

CATERING EN EVENTS
IN UW EIGEN LOCATIE

FISCAAL VRIENDELIJK!

PARTY- EN EVENTCATERING DOOR DE CEREMONIEMEESTER / DE PARTYCATERAAR

De werkkostenregeling (WKR) heeft grote invloed op het bepalen van de locatie waar u uw volgende feest of bedrijfsevenement wil gaan organiseren. Het kan ook voor u fiscaal het voordeligst zijn om het personeelsfeest, familiedag of relatie evenement in uw eigen kantoor, bedrijfshal, kantine of op uw fabrieksterrein te organiseren. Informeer bij uw accountant of maak een vrijblijvende afspraak met De Ceremoniemeester, wij leggen u graag uit hoe het precies werkt.

Pim Lombarts, sinds 1993, de drijvende kracht van ons bureau heeft jarenlang in de tophotellerie gewerkt. Hij werkte onder andere als adjunct-directeur bij het *****Garden hotel / restaurant de Kersentuin te Amsterdam en heeft diverse functies bij Hilton International vervuld. Een logische stap is dan ook de oprichting van een aparte tak die alles te maken heeft met de catering. "De Partycateraar", staat bekend om zijn zeer lekkere eten en drinken, hoge serviceniveau met een scherp oog voor detail. Wij nemen u graag alle zorgen uit handen.

WAT KUNNEN WIJ ALS PROFESSIONELE PARTYCATERAAR VOOR U VERZORGEN:

- De complete organisatie van uw personeelsfeest, familiedag, opening of relatie-evenement;
- Het aanpassen, "omtoveren" van uw eigen pand / fabriekshal / restaurant eventueel met een tent;
- Koks, barkeepers, partymanagers, afwas-, bedienings- en logistieke medewerkers;
- Alle restauratieve diensten, buffetten, hapjes, drankjes, schoonmaak, op- en afbouw;
- Tafels, stoelen, borden, bestek, glaswerk, verlichting, toiletten, stroom, water etc.;
- Muziek, artiesten, sprekers en entertainment;
- Bloem-, groenversiering, styling en branding;
- Technische voorzieningen, audio/visuele middelen en assistentie, foto/videoreportage;
- Kortom, wij kunnen het allemaal voor u regelen tegen vooraf overeengekomen vaste tarieven.

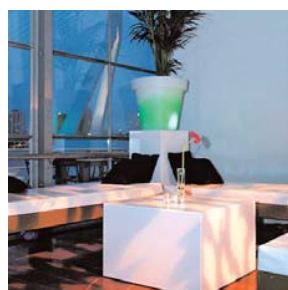
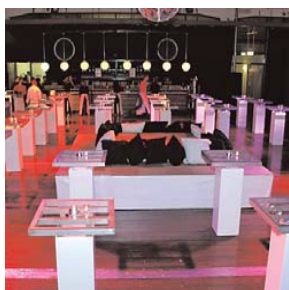
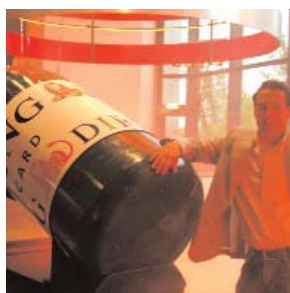


OPENING EN OPEN HUIS

En dan is het zover: het pand is klaar, de verhuizing een feit en iedereen is trots op de nieuwe werkplek. Er is geen mooiere en meer legitieme reden te bedenken om relaties uit te nodigen voor een bezoek en een bezichtiging. De officiële opening moet gevierd worden. Bewonderaars van uw nieuwe pand zijn vol verwachting naar het nieuwe onderkomen en verwachten dat zij tiptop verzorgd worden. De Partycateraar regelt drank, eten, personeel, muziek, aankleding, bloem- en groendecoratie en de tent, kortom alles wat er bij deze belangrijke gebeurtenis komt kijken.

VOOR WIE HEBBEN WIJ O.A. DE AFGELOPEN JAREN DE CATERING VERZORGD:

Abbott	Kerstdiners en personeelsfeesten steeds in bijzondere locaties voor 200 personen
Amsterdam Thuiszorg	Personeelsfeest in bestaande locatie 5.500 personen
Bam	In nieuw geopend pand, relatiedagen, familiedagen en personeelsfeesten 300-600 personen
Be Value	Relatiedagen, familiedagen en personeelsfeesten in steeds wisselende locaties, showcooking met topkok
Boskalis	Sail, 500 personen
Eneco Energie	Opening pand 400 personen
Hanzevast	Jubileum / galadiner / personeels- en relatiefeest in oude fabriekshal die werd "omgetoverd" 350 personen
IN Groningen	100-jarig jubileum Preuvenemint-achtig festival 5.000 - 6.000 personen
Reef Infra	100-jarig jubileum, showcooking met topkok 60-600 pers.
Stibbe advocatenkantoor	Gala / kerstdiner in de Stopera 350 personen
Van 't Hek Heipalen	Personeels- en relatie feest in tenten op eigen terrein 400-1.200 personen
Timing	Vele personeelsfeesten en diners van 100 tot 750 personen
VNU	Opening hoofdkantoor Haarlem en personeelsfeest 1.000 personen



CATERING IDEEËN

U ontvangt van ons een op maat gemaakt voorstel met daarin bijvoorbeeld:

- **Live cooking** vanaf verschillende kookeilanden door onze chefs, helemaal hip en trendy in New York, London en Parijs.
- Lekker "wokken" (het supersnelle bakken op Oosterse wijze in een speciale pan).
- **Walking dinner**, u krijgt gedurende de avond vele kleine glaasjes, bordjes, coupjes of kopjes geserveerd met iedere keer weer een culinaire verrassing.
- **Show cooking** door bekende chef Rudolph van Veen, Ramon Beuk, Jonnie Boer of Herman den Blijker. De Ceremoniemeester / De Partycateraar heeft met bijna alle grote chefs gewerkt.
- De "klassiekers" onze **thematische buffetten** of landentema's.

Wij kunnen ook een aantal eet- en drinkkraampjes plaatsen met een diversiteit aan specialiteiten:

SNACKS, ZOETIGHEDEN ETC.

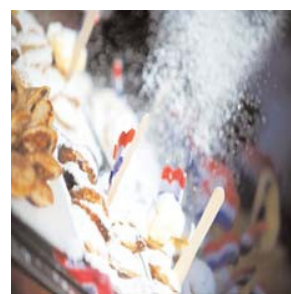
- Automatenwand incl. snacks
- Ijscokar
- Milkshakes & slushpuppies
- Poffertjeskraam
- Popcorn, suikerspinnen
- Snoepcorner
- Stroopwafels
- Vlaamse patatkraam
- Vers gebakken Brusselse wafels (alleen de geur al)

VIS

- Traditionele viskar, met Hollandse nieuwe, garnalen, tonijn-, zalmzalade etc.
- Sushikraam of mobiele sushirollers
- Oesterkoning
- Palingroker

INTERNATIONALE KRAAMPJES OF FOODTRUCKS

- Italiaanse pizzapunten
- Satékraam met kroepoek en stokbrood
- Tapas en wijnbar



CATERING IDEEËN

BROODJES

- La place corner met verse broodjes als Italiaanse ciabattas en bruscettas, croissants en vers gemaakte tomaten-, asperge-, vis- of kerriesoep
- Brabantse worstenbroodjes / saucijzenbroodjes
- Broodjes beenham vers van het mes met sausjes
- Broodjes hamburger
- Hotdogkraam
- Broodjes shoarma, döner kebab, Turkse pizza
- Biologische burgers (Dutch weed burgers)

WINTERSE KRAAMPJES

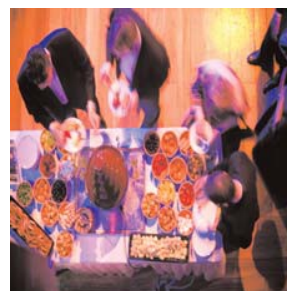
- Koek en zopie
- Warme chocomel met slagroom en eventueel een scheutje rum
- Glühwein
- Chocomoments met marshmallows, fruit, koekjes en soesjes met gesmolten chocolade
- Authentieke stampotten met worst, klapstuk en draadjsvlees
- Broodje bratwurst met mosterd en ketchup
- Gebakken champignons, volgens receptuur van onze chef
- Crêperie, pannekoekjes met hartig beleg

OVERIG

- Barbecue
- Koffie en thee met petit fours tijdens de ontvangst
- Snoep verstandig vers fruithoek

DRANKEN

- Breezer of Red Bull IJsbar
- Champagnetoren, -bar of champagnedames (modellen die drankjes serveren)
- Cocktailbar
- Italiaanse koffiebar, latte macchiato, cappucino, espresso
- Labaratorium "de cocktailbar" van de toekomst. De cocktails worden rokend geserveerd, of in reageerbuizen, als spray of als schuim.
- Lichtgevende ijsblokjes
- Smoothies
- Waterbar
- Teilen met hippe drankjes
- "Wandelende" bar (dames verkleed als bar lopen rond en serveren uw gasten een drankje)



SAMENGEVAT ZIJN DE WERKZAAMHEDEN VAN ONS TEAM O.A.:

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN

- **Vorstel maken** waarin onder andere alle restauratieve diensten, buffetten, hapjes, drankjes, tafels, stoelen, borden, bestek, glaswerk, verlichting, bekabeling, water, personeel, gastvrouwen en -heren, partymanagers, chefs, beveiliging, artiesten, bands etc. zijn opgenomen aan de hand van uw wensen en eisen;
- Het aanpassen van uw eigen pand met eventueel een tent;
- **Vaste afspraken maken met betrokken leveranciers;**
- Alle afspraken **schriftelijk bevestigen**, zowel naar u als naar onze onderaannemers;
- **Coördineren van alle werkzaamheden;**
- Maken van een **minutieus draaiboek;**
- Eventuele **vergunningen aanvragen;**
- Aanmelden van het evenement bij gemeente, politie, brandweer etc.;
- Bepaling **routing;**
- **Logistieke planning** maken;
- **Check en double check.**

UITVOERENDE WERKZAAMHEDEN

- **Coördinerende taak** op de uitvoerende dag(en);
- **Tijdsplanning bijsturen**, indien nodig, aan de hand van het draaiboek;
- Het fungeren als **vast aanspreekpunt** voor u als opdrachtgever voor, tijdens en na het evenement;
- **Instrueren van specifiek personeel, zowel in- als extern;**
- **Inkwartieren** van alle medewerkers en artiesten;
- Zorgen dat **artiesten op tijd op het podium staan;**
- **Controle** van alle ruimtes;
- **Sprekers instrueren;**
- **Logistieke controle:** parkeerterrein, bewegwijzering etc.

AFRONDENDE WERKZAAMHEDEN

- **Controle eindopruiming** (huur materialen, decoratie etc.)
- **Financieel eindverslag opmaken** (u ontvangt één eindfactuur met daarop alle items)
- **Evaluatie** met naaste betrokkenen

