



BANQUETING ASSORTIMENT

-Najaar 2018-

versie 1

Inhoudsopgave

Vergaderarrangementen.....	2
Luncharrangementen.....	3
Borrel & Bites	4
Dinerbuffetten & Uitgeserveerde diner..? VRAAG HET ONS !!!...	5
Algemene voorwaarden	6

Vergaderarrangementen

Alle Vergaderarrangementen worden geserveerd in buffetvorm op locatie. Prijzen zijn inclusief personeel- en materiaalkosten, gelden per cateringmoment en zijn exclusief BTW. Losse artikelen kosten meer dan in arrangementsvorm.

NB. In de vergaderzalen is de service, buiten het plaatsen van de arrangementen niet inbegrepen.

Koffie & Thee arrangement (Ontvangst en/of Pauze) € 3,50

Wij serveren het koffie/thee arrangement in buffetvorm op locatie.
Naast koffie/thee serveren wij ook een koekje en karaffen water.

Koffie, Thee & Fris arrangement (Ontvangst en/of Pauze) € 6,00

Wij serveren het koffie, thee & fris arrangement in buffetvorm op locatie. Naast koffie & thee serveren wij ook frisdranken, een koekje en karaffen water.

Fris arrangement € 2,50

Wij serveren frisdranken in buffetvorm op locatie. Wij zetten altijd voldoende neer, zodat er voldoende keuze is voor alle gasten.

*Frisdranken worden geserveerd in kleine flesjes (met uitzondering van de in de theaterbar)
Frisdranken worden geserveerd met glaswerk, een ijsemmer met ijsblokjes en een ijstang.*

Speciale Theaterprijzen

(Alleen gedurende een maximaal 15 minuten durende pauze en alleen geldig bij catering in het theater)

- Koffie, Thee & Fris arrangement 1 drankje p.p. € 3,50
- Alleen Frisdranken € 2,50
- Fris, alcoholisch of koffie met consumptiebon In overleg

Water in vergaderzaal € 5,00

Wij serveren flessen **sourcy blauw** of **rood** in buffetvorm op locatie.

per fles

Lekker voor bij de koffie – zoet

- Mini bars + € 2,75
- Muffins + € 2,50
- Koffiebroodje + € 2,25
- Pain-au chocolat + € 1,80
- Dudok Taart + € 3,75

Lekker voor bij de koffie – hartig

- Croissant + € 2,50
- Zacht Broodje kroket + € 2,50
- Sauzijenbroodje + € 2,25
- Stuk handfruit + € 1,25

Luncharrangementen

Alle luncharrangementen worden geserveerd in buffetvorm op locatie. Prijzen zijn inclusief personeel- en materiaalkosten, gelden per cateringmoment en zijn exclusief BTW.

Let op: Losse artikelen kosten meer dan in arrangementsvorm.

Lunch Erasmus € 10,50

- Italiaanse flaguettes & meergranen triangels (2 per persoon)
belegd met: *ham, kaas, humus, kip & huisgemaakte tonijnsalade*
- Seizoen salade zonder ? - € 1,00
- Handfruit zonder ? - € 1,00
- Melk & Jus geserveerd uit karaffen zonder ? - € 1,00

Lunch Bistrobar € 13,50

- Italiaanse flaguettes & meergranen triangels (2 per persoon)
belegd met: *Gerookte zalm, filet americain, geitenkaas & parmaham met zongedroogde tomaat*
- Seizoen salade zonder ? - € 1,00
- Handfruit zonder ? - € 1,00
- Melk & Jus geserveerd uit karaffen zonder ? - € 1,00

Uw luncharrangement is aan te vullen met...

Warm item

- Soep van de dag + € 3,00
- Tomatensoep + € 3,00
- Zacht Broodje kroket + € 2,50
- Saucijzenbroodje + € 2,25

Patisserie

- Mini bars + € 2,75
- 1/2 mini bars + € 1,40
- Muffins + € 2,50
- Koffiebroodje + € 2,25
- Pain-au chocolat + € 1,80

Dranken

- Koffie & thee *supplement* + € 2,00
- frisdranken *supplement* + € 2,50

Speciale verzoeken of dieetwensen

- Glutenvrij brood (prijs per persoon) + € 1,00
-

Borrel & Bites

Onderstaande opties zijn onze standaard borrelarrangementen. Optioneel kunt u de borrel uitbreiden met de onderstaande borrelitems. Prijzen zijn inclusief personeel- en materiaalkosten, bij uitkoop van een borrelarrangement. Alle prijzen zijn exclusief BTW.

Borrel op uitkoop

Wij serveren gedurende de borrel onbeperkt de volgende dranken:

- Bier (pils)
- Huiswijnen (wit, rood & rosé)
- Frisdranken
- Jus & water

Borrel uurtje (30 minuten – 1 uur)	€ 6,00
Borrel 1,5-uur (1 uur – 1,5 uur)	€ 9,00
Half-uur borrel (15 minuten – 30 minuten)	€ 4,00

Borrel op nacalculatie

Indien u een borrel op nacalculatie wilt is dit *in slechts sommige gevallen mogelijk*. De regel is hierbij dat dit voor ons rendabel is. In de regel zijn borrels in het theater en in de zalen in de bibliotheek niet op basis van nacalculatie.

In de situatie dat een borrel op basis van nacalculatie is zullen er personeelskosten worden doorberekend. Deze bedragen **€ 25,00 euro per uur per medewerker**. Het aantal uren dat hierbij wordt ingezet verschilt per partij en gebeurt op basis van werkelijk gewerkte uren. Indien er een combinatie is van deels nacalculatie en deels arrangement, wordt de wachttijd tussen de cateringmomenten ook berekend tegen hetzelfde tarief.

Bij een **Borrel op basis van nacalculatie** in de zalen hanteren wij de volgende prijzen:

- **Bier** € 3,00
- **Wijn** € 3,50
- **Fris** € 2,50
- **Sap** € 3,00
- **Koffie/thee** € 2,00

Borrel in Bistrobar/Stadsterras

U kunt uw borrel tot 50 personen, ook in onze Bistrobar of op het Stadsterras laten plaatsvinden. Voorwaarde is dat hier op de dag zelf beschikbaarheid voor is. Tot 50 personen kan dit op basis van nacalculatie. Boven dit aantal kan dit alleen indien er een arrangement van 1 uur of meer wordt uitgekocht en mits de verwachte drukte op deze dag dit toelaat.

Daarnaast moet de borrel plaatsvinden binnen de reguliere openingstijden van de Bistrobar of het Stadsterras. Of een borrel in de Bistrobar of het Stadsterras mogelijk is, wordt altijd vooraf met u besproken. Het kan echter zijn, dat wij soms pas op de dag zelf kunnen bepalen of het mogelijk is. Tevens gelden bij een *borrel op nacalculatie* in de Bistrobar/het Stadsterras, de hier geldende prijzen van de reguliere menukaart.

Bites

- **Noten** *-in een tumbler* € 3,00
- **Kaasstengels** *-in een tumbler* € 3,50
- **Crudités met truffelmayo** € 8,25
- **Olijven** *-in een tumbler* € 4,50
- **Totrilla's chip + dips** *-in een bakje met guacamole & chillisaus* € 3,00
- **Rotterdamse Borrelplank** € 40,00

Luxe Borrelplank met *nootjes, kaastengels, kaas, luxe worst en olijven.*

(per plank voor 10 personen)

U bepaald zelf vooraf aan het evenement de hoeveelheid happen die u besteld bij de borrel.

Warme Bites

€ 3,50

Warm gemixt bittergarnituur – 3 stuks per persoon

Luxe Koude Bites

€ 5,00

- Mouse van geitenkaas met kenmerken van gember, afgewerkt met een krokantje & crazy pea.
- Salade van gerookte zalm met kruidenkaas
- Op eikenhout gerookte mini- carpaccio met rucola, pijnboompitjes, grano padano schilfers & huisgemaakte truffelmayonaise

1 van elke item per persoon

Uitbreiding Luxe Koude Bites

- Crostini met gerookte zalm met peper-roomkaas € 2.25
- Crostini met Vitello Tonato € 2.25
- Lauw warme crostini met geitenkaas € 2.00
met de kenmerken van honing en Aceto en een walnoot
- Crostini met een Mousse van wildzwijn-paté € 2.25
met een chutney van mango
- Shooter van huisgemaakte pompoensoep € 1.75
- Crostini met parmaham € 2.25
met crazy pea

Dinerbuffetten & Uitgeserveerde diner..?

VRAAG HET ONS !!!

Algemene voorwaarden

Onderstaande betreft een opsomming van afspraken, producten, arrangementen en het bijbehorende tarifiering.

Banqueting order plaatsen

Aanvragen voor catering dient in de regel per e-mail te geschieden middels het intakeformulier van Bistrobar Binnenrotte naar info@bistrobarbinnenrotte.nl.

Uitvraag periode

Aanvragen dienen uiterlijk 7 dagen voor aanvang te worden ingediend. Indien een aanvraag niet tijdig wordt ingediend kunnen wij geen 100% garantie geven, dat wij de catering kunnen verzorgen. Een intake-formulier wordt aan u verstrekt bij uw aanvraag bij Bibliotheek Rotterdam of kan bij Bistrobar Binnenrotte worden opgevraagd.

Zonder bevestiging van de aanvraag, per mail, van een event kan Bistrobar Binnenrotte niet garanderen dat de catering verzorgd kan worden.

Lastminute uitvragen en wijzigingen op bestaande leveringen dienen per mail te worden doorgegeven aan Bistrobar Binnenrotte en worden i.o. uitgevoerd. Tevens adviseren wij bij lastminute aanvragen telefonisch contact op te nemen met de manager operations: 06-42657155.

Allergenen

Allergenen (vegetarisch, lactosevrij, glutenvrij, enz.) dienen per e-mail twee werkdagen voor aanvang event te worden aangegeven bij de manager operations van Bistrobar Binnenrotte.

Wijzigingen

Wijzigingen in aantallen, invulling of aantal gasten aantallen dienen uiterlijk 3 werkdagen vooraf aan een evenement te worden doorgegeven op info@bistrobarbinnenrotte.nl. Na wederhoor van Bistrobar Binnenrotte is dit bevestigd.

Wij stellen het zeer op prijs indien u ons tijdig op de hoogte stelt van 'grote aantal wijzigingen' (lees meer of minder dan 25%). Dit heeft altijd een directe invloed op onze inkoop en personele planning. Om te garanderen dat wij u zo goed mogelijk kunnen bedienen is goede communicatie hierover essentieel. Indien een wijziging op een kortere termijn wordt doorgegeven, zullen wij indien mogelijk de offerte aanpassen. Indien wij reeds kosten gemaakt hebben zullen deze op de opdrachtgever worden verhaalt.

Losse productitems

Bistrobar Binnenrotte heeft een lijst met productitems opgesteld welke individueel zijn uit te vragen en zijn toe te voegen aan bestaande arrangementen.

Menusuggestie

Bistrobar Binnenrotte stelt, desgewenst, een menusuggestie op welke niet staan opgenomen in ons banqueting assortiment. Hiervoor zal geen offerte, maar een menu met bijbehorende kostencalculatie worden verstrekt.

Allergenen

Allergenen (vegetarisch, lactosevrij, glutenvrij, enz.) dienen minimaal 3 werkdagen van te voren schriftelijk te worden aangegeven bij de manager operations van Bistrobar Binnenrotte. Dit kan per e-mail op:

info@bistrobarbinnenrotte.nl

Toeslagen/Extra kosten

Bij events die aanvangen voor 7:00 uur en na 00:00 uur eindigen worden er reiskosten doorberekend van €30,- per medewerker.

Personeel

Bistrobar Binnenrotte presenteert op een gastvrije wijze de order op locatie aan de eindopdrachtgever.

Bij boeking van een arrangement boven de 50 personen houdt dit in dat er, indien gewenst, bedieningsmedewerker(s) aanwezig zullen tijdens de pauzemomenten.

De hoogte van de personele inzet wordt naar ratio van afname volume ingeroosterd.

Partijen onder de 50 personen hebben service op aanvraag. In het overleg met de opdrachtgever vooraf aan de dag wordt deze wens bepaald.

Wanneer de opdrachtgever wenst dat Bistrobar Binnenrotte de bestelling uitserveert en of aanwezig is op andere tijdstippen dan bovengenoemd, dan dient dit aangegeven te worden in de aanvraag. Bistrobar Binnenrotte zal hiervoor additionele personeelskosten in rekening brengen.

Materialen orders

De tarifiering van ons assortiment is inclusief de kosten voor de benodigde mastiek en/of glaswerk welke noodzakelijk zijn om de order op een professionele wijze uit te leveren.

Bistrobar Binnenrotte is bij de opbouw van het foodbook uitgegaan van de inzet van buffetten door Bibliotheek Rotterdam.

Factuur

Bistrobar Binnenrotte factureert de orders welke zijn afgenomen binnen 14 dagen uit. Het eventuele meerwerk wordt in de eindafrekening verwerkt. Bistrobar Binnenrotte hanteert een betalingstermijn van 14 dagen.

Bij verhuringen in ruimtes van Bibliotheek Rotterdam zal de factuur geschieden middels een totaal factuur van Bibliotheek Rotterdam. Hierin zullen ook andere kosten zoals zaalhuur, eventueel afgenomen techniek, etc te vinden zijn.

Disputen orders

Disputen n.a.v. leveringen van Bistrobar Binnenrotte zullen binnen 72 uur via de email kenbaar gemaakt worden aan Bistrobar Binnenrotte. Onze manager operations zal op zijn beurt binnen 48 uur op gepaste wijze reageren. Uiteraard gebeurt dit in goed overleg.

BTW

De tarieven welke vernoemd zijn in het banqueting assortiment worden vermeerderd met BTW tenzij anders aangegeven.

Tot slot

Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Bistrobar Binnenrotte behoudt het recht om tussentijds zijn prijzen te wijzigen.

Alle bestaande bevestigde offerte prijzen bij reeds lopende offertes blijven behouden.