

# BUSINESS

*festival*



KERKSTRAAT 12, 1191 JB OUDERKERK AAN DE AMSTEL | 020 - 496 3529 | [BUSINESSFESTIVAL.NL](http://BUSINESSFESTIVAL.NL)

SÍBÍZ  
MEETINGS • EVENTS • WEDDINGS

# INHOUD

## Algemeen

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Algemene informatie            | 2 |
| Wat kunt u van ons verwachten? | 3 |
| Huurtarieven                   | 4 |

## Food & Drinks

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Dranken                    | 5  |
| Bittergarnituren en hapjes | 7  |
| Rollende keukens           | 8  |
| Streetfoodgerechten        | 9  |
| Diner op schalen           | 11 |
| BBQ                        | 17 |

## Styling & Decoratie

|                  |    |
|------------------|----|
| Styling          | 21 |
| Bedoeïenententen | 22 |

## Muziek & Entertainment

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Muziek & entertainment opties | 23 |
|-------------------------------|----|

## Extra informatie

|                 |    |
|-----------------|----|
| Aandachtspunten | 24 |
|-----------------|----|





## ALGEMENE INFORMATIE

Niets leuker dan uw eigen festival met alle collega's en/of relaties! Een prachtige bedoeïenentent, 'rollende keukens', picknicktafels, vrolijke kleuren, lampionnen, vlaggetjes, bloemen, zitzakken, gekleurde bistrostoeltjes, linten en grappige festivalborden. Een businessfestival biedt vele mogelijkheden en stelt u geheel naar eigen wens samen.

Sibiz regelt uw bedrijfsevenement compleet in festivalsfeer op iedere gewenste locatie! Op onze website [www.businessfestival.nl](http://www.businessfestival.nl) vindt u een overzicht van onze locaties, maar een festival op uw eigen bedrijfslocatie of op een door u gekozen plek is natuurlijk ook mogelijk!

De locaties zijn zeer verschillend qua karakter, opzet, mogelijkheden en kosten. Maar het zijn allemaal prachtige en bijzondere plekjes met bij bijna allemaal zowel een buiten als een binnen locatie. Ook bieden sommige accommodaties de mogelijkheid om samen met (een deel van) de gasten te overnachten.

In dit banquetingboek treft u meer informatie aan over de mogelijkheden qua catering, styling & decoratie en muziek & entertainment.

# WAT KUNT U VAN ONS VERWACHTEN

*Een businessfestival is een originele en creatieve manier om uw bedrijfsevenement vorm te geven. U kunt een festival goed combineren met het geven van workshops, trainingen en andere activiteiten, maar bovenal biedt een businessfestival een ontspannen en informele setting voor u en uw collega's. In het organiseren van een bedrijfsevenement gaat vaak veel tijd en energie zitten. Daarom staat Sibiz u graag met raad en daad bij om er een onvergetelijke dag van te maken!*

## *Kennismaking*

*Rondleiding op de locatie*

*Persoonlijk gesprek om uw wensen en eisen door te spreken;*

*Ons advies omtrent de realisatie van uw wensen.*

*Naar aanleiding van het kennismakingsgesprek zullen wij voor u een offerte op maat opstellen.*

## *Offerte*

*Offerte waarin de locatiehuur is opgenomen, gewenste catering en styling/decoratie van de locatie;*

*Regelmatig contact voor eventuele vragen, advies en wijzigingen;*

*Het reserveren van de locatie kan telefonisch of schriftelijk worden vastgelegd. U ontvangt hiervan een bevestiging per e-mail;*

*Wij gaan uit van maximaal drie gesprekken ter voorbereiding van het bedrijfsevenement. Wij gaan uit van 6 uur voorbereidingstijd.*

## *Voor aanvang van het businessfestival*

*Twee weken voor aanvang van het businessfestival worden de laatste details besproken, zoals de definitieve aantallen, de programmatijden en overige specifieke punten op de dag zelf. Indien nodig wordt daarna een definitieve offerte gestuurd met alle besproken wijzigingen. Twee weken voor aanvang van het businessfestival dient 75% van het laatste offertebedrag aanbetaald te worden.*

## *Op de dag van het businessfestival*

*Ontvangst door de verantwoordelijke partymanager op locatie. De partymanager is gedurende de dag het aanspreekpunt voor de operationele uitvoering.*



# HUURTARIEVEN

De huur van de locatie is afhankelijk van welke locatie gekozen wordt. Er zijn voordelige locaties voor kleinere groepen en grotere locaties met overnachtingsmogelijkheden voor veel gasten. De locaties hebben de mogelijkheid om een deel van de dag buiten te vieren (bijvoorbeeld in een mooie boomgaard), maar de meeste hebben ook een binnen locatie. Vaak is er stroom en zijn er toiletten aanwezig. Bij de huurkosten van de locatie komen nog de kosten van de dranken, bediening en catering.

De bediening kost € 17,75 per medewerker per uur. Ook is er altijd een Party Manager aanwezig, deze kost € 22,75 per uur. We rekenen de duur van de partij, vier uur op- en afbouwkosten en de reistijd. Alle genoemde tarieven zijn exclusief BTW.

Heeft u een eigen locatie? Dat kan natuurlijk ook! Wij zorgen ervoor dat ook hier uw bedrijfsfestival onvergetelijk wordt en regelen ook hier alles van A tot Z. Wij rekenen bij een externe locatie € 350,00 organisatiekosten.



# DRANKEN

*Alle genoemde tarieven zijn exclusief huur van de locatie en bediening*

De bar wordt meestal afgekocht. Standaard schenken wij dranken uit het Hollands assortiment. Wij rekenen voor overdag € 4,25 per persoon per uur en vanaf het diner € 5,25 per persoon per uur. Indien gewenst is buitenlands gedestilleerd beschikbaar, dit gaat altijd op basis van nacalculatie.

Nacalculatie in plaats van afkoop is bespreekbaar. Wel werken wij dan met een minimum-omzetgarantie. Deze is afhankelijk van de duur van het event en het aantal gasten.

## Bubbels

|               |              |
|---------------|--------------|
| Prosecco/Cava | € 3,50       |
| Champagne     | vanaf € 5,75 |
| Cocktails     | vanaf € 5,37 |

## Hollands drankenassortiment

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Frisdranken                            | € 1,93 |
| Sapjes                                 | € 1,93 |
| Heineken tapbier en twist-off          | € 1,86 |
| Flesjes bier (alcoholvrij en wit bier) | € 2,27 |
| Speciaal bier (op aanvraag)            | € 3,10 |
| Wijnen                                 | € 2,44 |

## Biologische dranken (op aanvraag)

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Biologische frisdranken    | € 2,39       |
| Biologische vruchtensappen | € 2,61       |
| Biologisch bier (flesjes)  | € 3,18       |
| Biologische wijnen         | vanaf € 2,98 |

## Binnen- en buitenlands drankenassortiment

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Diverse jenevers  | € 2,44 |
| Vieux, Berenburg  | € 2,44 |
| Rum, wodka en gin | € 3,10 |
| Whisky en cognac  | € 3,93 |

De prijs is per glas, exclusief BTW.

Koffie en thee zit niet standaard in ons assortiment.

Op aanvraag kunnen wij dit verzorgen door middel van een Italiaanse koffiepiaggio.



# BITTERGARNITUREN EN HAPJES

## Tafelgarnituren

### Hollands tafelgarnituur

Assortiment gemengde nootjes en een puntzak kaasstengels

€ 1,47 p.p.

### Nacho's

Geserveerd met quacamole en tomatensalsa

€ 1,79 p.p.

### Healthy tafelgarnituur

Kleurrijke groentechips met verse humus

€ 1,979 p.p.

### Borrelplank voor 8 personen

per plank

€ 25,23

Stoere houten plank met diverse borrelhapjes bestaande uit.:

3 soorten kaas (bijv. manchego, oude brokkelkaas, blauwe kaas, geitenkaas)

2 soorten charcuterie (bijv. parmaham, paté, spinata romana)

Diverse extra's zoals noten, druiven, olijven en chutney

### Bittergarnituur: altijd een goed idee!

Van Dobben bitterballen, kaasstengels en loempia's met sauzen

€ 0,83 p.p.

### Luxe guilty pleasures

Diverse kroketjes, keuze uit: garnalen, geitenkaas, serranoham, tomaat/mozzarella of groenten.

€ 1,70 p.p.

### Luxe borrelhapjes

vanaf € 2,30 p.st.

Van een spiesje kipsaté tot een amuseglaasje met tonijnmousse (keuze uit meer dan 20 soorten hapjes, min. 120 stuks)

### Let's snack

Onze snackmeisjes gaan rond met stoere buikbakken

gevuld met puntzakjes popcorn, zoutjes en verse borrelnoten

€ 2,11 p.p.

### So sweet!

Onze snoepjongens gaan rond met stoere buikbakken gevuld

met puntzakken snoep (o.a. lollypops, diverse dropsoorten, spekjes, winegums)

€ 2,11 p.p.



# ROLLENDE KEUKENS

‘Zonder rollende keukens geen festival!’ Om het echte festivalgevoel te creëren horen de rollende keukens er natuurlijk bij. Vanuit verschillende foodtrucks en/of vaste uitgiftepunten kunnen wij jullie gasten voorzien van vele soorten catering.

De tarieven zijn afhankelijk van de combinaties van de foodtrucks die jullie kiezen, het aantal gasten en natuurlijk de duur en de locatie van het businessfestival.

Wat dacht u bijvoorbeeld van:

- Een complete BBQ vanaf een mobiele ‘Oklahoma Country Smoker’
- De Curry bus, met verschillende, zeer smakelijke curry’s
- Vers gebakken crêpes en wafels vanuit de Crêpes-Mobiel
- Vers gebakken pizza’s vanuit een mobiele hout gestookte pizza-oven
- Erg leuk om het diner mee af te sluiten: een oer-Hollandse poffertjes bus of een ijscobus, die vers Italiaans ijs schept voor de gasten

Maar wij verzorgen ook noodles, pasta, tapas, salades en nog veel meer!



## STREETFOOD GERECHTEN vanuit een foodtruck

Natuurlijk kunt u meerdere foodtrucks inzetten voor het diner, maar dit is prijstechnisch vaak niet voordelig. Daarom bieden wij de mogelijkheid om vanaf 30 personen een foodtruck in te zetten die meerdere streetfood gerechten kan serveren voor een zeer leuke prijs! Uiteraard kan dit aangevuld worden met bijvoorbeeld een Italiaanse koffiepaggio en/of ijswagen als dessert!

U heeft de keuze om onbeperkt 4, 5 of 6 verschillende gerechten te laten serveren gedurende 2.5 uur. U kunt kiezen uit de gerechten op de volgende pagina.



# STREETFOOD GERECHTEN vanuit een foodtruck

## HOOFDGERECHTEN

### OOSTERS

- Thaise kip curry met rijst, verse kruiden, groenten en knapperige cashewnootjes
- Vegetarische Thaise curry met rijst, verse kruiden en knapperige cashewnootjes
- Indiase Vindaloo groenten curry
- Indiase pittige kipcurry
- Pokebowl met veel verse groenten, rijst en sesamzaadjes

## HOOFDGERECHTEN

### ITALIAANS

- Pasta Bolognese met biologisch rundergehakt
- Pasta Pesto met room, spinazie, pijnboompitjes, verse basilicum en mini tomaat
- Pasta Arrabiata met een pittige tomatensaus, gebakken ui en groenten
- Pizza punt met topping naar keus (o.a. margarita, salami, prosciutto of peperoncino)

## HOOFDGERECHTEN

### AMERIKAANS / MEXICAANS

- Homemade hamburger met gebakken uien of gegrilde groenten op grote bol
- Homemade vegetarische burger met gegrilde groenten en frisse rauwkost op grote bol (evt. een kaasburger)
- Amerikaanse Sloppy Joe: pittig gekruid biologisch rundergehakt op grote bol (evt. vegetarisch)
- Mexicaanse wrap met pittig gehakt, bonen en frisse rauwkost
- Vegetarische wrap met geitenkaas, avocado, appel en rozijnen
- Huisgemaakte kipsate van kippendijfilet met gebakken ui, pindadip en kroepoek
- Hotdog met verschillende toppings bijv. zuurkool of gebakken rode ui en mosterdsaus

## PRIJS

|              |                         |              |
|--------------|-------------------------|--------------|
| 4 gerechtjes | (max. 2 hoofdgerechten) | € 20,65 p.p. |
| 5 gerechtjes | (max. 2 hoofdgerechten) | € 23,40 p.p. |
| 6 gerechtjes | (max. 3 hoofdgerechten) | € 26,15 p.p. |

*Prijs is excl. transportkosten. Deze gelden prijzen bij groepen boven de 100 personen. Voor kleinere groepen zal er een ander tarief gehanteerd worden.*



# DINER OP SCHALEN

*Niet iedereen kiest voor de rollende keukens, daarom bieden we ook de mogelijkheid om uitgebreid te dineren aan lange tafels. De gerechten worden op grote schalen op de tafels geplaatst, zodat er voor iedereen keuze is uit de diverse heerlijkheden. Met flessen water en wijn op tafel geniet iedereen van een ontspannen diner. De genoemde tarieven bij alle diners geserveerd op schalen zijn exclusief transportkosten (deze zijn afhankelijk van de gekozen locatie).*

*Wij bieden 4 soorten diners op schalen aan:*

- 1. Een 3- of 4 gangen mediterraan diner*
- 2. Een Italiaans diner incl. een mobiele hout gestookte pizza-oven*
- 2. Een BBQ op schalen en stoere houten planken*
- 3. Een tapas diner op schalen*



# MEDITERRAAN DINER OP SCHALEN

Wilt u graag aan lange tafels dineren, maar wel in een ongedwongen sfeer? Dan is het mediterrane diner een goede keuze! Op basis van de bijbehorende lijst met gerechten kunt u het menu helemaal zelf samenstellen. Bij dit menu geldt een starttarief van € 95,00 ongeacht het aantal gasten. Het is mogelijk om voor dit diner te kiezen vanaf 50 personen.

## MENU 1 - 3 gangen - €36.70 p.p.

1 voorgerecht, 3 hoofdgerechten, 2 bijgerechten en 1 dessert

Bijvoorbeeld:

**Meloen met Parmaham** en dressing van honing-munt

\*

**Verse ravioli met ricotta** en spinazie geserveerd met olijfolie  
en parmezaanse kaas

**Kort gegrilde runderlende** met zontomaat, citroen en zwarte  
olijven

**Rode mulfilet** uit de oven met zomerpaddestoelen  
en salsa verde

\*

**Rozeval aardappeltjes** met rozemarijn en knoflook  
**Wilde spinazie** met lenteui en basilicum dressing

\*

**Frisse citroentaart** met vers fruit

## MENU 2 - 4 gangen - €41.30 p.p.

1 voorgerecht, 3 hoofdgerechten, 2 bijgerechten en 1 dessert

Bijvoorbeeld:

**Vitello Tonato** carpaccio van kalfsvlees met tonijnmayonaise  
en kapperappels

\*

**Bijzondere charcuterie** zoals Parmaham,  
Serranoham en venkelsalami  
**Caprese salade** van verschillende tomaatsoorten,  
buffelmozzarella en basilicum

\*

**Gemarineerde gamba's** met limoenmayonaise  
Stoofschotel van rundvlees met groenten  
Biefstukspiesjes met pesto

\*

**Krieltjes** uit de oven met schil  
**Schelpen pasta** met witte wijnroomsaus, citroen en  
parmezaan\*\*

\*

**Cheesecake** met aardbeien en frambozen balsamico dressing

*\*Zie volgende pagina voor de lijst met gerechten.*

# MEDITERAAN DINER OP SCHALEN | MENU

## VOORGERECHTEN

### Rucolasalade met verse vijgen

prosciutto en balsamico dressing

### Gegrilde mediterrane groenten

aubergine, courgette, paprika en venkel

### Ceasar salade met grote croutons

creamy dressing en parmezaanse kaas

### Bijzondere charcuterie

Parmaham, Serranoham en venkelsalami

### Meloen met parmaham

en honing munt dressing

### Vitello tonato

carpaccio van kalfsvlees met

tonijnmayonaise en kapperappeltjes

### Caprese salade

bijzondere tomaatsoorten,

buffelmozzarella en basilicum

### Tomaten salade

Diverse tomaten soorten met

bladpeterselie en olijven

### Grote crostini's

van ciabatta met rillette van

gerookte makreel

## HOOFGERECHTEN

### Verse ravioli met ricotta en spinazie

geserveerd met olijfolie en

Parmezaanse kaas\*\*

### Gemarineerde gamba's

met limoenmayonaise\*\*

### Kort gegrilde runderlende

met zontomaat, citroen en olijven

### Stoofschotel van rundvlees

met groenten\*\*

### Melanzane

ovengerecht van tomaten,

mozzarella, basilicum en parmezaan\*\*

### Verse ravioli gevuld met

paddenstoelen, truffel, olijfolie

en parmezaanse kaas\*\*

### Rode mul

uit de oven met salsa verde\*\*

### Biefstuk spiesjes

met huisgemaakte pesto \*\*

### Parelhoenfilet

met tijm jus

### Verse ravioli met pompoen

geitenkaas en gefrituurde salie

## BIJGERECHTEN

### Schelpen pasta met witte

wijnroomsaus, citroen en Parmezaan\*\*

### Wilde spinazie

met lente ui, doperwt en courgette

### Rozeval aardappeltjes

met rozemarijn en knoflook\*\*

### Krieltjes uit de oven met schil \*\*

### Frisse groene salade

met grote knoflook croutons

### Salade van aardappel

haricots verts, knolselderij, ui, augurk,

pastrami en french dressing

### Caponata gestoofde aubergines met

tomaat, kappertjes en groene olijven

## NAGERECHTEN

### Tiramisu

met amaretto, savoiraidi en cacao

### Gevuld flensje met roomijs

ensaus van honing en sinaasappel

### Cheesecake met aardbeien

en frambozen balsamico dressing

### Panna cotta met karamel en zeezout

### Mini Scropino; Italiaanse cocktail van

citroensorbetijs

### Selectie van onze beste kazen

## OP TAFEL

### Landbroden met zeezout en mooie olijfolie

extra mogelijk: Franse gezouten boter, truffelboter, citroen-rozemarijnboter

en diverse tapenades



# ITALIAANS DINER OP SCHALEN

Wilt u graag aan lange tafels dineren, maar hoeft het niet te luxe en uitgebreid? Een paar grote schalen met heerlijke gerechten op tafel en delen maar? Dan is dit diner perfect. Een menu gebaseerd op het Italiaanse 'La Dolce Vita' leven incl. een authentieke pizza-oven waar de pizza's vers uit gerold worden. Het is mogelijk om voor dit menu te kiezen vanaf 35 personen.

Het menu is excl. een dessert. Mocht u dit toch willen toevoegen, dan wordt er een meerprijs van € 4.75 p.p. gerekend voor een dessertglaasje tiramisu en een dessertglaasje mascarpone met espresso, amaretto, savoirdi en cacao.

## OP SCHALEN - €27.10 p.p.

Ciabatta met tomatensalsa en  
basilicumtapenade

\*

Punten pizza Margherita, vers  
vanuit de pizza-oven

\*

Notensla met tomaatjes,  
komkommer, rode ui en  
balsamico

\*

Farfalle met room, knoflook,  
tijm, rozemarijn, peterselie,  
courgette en Parmezaanse kaas

\*

Fettucini pasta met  
rundergehaktballetjes in een  
kruidige tomatensaus

Het menu is exclusief een  
dessert.



# BBQ GESERVEERD OP GROTE SCHALEN EN HOUTEN PLANKEN

Het is mogelijk om voor dit diner te kiezen vanaf 50 personen. De gerechten worden geserveerd vanaf de mobiele 'Oklahoma Country Smoker'. U heeft de keuze uit 2 menu's. Bij beide menu's geldt een starttarief van € 37,60 per uur tot 60 personen en € 74,40 per uur tot 100 personen. Dit is excl. de transportkosten naar de locatie. Bij meer dan 100 personen maken wij graag een offerte op maat:

## BBQ MENU 'Nice to meat' €28,21 p.p.

**Traaggegaarde sweet & spicy spareribs**

100 % homemade

**100% Schotse Angus beefburger**

**Pulled Pork**

16 uur lang geaarde varkensschouder met home made BBQ saus

**Lichtpittige kippendij tandoori**

met mango, basilicum yoghurt dip

**Mix van geroosterde vergeten groeten**

met o.a. oerwortel en pastinaak

**Salade van buffelmozzarella,**

mini pomodori's, Taggiasche olijven en pesto

**Romaine sla met geroosterde kippendij,**

zongedroogde tomaat, croutons, Caesar dressing

**Huisgemaakte cocktail- en knoflooksaus**

## BBQ-MENU 'Wall of Flame' €33,26 p.p.

**Bavette steak gemarineerd**

met rozemarijn, koriander en zeezout

**Pulled Pork**

16 uur lang geaarde varkensschouder met home made BBQ saus

**Low & slow roastad Ocean Beef Brisket (borstuk) Texas tyle**

**Warm gerookte zeebaars met vanille dragon olie**

**Lichtpittige kippendij tandoori**

met mango, basilicum yoghurt dip

**Gebakken rosevalaardappeltjes**

met Provençaalse kruiden en knoflook

**Gegilde courgette, aubergine, paprika, rode ui**

met balsamico en Parmezaanse kaas

**Couscoussalade met avocado,**

komkommer, gedroogde abrikozen en munt

**Salade van Hollandse geitenkaas,**

Ibericoham, geroosterde pompoen met pecannoten

**Gegilde zoete maiskolffjes**

met feta, chilivlokken en koriander

**Huisgemaakte cocktail, BBQ- en knoflooksaus**

Alle BBQ's worden geserveerd met vers afgebakken molenbrood, huisgemaakte kruidenboter, entapenade van Taggiasche olijven. Indien jullie ervoor kiezen dat de gasten zelf langs de BBQ lopen (dus geen BBQ op schalen, is de prijs € 3,00 p.p. lager).

# TAPAS DINER OP SCHALEN

Het is mogelijk om voor dit diner te kiezen vanaf 35 personen. De kosten voor het diner zijn €33,50.p.

## VOORGERECHTEN OP SCHALEN

Ansjovis gemarineerd in olie  
Geitenkaasbolletjes  
met sud 'n sol tomaat  
Vijg omwikkeld met Spaanse ham  
Manchego kaas  
Plateau Spaanse hammen  
Gegrilde courgette  
met blauwschimmel kaas  
Chorizo met groene olijf  
Sweet pepper gevuld met roomkaas  
Diverse soorten brood  
Diverse soorten tapenades en aioli

## HOOFDGERECHTEN OP SCHALEN

Albondigas;  
Spaanse gehaktballetjes  
Polo con salsa;  
kipspiesje met salsa  
Pittige borrelpootjes  
Champignons  
met knoflook en oregano  
Patatas bravas  
aardappeltjes uit de oven met  
tomatensaus  
Garnalen in knoflook

## DESSERTS OP SCHALEN

Jullie mogen van onderstaand  
assortiment 3 desserts kiezen:

Witte chocolademousse  
met een chocolade schots  
Traditionele tiramisu  
Hangop met rood fruit  
Verse fruit salade met slagroom  
Profiterol taart met chocolade  
Blueberry taart  
Pistache cheesecake



# BBQ MIX AND MATCH

Natuurlijk kunt u ook BBQ-en! Hierbij lopen de gasten zelf langs een buffet en de BBQ waar onze koks de meest heerlijke gerechten bereiden. Het menu van de BBQ 'mix & match' kunt u zelf samenstellen. Hieronder vindt u de prijzen met het aantal gerechten. De keuze aan gerechten staan op de volgende bladzijden. Ook hier geldt dat de prijzen een indicatie zijn. De uiteindelijke prijs is afhankelijk van de locatie en duur van de BBQ, aangezien er nog transportkosten worden gerekend. Een BBQ is mogelijk vanaf 30 personen.

## BBQ 1: 8 keuzegerechten en brood

30 t/m 40 personen: € 240,00 starttarief + € 22,00 per persoon  
41 t/m 80 personen: € 385,00 starttarief + € 22,00 per persoon  
81 t/m 120 personen: € 560,00 starttarief + € 22,00 per persoon

2x Vlees  
2x Luxe vlees, vegetarisch of vis  
3x Salade  
1x Dessert  
3x Sauzen  
Stokbrood met kruidenboter

## BBQ 2: 10 keuzegerechten en brood

20 t/m 40 personen: € 240,00 starttarief + € 24,77 per persoon  
41 t/m 80 personen: € 385,00 starttarief + € 24,77 per persoon  
81 t/m 120 personen: € 560,00 starttarief + € 24,77 per persoon

2x Vlees  
2x Luxe vlees, vis, vegetarisch  
1x Vlees bijzonder  
4x Salade  
1x Dessert  
4x Sauzen  
Stokbrood met kruidenboter

NB: bij deze BBQ is het ook mogelijk om het op schalen uit te laten serveren. Hiervoor wordt een meerprijs van € 4,00 per persoon gerekend. Mocht u de BBQ willen laten bereiden op een Oklahomo Smoker dan komt er een meerprijs van € 150,- bij.

*Zie de volgende pagina's voor keuze uit gerechten BBQ 'Mix & Match'*

# GERECHTEN BBQ MIX AND MATCH

## VLEES

Huisgemaakte runderhamburger

BBQ worst uit eigen worstmakerij

(van het Duroc scharrelvarken)

Varkensfiletlapje gemarineerd

(van het Duroc scharrelvarken)

Kipsteak van dijenvlees (scharrelkip)

Stok kipsaté (scharrelkip)

Huisgemaakte Lams Merquez worst

Spare-ribs gegaard

(van het Duroc scharrelvarken)

Drumstick gegaard (scharrelkip)

Iberico chorizo worstje

van het Spaanse scharrelvarken

## VLEES LUXE

Runderentrecôte

gemarineerd in verse groene kruiden

Brochette van biefstuk

Iberico nekkarbonade

van het Spaanse scharrelvarken

Iberico filetlapje

van het Spaanse scharrelvarken

Rondehoeper lamskarbonade

Varkenshaas saté

(van het Duroc scharrelvarken)

Brochette van lamsfilet

in verse groene kruiden

## VLEES BIJZONDER

USA grain fed Rib Eye

premium steak voor de echte liefhebber

USA grain fed Picanha

juweeltje van een steak van het ras Black Angus

USA grain fed Bavette - steak met een fantastische marmering en smaak

Brochette van ossenhaas -

biefstukspies van de allerzachtste biefstuk

Kalfs Rib Eye

naturel of gemarineerd

Lamsrack

in verse groene kruiden

## VIS

Brochette van gamba's

Brochette van zeevruchten

Gegrilde zalmmoot

## BROOD

Stokbrood wit & bruin met kruidenboter (standaard bij ieder BBQ menu)

Diverse soorten luxe brood + 3 tapenades + € 1,25 p.p.

Keuze uit: Feta tapenade met zontomaat / Oude kaas tapenade met zwarte olijf / Pesto aioli / Aioli knoflooksaus / Kruidenkaas met knoflook & bieslook / Mediterraanse tonijntapenade

# GERECHTEN BBQ MIX AND MATCH

## SALADES

Pastasalade met groene pesto  
zontomaat ,salami, olijf & rucola

Salade van spinazie  
Parmezaanse kaas, spekjes,  
pijnboompit & bruine balsamico

Salade van paprika  
tomaat, olijf, rode ui & feta

Salade van verse tomaatjes  
komkommer, rode ui in witte  
balsamico

Salade van gekookte bietjes, ui,  
appel & witte balsamico

Verse groene sla met gerookte kip  
tomaat, komkommer, ei & dressing

Huisgemaakte aardappelsalade  
met rode ui en knoflook

Huisgemaakte rundvleessalade

Pastasalade met tonijn  
gemarineerde zontomaat  
& kikkererwten

Couscous sinaasappelsalade  
met feta, tomaat, komkommer  
en kappertjes

## VEGETARISCH

Vegetarische burger

Vegetarische saté

Brochette van groente

Portobello

gevuld met ratatouille en blauwe kaas

Gegrilde tomaat met knoflook

zeezout, olijfolie en kruiden

Brochette van vega snackballetje

met ui en paprika

Gegrilde maiskolf

## SAUZEN

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Satésaus

Kerriesaus

Zoete BBQ saus

Pittige piri piri saus

## DESSERTS

Verse fruit salade

met slagroom

Flan van Mango

met verse stukjes mango

Huisgemaakte tiramisu

Huisgemaakte ijstaart

met merenque

## BIJGERECHTEN

OPTIONEEL+ €1,00 p.p

*(Deze gerechten kunnen extra  
besteld worden indien gewenst)*

Roseval aardappeltjes

zeezout, knoflookolie & rozemarijn

Gepofte aardappel

met crème fraîche en bacon

Dikke frieten van oma

met romige mayonaise

Gegrilde groenten

a la plancha

Diverse soorten luxe brood

+ 3 tapenades





# STYLING EN DECORATIE

Om het echte 'festivalgevoel' te creëren is goede styling en decoratie van de locatie erg belangrijk. Sibiz werkt hiervoor samen met een ervaren styliste. Er is veel mogelijk, van een kleurrijk festival met o.a. lampionnen, bloemen en vlaggenlijnen tot een industrieel festival met veel groen, staal en hout. Hieronder vindt u een sfeerimpressie:



# TENTEN

De bedoeïenentent zorgt voor een unieke uitstraling van het festivalterrein en biedt de mogelijkheid om in te vergaderen, te eten en/of te feesten.

| TYPE       | PRIJS      |
|------------|------------|
| 10m x 6m*  | € 720,00   |
| 7,5m x 10m | € 825,00   |
| 10m x 10m  | € 1.148,75 |
| 9m x 12m   | € 1.188,00 |
| 9m x 15m   | € 1.485,00 |

Prijzen zijn exclusief BTW en transportkosten. Tenten zijn altijd te huur op basis van beschikbaarheid.

\* Alleen in combinatie met een andere tent, kan niet los gehuurd worden



# TENTEN

Ook zijn er tenten met dezelfde festivaluitstraling, maar met de mogelijkheid om er wanden aan toe te voegen. Voordeel hiervan is dat er goede beschutting is in geval van minder goed weer.

| TYPE      | PRIJS      |
|-----------|------------|
| 10m x 10m | € 1.754,00 |
| 10m x 16m | € 2.722,50 |
| 10m x 22m | € 3.859,90 |
| 14m x 20m | € 4.912,60 |

Prijzen zijn exclusief BTW en transportkosten. Tenten zijn altijd te huur op basis van beschikbaarheid.



# MUZIEK & ENTERTAINMENT

Muziek en entertainment is een erg belangrijk onderdeel van uw businessfestival en zorgt voor extra sfeer gedurende de dag of avond. Sibiz heeft verschillende suggesties voor live bands en DJ's. Daarnaast is het bijvoorbeeld ook mogelijk om een hoekje te creëren met een 'silent disco' of een ouderwetse platenspeler.

Qua entertainment zijn de mogelijkheden oneindig, denk bijvoorbeeld aan een photobooth, oud Hollandse spellen, grijpmachines (van de kermis), een rodeostier, een mobiele escaperoom, een karaokebus en nog veel meer!

WIJ ADVISEREN U GRAAG OVER DE VELE MOGELIJKHEDEN



# EXTRA INFORMATIE

## Routebeschrijving

Per locatie kunnen wij u voorzien van een gedetailleerde routebeschrijving.

## Hotelaccommodatie

Op een aantal locaties is het mogelijk om te overnachten. Indien dit niet mogelijk is adviseren wij u graag over de hotelaccommodaties in de buurt.

## Prijzen

Alle in deze brochure genoemde prijzen zijn onder voorbehoud. Alle overeenkomsten zijn onder voorbehoud van prijs-, locatie- en assortimentswijzigingen. Alle genoemde food en beverage prijzen zijn excl. BTW, locatiehuur en bediening.

## Reserveren

Het reserveren van de locatie kan telefonisch of schriftelijk worden vastgelegd. U ontvangt hiervan een bevestiging per e-mail.

## Aanbetaling

Sibiz hanteert een aanbetaling van 75% van het geoffreerde totaalbedrag. De aanbetaling dient 2 weken voor het evenement voldaan te zijn.

## Facturering

Na afloop van het evenement ontvangt u een eindfactuur. Sibiz hanteert een betalingstermijn van 14 dagen.

## Eindtijd en muziek

De eindtijd en mogelijkheden qua muziek zijn afhankelijk van de locatie.

## Uniforme Voorwaarden Horeca

Sibiz hanteert de Uniforme Voorwaarden Horeca. Hierin zijn tevens de annuleringsvoorwaarden opgenomen. Deze voorwaarden zijn ook van toepassing op wijzigingen in het aantal personen en/of gereserveerde catering.

## Copyright

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op iedere andere wijze, zonder voorafgaand toestemming te hebben gevraagd aan het management van Sibiz.

