



Overzicht van de cateringmogelijkheden binnen Momento & Rozet:

Vergaderen (pagina 2)

Vergaderen Basis	- €9,50 per persoon (per dagdeel)
Vergaderen Momento	- €12,50 per persoon (per dagdeel)
Vergaderen Speciaal	- €15,50 per persoon (per dagdeel)
Serve yourself	- €17,50 starttarief

Lunchen (pagina 3 & 4)

Lunch Basis	- € 9,50 per persoon
Lunch Momento	- € 13,50 per persoon
Lunch Speciaal	- € 16,50 per persoon
Take away lunch	- € 9,- per persoon

Gecombineerde vergader en lunch arrangementen (pagina 4)

Arrangement 'ontmoeten'	van - €19,- voor - €17,50 per persoon
Arrangement 'verbinden'	van - €26,- voor - €23,50 per persoon
Arrangement 'genieten'	van - €32,- voor - €28,50 per persoon

Borrelen (pagina 4 &5)

Drankarrangement - Binnenlands p.p.

Onbeperkt: witte/rode huiswijn, rosé, bier, frisdranken, plat water, bruiswater en binnenlands gedestilleerde dranken. Inclusief personeelskosten. Afnahme minimaal 15 personen.

1 uur - € 17,-	1,5 uur - €19,-	2 uur - € 22,-	2,5 uur - €24,-
3 uur - € 27,-	4 uur - € 32,-	5 uur - € 37,-	6 uur - € 40,-

Gecombineerde borrel & diner arrangementen (pagina 5)

Arrangement 'vier uurtje'	van - €22,50 voor €20,- per persoon
Arrangement 'drink, eet & verbind'	van - €47,- voor - €40,- per persoon
Arrangement 'geniet volop'	van - €55,- voor - €45,- per persoon

Diner (pagina 6 & 7)

Foodsharing Basis	- €25,00 per persoon
Foodsharing Momento	- €30,00 per persoon
Foodsharing All the way	- €35,00 per persoon
Fine Food menu	- €30,00 per persoon
Verrassingsmenu	- 2-gangen - €25,- per persoon
Verrassingsmenu	- 3-gangen - €30,- per persoon
Verrassingsmenu	- 4-gangen - €37,50 per persoon

BBQ (pagina 7 & 8)

BBQ American Style	- €25,- per persoon
BBQ Italian Style	- €25,- per persoon

Buffetten (pagina 8)

Marokkaans buffet	- €25,- per persoon
Hollands buffet	- €18,50 per persoon



Vergaderen

Vergaderen in Rozet, betekent vergaderen in een modern en goed geoutilleerde ruimte. Wilt u gedurende een aantal uur ongestoord horeca en/of versnaperingen in uw vergaderruimte? Ga dan voor een vergaderarrangement. Indien gewenst ontvangt u om de twee uur verse koffie en thee.

Vergaderen Basis - €9,50 per persoon (per dagdeel)

- In uw vergaderruimte onbeperkt kunnen biologische koffie en thee van Momento's eigen huismerk.
- Karaffen kraanwater met citroen en munt.
- Friandise (huisgemaakte lekkernij).

Vergaderen Momento - €12,50 per persoon (per dagdeel)

- In uw vergaderruimte onbeperkt kunnen biologische koffie en thee van Momento's eigen huismerk.
- Aqua Panna (Italiaans plat water) en San Pellegrino Gasato (Italiaans bruisend water).
- Friandise (huisgemaakte lekkernij).

Vergaderen Speciaal - €15,50 per persoon (per dagdeel)

- In uw vergaderruimte onbeperkt kunnen biologische koffie & thee van Momento's eigen huismerk.
- Aqua Panna (Italiaans plat water) en San Pellegrino Gasato (Italiaans bruisend).
- Friandise (huisgemaakte lekkernij).
- Vers handfruit.
- Candybars en/of mueslirepen.
- Starttarief koeling met diverse frisdranken (op basis van nacalculatie).

Naast de onbeperkte vergaderarrangementen bieden wij u ook de mogelijkheid om te kiezen voor het volgende:

Serve yourself Starttarief - €17,50

Huurt u een vergaderruimte of heeft u een bijeenkomst met een klein gezelschap. Kiest u dan voor Serve Yourself, een aantrekkelijk geprijsd drankenconcept zonder bediening. Momento zorgt voor voldoende glaswerk en plaatst in een koeling een select assortiment dranken. Betaling geschiedt op basis van nacalculatie.

Mogelijkheden vergaderuitbreiding

- Stuk handfruit (peer, banaan, appel of sinaasappel) naar keus - €1,-
- Candybars - €1,-
- Huisgemaakte petitfour van Momento (4cm-4cm) - €2,75
- Huisgemaakte taartpunt van Momento - €4,-
- Fles Aqua Panna (Italiaans plat water) - €5,-
- Fles San Pellegrino Gasato (Italiaans bruisend water) - €5,-
- Losse kan koffie of thee (goed voor 10 koppen) - €9,50
- Friandises, 5 stuks - €2,- of 10 stuks - €4,-

Koffieontvangst op locatie in Rozet

Wilt u dat wij uw koffie uitschenken op locatie berekenen wij €30,- per medewerker per uur (wij rekenen standaard vanaf 1 uur, per medewerker)



Lunchen

Tussen de middag kunt u als onderbreking van de vergadering, bijeenkomst of conferentie genieten van een heerlijke vers bereide lunch. Momento serveert belegde broodjes, maaltijdsalades en vele smakelijke warme gerechten in het restaurant of in andere ruimtes in Rozet. Hieronder vindt u een aantal lunches. Per seizoen wisselen we de gerechten. Mocht u andere wensen hebben, dan gaan we graag met u in gesprek! Wilt u de groepslunch liever meenemen? Dat kan, wij stellen met plezier een lunchpakketje voor u samen.

Lunch Basis - €9,50 per persoon

Broodlunch in manden op tafel, om te delen.

- Luxe oerbol met een vlees item & garnering.
- Luxe meergranen ruit met een vegetarisch item & garnering.
- Stuk handfruit.
- Biologische koffie en thee (1 p.p.).
- Karaffen kraanwater met citroen en verse munt.
- Karaffen biologische halvolle melk.

Lunch Momento - €13,50 per persoon

Broodlunch in manden op tafel, om te delen.

- Luxe oerbol met een vegetarisch item & garnering.
- Luxe meergranen ruit met een vlees item & garnering.
- Vers gebakken roomboter croissant met jonge kaas.
- Stuk handfruit.
- Biologische koffie en thee (1 p.p.).
- Karaffen vers geperste jus d'orange.
- Karaffen biologische halvolle melk.
- Karaffen kraanwater met citroen en verse munt.

Lunch Speciaal - €16,50 per persoon

Broodlunch in manden op tafel, om te delen.

- Een assortiment belegde broodjes bestaande uit luxe meergranen ruit, luxe oerbol en maïsbrood.

Deze broodjes worden belegd met vis, vlees en vegetarisch beleg.

- Vers gebakken roomboter croissant met jonge kaas.
- Gemengde seizoenssalades (2 soorten) om te delen.
- Stuk handfruit.
- Onbeperkt biologische koffie en thee.
- Karaffen vers geperste jus d'orange.
- Karaffen biologische halvolle melk.
- Karaffen kraanwater met citroen en verse munt.

Mogelijkheden lunchuitbreiding

- Heerlijke kom verse soep, afgestemd op het seizoen. - € 3,75
- Warme vegetarisch quiche, afgestemd op het seizoen. - €3,75
- Huisgemaakte shakes (combinaties van groenten & fruit sappen) - €4,75
- Extra seizoenssalade (voor 4 personen) - €11,-
- Huisgemaakte saucijs, gemaakt van lams gehakt. - €3,-
- Zacht broodje met rundkroket - €3,25
- Losse kan biologische halvolle melk 1 liter (6 glazen). - €8,50
- Losse kan biologische karnemelk 1 liter (6 glazen).. - €8,50
- Losse kan jus d'orange vers geperst 1 liter (6 glazen). - €15,-
- Losse broodjes (zachte bolletjes) belegd met vis, vlees of vegetarisch - €3,75
- Losse broodjes luxe (harde meergranen broodjes) belegd met vis, vlees of vegetarisch en garnering - €4,75



Take away lunch - €9,- per persoon

Een lunchpakket om mee te nemen, bestaande uit een assortiment belegde broodjes zoals 1 oerbol met vis en 1 meergranen ruit met vlees. een granenreep, flesje appel of sinaasappelsap en een stuk handfruit.

Gecombineerde vergader en lunch arrangementen

Door onze producten te combineren kunt u besparen op de kosten van uw bijeenkomst. Onderstaand hebben wij voor 3 combinatie arrangementen samen gesteld. Wij combineren een vergaderarrangement met een luncharrangement speciaal voor u.

Arrangement 'ontmoeten' van - €19,- voor - €17,50 per persoon

Deze arrangementen gelden alleen vanaf 10 personen.
Vergaderen basis €9.50 per persoon + lunch basis €9.50 per persoon.

Arrangement 'verbinden' van - €26,- voor - €23,50 per persoon

Deze arrangementen gelden alleen vanaf 10 personen.
Vergaderen Momento - €12,50 per persoon + lunch Momento - €13,50 per persoon.

Arrangement 'genieten' van - €32,- voor - €28,50 per persoon

Deze arrangementen gelden alleen vanaf 10 personen.
Vergaderen Speciaal - €15,50 per persoon + lunch Speciaal - €16,50 per persoon.

Borrelen

Ga voor een drankarrangement en geniet van onbeperkt drinken tegen een vaste prijs. Geen verrassingen, voldoende keuze! Gastvrije bediening zit hierbij in, evenals gekoelde dranken op elke locatie binnen Rozet.

Drankarrangement - Binnenlands p.p.

Onbeperkt: witte/rode huiswijn, rosé, bier, frisdranken, plat water, bruiswater en binnenlands gedestilleerde dranken. Inclusief personeelskosten. Afname minimaal 15 personen.

1 uur - €17,-	1,5 uur - €19,-	2 uur - €22,-	2,5 uur - €24,-
3 uur - €27,-	4 uur - €32,-	5 uur - €37,-	6 uur - €40,-

Consumptiemunten

Het is mogelijk om consumptiemunten te kopen voor uw evenement;

- Bier & frisdrank welk aangeschaft kunnen worden voor - €2,85 per munt.
- Wijn welk aangeschaft kunnen worden voor per munt. - €4,- per munt.

U kunt na afloop de overgebleven munten weer bij ons inleveren. Deze vertegenwoordigen de waarde waarvoor u ze heeft aangeschaft, dit zal verrekend worden op desbetreffende factuur. De afgenomen munten dienen dezelfde dag door de organisatie geretourneerd te worden.

Budgetbewaking

Uiteraard is het ook mogelijk om een prijsbewaking af te spreken. Vooraf geeft u aan voor welk bedrag er per persoon gedronken en/of gegeten mag worden. Wij geven dan een seintje wanneer u in de buurt van het afgesproken bedrag komt, zodat de kosten beheersbaar blijven. U betaalt hierbij wel voor de aanwezigheid van bedieningspersoneel (€30,- per medewerker per uur). U betaalt alleen personeelskosten op locaties in het gebouw, niet voor partijen in het restaurant.

Drank op nacalculatie

Natuurlijk kunt u ook de drank van uw partij op daadwerkelijk gebruik laten aanslaan, hierbij betaalt u nooit teveel. De drankjes worden aangeslagen op bestelling van uw gasten. U betaalt hierbij wel voor de aanwezigheid van bedieningspersoneel (€30,- per medewerker per uur). U betaalt alleen personeelskosten op locaties in het gebouw, niet voor partijen in het restaurant.



gecombineerde borrel & diner arrangementen

Door onze producten te combineren kunt u besparen op de kosten van uw bijeenkomst. Onderstaand hebben wij voor 3 combinatie arrangementen samen gesteld. Wij combineren een borrelarrangement samen met een diner arrangement speciaal voor u. Deze arrangementen gelden alleen vanaf 10 personen.

Arrangement 'vier uurtje' van - €22,50 voor €20,- per persoon

Deze arrangementen gelden alleen vanaf 10 personen.

Drank arrangement 1,5 uur - €19,- per persoon + Trio voor op tafel - € 3,50 per persoon.

Arrangement 'drink, eet & verbind' van - €47,- voor - €40,- per persoon

Deze arrangementen gelden alleen vanaf 10 personen.

Drank arrangement, 1 uur - € 17,00 per persoon + Foodsharing Momento - € 30,00.

Arrangement 'geniet volop' van - €55,- voor - €45,- per persoon

Deze arrangementen gelden alleen vanaf 10 personen.

Drank arrangement, 1 uur - € 17,- + 3 bitterballen gevuld met kreeftenvlees - €3,- + Foodsharing All the way - €35,00.

Bites voor de rondgang

Maak uw borrel compleet met heerlijke huisgemaakte Bites. U bepaalt zelf het aantal rondgangen, wij verrassen u met een diversiteit aan smaken en gerechten. Onze chefs werken met seizoensproducten en dagverse ingrediënten, afhankelijk daarvan stelt Momento de Bites samen.

50 > 100 bites	- €2,75 per stuk
100 > 200 bites	- €2,50 per stuk
200 < bites	- €2,25 per stuk

Of ga voor één van onze heerlijke proeverijen of charcuterie:

(1 plank is goed voor 4 personen).

•Veggie proeverij gemarineerde olijven tomatomaat zoet-zure groente groentechips peppadews yoghurt dip pita brood.	- €15,-
•Kaasproeverij drie soorten kaas vijgenjam krentenwegge noten olijven.	- €15,-
•Charcuterie kazen worsten brood pesto olijven peppadews gevuld met roomkaas.	- €15,-

Hot bites voor de rondgang

- Bitterbal gevuld met rundvlees | mosterd crème - €0,85 per stuk.
 - Bitterbal gevuld met kreeftenvlees | truffelcrème - €1,- per stuk.
 - Bitterbal gevuld met groetenragout | basilicumcrème - €0,85 per stuk
- Uiteraard kunnen wij ook andere gefrituurde wensen bereiden.

Trio voor op tafel - €3,50 per persoon

- Olijven gemarineerd in rozemarijn, knoflook en citroen.
 - Noten mix.
 - Pita brood van de grill | Griekse yoghurt | olijfolie | granaatappel | tijm | limoen | peper
- Of: Trio van RAW: diverse rauwe groente met een dip van yoghurt en zoetzure dressing.



Diner

Foodsharing

Wilt u uitgebreid de tijd nemen om met vrienden, familie of zakelijk gezelschap een gezellige avond te beleven? Kies dan voor het Foodsharing concept in Momento. Wij serveren een afwisselende samenstelling van gerechten op Bourgondische plateaus en schalen. Dit concept biedt de mogelijkheid om alle gerechtjes te proeven en smaken te delen. De gerechten wisselen, afhankelijk van het seizoen.

Foodsharing Basis - €25,00 per persoon

- 1e ronde proeverij: salades en diverse luxe koude gerechten; vlees, vis en vegetarisch.
- 2e ronde proeverij: assortiment van warme gerechtjes; vlees, vis en vegetarisch met bijpassende garnituren.

Foodsharing Momento - €30,00 per persoon

- 1e ronde proeverij: salades en diverse luxe koude gerechten; vlees, vis en vegetarisch.
- 2e ronde proeverij: assortiment van warme gerechtjes; vlees, vis en vegetarisch met bijpassende garnituren.
- 3e ronde proeverij: verschillende huisgemaakte petitfour.

Foodsharing All the way - €35,00 per persoon

- brood, dips en huisgemaakte olijven.
- 1e ronde proeverij: salades en diverse luxe koude gerechten; vlees, vis en vegetarisch
- 2e ronde proeverij: assortiment van warme gerechtjes; vlees, vis en vegetarisch met bijpassende garnituren.
- 3e ronde proeverij: verschillende huisgemaakte petitfour.
- Kop koffie of thee na.

Fine Food menu

In een zes tal gangen passeert een diversiteit aan warme en koude gerechten de revue. Uliem te combineren met een borrel, diner of feestavond op het Panoramaterras, DAK5, Momento of de Expo. Fine Food menu heeft een actief karakter doordat uw gasten niet aan een tafel zitten en niet in de rij staan voor een buffet. Uw gasten krijgen kleine gerechten geserveerd aan statafels en zijn niet gebonden aan een vaste plek.

Fine Food menu - €30,00 per persoon

Wij serveren in totaal zes kleine gerechten gedurende het verblijf. Dit zal bestaan uit koude en warme gerechten en afsluiten met een dessert samengesteld door onze chef-kok en afgestemd op het seizoen. U kunt uw Fine Food menu uitbreiden door een extra gerecht toe te voegen voor €5,- per gerecht, maximaal 10 per persoon ter bestellen.

Verrassingsmenu

In restaurant Momento kunt u uitgebreid dineren met uw gezelschap op basis van een 2-, 3- of 4-gangenkeuzemenu. Iedereen maakt zijn eigen keuze uit een diversiteit aan gerechten. Wij vragen om bij grotere groepen de keuze voor de gerechten vooraf door te geven. Op aanvraag laten wij u graag weten wat wij serveren.

Verrassingsmenu - 2-gangen - €25,- per persoon

- Voorgerecht: dit wisselt met onze kaart en het seizoen.
- Hoofdgerecht: vis van de dag / vlees van de dag / vegetarisch van de dag, met bijgerechten.

Verrassingsmenu - 3-gangen - €30,- per persoon

- Voorgerecht: dit wisselt met onze kaart en het seizoen.
- Hoofdgerecht: vis van de dag / vlees van de dag / vegetarisch van de dag, met bijgerechten.
- Dessert: huisgemaakte taart van Momento.



Verrassingsmenu - 4-gangen - €37,50 per persoon

- Voorgerecht: dit wisselt met onze kaart en het seizoen.
- Tussengerecht: dit wisselt met onze kaart en het seizoen.
- Hoofdgerecht: vis van de dag / vlees van de dag / vegetarisch van de dag, met bijgerechten.
- Dessert: huisgemaakte taart van Momento.

A la carte

Momento heeft uitgebreide menukaart met diverse wereld gerechten, kleine gerechten om te delen of gewoon lekker een hoofdgerecht vanaf €17,50. Alles wordt dagvers gemaakt en is deels biologisch, hierdoor kunnen wij goed inspelen op uw wensen en is bijna niet onmogelijk. Is uw groep groter dan 15 personen, dan is het wenselijk dat u één van de bovenstaande opties selecteert.

BBQ

Op ons terras of op DAK5 (panoramateras) behoort ook een heerlijke barbecue tot één van de vele mogelijkheden. Leuk voor uw bedrijfsbijeenkomst, feest, huwelijk of verjaardag. Wij bieden een 2 tal BBQ-mogelijkheden. Uiteraard is alles bespreekbaar en kunnen wij door onze wereldkaart makkelijk inspelen op uw persoonlijke wensen.

BBQ American Style - €25,- per persoon

Vanaf 25 personen, bij minder dan 25 personen worden er personeelskosten gerekend.

Koude gerechten

- Aardappelsalade
- Pastasalade
- Amerikaanse Coleslaw
- Stokbrood
- Huisgemaakte ailoi, Cocktailsaus, Barbecuesaus, Satésaus

Warme gerechten

- Mini hamburgers
- Gemarineerde buikspek
 - Barbecue worstjes
- Kipsaté
- Garnalenspiesjes
- Kipendijen gemarineerd in chilisaus, gember en limoen
- Vega-pakketje met gegrilde groenten en verse kruiden
- Vispakketje met stukje witvis gegaard in aluminiumfolie met tomatensalsa

BBQ Italian Style - €25,- per persoon

Koude gerechten

- Pastasalade vegetarisch
- Pastasalade vis
- Salade capresé; tomaat, basilicum, mozzarella, acetobalsamico siroop en olijfolie
- Gemarineerde assortiment van verschillende olijven
- Vitello tonatto; dingesneden kalsmuis, appelkappers, rucola, tonijnmayonaise, citroen en olijfolie
- Stokbrood
- Ailoli, tappenade, pesto, olijfolie

Warme gerechten

- Porchetta, buikspekrollade met pesto op z'n Italiaans
- Kipendijen in een saus van witte wijn, olijven, tomaat en knoflook.
- Spies van kalfspoulet
- Italiaans vispakketje; witvis, courgette, tomaat, spinazie
- Vega-pakketje met gegrilde groenten en verse kruiden
- Gegrilde Aubergines met geitenkaas, tomaat, rucola en balsamico azijn



Buffetten

Marokkaans buffet - €25,- per persoon

Vanaf 25 personen bij minder dan 25 personen worden er personeelskosten gerekend.

Koude gerechten

- Courgettes met chermoula
- Gekruide gekarameliseerde uien
- Kruidige groentencouscous
- Couscous met kip, citroen en koriander
- Tuinbonensalade met komijndressing

Warme gerechten

- Marokkaanse kikkererwten-linzensoep
- Marokkaanse kip met kikkererwten
- Gegrilde kip met muntchermoula
- Lamskefta in tomatensaus
- witvis met amandel-sinaasappel korst
- Heek met honing en rozijnen
- Marokkaanse aardappel-citroenstoofschotel
- Kerriegerecht met wortelgroenten (bataten, knolselderij en koolraap)

Hollands buffet - €18,50 per persoon

Vanaf 25 personen bij minder dan 25 personen worden er personeelskosten gerekend.

Warme gerechten

- Zuurkool
- Boerenkool
- Hutspot
- Andijviestamppot

Hierbij word geserveerd;

- Gebraden buikspek
- Traditionele Rookworst
- Uitgebakken spek
- Oma's gehaktballen uit de jus
- Verse braadjus
- Mosterd
- Piccalilly
- Augurken
- Uitjes

Dessert

Wenst u nog een dessert bij uw BBQ dan kan dit voor slechts - €6,- per persoon voor een proeverij van al onze taarten. Deze worden in Petit four formaat gesneden, hierbij wordt gecaramelliseerde ananas geserveerd met munt, rode peper, basilicum, koriander, citroen en Griekse yoghurt.

Culinair:



ARRANGEMENTENMAP 2019

Volgens de meest recente HACCP-richtlijnen mag het buffet maximaal gedurende 2 uur worden gepresenteerd. In overleg met onze manager kunt u de exacte tijden dat het buffet geopend is, vastleggen.

Wijzigingen in het aantal gasten:

Graag vernemen wij uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand aan uw partij het definitieve aantal personen. Dit aantal geldt als bindend voor de eindfactuur. Indien er meer personen aanwezig zijn wordt een meerprijs berekend.

Dieetwensen:

Tijdens uw bijeenkomst houden wij graag rekening met speciale dieetwensen. Wij vernemen deze graag uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand aan uw bijeenkomst. Verlenging Indien de bijeenkomst langer duurt dan gepland, dan worden de kosten evenredig verhoogd.

Betaling:

Betaling geschiedt door middel van een factuur. Deze wordt u na afloop van de activiteit toegezonden. U dient de factuur binnen 8 dagen na factuurdatum te voldoen. Bij een bedrag vanaf €1500,- werken wij met een vooruitbetalingsregeling van 50% welk men 14 dagen van te voren dient te voldoen.

UHV:

Algemene voorwaarden Op alle cateringafspraken zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van Koninklijke Horeca Nederland (KHN) van toepassing: Deze vindt u op www.khn.nl