



INSPIRATIE

MAGAZINE

Driessen SmaakVermaak

kookstudio - events - catering

MARCONIBAAN 42H - 3439 MS NIEUWEGEIN - 030 691 99 81
WWW.DRIESSENSMAAKVERMAAK.NL

INHOUDSOPGAVE

03: Introductie

Wie zijn wij?

05: Lunch

Bekijk onze lunch mogelijkheden

07: Borrelen

Voor iedere bijeenkomst een smaakvol assortiment

09: Buffetten

Van onze hardlopers tot tapas, voor ieder wat wils

11: Dineren

Lekker lang tafelen

13: Chef aan huis

Volledig ontzorgd dineren op elke locatie

15: BBQ en pizza

Verse pizza's en complete BBQ's

17: All in BBQ evenement

Ons allermooiste BBQ arrangement

19. Kookworkshops

Samen koken, samen eten

21: Catering op maat

Uw aanvraag van A tot Z geregeld

23: Speciale gelegenheden

Voor elke gelegenheid denken wij met u mee

25: Vergaderlocatie

Vergaderen op een unieke locatie

27: Externe locaties en inhuur

Onze samenwerkings partners en meer

29: Praktische info

Alle puntjes op de i





SAMEN GENIETEN BEGINT HIER

Eten brengt mensen bij elkaar, het zorgt voor een moment rust, tijd voor gesprekken en creëert gezellige momenten. Dat is waar we bij Driessen SmaakVermaak elke dag met passie aan werken; Fijne, smaakvolle ervaringen waarin alles klopt, van smaak en presentatie tot sfeer en gastvrijheid.

Bij Driessen SmaakVermaak geloven we in de kracht van écht goed eten en oprechte aandacht. Vanuit een rijke achtergrond in het ambacht werken wij met liefde voor het vak, oog voor detail en respect voor product, seizoen en herkomst.

We kiezen bewust voor pure, verse en waar mogelijk lokale ingrediënten. Met zorg geselecteerd, met aandacht bereid en met trots geserveerd. Die ambachtelijke werkwijze proef je terug in elk gerecht.

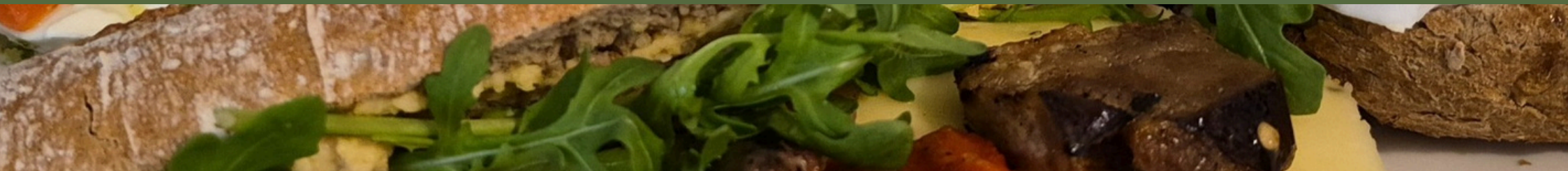
Of het nu gaat om een lekkere lunch, een goed diner, een uitgebreid feest, een zakelijke bijeenkomst of een culinaire beleving op locatie: wij denken mee, ontzorgen en zorgen dat alles naadloos aansluit bij uw wensen.

Samen met een betrokken en ervaren team nemen we u deze zorg graag uit handen want voor ons is eten meer dan een maaltijd, het is het mooiste excuus om samen te komen.

Driessen SmaakVermaak



LUNCH



ONZE LUNCHES

Onze lunches zijn met zorg samengesteld. Met ambachtelijk brood, verse ingrediënten en veelzijdige opties zoals frisse salades en warme gerechten maken we smakvolle combinaties die passen bij elke gelegenheid. Of het nu gaat om een overleg, evenement of lunch onderweg, van groot tot klein, wij staan voor u klaar!

Onze specialiteit: de 'La Collina' lunch

Per persoon serveren wij een halve Waldkornbol, een halve pistolet (wit en bruin) en een sandwich van ambachtelijk boerenbrood. De lunch wordt aangevuld met huigemaakte groentenquiche, salades van het seizoen, handfruit en lunchdranken.

Driessen broodjes lunch

Per persoon serveren wij een halve Waldkornbol, een halve pistolet (wit en bruin) en een sandwich van boerenbrood.

Broodje Natuurlijk lunch

Per persoon serveren wij twee pistolets (wit en bruin), divers en royaal belegd.

Wij beleggen onze broodjes divers en royaal. Standaard maken we een verdeling van 60% kaas/vegetarisch, 20% vlees en 20% vis. Deze verdeling kan naar wens worden aangepast. Uiteraard stemmen wij dit graag af op uw wensen, zodat de lunch aansluit bij uw gezelschap.

Breidt uw lunch uit met een salade of een warm item zoals soep, een broodje kroket of quiche.





BORRELEN



BORRELEN

Borrelen draait om genieten, delen en verrast worden door smakvolle hapjes en verfijnde amuses. Kies voor onze mediterrane antipasti, luxe warme en koude hapjes of een feestelijke borrelplank, of kies voor een compleet verzorgd arrangement met hapjes en drankjes. Wij maken het smaakvol en ontzorgen u volledig.



Borrelen

Van mediterrane antipasti tot luxe koude en warme amuses.

Of pak compleet uit met ons borrelarrangement; een combinatie van antipasti, amuses, nootjes en zoutjes.

Geserveerd op mooie schalen en grote houten planken; een echte eyecatcher tijdens de borrel!

Drankarrangement

Naast de borrelhapjes kunnen wij ook de dranken verzorgen.

Ons standaard assortiment is compleet, we serveren diverse frisdranken, Schulp-sappen, (alcoholvrij) bier en wijnen. Dit is uit te breiden met speciaal bieren, cocktails, een 'signature special' naar wens.

Ook koffie en thee voor een ontvangst, pauze of afsluiting behoort tot de mogelijkheden.

Hier kunt u glaswerk, kopjes en een barbuffet bij huren.

Liever compleet ontzorgd? Onze medewerkers kunnen de bediening, en op- en afbouw op zich nemen.

Wij bespreken alle wensen vooraf met u en maken dan een passend voorstel.





BUFFETTEN



BUFFETTEN

Onze buffetten bieden voor ieder wat wils.

Buffet 'La Collina'

Onze topper, samengesteld uit onze favoriete gerechten.

Buffet 'Driessen SmaakVermaak'

Nog een favoriet! Met echte ambachtelijke klassiekers.

Onze bewuste keuze: Vega/Vegan buffet

Een smaakvol buffet met vegetarische ingrediënten, ook aan te passen naar vegan.

Oosters Buffet

Ons Oosterse buffet, bestaande uit een aantal klassieke gerechten, op authentieke wijze bereidt.

Pasta Buffet

Diverse pasta gerechten met natuurlijk de klassieke lasagne bolognese met ragu van rundvlees. Aangevuld met een vegetarische variant, salade en brood.

Onze Hollandse favoriet: Stampottenbuffet

Een buffet vol vertrouwde smaken, of het nu winter is of een gezellige zomeravond.

Tapasbuffet

Een uitgebreid Mediterraans buffet met koude gerechten, salades en warme gerechten.

We leveren de catering op de afgesproken tijd en halen het in overleg de volgende dag weer op. Warme gerechten leveren we standaard in chafing dishes, de koude gerechten in mooie schalen. Inclusief opschepmateriaal en servetten.

Optioneel met borden en bestek. Onze buffetten zijn uit te breiden met antipasti, desserts en dranken. Vraag ons naar de mogelijkheden.





DINEREN



DINEREN

Bij ons draait dineren om samen genieten van smakvolle gerechten, met aandacht voor kwaliteit en ambacht. Kies voor shared dining, het walking dinner of ons 21 diner, wij maken van elk diner een feest op tafel.

Shared dining

Zorgeloos genieten van diverse gerechten terwijl u aan tafel kunt blijven zitten. De tafel is gezellig ingedekt en wij serveren diverse gangen in mooi opgemaakte schalen. Zo kan iedereen pakken waar hij/zij zin in heeft! Standaard verzorgd door onze kok, maar optioneel uit te breiden met bediening.

Walking Dinner

Trakteer uw gasten op een avond vol smaak en beleving. We serveren diverse handzame gerechten uit, die elkaar in smaak en variatie mooi opvolgen, denk aan heerlijke mediterrane klassiekers en seizoensgebonden gerechten.

21 Diner

Maak van jouw 21 diner een avond om nooit te vergeten. Met ons shared dining-concept geniet je samen met je gasten van een volledig verzorgde culinaire beleving, aan sfeervol gedekte tafels en in een ontspannen, feestelijke setting. Wij bewegen moeiteloos mee met de avond of het nu gaat om speeches, spontane momenten of de gewenste sfeer. Alles verloopt in een fijne flow, zodat jij zorgeloos kunt genieten.

Het menu stellen we op maat samen. Van mediterrane smaken tot andere culinaire wensen: De mogelijkheden zijn divers, met een mooie balans tussen vlees, vis en/of vegetarisch en altijd afgestemd op uw stijl en gezelschap.

We starten met antipasti terwijl uw gasten binnen komen, ondertussen vinden wij de weg in uw keuken en starten we met de laatste handelingen voor het diner.

We bereiden veel voor in onze kookstudio en leggen de laatste hand aan de gerechten in uw keuken. Deze laten we uiteraard weer netjes achter.



CHEF AAN HUIS

CHEF AAN HUIS

Een onvergetelijke culinaire ervaring.

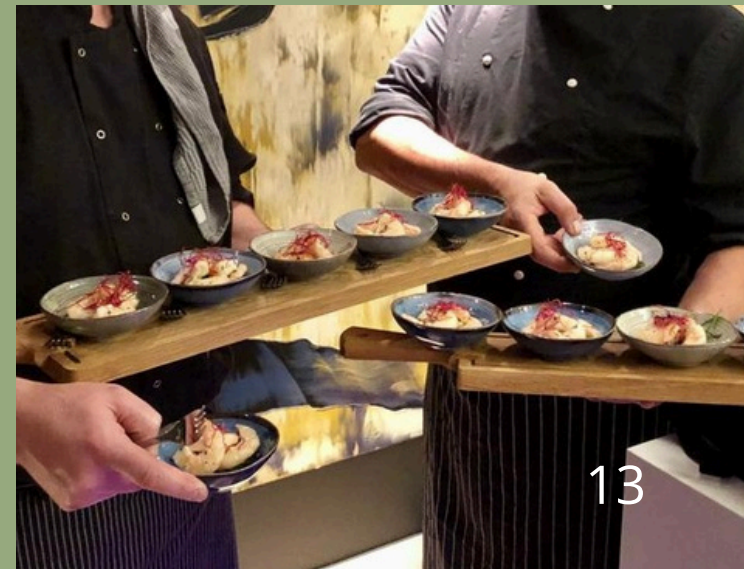
Bent u op zoek naar een manier om thuis zorgeloos een gezellige avond te beleven met heerlijk eten en een enthousiaste chef? Dan bent u bij Driessen Smaakvermaak aan het juiste adres! Onze chef zet met plezier een volledig verzorgde avond neer. Van een ingedekte tafel tot opgeruimde keuken, overal wordt aan gedacht. Onze kookstijl laat zich vooral omschrijven als smaakvol, puur en eerlijk. We maken graag gebruik van ambachtelijke, seizoens- en verse producten, kwaliteit staat hoog in het vaandel.

Wij verzorgen niet alleen een heerlijk menu, we zorgen ook voor een bepaalde mate van entertainment. We nemen u graag mee in wat we doen en vertellen graag iets over de achtergrond van onze producten. Wij stemmen het menu en speciale wensen persoonlijk met u af. Op de afgesproken dag en tijd komt de chef bij u thuis koken en laat de keuken weer schoon en opgeruimd achter.

Kortom; persoonlijke afstemming met de chef, volledige tafelaankleding en volledig verzorgde, gezellige avond thuis.

Om de avond compleet te maken kunt u ook voor een bijpassend wijnarrangement kiezen.

Geniet thuis van een onvergetelijke avond met heerlijk eten en de persoonlijke aandacht van een professionele chef.





BARBECUE EN PIZZA



BBQ EN PIZZA

Wij verzorgen met onze barbecue arrangementen een uitgebreid en divers assortiment vlees, vis en/of vegetarische gerechten, aangevuld met goed gevulde salades, ambachtelijk brood met tapenades, sauzen en garnituren. Onze chefs zorgen met veel plezier voor de bereiding en op- en afbouw.

BBQ 'DSV'

Een diverse BBQ in gedeeltelijke buffetvorm. Van vlees tot vis en groenten, we werken met verse en huisgemaakte producten. Altijd inclusief gasbarbecue en barbecue materialen.

BBQ 'DSV' met Kamado

Zoals onze vertrouwde DSV barbecue, maar dan nét dat beetje extra. Met de toevoeging van de kamado maken we van deze BBQ een echt feestje; Vlees van de Kamado, vis gesmoked op cederhout en groenten van de grill, het assortiment is compleet.

Steenoven arrangement: Het ultieme pizza-feest!

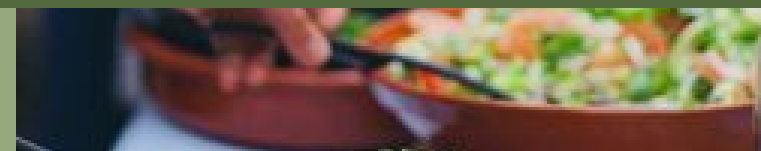
Geniet van verse pizza's uit onze houtgestookte steenoven, op iedere locatie inzetbaar. Inclusief 20 pizza's (of meer als u dat wilt), vers deeg, huisgemaakte saus, keus uit gevarieerd beleg, materialen én een ervaren pizzabakker. Omdat we de pizza's ter plekke maken is het ook mogelijkheid om zélf een pizza te maken. Maak dit arrangement compleet met een saladebar, drankenarrangement of dessert.

Perfect voor feestjes, informeel diner of zomerse tuinfeesten!





ALL INN BBQ



ALL IN BBQ EVENEMENT

Ons allermooiste BBQ arrangement; we pakken helemaal voor u uit met een geweldige BBQ beleving, inclusief desserts, dranken en personeel.

Met ons all in arrangement maken wij uw evenement compleet. Met een divers assortiment vlees, vis en vegetarische gerechten, bereid op de Kamado, gasbarbecue en grill. We maken uw locatie gezellig met onze gekoelde drankenkar, gevuld met een ruim assortiment frisdranken, Schulpsappen, (alcoholvrij) bier en wijnen.

Ter afsluiting serveren we een heerlijk dessertbuffet en onze medewerkers verzorgen alle catering.

Dit arrangement is te reserveren vanaf 50 personen en is ruim voldoende voor 3 uur, inclusief chef en bediening.

Een aanrader voor elke gelegenheid!





KOOK WORKSHOPS



KOOKWORKSHOPS

Een kookworkshop bij de kookstudio van Driessen SmaakVermaak, of op locatie Fort Lunet aan de Snel: Beleef een gezellige, smakelijke kookavond! Ideaal voor collega's, vrienden of familie én perfect voor teambuilding.

Wat gaan we doen?

We ontvangen u met een drankje en antipasti. Daarna bespreekt de chef het menu en gaan jullie in groepjes aan de slag met de verschillende gerechten. Tussendoor schuiven we aan tafel om de gangen samen te eten. Een interactieve en smakelijke avond!

Duur: ± 4-4,5 uur.

Locatie & groepsgrootte:

10-15 personen: kookstudio Driessen SmaakVermaak.

16-30 personen: Fort Lunet aan de Snel.

Voor grotere groepen overleggen we graag de mogelijkheden.

Wij hebben een divers aanbod in kookshops:

- Mediterraans
- Italiaans
- Tapas
- Spaans
- Sushi
- BBQ Masterclass.

In overleg maken we het programma helemaal passend bij uw wensen.

Elke workshop is praktisch, leerzaam en vooral ontzettend leuk, u gaat met nieuwe vaardigheden en heerlijke recepten naar huis.



CATERING OP MAAT



CATERING OP MAAT

Feest met familie, vrienden of burens?

Een middagborrel in de tuin, dineren in een wijngaard, of juist dansend de avond in. Wij verzorgen dit graag! Denk aan onze hout gestookte pizza oven om verse pizza's te bakken (ook leuk voor kinderen, ze mogen meehelpen met het deeg rollen en hun eigen pizza beleggen), de borrelplank of ons all in BBQ evenement.

Of kies voor een buffet of walking dinner, in combinatie met de ijskar. Uw feest in festival vorm? Het kan bij ons allemaal!

Bruiloften

Wij hebben ruime ervaring in de organisatie en uitvoering van bruiloften, zowel bij mensen thuis als op locatie. Dit is jullie dag en het is fijn om daar aan bij te dragen. Een informele setting in de tuin? Of een unieke locatie? De beste wijnen, een 5-gangen diner en de smakelijkste amuses? Wij doen het.

Uitvaart & condoleance

Catering naar wens op de uitvaart van uw naaste? Wij begrijpen hoe we dit voor u kunnen organiseren. Denk aan koffie en thee met een gepersonaliseerde lekkernij of dranken met een huisgemaakte amuse.

Vindt u het fijn om na afloop met elkaar te dineren? Dat kan op een locatie naar wens, maar ook bij u thuis. Wij zijn flexibel, persoonlijk, we begeven ons op de achtergrond waar nodig en pakken aan op het juiste moment.

Wij bespreken uw gelegenheid graag in een persoonlijk gesprek, zo kunnen wij alle wensen vorm geven en zo krijgt u alvast een idee bij onze catering, dat kan bij ons in de kookstudio maar ook op uw locatie.





VERGADERLOCATIE

VERGADEREN

De "Trechters van RuimteUtrecht"

*Vergaderen in een voormalige zandtrechter in hartje Utrecht: U heeft de volledige beschikking over een trechter en dus veel privacy.
U maakt gebruik van een unieke en inspirerende locatie met rondom uitzicht en veel daglicht.*

De ruimtes zijn zeer geschikt voor bijeenkomsten, vergaderingen, (directie) overleg, trainingen, presentaties, meetings en private dining.
De Trechters bevinden zich aan de veilinghaven, op loopafstand van het centraal station en het centrum van Utrecht.

Onze locatie biedt de ideale setting voor een inspirerende bijeenkomst.
Tijdens uw vergadering verzorgen wij het standaard vergaderarrangement:

Versgemalen bonenkoffie en een ruim assortiment thee, frisdranken en Schulpzappen, zoete lekkernijen, koekjes, snoepjes, nootjes en handfruit

Daarnaast zijn een uitgebreid luncharrangement en andere cateringopties toe te voegen.

Alle faciliteiten die u nodig heeft, zoals flipover, beamer, presentatiescherm en wifi, zijn standaard aanwezig. Zo kunt u ongestoord vergaderen.
Wilt u de dag sfeervol afsluiten? Kies dan voor een gezellige borrel of een smaakvol diner, volledig verzorgd door ons serviceteam.

Meer informatie vindt u op: www.ruimteutrecht.nl





EXTERNE LOCATIES & INHUUR

EXTERNE LOCATIES & INHUUR

Wij helpen u graag met de catering, maar ook met een locatie, de aankleding, decoratie, DJ of band. Wij werken samen met bijzondere en unieke locaties en lokale ondernemers. Naast de catering regelen we de inhuur van meubilair, materialen, muziek: alles om uw dag compleet en zorgeloos te maken. Tijdens een persoonlijk gesprek kunt u aangeven wat uw wensen zijn, dan maken wij hiervoor een passend voorstel.

Inhuurservice

Wat heeft u nodig voor uw feest? Een kok en bediening? Een mooie ballonnen boog, muzikanten, of een springkussen? We regelen het graag voor u. En heeft u hulp nodig met de opbouw, plaatsing of versiering? We komen u graag helpen!

Wij gebruiken eigen materialen, maar werken ook samen met verschillende verhuurbedrijven. Laat ons weten wat uw ideeën zijn dan maken we graag een offerte op maat.



Locaties waar we graag mee samen werken

- De Trechters van RuimteUtrecht, Utrecht
- Het Beauforthuis, Austerlitz
- Wijngaard Hoog Beek en Royen, Zeist
- Grand café De Burgemeester, Nieuwegein
- Eetcafé Gail's, Hagestein
- Fort Honswijk en fort WKU, Schalkwijk
- Fort Lunet aan de Snel, Schalkwijk

- 
- Brood met dip
 - ~ grove tomatensalade
 - tonijnsalade
 - groene salade met gäntelhaas
 - aardappelgratin
 - toscaanse champignons
 - gebakken groente
 - ovenschild van aubergine
 - ~ varkenshaasjes in pesto room -
 - kippendyen gevuld met ^{sous} caper
 - omwikkeld in ham met zacht
 - haassaus

PRAKTISCHE INFO

PRAKTISCHE INFORMATIE

Bestellen

Bestellingen ontvangen wij graag minimaal één dag van te voren. Heeft u een wens, dieet of allergie, dan kunt u dit aangeven. Bestellen kan heel makkelijk online. Bent u, of wordt u een regelmatig bestellende klant? Dan maken we graag een eigen online bestelpagina, speciaal voor u met afspraken op maat. U kunt ons ook mailen, bellen of kom gezellig langs, u bent van harte welkom!

Betalen

U kunt bij ons pinnen, contant betalen, online afrekenen of wij sturen u een factuur. Bij opdrachten boven €1000,- vragen wij een aanbetaling van 50% van het geoffreerde bedrag. Op alle bestellingen en leveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing.

Bezorgen

Wij bezorgen in en rondom Nieuwegein. Daarbuiten in overleg. We leveren onze catering in houten kistjes, servies, schalen en/of planken. Dit kan naar wens in disposables.

Warm eten bezorgen we in chafingdishes/hotpotten. We halen dit, in overleg, de volgende dag of bij een volgende bezorging weer op.

Contact

Driessen SmaakVermaak

Marconibaan 42H | 3439 MS Nieuwegein | 030 6919 981

info@driessensmaakvermaak.nl | www.driessensmaakvermaak.nl

RuimteUtrecht

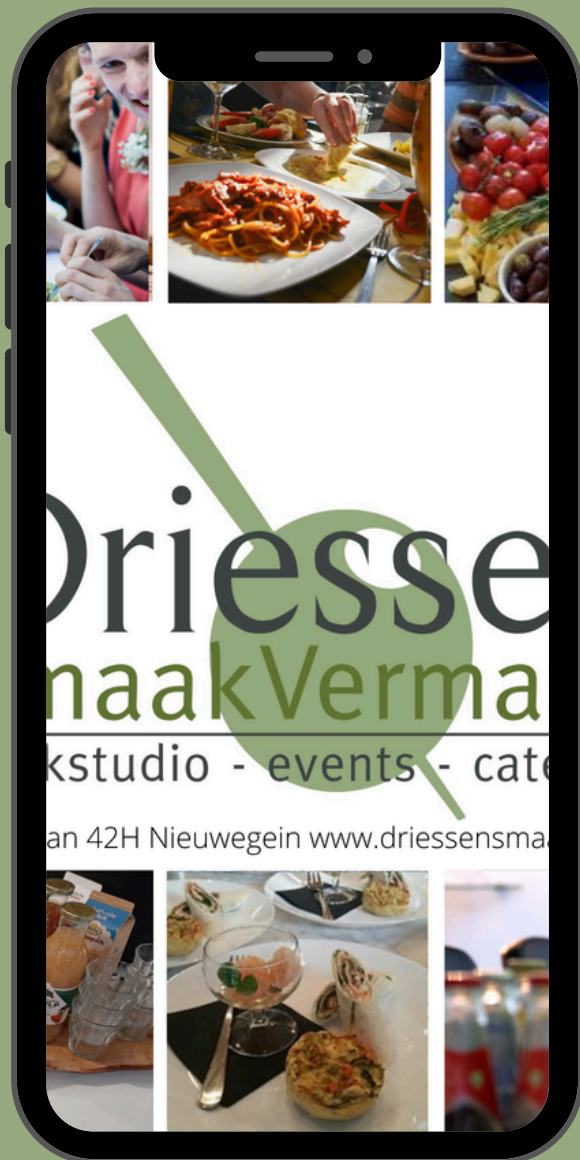
Veilinghavenkade 4 - 6 - 8 | 3521 AK Utrecht | 030 7600 510

welkom@ruimteutrecht.nl | www.ruimteutrecht.nl

Broodje Natuurlijk

Marconibaan 42H | 3439 MS Nieuwegein | 030 6966 589

info@broodjenatuurlijk.nl | www.broodjenatuurlijk.nl



VERGADEREN OP EEN UNIEKE
EN INSPIRENDE PLEK?
HUUR EEN EIGEN
TRECHTER!



RuimteUtrecht

Vergaderlocaties

Meetings & More

CENTRAAL GELEGEN IN UTRECHT MET VOLDOENDE PARKEERPLAATS IN DE OMGEVING.
U BESCHIKT OVER EEN EIGEN TRECHTER MET ALLE FACILITEITEN. U HEEFT VOLOP PRIVACY OP 10 METER
HOOGTE, KEUS UIT EEN RUIM CATERING AANBOD EN SERVICE VAN ONS PROFESSIONELE TEAM.

VEILINGHAVENKADE 4-6-8 | 3521 AK UTRECHT | 030 7600 510
WWW.RUIMTEUTRECHT.NL | WELKOM@RUIMTEUTRECHT.NL