

CHE ● EXTERN

BANQUETING & CATERING ARRANGEMENTEN

Banqueting *Map*



Maak het met smaak
2026/27

Cheers!
- FOOD -

- 03 WELKOM BIJ SMAAK
- 04 DAGSTART
- 05 MEETING MOMENT
- 06 SAMEN AAN TAFEL
- 07 SMAAK ONTSPANNING
- 08 SMAAK BORRELHAPPEN
- 09 DIPLOMA: FEEST!
- 10 MAATWERK BELEVING
- 11 ALGEMENE INFORMATIE
- 12 SPELREGELS
- 13 BESTEL - & ANNULERINGSTERMIJN
- 14 CONTACT

Wij zijn SMAAK, de F&B partner van CHE. Bij SMAAK draait alles om ontmoeten, verbinden en genieten met gezond, inclusief en duurzaam eten. Ook bij onze banqueting draait het om aandacht: niets wat wij serveren is toevallig, ook het assortiment in deze map niet. Elk gerecht is met zorg samengesteld, met oog voor smaak, seizoensproducten en lokale leveranciers. Deze banqueting map bestaat uit een mix van huidige CHE-hardlopers en favorieten uit het SMAAK-assortiment. Een heerlijke combinatie!

BANQUETING OP MAAT

In deze map vindt u een selectie van onze banqueting-opties. Voor speciale wensen kunt u altijd bij ons terecht; wij denken graag met u mee. Van menu's tot recepties, diners en andere events: wij helpen u om elk moment bijzonder te maken. En vergeet niet naast gezonde keuzes mag een Guilty pleasure af en toe ook best! Genieten betekent soms jezelf verwennen.

GEZOND, DUURZAAM & LOKAAL

Ons assortiment is gebaseerd op de principes:

- Focus op lokaal & seizoensgebonden: van boer tot bord.
No-waste: slim gebruik van restproducten.
- Gezond: Onze focus ligt op groenten en producten met bewezen gezondheidsvoordelen.

EIWITTRANSITIE

Het hele jaar door integreren we plantaardige eiwitten en groenten in onze gerechten, voor een gezonde en duurzame leefomgeving.

MAAK HET MET SMAAK!

Dat proeft u in elk gerecht, van lunch tot diner, van receptie tot arrangement. Want eten en drinken moeten vooral lekker zijn.



Ontbijt

STARTER

€ 4,95

Croissant met vruchtenjam van TLANT

Geserveerd met een verse yoghurt smoothie van lokaal fruit.

GEZOND

€ 7,95

Plantaardige yoghurt met vers seizoensfruit en granola

Geserveerd met sap van biodynamische boeren.

Extra voor erbij

Croissant met jam en boter € 2,95

Gekookt ei € 1,25

Keuze van de chef – patisserie € 4,95

Melk of karnemelk 1 liter € 4,75

Smoothie 25 cl € 3.50

Chocolade broodje € 2,25

Den Elder yoghurt & granola € 4,50

Fruitsalade € 3,95

Sap of jus d'orange 20 cl € 2,95



Meeting

STARTER (VANAF 10 PERSONEN)

€ 3,95 p.p.

Koffie & thee (2 consumpties p.p.), inclusief suiker, zoetjes en melk, karaf smaakwater met verse kruiden.

LUXE (VANAF 10 PERSONEN)

€ 6,50 p.p.

Koffie & thee (2 consumpties p.p.), suiker, zoetjes en melk, karaf smaakwater met verse kruiden, patisserie assortiment (bijv. boterkoek, bananenbrood, koekje van eigen deeg)

ZOET (VANAF 10 PERSONEN)

€ 4,95 p.p.

Assortiment van Proteinbars met een frisdrank assortiment

Supplementen

Oatmeal rozijnen cookie	€ 2,95	Bananencake	€ 2,95
Keuze van de chef-patisserie	€ 4,95	Chocolate chip cookie	€ 2,75
Gemengd gebak per stuk	€ 5,95	Appeltaart per stuk	€ 4,95
Petit fours per stuk	€ 3,95	Lemon cake per stuk	€ 2,95
Roomboterkoekjes per stuk	€ 0,55	Brownie per stuk	€ 2,95



Lunch

HERBERG

€ 11,95

Zachte bollen (2 p.p.), royaal belegd met wisselende Hollandse kaas, vleeswaren en vegetarisch beleg. Handfruit. Smaakwater met verse kruiden.

VERBINDING

€ 14,95

Boerenbrood en wraps met wisselende Hollandse kaas, vleeswaren en vegetarisch beleg. Handfruit. Smaakwater met verse kruiden.

BRON

€ 12,95

Pistolet (2 p.p.), royaal belegd met wisselende Hollandse kaas, vleeswaren en vegetarisch beleg. Handfruit. Smaakwater met verse kruiden.

EMAÜSS (TO GO)

€ 13,95

Twee belegde broodjes met divers beleg, granolabar (of gelijkwaardig), handfruit en flesje water.

Extra voor erbij

Soep van de dag

€ 3,50

Zwamcijsje

€ 2,95

Smoothie 20 cl

€ 3,50

Melk of karnemelk 1 liter

€ 4,75

Jus d'orange 1 liter

€ 6,75

Maaltijdsalade plantaardig

€ 4,95

Broodje kroket / vega kroket

€ 4,50

Fruitsalade

€ 3,95

Plat of bruisend water 75 cl

€ 4,75

Sap of jus d'orange 20 cl

€ 2,95



Borrel

BORRELARRANGEMENT

€ 9,95.

Altijd bemand, te reserveren vanaf 10 personen. Drie drankjes per persoon. Diverse bieren, wijnen, frisdranken, sappen en 0.0%-opties. Nootjes en zoutjes, eventueel aangevuld met een smaakvolle plank. Prijs is inclusief klaarzetten en bemande bar, maar exclusief uitserveren (tegen meerprijs)

BORRELKAR

Nacalculatie

Berekend op nacalculatie, te reserveren vanaf 10 personen. Diverse bieren, wijnen, frisdranken, sappen en 0.0%-opties.

Supplementen

Frisdrank 20 cl	€ 2,95	Bier 30 cl	€ 3,25
Bier 0,0% 30 cl	€ 3,25	Wijn per fles	€ 15,75
Mousserende wijn per fles	€ 24,95	Wijn 0.0% per fles	€ 15,75
Plat of bruisend water 75 cl	€ 4,75	Sap of jus d'orange 1 liter	€ 6,75



Smaakvolle plank

LEKKER

Diverse kazen, ambachtelijke worst, tafelzuur, wortel en komkommer.

€ 7,95 p.p.

LUXE

Groentensticks met hummus, rundvlees en GRO bitterballen, tempura garnaal en mini loempia en gemengde noten.

€ 9,95 p.p.

BEWUST

Een selectie van koude en warme borrelhapjes, bereid met circulaire en plantaardige producten. Laat je verrassen!

€ 7,95 p.p.

Erbij of apart

Rundvlees bitterballen 2 p.p.

€ 3,50

Kaastengels 2 p.p.

€ 3,50

Noten & zoute koekjes 5 p.p.

€ 2,95

Vegetarische bitterballen 2 p.p.

€ 3,50

Loempia mini 2 p.p.

€ 3,50

Groentensticks met dip 5 p.p.

€ 3,95



Diplomering Geslaagd

€ 15,95 p.p.

- Koffie, thee & smaakwater met assortiment koeken bij ontvangst
- Borrel met frisdrank, sap, waters, wijn en pils (ook alcoholvrij) 3pp
- Nootjes, zoutjes en groentensticks met hummus op tafel
- Hollandse bittergarnituur warm en koud inclusief dips

Diplomering Let's Celebrate

€ 18,95 p.p.

- Koffie, thee & smaakwater met mini celebrations bij ontvangst
- (Alcoholvrije) bubbel voor de geslaagden
- Borrel met frisdrank, sap, waters, wijn en pils (ook alcoholvrij) 3pp
- Nootjes, zoutjes en groentensticks met hummus op tafel
- Wereldse bittergarnituur en bites, warm en koud inclusief dips

Diplomering Partytime

€ 18,95 p.p.

- (Alcoholvrije) welkoms cocktail
- Borrel met frisdrank, sap, waters, wijn, Stëlz, pils en Desperado (ook alcoholvrij) 3pp
- Kaas, worst en olijven, zoutjes en groentensticks met hummus op tafel
- Bitterballen, vlammetjes, kipnuggets en pinchos inclusief dips



Uw event verdient een doordachte en bijzondere invulling. Wij beschikken over een ervaren eventteam dat uw wensen volledig op maat uitwerkt van concept tot uitvoering.

OPEN DAGEN / AVONDEN

Op aanvraag

Prijs en informatie op aanvraag. Wij denken graag met u mee over de juiste invulling.

AVONDMAALTIJD

Op aanvraag

Prijs en informatie op aanvraag. Van een zakelijk diner tot een informeel buffet.

LUXE DINERS & PARTY EVENTS

Op aanvraag

Prijs en informatie op aanvraag. Wij beschikken over een ervaren event team voor complete begeleiding.

INHUUR MATERIAAL

Op aanvraag

Prijs en informatie op aanvraag.

"Verrassend, creatief en tot in detail afgestemd op uw wensen.
Daag ons gerust uit..."



MAATWERK

Alles in deze banquetingmap geeft slechts een beknopt overzicht van onze mogelijkheden. Juist ook voor maatwerk, zoals (maar zeker niet beperkt tot!) de zomerbarbecue, het Kerstfeest of Pasen, bent u bij ons aan het juiste adres. U heeft één vast aanspreekpunt die uw wensen opneemt en ervoor zorgt dat alles precies wordt geregeld. Wij stemmen de offerte volledig af op het karakter van uw evenement. Hierbij wordt aandacht besteed aan onder andere foodconcepten, personele inzet en speciale wensen.

DIEETWENSEN

Op aanvraag verzorgen wij vegetarische en/of veganistische lunches. Andere dieetwensen zijn uiteraard bespreekbaar; geef deze gerust door.

PRIJZEN

Alle prijzen in de banquetingmap zijn exclusief btw en inclusief personeelskosten op basis van halen, brengen en, of klaar zetten maar excl. uitserveren. Indien er bediening gewenst is bijvoorbeeld een borrel, worden deze uren op basis van regietarief aan CHE doorbelast. Dit geldt eveneens voor dienstverlening buiten de reguliere servicetijden en altijd in overleg met CHE.

SERVICETIJDEN

Wij verzorgen banqueting op basis van deze banquetingmap (en de hierin opgenomen prijzen) op di & do 08:00 - 18:00 uur en ma, wo & vr 08:00 - 15:00 uur. Buiten deze tijden helpen we u ook graag en kunnen wij u op aanvraag voorzien van al uw wensen. Neem hiervoor gerust even persoonlijk contact met ons op!



ALGEMENE INFORMATIE

Alle prijzen zijn exclusief btw. Extra materialen worden separaat in rekening gebracht. Arrangementen zijn te bestellen vanaf minimaal 10 personen (tenzij anders aangegeven). Afbeeldingen in deze map zijn een sfeerimpressie, de daadwerkelijke uitvoering kan hiervan afwijken.

PERSONEELSUREN

Di & do 08:00 - 18:00 uur en ma, wo & vr 08:00 - 15:00 uur zijn de personeelskosten inbegrepen in de arrangementprijzen. Buiten deze tijden inclusief weekenden en vakantieperiodes gelden afwijkende tarieven, altijd in overleg en worden uitgevoerd tegen geldende toeslagen.

BESTEL- EN ANNULERINGSPROCEDURE

Bestellingen kunnen worden geplaatst

Vaste bestel-en wijzigingstermijnen zijn van toepassing (zie volgende pagina).

Annuleringen dienen binnen de aangegeven termijnen te worden doorgegeven; reeds gemaakte kosten worden verrekend.

SPECIALE WENSEN

Vegetarisch, vegan of alcoholvrij zijn altijd mogelijk. Dieetwensen graag vermelden in het opmerkingenveld. Staat uw wens niet in deze map? Neem gerust contact met ons op via che@smaak-bedrijfscatering.nl we denken graag met u mee.



Bestel-, Wijzigings- & Annuleringstermijnen



Type service	Besteltermijn < drempel	Besteltermijn > drempel	Wijziging	Annulering
Vergaderservice (koffie & thee)	< 50 gasten: min. 1 werkdag van te voren (uiterlijk 10:00 uur)	> 50 gasten: min. 3 werkdagen van te voren	Uiterlijk 24 uur voor aanvang service	Min. 1 werkdag van te voren, uiterlijk 10:00 uur
Lunches & borrels	< 30 gasten: min. 2 werkdagen van te voren	> 30 gasten: min. 3 werkdagen van te voren	Min. 2 werkdagen van te voren	Min. 2 werkdagen van te voren, uiterlijk 10:00 uur
Diplomerings & evenementen*	Min. 10 werkdagen van te voren	> 30 gasten: min. 3 werkdagen van te voren	Uiterlijk 4 werkdagen voor aanvang evenement	Min. 8 werkdagen van te voren, uiterlijk 10:00 uur
Hapjes en overig	< 30 gasten: min. 2 werkdagen van te voren		Min. 2 werkdagen van te voren	Min. 2 werkdagen van te voren

* Congressen, dinerbuffetten, startersdagen, opendag/avonden, etc.





MAAK HET MET SMAAK

CONTACT

Bestellen: [www.](http://www.che@smaak-bedrijfscatering.nl)

E-mail: che@smaak-bedrijfscatering.nl