

BANQUETING MAP 2019



Een inspirerende en eigentijdse locatie voor zakelijke bijeenkomsten van onderwijs, overheid en ondernemers

Voor boekingen en contact:

E-mail: facultyclub@bonheurehorecagroep.nl

Telefoon: 013 - 4 66 27 04

Internet: www.bonheurehorecagroep.nl

Bezoek Adres: Warandelaan 3 Tilburg


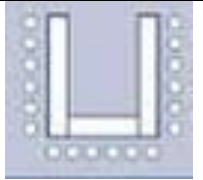
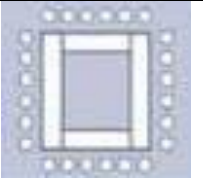

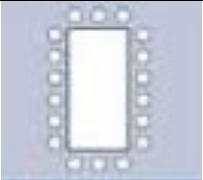

Laatste update: Januari 2019

DE FACULTY CLUB

Een oase van rust bij de universiteitscampus

Gelegen in het groen van het bos 'de Oude Warande' en aan de rand van de campus van Tilburg University vindt u de Faculty Club. De Faculty Club kan gereserveerd worden voor zakelijke bijeenkomsten van onderwijs, overheid en ondernemers. U kunt hier vergaderen, lunchen, dineren, borrelen of een feestelijke bijeenkomst organiseren. Het gastheerschap van de Faculty Club wordt verzorgd door Bonheur Horeca Groep.

CAPACITEIT

<i>Faculty Club</i>	Theater	U-vorm	Carré	Cabaret	Boardroom	School	Diner Sit-down	Receptie/ Walking Dinner
								
Restaurant	80 – 100	23	30	52	x	34	80	180
Lounge	X	X	X	X	X	X	12	35 – 40
Vergaderzaal 1	x	x	x	x	20	x	18	X
Vergaderzaal 2	40	16	22	24	15	15	18	40

Groepjes in vergaderzaal 2 → 5 x 4 personen of 3 x 6 personen

FACULTY CLUB



VERGADEREN

De Faculty Club heeft twee vergaderzalen, welke u bij binnenkomst aan uw linkerkant vindt. Vergaderzaal 1 beschikt over één grote vaste boardroomtafel. Zaal twee beschikt over losse tafels en is geschikt voor diverse opstellingen. De vergaderzalen zijn standaard voorzien van alle gemakken, zoals beamer, scherm, flipover, computer, draadloos internet, verse koffie en thee en op verzoek frisdranken.

Eveneens is het mogelijk het restaurant (exclusief) te reserveren voor een vergaderbijeenkomst. Hiervoor gelden speciale voorwaarden.

VERGADERARRANGEMENTEN

Budget vergaderarrangement

Gebruik van de vergaderzaal inclusief alle faciliteiten

Ontvangst met koffie, thee en een lekkernij

Onbeperkt koffie, thee en ijswater tijdens de vergadering

2-uurs	€ 12,25 per persoon
4-uurs	€ 19,00 per persoon
8-uurs	€ 26,50 per persoon

Standaard vergaderarrangement

Invulling Budget vergaderarrangement, uitgebreid met;

Uitgebreide broodjeslunch met rijkelijk belegde broodjes, dagverse vegetarische soep, een warm vegetarisch gerecht, huisgemaakte smoothie en jus d'orange en melk. Geserveerd in het restaurant of indien gewenst in de vergaderzaal.

Bij 2 dagdelen -> in de middagpauze een verkwikkende bite of smoothie.

4-uurs	€ 36,00 per persoon
8-uurs	€ 43,50 per persoon

Luxe vergaderarrangement

Invulling Budget vergaderarrangement, uitgebreid met

2-gangen geserveerd lunchmenu in het restaurant of in de zaal inclusief tafelwater en 2 drankjes naar keuze

Bij 2 dagdelen -> in de middagpauze een verkwikkende bite of smoothie.

4-uurs	€ 43,50 per persoon
8-uurs	€ 51,75 per persoon

Overige informatie

- Overig verbruik (eventuele naborrel, andere dranken) is bij alle arrangementen op basis van nacalculatie.

- De zaalhuur is standaard inbegrepen in de prijs per persoon, en geldt voor gebruik door minimaal 8 personen. Bij een minder aantal zal er een toeslag worden gerekend van 10,75 euro per minderpersoon.

- Op basis van beschikbaarheid kunt u gebruik maken van een 70 Inch digitaal lcd scherm. Het is ook mogelijk om via een vga en hdmi-kabel uw eigen laptop of tablet erop aan te sluiten.

FACULTY CLUB



HET RESTAURANT

Op werkdagen, tijdens een afspraak of als onderbreking van uw vergadering, kunt u voortreffelijk lunchen of dineren bij de Faculty Club, zowel met 2 personen als met grotere gezelschappen. Onze à la carte laat u genieten van de uitstekende keuken.

DE MENUKAART A LA CARTE

De menukaart van de Faculty Club wisselt ieder seizoen en biedt diverse zuurdesem boterhammen, dagverse soepen en heerlijke salades. Daarnaast zijn er maandelijks wisselende warme gerechten en dagspecials om u te blijven verrassen.

SUGGESTIES VOOR GROEPEN

Met een groter gezelschap (vanaf 6 personen) vragen wij u een keuze te maken uit de onderstaande menu's.

Maandmenu lunch en diner (vanaf 6 personen te reserveren)

Voor groepen groter dan 6 personen bieden wij iedere maand u een wisselend menu voor de lunch en diner. Op verzoek sturen wij u het actuele menu toe.

Lunchmenu A 2 gangen soep & hoofdgerecht	€ 24,75
Lunchmenu B 2 gangen salade & hoofdgerecht	€ 27,75
Lunchmenu C 2 gangen voorgerecht & hoofdgerecht	€ 29,50
Dagspecial lunch 2 gangen voorgerecht & hoofdgerecht eigen invulling van de chef-kok	€ 26,75

Supplement dessert € 7,50

Dinermenu A 2 gangen soep & hoofdgerecht	€ 29,75
Dinermenu B 2 gangen voorgerecht & hoofdgerecht	€ 33,25
Dagspecial diner 2 gangen voorgerecht & hoofdgerecht eigen invulling van de chef-kok	€ 30,50

Supplement dessert € 7,50

FACULTY CLUB



A: Broodjeslunch

Bij de broodjeslunch nemen u en uw gasten plaats aan een gedekte tafel in het restaurant of in de vergaderzaal. Onderstaande gerechten worden aan tafel uitgeserveerd.

- Luxe broodsoorten rijkelijk belegd met bijvoorbeeld gerookte zalm, gekookte ham, boerenkaas, Serrano ham of een dagverse salade
- Vegetarische kop soep van het seizoen
- Een vegetarisch warm item
- Huisgemaakte smoothie
- Melk, fruitsap, koffie en thee

Prijs € 19,50

B: Lunchbuffet (vanaf 20 personen te reserveren)

Bij het lunchbuffet dekken wij de tafel of kiest u ervoor om een staande informele lunch te houden in het restaurant of in de vergaderzaal. Op het buffet presenteren wij het ruime assortiment zoals bijvoorbeeld onderstaand omschreven.

- Diverse broodsoorten (zowel hard als zacht)
- Beleg bestaande uit bijvoorbeeld dagverse salade, boerenkaas, gekookte ham, runde rookvlees, gerookte zalm, diverse soorten zoet beleg
- Vegetarische kop soep van het seizoen
- Salade met diverse seizoen producten
- Een vegetarisch warm item
- Huisgemaakte smoothie
- Melk, fruitsap, koffie en thee

Prijs € 21,00

FACULTY CLUB



Dinerbuffet (vanaf 20 personen te reserveren)

Vanaf een mooi buffet presenteren wij uw gasten een dinerbuffet.

U hebt keuze uit de volgende twee mogelijkheden:

A Dinerbuffet standaard

BROOD, OLIE EN BOTER

Vers gebakken zuurdesembroden

Flesjes met extra vierge olijfolie

Boerenboter

PARADE VAN VOORGERECHTEN

Een tweetal voorgerechten, geïnspireerd door het seizoen

SALADES EN GROENTEN

Een salade en een passend groentegarnituur samengesteld door de Chef

HOOFDGERECHTEN

Keuze uit een hoofdgerecht met vis en een hoofdgerecht met vlees, beiden begeleid door seizoensgarnituren en een heerlijke saus

Prijs € 31,50

B Dinerbuffet de luxe

Invulling zoals dinerbuffet standaard, uitgebreid met:

PARADE VAN VOORGERECHTEN

Eén extra voorgerecht, geïnspireerd door het seizoen

In totaal met minimaal 1 vegetarische variant

SALADES EN GROENTEN

Eén extra groente of saladegerecht.

HOOFDGERECHTEN

Eén extra vegetarisch hoofdgerecht, begeleid door seizoensgarnituren.

Prijs € 37,50

FACULTY CLUB



Walking dinner

Bent u met een groot gezelschap en wilt u eens op een andere manier van een exclusief diner genieten, kies dan voor het walking dinner. In een informele setting met statafels en zitplaatsen genieten uw gasten van een heerlijke borrel waarbij wij kleine gerechten serveren.

Het is aan u hoe uitgebreid u het diner wenst. U kunt tot maar liefst tien gangen gaan. Uiteraard wisselt de invulling per seizoen en doet onze chef graag een passende suggestie.

Wij maken voor u graag een heerlijk diner passend bij het seizoen.

Prijzen per persoon

Vier gangen Walking dinner	€ 38,50
Vijf gangen walking dinner	€ 43,50
Zes gangen walking dinner	€ 48,50
Zeven gangen walking dinner	€ 53,50
Acht gangen walking dinner	€ 58,50
Negen gangen walking dinner	€ 63,50
Tien gangen walking dinner	€ 68,50

Uiteraard denken wij ook graag mee in een compleet vegetarisch alternatief voor uw Walking Dinner, u kunt dan voor de invulling denken aan bijvoorbeeld:

*Gazpacho | Watermeloen | paprika | feta | kruidenolie | komkommer granite
Mini bospeen | polenta | sinaasappel | harissa | groene asperge
Risotto | gezouten citroen | geroosterde amandelen | waterkers
Knolselderij | rozemarijn | hazelnoot | ricotta | gnocchi | sherry azijn
Cheesecake | passievrucht | crumble | frambozensorbet*

FACULTY CLUB



Streetfood (vanaf 20 personen en minimaal 5 gerechten)

Kleine gerechtjes geïnspireerd op de smaakvolle gerechten van over heel de wereld. Handzaam gemaakt en voor iedereen toegankelijk. Van oorsprong vaak verkocht vanuit een kraampje of food truck, door ons eigentijds gemaakt en met hoogwaardige ingrediënten.

Een suggestie van onze chef:

*Pokebowl | zalm | sushirijst | wakame | sesam | komkommer
Peruaanse ceviche | kabeljauw | limoen | koriander | avocado
Soto Ajam; pittige kippenbouillon | knapperige groenten | kip | ei
Thaise viskoekjes | sweet chili | frisse groenten salade
Japanse Yakitori van kip | Yakitori saus | krokante uitjes | bos ui
Mini broodje Falafel | tzatziki | sambalsaus | couscous | tomaat & komkommer
Oosters gelakt buikspek | pinda | soja shiitake | atjar wortel & ui |
Mini hotdog | new style | zoet zure rode ui | piccalilly | oude kaas | bieslook
Runderburger | Black Angus | homemade BBQ saus | bacon | sla
American cheesecake | mangocompote*

Prijzen per persoon

5 gerechten	€33,50
6 gerechten	€39,50
7 gerechten	€44,50
8 gerechten	€49,50
9 gerechten	€53,50
10 gerechten	€57,50

Ook bij ons streetfood denken wij uiteraard graag mee in een volledig vegetarisch alternatief. U kunt dan voor de invulling denken aan bijvoorbeeld:

*Pokebowl | wakame | radijs | avocado | komkommer | sushi rijst | soja-sesam dressing
Quinoa salade | pistache | gemarineerde groenten | kruiden | citroen | sap van snijbonen
Noedels | oosterse groenten | shi take | oosterse saus | pinda crunch
Pita broodje | falafel | tzatzik | sambalsaus | tomaat | komkommer
American cheesecake | mangocompote |*

FACULTY CLUB



BARBECUE

De tuin van de Faculty Club met overdekt terras leent zich uitstekend voor een barbecue. Als opening van het collegejaar, als afsluiting of gewoon omdat het altijd erg gezellig is. Een barbecue is mogelijk vanaf 20 personen. Hiervoor zijn er een tweetal arrangementen samengesteld.

Barbecue Faculty Club

U kunt hierbij denken aan:

- Saté van kippendijenvlees
- Black Angus runderburger
- Zalm gemarineerd met citroen en dille
- BBQ-worst van de Walhoeve
- Portobello gevuld met bleekselderij, walnoot en brie

Couscous salade met citroenrasp, koriander, rozijnen, abrikozen, pistache en munt

Frisse huzaren salade met mosterd en dragon uit eigen keuken

Salade van zoetzure groenten uit het seizoen

Diverse broodsoorten met kruidenboter, tapenade en gezouten boter

Cocktailsaus, BBQsaus, remouladesaus en satésaus

€ 31,50

Extra supplementen zoals bijvoorbeeld:

- *Biefstuk gemarineerd met tijm en knoflook*
- *Indische varkenssaté*
- *Kippendijenvlees tandoori en yoghurt gemarineerd*
- *Grote black tiger gamba's met Spaanse peper en knoflook*
- *Scholfilet omwikkeld met buikspek en salie*
- *Groenteburger met kikkererwten*

€ 4,75 per item

FACULTY CLUB



Vegetarische BBQ

Invulling zoals bijvoorbeeld:

- Portobello | brie | bleekselderij | walnoot
- Groente spies Italiaans gemarineerd
- Groene asperges met Parmezaanse kaas | balsamico azijn
- Falafel burger | tzatziki
- Hachee van shittake
- Appel gevuld met geitenkaas | honing | rozemarijn.
- Gepofte aardappel | crème fraîche | verse kruiden
- Oosterse champignons spies | lak van soja & sesam
- Zoete aardappel | ricotta | gedroogde tomaat | olijven
- Aubergine | granaatappel | limoen | komijn | pistache

Sauzen:

- Verschillende broodsoorten
- Tomaten salsa
- Remouladesaus
- Bbq saus
- Tzatziki
- Boerenboter
- Humus

Salades:

- Watermeloen | gepofte paprika | feta | koriander
- Huisgemaakte huzarensalade | mosterd | dragon
- Mesclun sla | basisdressing | jonge rauwe groenten

€ 29,75

FACULTY CLUB



NAGERECHTEN

Onze dinerbuffetten zijn desgewenst uit te breiden met een dessertbuffet bestaande uit diverse zoete culinaire lekkernijen, kazen van Boerderij “de Lindenhoff”, of een dessertsuggestie van onze chef. Een dessertbuffet is te reserveren vanaf 20 personen.

PARADE VAN DESSERTS

Een 5-tal mini desserts gepresenteerd vanaf het buffet,
bijvoorbeeld:

Gebakken ananas met rozemarijn, kaneel en vanille
Mousse van pure chocolade en krokante amandel
Citroentaart met gebrand eiwit schuim
Met vanille geweldige abrikozen, crème cru en pistache
Diverse soorten ijs en fruit van het seizoen

Prijs € 12,50

KAASBUFFET

Diverse binnen en buitenlandse kaassoorten met noten, kletzenbrood,
appelstroop en druiven

Prijs € 13,75

Uitbreiding met een nagerecht van de chef

Prijs € 7,50

FACULTY CLUB



BORRELEN

Onderstaande arrangementen zijn inclusief dranken gedurende de gehele periode, zoals hieronder beschreven:

*Vruchtensappen / Frisdranken / Rode en witte wijn /
Port/sherry/ Vermouth /Bier van de tap/ alcoholarm bier*

A Budget

Op tafel plaatsen wij papadum met humus dip, gemengde notenmelange en gemarineerde cherry tomaten

B Standaard warm

Een uitgebreid assortiment luxe gefrituurde bittergarnituur (zoals Bourgondische bitterballen, kaasloempia's, noodle sticks & krokante chick'n fingers)

1 uur: 3 hapjes per persoon

1.5 uur: 4 hapjes per persoon

2 uur: 5 hapjes per persoon

C Standaard koud

Op tafel plaatsen wij plateaus met diverse worstsoorten, crudité, papadum met humus dip en oude kaas.

D De luxe

Assortiment van koude en warme luxe hapjes per persoon, zoals bijvoorbeeld:

- Crostini met gerookte zalm en mosterd mayonaise
- Tartaar van rund met dun gesneden champignons en dragon
- Crème van venkel met fetakaas en sinaasappel
- Parmaham met panna cotta van Parmezaanse kaas
- Komkommertolletjes gevuld met rivierkreeftenstaartjes
- Vietnamese rauwe springrol met gemarineerde groenten en soja gel
- Chopstick gamba tandoori met citroenmayonaise
- Carpaccio van rund gevuld met truffel-ricotta vulling
- Rolletje van wraps gevuld met roomkaas, spinazie en gerookte kip

1 uur: 1 koude en 2 warme hapjes per persoon

1.5 / 2 uur: 2 koude en 2 warme hapjes per persoon

	1 uur	1,5 uur	2 uur
A Budget	€ 9,75 p.p.	€ 11,75 p.p.	€ 13,75 p.p.
B Standaard warm	€ 10,75 p.p.	€ 13,50 p.p.	€ 15,75 p.p.
C Standaard koud	€ 10,75 p.p.	€ 13,50 p.p.	€ 15,75 p.p.
D Deluxe	€ 12,50 p.p.	€ 15,50 p.p.	€ 18,50 p.p.

FACULTY CLUB

Bonheur Horeca Groep – Warandelaan 3 Tilburg
T: 013-4662704 / E: facultyclub@bonheurahorecagroep.nl

FACULTY CLUB



HAPJES ARRANGEMENTEN

Breid uw borrel uit met onderstaande hapjesarrangementen. In combinatie met een drankenarrangement of drank op basis van nacalculatie.

A Budget

Op tafel plaatsen wij papadum met humus dip, gemengde notenmelange en gemarineerde cherry tomaten

€ 3,75 per persoon

B Standaard warm

Een uitgebreid assortiment luxe gefrituurde bittergarnituur (zoals Bourgondische bitterballen, kaasloempia's, noodle sticks & krokante chick'n fingers)

Vier hapjes per persoon € 4,25 per persoon

Vijf hapjes per persoon € 4,75 per persoon

Zes hapjes per persoon € 5,25 per persoon

C Standaard koud

Op tafel plaatsen wij plateaus met diverse worstsoorten, crudité, papadum met humus dip en oude kaas.

€ 5,00 per persoon

D De Luxe

Een assortiment luxe hapjes bestaande uit bijvoorbeeld:

- Crostini met gerookte zalm en kruidenmayonaise
- Rolletjes van wraps gevuld met roomkas , spinazie en gerookte kip
- Komkommer gevuld met avocado , waterkers en een poeder van paprika
- Gegrilde aubergine rolletje met parmaham en mozzarella
- Vitello tonato , rucola , tomaat , kappertjes
- Tartaar van rund met truffelmayonaise en beukenzwammetjes
- Oosterse gamba chopstick , met wasabi mayonaise
- Sushi met zalm en rettich , citroenmayonaise
- Mini quiche met prei en rozemarijn

2 koude en 2 warme hapjes per persoon € 7,25 per persoon

2 koude en 3 warme hapjes per persoon € 8,75 per persoon

3 koude en 3 warme hapjes per persoon € 11,00 per persoon

FACULTY CLUB



ARRANGEMENTEN DRANKEN

Gedurende de gekozen tijdspanne serveren wij uw gasten onbeperkt onderstaande dranken. Kies hierbij het gewenste culinaire invulling, zoals een dinerbuffet of uitgebreid assortiment hapjes.

Arrangement afkoop dranken 1

Koffie, Thee, Frisdranken, Vruchtensappen, Hertog Jan bier, Huiswijnen, Port, Sherry en Vermouth

Arrangement afkoop dranken 2

Koffie, Thee, Frisdranken, Vruchtensappen, Hertog Jan bier, Huiswijnen, Port, Sherry, Vermouth, Rum, Whisky, Wodka, Gin, Campari, Binnenlands gedistilleerd en Binnenlandse likeuren

	3 uur	4 uur	5 uur
Arrangement 1	€ 19,00 p.p.	€ 25,00 p.p.	€ 30,25 p.p.
Arrangement 2	€ 23,00 p.p.	€ 29,00 p.p.	€ 34,25 p.p.

FACULTY CLUB



DRANKEN

	Per glas/kopje	Per fles
Koffie/thee/espresso	€ 2,30	
Cappuccino/ koffie verkeerd	€ 2,70	
Dubbele espresso	€ 3,25	
Koffie Speciaal (French, Irish etc.)	€ 5,75	
Frisdranken	€ 2,60	
Vruchtensappen	€ 2,85	
Verse jus d'orange	€ 3,40	
Glas melk/ karnemelk	€ 2,20	
BIEREN		
Hertog Jan-bier	€ 2,60	
Buitenlandse bieren vanaf	€ 3,40	
Alcoholvrij bier per flesje	€ 2,75	
HUISWIJN		
Domaine de Saint-Lannes, Languedoc	€ 4,00	€ 23,95
Cabernet & Merlot Folenvie, Armagnac	€ 4,00	€ 23,95
Croix d'or rosé, syrah	€ 4,00	€ 23,95
Luxe huiswijn vanaf	€ 4,75	€ 29,50
Bijpassende arrangementswijn	€ 7,00	€ 35,00
MOUSEREND		
Prosecco Frizzante Bellussi, Veneto, Italië	€5,00	€ 32,50
Cava Brut Reserva bodegas Faustino, Spanje	€6,50	€ 38,50
OVERIG		
Port / Sherry / Vermouth	vanaf	€ 3,80
Binnenlands gedestilleerd	vanaf	€ 2,80
Buitenlands gedestilleerd	vanaf	€ 3,80
Binnenlandse likeuren	vanaf	€ 3,80
Buitenlandse likeuren	vanaf	€ 3,80