

de Nonnerie

restaurant • private dining • events • business

Zakelijke richtlijnen

2011 / 2012

Welkom bij restaurant de Nonnerie

Bij ons is alles mogelijk!

Wilt u lunchen, (private) dineren een bedrijfsfeest geven of vergaderen?
In ons monumentale herenhuis, gelegen aan de rivier de Vecht, kan het allemaal.

Alle genoemde prijzen in dit document zijn inclusief BTW.

Tot ziens in de Nonnerie.



Locatie informatie

Restaurant

Ons Restaurant is gevestigd in een voormalig Nonnenhuis; een monumentale ruimte met een klassieke uitstraling, gelegen aan de Vecht.

Openingstijden

Lunch	maandag tot en met vrijdag	12.00 tot 14.30 uur
Diner	maandag tot en met zaterdag	vanaf 17.00 uur

Zondag gesloten, op aanvraag wel geopend voor gezelschappen

Regentenkamer

Deze stijlvolle kamer met uitzicht op de Vecht kenmerkt zich door de prachtige kroonluchter en monumentale schouw. Wij verzorgen hier uw besloten lunch, uw belangrijke vergadering of uw private dinner voor gezelschappen tot 20 personen.

Tuinzaal

In deze veelzijdige ruime zaal bieden wij u tal van mogelijkheden; van diners voor 100 personen tot feesten voor 200 personen en van vergaderingen of presentaties voor 100 personen tot recepties voor 250 personen.

Hoornoord kamer

Deze sfeervolle kamer ligt op de 1e verdieping van het monumentale pand en heeft zicht op de Vecht. De Hoornoord kamer kenmerkt zich door het zwart-witte barok motief op de muren en de bijzondere lampen. Ook in deze ruimtes verzorgen wij uw besloten lunch, uw belangrijke vergadering of uw private dinner voor gezelschappen tot 20 personen.

Wijkelder

In onze authentieke Wijkelder kunt u met maximaal 12 personen lunchen of dineren. Daarnaast is de Wijkelder geschikt voor korte vergaderbijeenkomsten of kan dienst doen als subzaal bij een vergadering.

Grote en Kleine Omloop

Deze kamers bevinden zich op de 1^e verdieping van het monumentale pand en lenen zich bij uitstek voor vergaderingen en presentaties. De prachtige houten lambrisering geven de ruimtes een bijzondere uitstraling. Met behulp van een scheidingswand kunnen de kamers eenvoudig gesplitst worden, waar we dan uw besloten diner tot 48 personen kunnen verzorgen.

Terras

Als het weer het toelaat kunt u lunchen en dineren op ons rustig gelegen terras aan de achterzijde van het Restaurant.

Vergaderen en besloten dineren

Vergaderruimte	U-vorm	Theater	Blok	M2
Regentenkamer	x	x	12.	30
Hoornoord kamer	x	x	12	35
Tuinzaal	30	100	30	100
Kleine Omloop	x	15	8	25
Grote Omloop	18	25	20	40
Kleine en grote Omloop	30	40	30	65
Wijnkelder (subzaal)			lange tafel: 12	20

Alle kamers zijn voorzien van een projectiescherm, flip-over en vergaderbox. In de Nonnerie kunt u draadloos toegang tot snel internet krijgen.

Wanneer u een vergaderruimte reserveert inclusief besloten lunch of diner berekenen wij:

Per dagdeel

Regentenkamer, Hoornoord kamer, Kleine of Grote Omloop	€ 199
Wijnkelder (subzaal)	€ 50
Tuinzaal	€ 299
Kleine en Grote Omloop	€ 299

Indien u een vergaderruimte wilt reserveren zonder gebruik te maken van lunch of diner berekenen wij:

Per dagdeel

Regentenkamer, Hoornoord kamer, Kleine of Grote Omloop	€ 299
Wijnkelder (subzaal)	€ 50
Tuinzaal	€ 399
Kleine en Grote Omloop	€ 399

Audiovisuele middelen per dag

Extra flip-over	€ 25
Flatscreen tv	€ 50
Geluidsset met draadloze microfoon	€ 95

Het is uiteraard tevens mogelijk om de ruimtes te reserveren voor een besloten lunch of diner met uw gasten, medewerkers of relaties.

Vergaderarrangementen

4-uurs vergaderarrangement (vanaf of tot 12.00 uur en incl. lunch)	€ 49
8-uurs vergaderarrangement	€ 67
12-uurs vergaderarrangement	€ 119

Inclusief

Gebruik van vergaderzaal met daglicht en airconditioning

Gebruik van een beamer met scherm en flipover

Onbeperkt gebruik van draadloos en breedband internet

Notitieblokken, pennen en conferentiekoffer in de plenaire zaal

Onbeperkt Fairtrade koffie en Betjeman and Barton thee met luxe assortiment koekjes

Onbeperkt biologische frisdranken en Earth water

Uitgebreide en gevarieerde lunchbreak bestaande uit soep, diverse land- en zuurdesem broodsoorten belegd met verschillende charcuterie-, kaas- en zoetwaren, vers fruit, melk en verse sappen.

Op verzoek ondersteuning door de technische dienst

Gratis parkeergelegenheid

Bij het 12-uurs arrangement serveren wij na de vergadering een 3-gangen menu met 2 glazen wijn, water en afsluitend koffie. (Exclusief subzalen, extra audiovisuele apparatuur, apéritief en meer dan de 2 genoemde glazen wijn tijdens het diner.)



Top 10 belangrijkste vergaderonderdelen

Op maat te maken menu's	v
Vrije zichtlijnen in de vergaderruimten	v
Gratis internet	v
AV- en IT- kennis op de locatie	v
Draadloos internet op de (hotel)kamers	v
Akoestische wanden	v
Ten minste één beamer	v
Eén aanspreekpunt	v
Eenvoudig te lezen factuur van 1 pagina	v
Regelbare klimaatregeling	v

Comfort, service, kwaliteit, aandacht en flexibiliteit, dat is waar u behoefte aan heeft blijkt uit de vergaderonderdelen top 10.

Wij zorgen daarvoor en voor nog net een beetje meer...

Food & Beverage



Rondom uw vergadering

Koffie/thee per kan	€ 12,50
Frisdrank	€ 2,25
Saucijzenbroodje, per stuk	€ 3,75
Stukje huisgemaakte quiche	€ 4,25

Lunchbreak € 22,50

Dikke boterhammen van vers afgebakken desem, desemroggebrood, volkoren, landbrood en rustiekbroom, ruim belegd met diverse soorten charcuterie, kazen en vissoorten.

De lunchbreak wordt geserveerd met fruitsalade en melk, karnemelk, jus d'orange.

Wij kunnen vanaf minimaal 10 personen ook een 100% biologische broodlunch voor u verzorgen.

Naast de Lunchbreaks kunt u ook kiezen voor een 2- of 3- gangen lunch. Deze lunch kan binnen 1 uur geserveerd worden.

2-gangen Lunchmenu	€ 29,00
3-gangen Lunchmenu	€ 37,50

Afsluitend diner

3-gangen diner, vanaf	€ 37,50
Huiswijn per fles	€ 24,50
Earth water, per fles	€ 5,00
Koffie met friandises	€ 4,25

Borrelen en feesten

Wanneer u voor uw bedrijfsborrel, receptie of feestavond exclusief gebruik maakt van onze Tuinzaal, Bar, Wijnkelder en Terras, gelden de volgende tarieven:

Feest

Aantal personen	Muziek	Locatiehuur
>80	DJ	Geen zaalhuur, mits feest i.c.m. diner of receptie gehouden wordt.
>80	DJ	€ 399 zonder diner of receptie
<80	DJ	€ 399
>80	Band	€ 499 (gehele begane grond)
<80	Band	€ 550 (gehele begane grond)

Borrel of receptie

Aantal personen	Locatiehuur
>80	Geen zaalhuur, mits receptie i.c.m. diner of feest gehouden wordt.
<80	€ 399
80-125	€ 299
>125	Geen zaalhuur

U kunt er tevens voor kiezen de gehele Nonnerie (inclusief eerste verdieping) af te huren. In dat geval berekenen wij een bedrag van € 850,- inclusief BTW.

Wij stellen een invulling en inrichting samen die geheel past bij uw wensen en voorkeuren. De rode draad van uw evenement of thema van de bijeenkomst laten wij terugkomen in de sfeer van het pand en culinaire invulling wanneer u dat wenst.

Bekijkt u de [volgende film](#) voor een goede indruk. Graag maken wij een afspraak om kennis te maken en de mogelijkheden met u te bespreken.



Culinaire impressie

In deze tijd waar men bewust met eten en drinken omgaat maken wij zoveel mogelijk gebruik van seizoensgebonden streekproducten.

Het seizoensbuffet bestaat uit maandelijks wisselde gerechten en per twee maanden presenteren wij een driegangen chef's menu.

Daarnaast stellen wij ook graag een (3-, 4- of 5-gangen) gastronomisch menu voor u samen, rekening houdend met uw specifieke voorkeuren of bepalen wij samen met u de ideale invulling van uw walking dinner.

Onderstaand treft u een aantal voorbeelden aan van zowel onze chef's menu's als walking dinners en buffetten.

Eet smakelijk!



Diner

Walking diners

Een walking dinner bestaat uit 6 kleine maaltijdvervangende gerechten, geserveerd in een glaasje of op een bordje en direct uit de hand te nuttigen.

Een voorbeeld:

Biologische zalm

Lichtgerookt met antiboise en Stellendamse garnalen, filo en Taggiasche olijf

Tartaar van rund

Handgesneden met bitterbal van olijf en Pecorino, gepofte biet en espuma van gebrande ui

Tomaat en munster

Langzaam gegaarde tomaatjes gevuld met crème van Munster en mostarde de senepata, krokante zuurdesem en basilicum cress

Gegrilleerde heilbot

Met riso venere, bospeen vichy, en saus van gereduceerde tomaat en basilicum

Diamanthaas

Gebraden diamanthaas, crème van selderij, gebakken gnocchi, oesterzwammen en jus met laurier

Mango

Mousse van mango met saffraan, cake met honing en citrus en sorbet van karnemelk

Prijs € 42,00

Vanaf 20 personen en uit te breiden voor € 7,25 per gerecht.

Onze menu's

Herfst

Boerderijgevogelte

Mousse van boerderijgevogelte met Alkmaar's parelgort, gingerbeer en krokante kadaiffi

Rode poon

Geroosterde rode poon, zachte knoflook mousseline, gebakken mosterd, bos ui en saus met sjalot

Tiramisu

Op eigenwijze, crème van koffie, espuma van cacao, gegeleerde Amaretto, lange vingers en roomijs van mascarpone

Winter

Kabeljauw

Sashimi van kabeljauw gemarineerd in Vadouvan, gemarineerde rode biet en espuma van amandel

Ierse Runderlende

Geroosterde roseval met een crème van doperwt, courgette en groene asperge met een jus van rode port

Tarte tatin

Van doyenne du comice, spijs van hazelnoot, milkshake van Haagsche hopjes en schuim van Kalhua

Driegangen menu € 37,50

Driegangen gastronomisch € 39,00

Viergangen gastronomisch € 49,00

Vijfgangen gastronomisch € 59,00

Vervolg diner

Season Diner Buffet € 29

Het seizoen is begonnen voor fijnproevers, proeven en snoepen.

Van een speciaal door onze Chef samengesteld, maandelijks wisselend seizoensgebonden buffet bestaande uit vier koude gerechten en twee hoofdgerechten.

Neem gerust contact op voor de invulling van het huidige seizoen.

Global flavors met een touch van onze Chef.



Classic Diner Buffet € 35

Eerlijk genieten van kwaliteit met smaken uit het boerenland bijeen gebracht in ons Classic diner buffet.

Koude gerechten

Gemarineerde zalm met rode ui, kappertjes, zuurdesem, haricots verts

Geitenkaas met rucola, lavendelhoning, gepofte cerise tomaat, pijnboompitten, bieslook

Huisgerookte eend met salade van geroosterde Elstar, gebruieneerde hazelnoot, aceto balsamico

Dun gesneden kalfsfilet met tonijnmayonaise, ansjovis, cornichons, Parmezaan, groene kruiden

Serranoham met Cantaloupe meloen, mosterd fris , witte port vinaigrette, citroenmayonaise

Salade Caprese van Cerise tomaat, mozzarella, basilicum, rucola, olijvenvinaigrette

Assortiment luxe en bourgondische broodsoorten

Warme gerechten

Boerderijgevogelte zachtgegaard met zoete zilverui, wilde spinazie, oesterzwammen, geprakte aardappel

Gebraden Ierse rib-eye, peulvruchten, gekonfijte aardappel, groene asperge, jus met Jamaicaanse peper

Gegrilleerde dorade royal, Liguini pasta, gekonfijte tomaat, groene kruiden, gebakken courgette, saus van schaaldieren

Heilbot, kruidenboter, gesmoorde groenten, witte wijn, Arbequina olijfolie

Dessert

Dessert Buffet € 9,00
of per stuk € 2,75

Shortbread met citroen crème,
sorbet van witte chocolade

Gemarineerde kersen met hangop van
Griekse yoghurt, spijs van pistache en
yoghurt ijs

Chocolade "hemelse modder" karamel
en schuim van boerenjongens

Crème brûlée met tonkaboon



Kazen

Diverse kazen met vijgen, notenbrood en appelstroop,
geserveerd vanaf onze kaas trolley.

Onze kazen zijn een selectie van kaasaffineur Michel van
Tricht bestaande uit;

Chabichou du poitou, Geitenkaas

Herkomst: Loire, Frankrijk

De grond waarop de geiten grazen is zeer kalkhoudend. Dit
is gelijk te merken aan de frisheid van het kaasje.

Carré d'Alsace, Roodbacterie

Herkomst: Elzas, Frankrijk

Dit is een vierkant 'Munsterkaasje' wat tijdens de rijping
gewassen wordt in een mengsel van pekewater en Eau de
Vie de Mirabelle.

Roquefort Troupé, Blauwschimmel

Herkomst: Zuid Frankrijk

Een sublieme Roquefort, gemaakt melk schapen.
Vervolgens behandeld met het ouderwetse Penicillium
Roqueforti.

Royale Briard, Witschimmel

Herkomst: Seine et Marne, Frankrijk

Een milde kaas met een fraaie korstflora, zacht zuivel en
een frisse smaak. Het gehele jaar geproduceerd uit volle
koemelk en in de wrongelfase voorzien van crème fraîche.

Romero, Harde Kaas

Herkomst: Utrecht, Nederland

Deze kaas wordt ingewreven met een rozemarijn mengsel
en dan een paar maanden gerijpt, waardoor de
rozemarijnsmaak langzaam in de kaas trekt.

Kaasbuffet / trolley € 9,00
Als uitbreiding van het dessertbuffet besteld € 3,50

Borrel en feest



Onze hapjes, een feest op zich!

Hapjes, daar maken wij een feest van. Presentatie op leisteentjes, een patatje truffel in een 'meterplank', een cornettovormpje in een gatenplank of het uitserveren van bitterballen in buikbakken. Wij verrassen u graag.

Op deze pagina vindt u een aantal suggesties. En staat uw ideale assortiment er niet tussen? Dan stellen wij de invulling speciaal voor u samen.

Party bites

€ 11

Assortiment van gebrande noten, gezouten koekjes en gemarineerde olijven

Steak tartare met mayonaise van kappertjes, crème van doperwt

Rilette van tonijn met schuim van komkommer, crème van bospeen

De rundvlees bitterbal van Cas Spijkers

De mini krab kroket van Cas Spijkers

Extra ordinary bites

€ 12

Assortiment van gebrande noten, gezouten koekjes en gemarineerde olijven

Kippendijen met een milde madras curry, groene appel en schuim van kokos

Sushi met avocado, komkommer,

tonijn met wasabi mayonaise

Krokante dimsum met gevogelte, soja en chili's

Oester met granité van sake

Hot bites

€ 9

Assortiment van gebrande noten, gezouten koekjes en gemarineerde olijven

De rundvlees bitterbal van Cas Spijkers

Het krab kroketje van Cas Spijkers

Kaastengels met oude kaas

Kalfsvlees kroketjes

Mini gevogelte loempia's

Dranken

Losse prijzen bij 50 personen of meer

Frisdranken	€ 2,25
Vruchtensappen	€ 2,50
Verse Jus d'orange	€ 3,50
Grolsch Tap bier	€ 2,50
Wijn (wit, rosé, rood) per glas	€ 3,25
Non alcoholische mousserende wijn, Jus de Raisin, per fles	€ 27,50
Cremant de Loire, Cuvée Trophée, L. Grenelle	€ 30,00
Bulle de Blanquette, méthode Champenoise, per fles	€ 38,00
Champagne Raoul Collet Carte Rouge Cuvée Prestige, per fles	€ 49,00
Earth water, mineraalwater per fles	€ 5,00
Koffie of thee per kop	€ 2,25
Koffie met petit four	€ 5,50
Koffie en thee met friandises	€ 4,25

Hollands drankenarrangement

Wij serveren onze huiswijnen (rood, wit en rosé), (alcoholvrij) bier, vruchtensappen, mineraalwaters, frisdranken, port, sherry, vermout, jonge jenever en vieux. Op verzoek serveren wij koffie en thee.

Prijzen (per persoon)

4 uur	€ 24.00
4.5 uur	€ 26.00
5 uur	€ 27.50

Belvoir biologische vruchtensappen

Belvoir Fruit Farms is een familiebedrijf dat in 1984 gestart is met de productie van de beste 100% fruit Cordials.

Bij de productie wordt uitsluitend gebruik gemaakt van heel en vers fruit, verse bloemen en kruiden. Belvoir heeft zich tot doel gesteld om de kwaliteit van huisgemaakte limonade te reproduceren. Dit betekent, dat geen smaakstoffen, natuurlijk of kunstmatig, geen kleurstoffen en geen kunstmatige zoetstoffen worden gebruikt bij de productie.

Een cordial kun je omschrijven als een geconcentreerde gezonde fruitdrink. De cordial moet verdund worden met sprankelend bron water voor een heerlijke softdrink. Ook kan de cordial worden gebruikt in een cocktail of tijdens het koken.

Aanvullende mogelijkheden

Hotels

U dient - in verband met een mogelijk lagere prijsstelling - bij het Carlton President Hotel duidelijk te refereren aan de samenwerking met de Nonnerie.

Carlton President Hotel

Floraweg 25

3608 BW MAARSSSEN

t. 030 – 241 41 82

w. www.carlton.nl/president

Afstand: 5 autominuten

Grand Hotel Karel V

Geertebolwerk 1

3511 XA UTRECHT

t. 030 – 233 75 55

w. www.karelv.nl

Afstand: 15 autominuten

Taxi's

Taxi Bison Beheer

Contactpersoon: Erwin en/of Rob

t. 06 – 249 10 752

w. www.taxibison.nl

Smootax – Maarssen (ook voor busjes)

Gageldijk 87 - 3602 AJ MAARSSSEN

t. 030 – 261 61 61

w. www.smootax.nl

De Vecht

De Nonnerie ligt pal aan schitterende rivier de Vecht. Prachtig natuurlijk, om een lunch of diner te combineren met een boottocht.

(Huurprijzen zijn op aanvraag via de onderstaande rederijen)

Sloep de Nonnerie

Wij hebben een sloep beschikbaar voor gezelschappen tot 12 personen.

Prijzen (per uur):

1^e uur € 59,50

Elk volgend uur € 29,75

Schipper aan boord per uur € 29,75

Rederij Belle

Salonboot 'Belle van Zuylen' tot 30 personen

Salonboot 'Dame van Amstel' tot 60 personen

t. 0294 – 26 14 33

w. www.rederijbelle.nl

Rederij De Tijd

Partyschip 'MS De Compagnon' tot 30 personen;

Partyschip 'MS De Tijd' tot 65 personen;

t. 0346 – 25 19 85

w. www.msdetijd.nl



Onze Foodprint in duurzaamheid

Onze visie op maatschappelijk verantwoord ondernemen formuleren we als volgt:

Onze foodprint in duurzaamheid

1. ecologisch / vegetarisch / reduceren van food miles
2. fair & transparant
3. waste management & energy beheer
4. gezondheid en persoonlijke ontwikkeling
5. steun aan de Voedselbank & de Culibus

Feed your mind, mind your food

We werken graag met gezonde en duurzame producten. Niet alleen als ingrediënt, maar als totaal concept. Daarmee zorgen we dat de culinaire invulling de hersenen stimuleert en dus zorgt voor betere prestaties. Maar ook dat het lichaam gevoed wordt met gezond eten en drinken wat ook nog eens heel smakelijk is: 'Feed your mind, mind your food' noemen we dat.

Zoals een sporter dagelijks met voeding bezig is om een topprestatie te leveren, zo kan voeding ook voor u een positieve bijdrage leveren aan het dagelijks "beter" functioneren op uw werk of tijdens de studie.

De basis is eenvoudig. Door uitgebalanceerde samenstelling van gezonde en duurzame producten te combineren met de culinaire kennis van onze chef en onze voedingsdeskundige, creëren wij samen met u een optimale omgeving zodat u beter kan presteren waarbij u zich energiekeker en mentaal fitter zult voelen.

MSC, Marine Stewardship Council

Met gepaste trots kunnen wij mededelen dat de Nonnerie al enige tijd MSC gecertificeerd is. Onze visproducten en/of gerechten worden zoveel mogelijk volgens de MSC en Chain of Custody standaarden verwerkt. MSC is het enige erkende ecolabel voor goed beheerde duurzame visserij dat volledig voldoet aan VN richtlijnen.

Voor verdere informatie verwijzen wij u naar www.msc.org.

Feed your mind,

mind your food

(gezond, duurzaam, biologisch of verantwoord)

Contact

Parkeren? Goed geregeld!

Achter de Nonnerie is altijd voldoende ruimte om tijdens de lunch en het diner te parkeren op ons eigen terrein. Daarnaast zijn er 3 grote parkeerterreinen op 2 minuten loopafstand. Parkeren in Maarssen-Dorp is gratis.

Navigeren

Wanneer u met een navigatiesysteem rijdt, kunt het beste Maarssen - Nassauplein invoeren. U komt dan automatisch op ons parkeerterrein.

Note

Meer parkeerinformatie en een uitgebreide routebeschrijving vindt u op onze website.

de Nonnerie

Langegracht 51
3601 AK Maarssen

t. 0346 – 562 201

f. 0346 – 561 824

e. info@nonnerie.nl

w. www.nonnerie.nl

Twitter @nonnerie

