

Herfst 2020



vermaat
partyservice



Veilig genieten tijdens events!

Graag nemen wij jou mee in onze werkwijze in post corona tijden. We bereiden ons voor op veranderingen in de operationele processen die in de nieuwe ‘anderhalvemeter-samenleving’ noodzakelijk zullen zijn. Veranderingen die mogelijk tijdelijk en mogelijk ook wel structureel van aard zijn. Tevens houden wij daarbij ook rekening met veranderde verwachtingen van onze gasten.

Als geen ander vinden wij veiligheid en hygiëne belangrijker dan ooit tevoren. Hetzelfde geldt voor 1,5 meter afstand van elkaar nemen.

Daarom hebben wij de nodige maatregelen genomen om verdere verspreiding van het coronavirus (COVID-19) te voorkomen. Dit doen wij door, naast de richtlijnen van het RIVM te volgen, een aantal extra maatregelen te nemen.

Het is tijd om elkaar weer te ontmoeten,
wij zorgen ervoor dat dit veilig kan!

Communicatie vooraf

Bij het organiseren van een meeting of event in deze tijd, adviseren we jullie een aantal belangrijke zaken vooraf af te stemmen met jouw gasten.

Online registratie

Voorafgaand aan jouw evenement adviseren wij online ticketregistratie. Zorg bijvoorbeeld voor een digitaal toegangsbewijs met daarop de juiste entree, naar welke toiletgroep ze mogen gaan en de cateringruimte als er meerdere nodig zijn. Zo spreiden we alle bezoekers zo optimaal mogelijk. Natuurlijk adviseren wij jullie graag over de juiste teksten.

Garderobe

Raad (wanneer mogelijk) jouw gasten aan om de jas in de auto te laten liggen, dit voorkomt eventuele drukte bij een garderobe punt.

Time slot

Wij raden aan om gasten een time-slot te geven om te arriveren op locatie. Op deze manier kunnen gasten met inachtneming van de anderhalve meter rustig de locatie binnen gaan. Bij binnenkomst plaatsen wij een hygiëne station, waar elke gast zijn of haar handen kan desinfecteren.





Gasten ruimtes

- Alle ruimtes zullen voorzien zijn van voldoende hygiëne stations verspreid over de ruimte maar in ieder geval bij de entree.
- Bij entree van de ruimtes en verspreid door de ruimtes zal signing zijn aangebracht met daarop de geldende spelregels en voorschriften.
- In alle ruimtes zal een Guest Wellness Host aanwezig zijn om erop toe te zien dat de 1,5 meter regel gehandhaafd wordt. Deze host(ess) zal de gasten actief begroeten en ze wegwijs maken in de service area. Voor de gast betekent dit een herkenbaar en laagdrempelig aanspreekpunt voor iedere vraag over voedselveiligheid, allergenen en gezondheid.
- Afhankelijk van het aantal gasten en/of de grootte van de ruimte zullen 1 of meerdere speciale medewerkers aanwezig zijn om alle contactpunten regelmatig (minimaal eens per 2 uur) te desinfecteren.
- Maximaal aantal gasten per ruimte om de 1,5 meter regel te waarborgen
 - Uitgifte of service ruimte (buffetten, bars): 1 gast per 7,5 m²*
 - Zit- verblijfsgebied (zit- sta gelegenheid): 1 gast per 2,5 m²*

** Is indicatief, afhankelijk van werkelijk beschikbare ruimte d.m.v. plattegrond kan dit verder gespecificeerd worden.*

Food safety

Met het oog op de Food safety verzorgen we de volgende maatregelen:

- Onze medewerkers hebben allen een HACCP, allergenen training en veilig genieten training afgelegd en behaald.
- Food is verpakt in duurzame disposables, uiteraard ook mogelijk om op mooi mastiek te serveren middels een doorgeefvlak. Het eten is per persoon verpakt of geserveerd.
- Desgewenst kunnen wij de disposables personaliseren met logo/ afbeelding.
- Bij dranken maken wij zoveel mogelijk gebruik van kleine flesjes/ pakjes.
- Duidelijke communicatie & signing om looproutes aan te geven in de service areas en 1,5 meter afstand tussen gasten te bewaken.
- Duidelijke communicatie in de vorm van buffetkaartjes waarop het gerecht staat beschreven. Maar ook dat een gast enkel aanraakt wat hij zelf meeneemt van buffet.
- Extra prullenbakken worden geplaatst om disposables in weg te gooien.
- Contactoppervlaktes worden zeer frequent schoongemaakt en gedesinfecteerd.



Ontbijt

Heerlijk trio

Mini koffiebroodje – croissant - chocoladebroodje

Belegde broodjes

Mini witte & bruine meergranen broodjes belegd met
kaas – ham - kip - rosbief

Yoghurtje

met cruesli of fruitsalade

Optioneel:

Onze chef bereidt voor u à la minute de volgende warme items;
Roerei, worstjes, spek en bonen in tomatensaus





Luxe lunch

Ciabatta met Livar coppa

kruidenmayonaise - avocado spread - gekleurde tomaat

Pita pockets runderrookvlees

vadouvan hummus - spinazie

Tortilla

walnoot-rucola pesto - gepofte paprika - belegen kaas

Bagel gerookte zalm

doperwten spread – Lima bonen – broccoli – verse kruiden

Salade Nicoise

aardappel - groene boontjes – tonijn - rode ui – ei – olijf - tomaatjes

Los bij elk ontbijt en lunch zijn de volgende

mono verpakte items te bestellen:

melk, karnemelk, jus d'orange, water of smoothie

Break

ZOET

Day reep raw

dadels – cacao - noten

Day reep

abrikozen - yoghurt

Bananenbrood van Sue

vegan & vrij van geraffineerde suikervrij

Carrot cake

vegan en vrij van geraffineerde suikers

HARTIG & TAFELGARNITUUR

Brave roasted peas in de smaken;

Classic sea salt, Paprika & Chili, Sour crème & chive, Sea salt vinegar

Frisse crudite's

koriander - limoenhummus

Voorverpakte zoutjes/nootjes

à la Bites We Love







Borrel

KOUDE HAPJES

Toast

broccoli/tofu spread

Chip uit de zee

codiumcrème - zeewieren

Lolly van geitenkaas

witte chocolade - gepofte boekweit

Glasje avocadbavarois

passievruchtengelei (geserveerd op een foodtrolley)

WARME HAPJES

Paddenstoelen rendang tartelette

sereh gel - radijs

Bitterballen naar keuze

oesterzwam met truffelmayonaise, biet met kruidenmayonaise,
rundvlees met mosterdmayonaise of ree met mosterd

Knolselderij koekjes

gefermenteerde knoflook crème - kastanje

Harira (Marokkaanse soep)

tomaat – kikkererwten - gepofte pompoenpitten



Walking dinner

Een walking diner heeft een ander tintje gekregen en neigt een beetje naar de opzet van een buffet. Om de afstand tussen gast en medewerker te bewaren maken we gebruik van trolleys en steunpunten. Daarop presenteren we ondersteund door duidelijke signing de gerechtjes. De gast kan deze zelf vanaf de trolley of het steunpunt pakken. De gerechten zijn opgemaakt in duurzame disposables of op servies en hygiënisch afgedekt.

Cocktail van komkommer

geitenkaas – groene appel vinaigrette

**Gerookte zalm bij niet vegetarisch*

Rode bieten gazpacho

sherry azijn – schorsenerenschuim

**schuim van spekbokking en schorseneren bij niet vegetarisch*

Paddenstoelen-truffel risotto

gesmolten Tallegio **gebakken zeebaars bij niet vegetarisch ipv Tallegio*

Pompoen ravioli 's

salie - zoetzuur van pompoen - krokante pompoenpitten

**met gekonfijte eend bij niet vegetarisch*

Gepofte aardpeer

vinaigrette van geweekte walnoot – bundelzwammen - boerenkoolblaadjes **met zacht gegaarde runderwang bij niet vegetarisch*

Witte-chocolade-limoenmousse

boterkoek – gekonfijte kumquats



Sit down dinner

De stoelen worden op anderhalve meter van elkaar geplaatst. Tevens dekken wij het voorgerecht met brood & boter in voordat de gasten aan tafel gaan.

Het hoofdgerecht en dessert serveren wij middels trolleys. De trolley komt achter de gast te staan, zodat hij/zij zelf het bord kan pakken. Bijpassende wijnen komen in klein formaat (0.25 cl of 0.375 cl met kleine flesjes water p.p. op tafel te staan.

Geroosterde groene asperges

ricotta – parelcouscous granola – rode biet siroop
**eventueel gerookte zalm voor de liefhebbers ipv ricotta*

Strudel van gepofte aardpeer

paddenstoelen – hazelnoot – zoete aardappelpuree – eekhoorntjes-
brood brandy saus **eventueel met zacht gegaarde parelhoenfilet*

Holtkamp chocolade bavaroise taart

gezouten karamel - koffie crumble



Let's make it yours!

Vermaat Partyservice is iedere dag anders, want ieder evenement is anders.

Vermaat Partyservice geeft jouw evenement een verrassend persoonlijke touch. Wij raken je gevoelige snaar, laten je lachen en bovenal genieten. Dat is wat telt.

Jouw stijl, wensen en behoeften vormen onze leidraad, want partyservice draait om jou en jouw gasten



vermaat
partyservice



Kamerlingh Onneslaan 24a
3401 MZ IJsselstein | 030 686 82 90
salesparty-service-leisure@vermaatgroep.nl

[vermaatparty-service.nl](https://www.vermaatparty-service.nl)