je specifieke dieetwensen? Laat het ons gerust weten. Wij verzorgen met plezier (deels) vegetarische, veganistische, halal of andere wensen op maat. Niets is ons te gek.Samen zorgen we voor een aanbod waar iedereen van kan genieten.

Bij Evenementenhal Gorinchem hechten we veel waarde aan duurzaamheid. Daarom stellen we onze menu's zorgvuldig samen, met oog voor een zo klein mogelijke impact op het milieu. We werken bovendien met eerlijke streekproducten van lokale ondernemers, vers, smaakvol en verantwoord.

* Alle prijzen zijn per persoon en exclusief btw



> GA NAAR INHOUDSOPGAVE



Evenementen HAL GORINCHEM by EASYFAIRS

1. **STANDAARD ARRANGEMENTEN** — UW VERGADERING, ONZE EXPERTISE — P 04

2. **COMPLEET CATERINGARRANGEMENT** — DAG VOORZIEN — P 05

3. **ONTBIJT** — EEN SMAAKVOL BEGIN VAN DE DAG — P 06

4. **LUNCH** — OPFRISSEN EN OPLADEN MET ONZE LUNCHOPTIES — P 07

5. **BORREL** — PROOST EN GENIET MET ONZE BORRELGARNITUREN — P 08

6. **DINER** — EEN DINERERVARING DIE DE ZINTUIGEN BETOVERT — P 13

7. **ASSORTIMENT LOSSE PRODUCTEN** — ADDITIONELE MOGELIJKHEDEN — P 17

8. **CONTACT** — WE HOREN GRAAG VAN JE! — P 18



STANDAARD ARRANGEMENTEN
UW VERGADERING, ONZE EXPERTISE

Lekker voor erbij

Koffie en thee met eventueel iets kleins? Wij bieden verschillende arrangementen aan, afgestemd op de ruimte die je reserveert. Het prijsverschil per ruimte hangt samen met het type koffievoorziening en het assortiment dat daar wordt aangeboden. In onze congreszalen kunnen wij naast koffie, thee en water tot 99 personen ook koffiespecialiteiten serveren, zoals cappuccino.

Arrangementen

	Congres	Beurs of vergadering
Ontvangst met koffie en thee	€ 5,75	€ 5,50
Ontvangst met koffie, thee en zoete lekkernij	€ 7,50	€ 7,25
Koffiepauze met verse bonen koffiespecialiteiten, thee	€ 5,75	€ 5,25
Onbeperkt verse bonen koffie specialiteiten, thee, assortiment frisdranken en water (1 dagdeel)	€ 15,50	€ 12,50
Onbeperkt verse bonen koffie specialiteiten, thee, assortiment frisdranken en water (2 dagdelen)	€ 24,80	€ 20,50
Energize break, vergaderbreak met een huisgemaakte smoothie en diverse soorten granola bars	€ 6,00	€ 6,00
Healthy break assortiment van een huisgemaakte smoothies, fruitsalade en diverse soorten granola bars	€ 8,00	€ 8,00

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE



CATERING-ARRANGEMENTEN DE HELE DAG VOORZIEN

Compleet cateringarrangement 8 uur

Kom je een hele dag bij ons langs? Dan zijn deze arrangementen een ideale keuze. De gasten worden de hele dag door voorzien van volledig verzorgde catering, zodat het hen aan niets ontbreekt. Omdat de catering in onze Congreszalen, Vergaderzalen en Beurshallen op een andere manier wordt aangeboden, hebben we voor beide ruimtes een passend dagarrangement samengesteld.

Bij alle arrangementen	Congreszalen	Vergaderzalen & Beurshallen
◆ Ontvangst met een mini croissantje en eenchocoladebroodje ◆ Een schaal met vers fruit ◆ Lekkernij in de ochtend break ◆ Hartige snack in de middag break ◆ gedurende de dag onbeperkt kofie, thee, assortiment frisdranken en water		
Quick lunch ◆ Combinatie van diverse soorten belegde broodjes 2 broodjes per persoon ◆ Handfruit ◆ Verse jus d'orange, koffie en thee		
Business lunch ◆ Combinatie van diverse soorten luxe belegde broodjes 2 broodjes per persoon ◆ Soep van de dag ◆ Warme snack ◆ Handfruit ◆ Verse jus d'orange, koffie en thee	€44,50	€41,50
Chef's lunch ◆ Assortiment van 3 luxe mini broodjes 5 broodjes per persoon ◆ Mini broodje kroket "De Bourgondiër" ◆ Soep van de dag ◆ Vers fruitsalade ◆ Friandises ◆ Verse jus d'orange, koffie en thee	€51,75	€48,50
	€56,00	€53,00

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE



ONTBIJT EEN SMAAKVOL BEGIN VAN DE DAG

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

Lekker voor erbij

Een productieve dagstart bij Evenementenhal Gorinchem?
Daar hoort een goed ontbijt bij. We serveren onderstaande mogelijkheden.

Ontbijtbuffet | € 13,50 per persoon

- Diverse soorten brood van onze warme bakker
- Diverse vers afgebakken harde broodjes en croissants
- Verschillende zoete lekkernijen
- Verschillende soorten vleeswaren en kazen
- Verschillende soorten zoet beleg
- Muesli en diverse soorten vruchtenyoghurt
- Handfruit en fruitsalade
- Koffie, thee, melk en jus d'orange



Netwerkontbijt | € 16,50 per persoon

- Verschillende soorten luxe belegde mini-broodjes
- Mini viennoisserie
- Krentenbolletje
- Glaasje kwark met een Bastogne crumble
- Handfruit en fruitsalade
- Koffie, thee, melk en jus d'orange





LUNCH OPFRISSEN EN OPLADEN MET ONZE LUNCHOPTIES

Lunch

Een geslaagde middag begint met een lekkere lunch. Ontdek hieronder onze smaakvolle lunchsuggesties, ideaal voor elk event of elke bijeenkomst tijdens de middag. We serveren de lunch als buffet en voorzien met plezier ook vega, vegan of halal varianten.

Quick lunch | € 16,50 per persoon

- Combinatie van diverse soorten belegde broodjes
  2 broodjes per persoon
- Handfruit
- Koffie, thee en jus d'orange

Business lunch | € 23,75 per persoon

- Combinatie van diverse soorten luxe belegde broodjes
  2 broodjes per persoon
- Soep van de dag, vers bereid
- Warme snack
- Handfruit
- Koffie, thee en jus d'orange

Chef's lunch | € 29,50 per persoon

- Assortiment van luxe mini broodjes
  5 broodjes per persoon
- Mini broodje kroket "De Bourgondiër"
- Soep van de dag, vers bereid
- Vers fruitsalade
- Friandises
- Koffie, thee en jus d'orange

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE



BORREL
PROOST EN GENIET MET ONZE BORRELGARNITUREN

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

Dranken borrel

Tijdens de borrel worden er diverse dranken van het Hollands assortiment geserveerd op basis van nacalculatie. Dit assortiment bestaat uit diverse frisdranken, water, vruchtensappen, huiswijn (wit/rood/rosé) en bier. Op de tafels worden er luxe zoutjes en noten melange geplaatst.

Frisdranken	€ 3,50 per glas
Huiswijnen	€ 4,25 per glas
Bier	€ 3,50 per glas
Alcoholvrij bier	€ 4.00 per glas

Borrelgarnituren

Alle borrelgarnituren bestaan uit 4 hapjes per persoon. Er kan uit de volgende borrelgarnituren een keuze gemaakt worden.

- **Luxe zoutjes en noten melange** | € 2,60 per persoon
  Zoute koekjes, nootjes en olijven
- **Broodplank** | € 3,70 per persoon
  Pane fiesta breekbrood geserveerd met aioli, tapenade en gezouten roomboter
- **Borrelgarnituur** | € 5,75 per persoon
  Rundvlees bitterballen, kaasstengels jonge kaas, vlammetjes en tatsuta
- **Borrelgarnituur deluxe** | € 6,95 per persoon
  Tempura garnalen wasabi, kalfsvlees bitterballen, kaasstengels Old Amsterdam en chik'n fingers tikka
- **Borrelgarnituur chef's choice** | € 6,25 per persoon
  Ambachtelijke kaas aan de Linge kaasblokjes, droge worst, olijven, draadjesvlees bitterballen en chik'n fingers tikka
- **Oosters borrelgarnituur** | € 6,25 per persoon
  Diverse oosterse hapjes waaronder samosa, tatsuta en mini loempia's
- **Borrelplank** | € 8,50 per persoon
  Gemarineerde olijven, 2 soorten kaas aan de Linge, grillworst, kaasvlinders en fuet
- **Borrelplank deluxe** | € 13,50 per persoon
  Tempura garnalen wasabi, kalfsvlees bitterballen, kaasstengels Old Amsterdam en chik'n fingers tikka



BORREL PROOST EN GENIET MET ONZE BORRELGARNITUREN

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

Borrelgarnituur VEGA

Alle borrelgarnituren bestaan uit 4 hapjes per persoon. Er kan een keuze gemaakt worden uit de volgende borrelgarnituren.

- **Luxe zoutjes en notenmelange** | € 2,60 per persoon
- **Borrelgarnituur** | € 5,75 per persoon
  Vegetarische bitterballen, vlammetjes, kaasstengels en samosa
- **Borrelgarnituur chef's choice** | € 6,15 per persoon
  Mozzarella sticks, Old Amsterdam, olijven, vegetarische bitterballen en loempia's
- **Oosters borrelgarnituur** | € 6,15 per persoon
  Diverse oosterse vegetarische hapjes waaronder samosa, loempia en nasi-/bamihapje
- **Borrelplank** | € 10,50 per persoon
  Gemarineerde olijven, 2 soorten kaas aan de Linge, kaasvlinders, wrap gevuld met hoemoes en peppadew gevuld met roomkaas
- **Borrelplank deluxe** | € 13,50
  Pecorino met truffel, vijgen-notenbrood, gemarineerde olijven en 2 amuses naar keuze van de chef



BORREL
PROOST EN GENIET MET ONZE BORRELGARNITUREN

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

Uitgebreid borrelarrangement

Een hapje en een drankje combineren? Dan zijn onderstaande arrangementen zeer geschikt. De dranken uit het Hollands assortiment zijn diverse frisdranken, vruchtensappen, huiswijn (wit/rood/rosé) en (alcoholvrij) bier.

Borrelarrangement Inclusief hapjes voor 1 uur | € 19,00 per persoon

- Dranken uit het Hollands assortiment
- Schaaltje luxe zoutjes en noten melange op de tafels
- Borrelgarnituur twee hapjes per persoon

Borrelarrangement Inclusief hapjes voor 1,5 uur | € 26,00 per persoon

- Dranken uit het Hollands assortiment
- Schaaltje luxe zoutjes en noten melange op de tafels
- Broodplank op de tafels
- Borrelgarnituur twee hapjes per persoon

Borrelarrangement Inclusief hapjes voor 2 uur | € 29,00 per persoon

- Dranken uit het Hollands assortiment
- Schaaltje luxe zoutjes en noten melange op de tafels
- Broodplank op de tafels
- Borrelgarnituur drie hapjes per persoon

Borrelarrangement Inclusief hapjes voor 3 uur | € 39,00 per persoon

- Dranken uit het Hollands assortiment
- Schaaltje luxe zoutjes en noten melange op de tafels
- Borrelgarnituur twee hapjes per persoon
- Borrelplank

Borrelarrangement Inclusief hapjes voor 4 uur | € 49,00 per persoon

- Dranken uit het Hollands assortiment
- Schaaltje luxe zoutjes en noten melange op de tafels
- Borrelgarnituur twee hapjes per persoon
- Borrelplank
- Late Night snack (ambachtelijk friet met mayonaise)



DINER
EEN DINER-ERVARING DIE DE ZINTUIGEN BETOVERT

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

Dinerbuffetten algemeen

Onze dinerbuffetten brengen smaak, variatie en gezelligheid samen aan tafel. Hieronder ontdek je verschillende suggesties voor een geslaagd diner tijdens je event of bijeenkomst. Ook vegetarische, vegan en halal opties zijn mogelijk.

Quick dinerbuffet | € 31,00 per persoon

- Soep van de dag vers bereid
- Keuze uit twee warme gerechten met passende bijgerechten
- Dessert van de chef

Business dinerbuffet | € 35,50 per persoon

- Soep van de dag vers bereid
- Keuze uit twee huisgemaakte salades
- Keuze uit drie warme gerechten met passende bijgerechten
- Dessert van de chef

Easyfairs dinerbuffet | € 42,50 per persoon

- Soep van de dag vers bereid
- Keuze uit twee koude voorgerechten
- Keuze uit drie warme gerechten met passende bijgerechten
- Dessert van de chef



DINER
EEN DINER-ERVARING DIE DE ZINTUIGEN BETOVERT

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

Dinnerbuffet standaard voorbeeld

Voorgerechten
- Rauwe ham met cantaloupe, balsamicodressing en pittenmix
- Trio van vis (gerookte zalm, makreel en heilbot) met saffraan mayonaise
- Diverse soorten sushi met wakame, sojasaus en wasabi krokant
- Carpaccio van rund, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Vegatarisch
- Salade niçoise (little gem, rode ui zoetzuur, haricots vert, ei, vuna, tomaatjes
- Poke Bowl rijst, wakame, edamame, komkommer, avocado, radijs, wasabi mayonaise en furikake

Soepen
- Gebonden kerriesoep
- Goed gevulde groentesoep met rundvleesballen
- Gebonden mosterdsoep
- Heldere kippensoep
- Franse uiensoep
- Romige champignonsoep

Hoofdgerechten Vis
- Lekkerbek met verse friet en remouladesaus
- Zalmfilet met hollandaisesaus, bloemkool en mini kriel

Hoofdgerechten Vlees
- Varkensschnitzel met spek/uien, stroganoffsaus, broccoli en aardappelgratin
- Kipfilet met kerriesaus, spitskool en ovenaardappels
- Oerhammetje, aardappelschijfjes, gebroken en sperziebonen en paprikasaus
- Rundersukade met kalfsjus en zuurkoolstamppot
- Kipsaté met volkoren mie, tjap tjoy groente en pindasaus

Hoofdgerechten Vegetarisch
- Ravioli gevuld met ricotta en spinazie
- Vegetarische hamburger (pretzel broodje, tomaat, little gem truffelmayonaise
- Bospaddenstoelen risotto met courgette (orzo)

Dessert
- Dessert van de chef



DINER
EEN DINER-ERVARING DIE DE ZINTUIGEN BETOVERT

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

Thema dinerbuffet

Dinerbuffet "Streetfood" | € 33,00 per persoon, op basis van 4 items

Onze chef heeft drie heerlijke Streetfood dinerbuffetten samengesteld. Uiteraard kan er ook een vega, vegan of halal menu geserveerd worden.

Streetfood Buffet Amerikaans

- Amerikaanse runderburger geserveerd met tomaat, ui, augurk, cheddar en bacon
- Smokey Ribs geserveerd met bbq saus
- Kipdijfilet gepaneerd met cornflakes
- Steakhouse frites geserveerd met american fritessaus
- Geroosterde mais met zeezout en roomboter

Streetfood Buffet Aziatisch

- Rendang (kruidige gesmoord rundvlees)
- Babi ketjap
- Kippendij saté met pindasaus
- Bami of nasi
- Sambal goreng boontjes
- Geserveerd met kroepoek, sambal en atjar tjampoer

Streetfood Buffet Mediterraans

- Spaanse Paella met kip en zeevruchten
- Mini pita gevuld met gyros geserveerd met tzatziki en rauwkost
- OssoBuco (Italiaanse stoofschotel) geserveerd met gremolata
- Pastasalade
- Breekbrood geserveerd met aioli, tapenade



DINER
EEN DINER-ERVARING DIE DE ZINTUIGEN BETOVERT

Walking Dinner | € 59,00 per persoon, op basis van vijf items

Het walking dinner kan bij ons vanaf 30 personen en bestaat uit vijf items welke gedurende de avond uitgeserveerd zullen worden. Er kan een keuze gemaakt worden uit onderstaande suggesties, alle vijf gerechten samen zijn maaltijd vervangend. Een seizoensgebonden menu kan op aanvraag gemaakt worden en uiteraard kunnen we onderstaande suggesties ook vega, vegan of halal serveren.

Voorgerechten:

- Tartaar van zeebaars, watermeloen, curry crème en sesam
- Kalfspastrami, gedroogde tomaat, artisjok en basilicum
- Bombe van gerookte ribeye en gepofte aardappel met krokant spek en parmezaan
- Gemarineerde zalm met komkommer zoetzuur, radijs en avocado
- Rode en chioggia biet met walnoot en gekarameliseerde geitenkaas

Tussengerechten:

- Gamba met bosui, cashewnoten en kokos/sereh soep
- Zacht gegaarde Iberico, knolselderij en beukenzwam
- Falafel met kruidenhangop en bosui
- Buikspek, pompoen en groene asperge
- Vegetarische lamscurry, geroosterde bloemkool en cashewnoot

Hoofdgerechten:

- Gegrilde doradefilet met venkelsalade en steranijs beurre blanc
- Gebraden parelhoen met verse mais en polenta
- Geglaceerde rundersukade met spitskool en aardappelschuim/krokant
- Zacht gegaarde eendenbout met een stamppot van snijbonen, rode ui en hazelnoten
- Zoete aardappel, geroosterde king oyster, bospeen en sjalotten vinaigrette

Dessert:

- Tartelette van citroen, meringue en seizoensfruit
- Brownie, gezouten karamel en sinaasappel
- Gekonfijte ananas met pure chocolade en kokos
- Panna cotta, rood fruit en yoghurt
- Appel tarte tatin met een warm steranijs schuim

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE



DINER
EEN DINER-ERVARING DIE DE ZINTUIGEN BETOVERT

Luxe driegangen diner (sit-down) | € 59,00 per persoon

Voor een stijlvol diner op maat stellen we graag een menu samen, rekening houdend met het seizoen, het budget en de gewenste invulling van het diner. Onderstaande gerechten dienen daarbij als suggestie waaruit een keuze gemaakt wordt voor drie van de vier gangen. Ook vegetarische, vegan en halal opties zijn uiteraard mogelijk.

Voorgerechten:

- Tartaar van zeebaars, watermeloen, curry crème en sesam
- Kalfspastrami, gedroogde tomaat, artisjok en basilicum
- Bombe van gerookte ribeye en gepofte aardappel met krokant spek en parmezaan
- Gemarineerde zalm met komkommer zoetzuur, radijs en avocado
- Rode en chioggia biet met walnoot en gekarameliseerde geitenkaas

Tussengerechten:

- Gamba met bosui, cashewnoten en kokos/sereh soep
- Zacht gegaarde Iberico, knolselderij en beukenzwam.
- Falafel met kruidenhangop en bosui
- Buikspek, pompoen en groene asperge
- Vegetarische lamscurry, geroosterde bloemkool en cashewnoot

Hoofdgerechten:

- Gegrilde doradefilet met venkelsalade en steranijs beurre blanc
- Gebraden parelhoen met verse mais en polenta
- Geglaceerde rundersukade met spitskool en aardappelschuim/krokant
- Zacht gegaarde eendenbout met een stamppot van snijbonen, rode ui en hazelnoten
- Zoete aardappel, geroosterde king oyster, bospeen en sjalotten vinaigrette

Dessert:

- Tartelette van citroen, meringue en seizoensfruit
- Brownie, gezouten karamel en sinaasappel
- Gekonfijte ananas met pure chocolade en kokos
- Panna cotta, rood fruit en yoghurt
- Appel tarte tatin met een warm steranijs schuim

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE



DINER
EEN DINER-ERVARING DIE DE ZINTUIGEN BETOVERT

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

BBQ

Lekker weer buiten? Een BBQ in onze Binnentuin is altijd een goed idee. Wij hebben ook vega, vegan en halal opties.

BBQ | € 38,00 per persoon

- De chef-koks bereiden op de BBQ een assortiment aan vlees- en vissoorten (op basis van 4 items per persoon), maar uiteraard zullen de vegetarische alternatieven en heerlijke groentes voor op de BBQ niet ontbreken.
- Diverse huisgemaakte sausjes
- Pastasalade met pesto, tonijn, komkommer, augurk, kappertjes en groene appel
- Aardappelsalade met bosui, rode paprika, gedroogde tomaten en tex mex
- Griekse salade
- Fruitsalade
- Pane fiesta met tapenade, aoili en kruidenboter



ASSORTIMENT LOSSE PRODUCTEN ADDITIONELE MOGELIJKHEDEN

Ontvangst of break

Indien gewenst kan er tijdens de break in de middag een lekkernij geserveerd worden.
Er kan een keuze gemaakt worden uit onderstaande suggesties.

	Per stuk
Muffin red fruits/ Dark chocolate	€ 4,25
Muffin chocolate salted caramel	€ 4,65
American Cookie White/ Choco	€ 3,75
Gevulde koek	€ 3,40
Saucijzenbroodje/ kaasbroodje	€ 3,60
Appelflap	€ 3,60
Bakje fruitsalade	€ 2,75
Bakje snoepgroente	€ 2,75
Healthy reep	€ 2,75
Petit four van onze ambachtelijke bakker,	€ 3,50
Petit four van onze ambachtelijke bakker met opdruk	€ 4,30
Lunchbox (twee luxe belegde broodjes, stuk handfruit, candybar)	€ 12,00

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE

Evenementen HAL GORINCHEM by EASYFAIRS

EVENEMENTENHAL
SMAAKVOLLE CATERING TIJDENS JOUW EVENT

CONTACT
EVENEMENTENHAL GORINCHEM



NICOLE STUIJK
Head of Meeting & Events

E: nicole.stuijk@easyfairs.com
T: +31(0)183 680 672

Mail direct



JANICE DROK
Senior Accountmanager Meeting & Events

E: janice.drok@easyfairs.com
T: +31(0)183 680 696

Mail direct

evenementenhal.nl/gorinchem

< GA NAAR INHOUDSOPGAVE