
ZAKELIJK



BISTROBAR BEAUNE
Beekhuizenseweg 1
6891 CZ Rozendaal
Gelderland (NL)

EVENT MANAGER
Lori van Dalen
+31 (0) 6 51 10 99 64
lori@bistrobarbeaume.nl

OPPORTUNITÉS • MOGELIJKHEDEN

ZAKELIJKE LUNCH

Speciaal voor onze zakelijke gasten hebben wij een 2 of 3 gangen lunchmenu samengesteld. Dit menu is uit te breiden met bijpassende wijnen in BOB formaat. Zo kunnen jij, je collega's en zakelijke genodigden genieten van een hoogwaardige zakelijke lunch genieten zonder al te veel geïnterrupteerd te worden.

- **a la carte lunch**
- **2 - 3 gangen business lunch**
- **bijpassende wijnen (BOB)**
- ***drank op nacalculatie**

VERGADERING

Ons restaurant biedt voldoende mogelijkheid om te werken en te vergaderen. Hebben jullie meer privacy en audio-visuele apparatuur nodig. Dan kan dit in onze koepel, onze tuinkamer en de grote zaal. Wij kunnen alle locaties in verschillende opstellingen inrichten en aan bijzondere wensen voldoen.

- **tot 6 personen in ons restaurant**
- **AV apparatuur aanwezig**
- **diverse vergaderarrangementen**
- ***drank op nacalculatie**

PRESENTATIE

Product lancering, sales meeting of informatieve presentatie. Wat de reden ook is. Bij Bistrobar Beaune is het mogelijk om in hoogwaardige sferen jouw woord te verkondigen. Presentaties kunnen bij ons in volledige privacy worden gegeven. Dit kan in onze koepel, tuinkamer of beneden in onze grote zaal.

- **kleinschalig en intiem**
- **grootschalig en zakelijk**
- **AV apparatuur aanwezig**
- **altijd in privacy**

TRAINING

Een training op locatie is niet altijd handig. Het bedrijfspan van jouw klant verleend wellicht niet de juiste ruimte of inrichting om in alle rust een kwalitatieve training te kunnen geven. Binnen onze bistrobar bieden wij diverse locaties waar in volledige privacy diverse trainingen gegeven kunnen worden.

- **volledige privacy**
- **diverse geschikte locaties**
- **AV apparatuur aanwezig**
- ***drank op nacalculatie**

WORKSHOP

De ideale bezigheid waar theorie en praktijk samenkomen. Hiervoor is een geschikte ruimte nodig die zowel zit als sta mogelijkheden biedt. Onze koepel, tuin kamer en grote zaal zijn hier bij uitstek geschikte locaties voor. Zowel kleinschalige als grootschalige workshops zijn hier te realiseren.

- **kleinschalige workshops**
- **grootschalige workshops**
- **zit en sta mogelijkheden**
- **AV apparatuur aanwezig**

BEDRIJFSEVENT

Binnen onze bistrobar is het mogelijk om meerdere locaties tegelijkertijd af te huren. Zo kun je onze grote zaal bijvoorbeeld gebruiken voor een presentatie met theateropstelling, onze tuin kamer voor een business lunch en vervolgens doorschuiven naar onze koepel voor een workshop. Kortom: alles is mogelijk.

- **meerdere locaties beschikbaar**
- **verschillende zakelijke doeleinden**
- **diverse arrangementen beschikbaar**

CONGRES

Een zakelijk samenkomen ter omvang van een congres draait veelal om een specifiek thema. Denk aan natuur en milieu, politiek of zorg en welzijn. Een congres kent veelal meerdere elementen en moet opgesplitst kunnen worden in verschillende ruimtes waarin workshops, presentaties, trainingen en andere informatieve bezigheden volgens planning weg gezet kunnen worden. Het is bij onze bistrobar mogelijk de gehele locatie af te huren, zelfs voor meerdere dagen.

- **Sfeervolle feestruimte**
- **2 luxe koude hapjes**
- **3 rondes luxe warme hapjes**
- ***drank op nacalculatie**

MENU D'AFFAIRES

KOFFIETAFEL

BROODJES LUNCH MET KOFFIE EN THEE • met onbepertk koffje of thee en diverse luxe belegde broodjes • LUNCH WITH SANDWICHES, COFFE AND THEE, with unlimited coffee or thee, and multiple luxury sandwiches

LUXE BROODJES LUNCH

DELUXE BROODJESLUNCH • met seizoensgebonden soep, diverse luxe belegde broodjes en keuze uit een runder- of garnalenkroket • LUXURY SANDWICH LUNCH, with seasonal soup, various luxury sandwiches and a choice of beef or shrimp croquette

BUSINESS LUNCH MENU

BUSINESS LUNCH MENU • met gerechten van ons bistrobar menu • BUSINESS LUNCH MENU, with dishes from our bistrobar menu
• 2 gangen • 3 gangen
optioneel: gang luxe plats

BUSINESSS BORREL

HAUTE FRITUUR • met bitterbal, kip in tempura, mini garnalenkroket en oude kaasstengel • HAUTE FRITUUR, with bitterbal, chicken in tempura, mini shrimp croquette and old cheese stick • 4 rondes

LUXE RECEPTIE HAPJES • met steak tartaar op toast, zalm op toast, Coppa di parma op toast en Pani puri met pompoen • LUXURY RECEPTION SNACKS, with steak tartare on toast, salmon on toast, Coppa di parma on toast and Pani puri with pumpkin • 4 rondes

50/50 • met diverse rondes bittergarnituur en luxe receptie hapjes • 50/50, with multiple rounds of snacks and luxury reception snacks
• 4 rondes • 6 rondes • 8 rondes

optioneel: mini Ron's famous spareribs

BUSINESS CHEF SPECIAL MENU

CHEF SPECIAL MENU • een smaak beleving samengesteld door onze chef-kok • CHEF SPECIAL MENU, a taste experience composed by our chef
• 3 gangen • 4 gangen

optioneel: SPECIAL Herford staartstuk +/- 450 gram, Côte de Bouef +/- 700 gram, Chateau Briand +/- 400 gram

ONTVANGST MET BITES

BORREL BITES • met charcuterie, olijven met manchego en luxe notemix • BAR BITES, with charcuterie, olives with manchego and a luxurious nut mix

BUSINESS BITES

GEMARINEERDE OLIJVEN • met manchego • MARINATED OLIVES, with manchego

PANI PURI • met gerookte paling en pompoen • PANI PURI, with smoked eel and pumpkin

CHARCUTERIE • drie soorten, wisselend assortiment • CHARCUTERIE, three types, varying assortment

FLAMMKUCHEN • met courgette, zhug, Parmezaan en verse kruiden • FLAMMKUCHEN, with zucchini, zhug, Parmesan and fresh herbs

LUXE UITBREIDINGEN

OESTERS • met citroen en sjalotvinaigrette • OYSTERS, with lemon and shallot vinaigrette
• 1st • 6st

CHAMPAGNE OESTER • met champagne sabayon • CHAMPAGNE OYSTERS, with champagne sabayon • 1st • 6st

BORREL PLATEAUS

CHARCUTERIE ET FROMAGE • drie soorten, vlees en kaas, wisselend assortiment • CHARCUTERIE AND CHEESE, three types of meats and cheeses, varying offering

PLATEAU DE BEAUNE • met kip tempura, oude kaas, charcuterie, gemarineerde olijven, gerookte amandelen, tajelzuur, zuurdesem en huisgemaakte tapenade • BEAUNE PLATTER with chicken tempura, old cheese, charcuterie, marinated olives, smoked almonds, pickles, unions, sourdough and homemade tapenade

DRANK ARRANGEMENTEN

BIER, WIJN, FRIS

ONBEPERKT • kofjje, thee, frisdrank, San Pellegrino 0,75 l, Agua Panna 0,75 l, Heineken pils van de tap, Heineken 0,0%, open wit, rood en rosé wijn • UNLIMITED, with unlimited coffee, tea, soda, San Pellegrino 0,75 l, Agua Panna 0,75 l, Heineken lager on tap, Heineken 0,0%, open white, red and wine • 1 uur • 2 uur • 3 uur • 4 uur

KOFFIE, FRIS EN WATER

ONBEPERKT • kofjje, thee, fris, San pellegrion 0,75 l en Agua Panna 0,75 l • UNLIMITED, with unlimited coffee, tea, soda, San Pellegrion 0,75 l en Agua Panna 0,75 l • 1 uur • 2 uur • 3 uur • 4 uur

WINES • VIN

BIJPASSENDE WIJNEN •

BIJPASSENDE WIJNEN • 3 gangen, 4 gangen • MATCHING WINES, 3 courses, 4 courses

BOBARRANGEMENT • 3 gangen, 4 gangen • HALF GLASSES, 3 courses, 4 courses

LUXE OPEN WIJNEN

OPEN WIJN • met de keuze uit drie witte en drie rode open wijnen per fles • OPEN WINE, with a choice of three white and three red open wines per bottle • per fles

BOURGOGNE WIJNEN

BOURGOGNE WIJN • met de keuze uit drie witte en drie rode Bourgogne wijnen per fles • OPEN WINE, with a choice of three white and three red Bourgondy wines per bottle • per fles

COCKTAILS

GIN TONIC BAR

ONBEPERTK • met twee soorten gin's, bijpassende tonics en garnituren • UNLIMITED, with two types of gins, matching tonics and garnishes • prijs op nacalculatie

COCKTAILBAR

ONBEPERTK • met twee soorten cocktails en een mocktail • UNLIMITED, with two cocktails and one mocktail • prijs op nacalculatie

DRANKEN

bubbels per glas	vanaf • 8,50
open wijn per glas	vanaf • 5,50
kofjje en thee naar keuze	vanaf • 3,00
frisdranken, diverse soorten per fles	vanaf • 3,30
San Pelligrino/Agua di Panna per fles	• 6,50
Heineken pils per glas	• 3,50
Speciaal bieren per glas	vanaf • 6,00
Gin tonics	vanaf • 12,00
Cocktails	vanaf • 12,00
Mocktails	vanaf • 8,50