

Inhoudsopgave

Zalen	pagina 2
Drank arrangementen	pagina 3
Feest arrangementen	pagina 4
Extra's	pagina 5
Keuzemenu	pagina 6
Walking dinner	pagina 7
Buffetten	pagina 8 - 12



ZALEN

Concordia is een sfeervolle accommodatie met 4 mooie ruime zalen.

De zalen bieden ruimte bieden voor 15 tot 350 personen. Concordia biedt u diverse mogelijkheden voor feesten, borrels, private lunches en/of diners en zelf voor uw bruiloft.

Onze keuken biedt u een breed scala aan mogelijkheden voor een lunch, diner of buffet.

Parkeren kan bij ons voor de deur. Wij beschikken over voldoende gratis parkeergelegenheid.

De Breelandzaal

Deze zaal, van 38 m², bevindt zich naast de Langenoordzaal.

De sfeervolle zaal is ideaal voor gezelschappen tot 20 personen. Maar het is ook uitermate geschikt als extra ruimte voor de naast gelegen Langenoordzaal (er is een directe verbinding met het podium van de Langenoordzaal)



De Bieshaarzaal

Naast ons restaurant vindt u de Bieshaarzaal.

Deze zaal, met een oppervlak van 74 m², beschikt over een hout gestookte openhaard en heerlijke Chesterfield stoelen. De zaal heeft een eigen bar en is ideaal voor bijeenkomsten, lunches en diners tot 40 personen.



De Zevenhuizerzaal

Deze multifunctionele ruimte, welke 116 m² groot is, heeft de beschikking over eigen bar. De sfeervolle zaal is uitermate geschikt voor o.a. geschikt voor vergaderingen, personeelsfeesten en private dinings. De zaal beschikt over veel daglicht, vanwege de vele hoge ramen.



De Langenoordzaal

Deze zaal bevindt zich op de begane grond en heeft een groot podium. De zaal is uitermate geschikt voor vergaderingen en lezingen tot 200 personen en feestavonden tot 350 personen. De zaal, welke 188 m² groot is, beschikt over een bar, welke geheel tot uw beschikking staat.



ZAALHUUR

Voor particuliere gelegenheden berekenen wij geen zaalhuur, maar werken wij met een minimale omzetgarantie. Dat is het minimale bedrag dat er aan drankjes en hapjes afgenomen dient te worden. Wordt dit bedrag niet gehaald dan zal het verschil in de vorm van zaalhuur doorberekend worden. In de omzetgarantie zijn de kosten voor personeel, schoonmaak, gebruik beamer etc. inbegrepen.

De Breelandzaal € 165.00

De Bieshaarzaal € 500.00

De Zevenhuizerzaal € 750.00

De Langenoordzaal € 1250.00

DRANK ARRANGEMENTEN

Concordia biedt verschillende mogelijkheden wat betreft het serveren van de dranken. De arrangementen worden berekend op uur basis. Uw gasten mogen onbeperkt gebruik maken van consumpties uit het gehele assortiment. Uiteraard is het ook mogelijk om de dranken op basis van nacalculatie te verzorgen. Onderstaand vindt u de prijzen van ons drankenpakket. De prijzen zijn per persoon.

Binnenlands gedistilleerd

(Tapbier, Heineken 0%, Radler en Radler 0%, huiswijn, frisdranken, jenevers, Beerenburg en port.)

1 uur	€ 8,50
2 uur	€ 12,50
3 uur	€ 15,50
3,5 uur	€ 17,00
4 uur	€ 18,50
4,5 uur	€ 20,00
5 uur	€ 21,50

Buitenlands gedistilleerd *

1 uur	€ 13,00
2 uur	€ 16,50
3 uur	€ 20,00
3,5 uur	€ 21,75
4 uur	€ 23,50
4,5 uur	€ 25,25
5 uur	€ 27,00

** Uitgezonderde dranken: Prosecco, Champagne, cocktails, en luxe gedistilleerd.*

Voor groepen kleiner dan 10 personen berekenen wij een toeslag voor de zaalhuur

FEESTJE BOUWEN ARRANGEMENT (vanaf 35 personen)

Uw gasten halen zelf de drankjes aan de bar. Gedurende uw feestje geniet u van bier (tap), wijn en fris. Terwijl u gezellig een drankje drinkt, serveren wij u driemaal een gemengd bittergarnituur uit.

Bij dit arrangement worden de drankjes alleen vanuit de bar geserveerd.

Prijs per persoon voor 3,5 uur:	€ 17.50
Prijs per persoon voor 4,0 uur:	€ 19.00
Prijs per persoon voor 4,5 uur:	€ 20.50

Meerprijs gedistilleerd € 2.00 per drankje.

Heeft u speciale wensen of wilt u onze zalen eens komen bezichtigen neem dan contact op met onze afdeling sales via 033-4330653.

EXTRA'S

U kunt uw arrangement bij Concordia zelf aanpassen en/of uitbreiden met diverse extra's.

Bij het ontvangst

- Petit four € 3,25 p.p.
- Taartenbuffet € 3,25 p.p.
- Gesorteerd gebak € 4,45 p.p.
- Glas Prosecco € 4,25 p.p.

Fingerfood

Deze hapjes worden per tafel uitgeserveerd.

- Gemengde olijven € 1,75 p.p.
- Kaas € 1,75 p.p.
- Luxe gemengde nootjes € 1,75 p.p.

Koude hapjes

- Wrap gerookte zalm € 2,25 p.p.
- Canapé carpaccio € 2,25 p.p.
- Canapé brie € 2,25 p.p.
- Wrap Parmaham € 2,25 p.p.

Luxe koude hapjes o.a.

Kleine culinaire hapjes op bordje uitgeserveerd.

- Bruchetta met geitenkaas omwikkeld met serranoham € 3,50 p.p.
- Petit Sandwich met filet Americain, kwartelei en bosui € 3,50 p.p.
- Mini Carpaccio met rucola en padano snippers € 3,50 p.p.
- Mini clubsandwich met gerookte zalm en bieslookroomkaas € 3,50 p.p.

Snacks

- Gemengd bittergarnituur € 1,10 p.p.
- Mini saucijzenbroodje € 2,30 p.p.
- Puntzak friet met mayonaise € 3,50 p.p.
- Saté met stokbrood en satésaus € 4,75 p.p.



Voor groepen bieden wij u onderstaande keuzemenu's aan.

KEUZEMENU CONCORDIA € 32,50 p.p.

Voorgerecht

Carpaccio van gerookte runder rib-eye

Met rode ui, aioli, grana padano, pijnboompitten en rucola.

Of

Zalmtartaar

Met rivierkreeftjes, koolrabi en klets kopje van sesam.

Of

Soep

Van de dag

Hoofdgerecht

Kip suprême

Mozzarella, pesto en een kruidensaus.

Of

Heilbot

Filet, topping van mosterd en crème fraîche, fregola, garnalen en een warme knoflooksaus.

Of

Saté van de haas

Met satésaus, kroepoek en gebakken uitjes.

Nagerecht

Grand dessert

Diverse lekkernijen.

- *Indien u zelf een menusuggestie hebben, dat is dit uiteraard mogelijk. Wij denken graag met u mee.*
- *Voor uw gasten met allergieën of dieetwensen bieden wij een alternatief aan.*
- *Indien een gast in uw gezelschap vegetarisch eet, doen wij graag op de avond een voorstel.*
- *Wij bereiden alles met verse ingrediënten daarom kunnen gerechten, door beperkte levering, afwijkend zijn*

KEUZEMENU DELUXE € 39,50 p.p.

Voorgerecht

Wildzwijn rilette

Zacht gegaard wildzwijn, gerookte shiitake, appelcompote en kroepoekje van pompoen.

Of

Zalmtartaar

Met rivierkreeftjes, koolrabi en klets kopje van sesam

Of

Eendenborst

Gerookte eendenborst, bitterballen van rendang, cashewnoten en truffelmayonaise.

Soep

Soep

Van de dag

Hoofdgerecht

Bavette (250 gram)

Iers rundvlees van de grill met rösti van bataat, cantharellen en chimichurrisaus.

of

Fazant

Filet met crème van schorseneer, hazelnoot, bloedworst en cranberrysaus.

of

Heilbot

Filet, topping van mosterd en crème fraîche, fregola, garnalen en een warme knoflooksaus.

Quiche

Gevuld met pompoen, dragon, yoghurt, geitenkaas met bimi tempura, groenten en een uiensalsa.

Nagerecht

Grand dessert

Diverse lekkernijen.

- *Indien u zelf een menusuggestie hebben, dat is dit uiteraard mogelijk. Wij denken graag met u mee.*
- *Voor uw gasten met allergieën of dieetwensen bieden wij een alternatief aan.*
- *Indien een gast in uw gezelschap vegetarisch eet, doen wij graag op de avond een voorstel.*
- *Wij bereiden alles met verse ingrediënten daarom kunnen gerechten, door beperkte levering, afwijkend zijn*

KEUZEMENU VEGETARISCH € 30,50 p.p.

Voorgerecht

Burrata

Romige buffelmozzarella, gepofte honingtomaatjes, pijnboompitten, basilicum en crostini.

Of

Salade geitenkaas

Salade met geitenkaas uit de oven, hele amandelen, gegrilde courgette, couscous en ahornsiroop.

Of

Soep

Van de dag.

Hoofdgerecht

Pasta al funghi

Tagliatelle met romige pastasaus van champignons, knoflook, rucola. Parmezaan en pijnboompitten.

of

Vegetarische burger

Notenburger met little gem, tomaten chutney, harissa mayonaise en zoete aardappelfriet.

Nagerecht

Grand dessert

Diverse lekkernijen.

- *Indien u zelf een menusuggestie hebben, dat is dit uiteraard mogelijk. Wij denken graag met u mee.*
- *Voor uw gasten met allergieën of dieetwensen bieden wij een alternatief aan.*
- *Indien een gast in uw gezelschap vegetarisch eet, doen wij graag op de avond een voorstel.*
- *Wij bereiden alles met verse ingrediënten daarom kunnen gerechten, door beperkte levering, afwijkend zijn*

WALKING DINNER

Wilt u met uw gezelschap ongedwongen culinair genieten? Dan is het Walking Diner concept voor u de perfecte invulling van uw middag of avond. Veel feestelijke kleine gerechten vormen samen één diner! Een Walking Diner is bij uitstek geschikt om een bijzondere gelegenheid in een gemoedelijke sfeer te laten verlopen. De gerechten kunnen makkelijk worden gegeten, terwijl uw gasten rondlopen of gezellig aan een tafel zitten.

5-gangen € 31,95 p.p.

- Bruchetta met geitenkaas omwikkeld met serranoham
- Tomaten paprika cappuccino met bieslookroom
- Kipsaté met satésaus en pittige kroepoek
- Zalmfilet met soja en sesam op een bedje wakamé salade
- Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom

6-gangen € 35,95 p.p.

- Carpaccio van gerookte runder rib-eye met rucola, ailoli en padano kaas
- Blini clubsandwich met gerookte zalm en bieslookroomkaas
- Bisque van kreeft geserveerd in een champagne flûte
- Mini Concordia burger met tomaat, spek en cheddar
- Rode curry met scampi's en groenten
- Cheesecake huisgemaakt

7-gangen € 39,95 p.p.

- Steak tartaar met kappertjes, sjalot, rucola en truffelmayonaise
- Blini clubsandwich met gerookte zalm en bieslookroomkaas
- Geitenkaas met honing en pijnboompitten met mesclune sla en groene aspergetips
- Bisque van kreeft geserveerd in een champagne flûte
- Heilbot filet met een mosterd/tuinkruiden topping op een bedje van groenten
- Surf en turf combinatie van gamba's en ossenhaas met soja dressing
- Pannacotta met vruchtencompote

BUFFETTEN

Vanaf 25 (volwassen) personen verzorgen wij graag diverse buffetten voor u. U kunt het buffet nuttigen in een van onze mooie zalen, waardoor u en uw gezelschap de beschikking hebben over een privéruimte.

Brunch € 27,50 p.p.

Koude gerechten

- Carpaccio
- Parmaham en achterham
- Garnalen
- Gerookte zalm
- Gerookte makreelfilet
- Zalmsalade
- Vleessalade
- Jong belegen en oude kaas
- Brie

Broodjes buffet

- Luxe minibolletjes
- Zeldertswit
- Coelhorsterbruin
- Mini croissants
- Diverse soorten zoet beleg

Warme gerechten

- Soep van de dag
- Mini broodje hamburger
- Varkensprocereur met ui en champignon
- Roerei met uitgebakken spek

IJsbuffet

- Fruitsalade met slagroom
- Ijstaarten

Dranken

- inclusief koffie, thee, melk, karnemelk, jus d'orange en smoothie

High Tea € 19,50 p.p.

Diverse soorten thee/ koffie met:

Zoete gerechten:

- Petit four
- Banketbakkers bonbons
- Brownie
- Mini bossche bollen
- Scones met clotted cream en confituren

Hartige hapjes:

Diverse soorten sandwiches

- Gevulde wraps
- Mini soepje
- Mini saucijzenbroodje
- Luxe minikroketjes

Barbecue € 26,50 p.p.

Uw gasten staan gezellig rond de barbecue en maken zelf hun keuze.

Vlees en vis

- Kipsaté
- Hamburgers
- Biefstuk
- Gemarineerde varkenslapjes
- Gamba spies
- Zalmfilet

Salades

- wittekool salade
- gemengde sla
- komkommersalade
- tomatensalade
- bleekselderijsalade
- aardappelsalade

Sauzen

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Kerriesaus
- Mayonaise
- Satésaus

Bijgerechten

- Frites
- Stokbrood
- Kruidenboter

Stamppotten buffet € 23,50 p.p.

Stamppotten

- Boerenkool stamppot
- Hutspot
- Zuurkool stamppot
- Rauwe andijviestamppot

Garnituren

- Worst
- Sukadelapjes
- Gehaktballetjes

Bijgerechten

- Uitgebakken spekjes
- Azijn
- Piccalilly
- Mosterd
- Appelmoes
- Jus
- Augurk/ zilveruitjes

Koude buffetten

Buffet Uitgebreid

Ondergenoemde buffet in combinatie met warm buffet € 12,50 p.p.

Alleen ondergenoemde koude buffet € 20,50 p.p.

- Stokbrood en kruidenboter
- Meloen en Parmaham
- Fricandeau met tonijnmayonaise
- Visschotel met zalm, gerookte makreel en garnalen
- Vegetarische pastasalade
- Rundvleessalade met diverse vleeswaren
- Aardappelsalade met spekjes en gedroogde tomaatjes

Buffet Speciaal

Ondergenoemde buffet in combinatie met warm buffet € 16,50 p.p.

Alleen ondergenoemde koude buffet € 23,50 p.p.

- Stokbrood en kruidenboter & diverse dips
- Carpaccio met pesto, Parmezaanse kaas en rucola
- Mediteraanse vleeschotel met o.a. Parmaham, Coppa, Spinata romana
- Kaasplateau
- Garnalen in cocktailsaus met Spaanse peper en knoflook
- Rouleaux van gerookte zalm en kruidenkaas
- Salade geitenkaas met groene asperge en walnoten
- Caprese salade, tomaat, mozzarella en pesto

Buffet De Luxe

Ondergenoemde buffet in combinatie met warm buffet € 20,00 p.p.

Alleen ondergenoemde koude buffet € 26,50 p.p.

- Stokbrood en kruidenboter
- Carpaccio met pesto, Parmezaanse kaas en rucola
- Zachtgegaarde kalfslende met tonijnmayonaise
- Parmaham met meloen
- Rundvleessalade
- Zalmsalade met gerookte zalm & schep zalm
- Glaasje Hollandse garnalen met dragonmayonaise
- Hollandse haring met uitjes
- Pastasalade met kip en pesto
- Kaasplateau

Buffet Vegetarisch

Ondergenoemde buffet in combinatie met warm buffet € 14,50 p.p.

Alleen ondergenoemde koude buffet € 22,50 p.p.

- Boeren desembrood met aioli en hummus
- Meloen met buffelmozzarella en pijnboompitten
- Carpaccio van gerookte biet met geitenkaas, balsamico, rucola en walnoten
- Pastasalade met pesto, gebakken champignons, zwarte olijven en gedroogde tomaat
- Salade caprese met tomaat, buffelmozzarella, basilicum en pijnboompitten
- Mesclun salade met rookkaas, komkommer, olijven en amandelen
- Tapasschotel met o.a. crudité, rouleaux van gegrilde courgette, sweet pepper, wraps, gevulde dadaels en een spies van honingtomaatjes en fetakaas
- Kaasplateau met kletzenbrood



Warm buffetten

Buffet Uitgebreid

Ondergenoemde buffet in combinatie met koud buffet € 13,50 p.p.

Alleen ondergenoemde warme buffet € 21,50 p.p.

- Kipsaté met satésaus
- Gebakken zalmfilet met tuinkruiden topping
- Varkensprocereur met paddestoelensaus
- Groenten garnituur
- Frietjes

Buffet Speciaal

Ondergenoemde buffet in combinatie met koud buffet € 16,50 p.p.

Alleen ondergenoemde warme buffet € 24,50 p.p.

- Roergebakken kip, met groenten en teriyaki saus
- Gegrilde speenvarken boutjes met warme knoflooksaus
- Schelvisfilet met pesto
- Gebakken gamba's met wokgroenten
- Geroosterde tomaat met Provençaalse kruiden
- Aardappelgratin
- Groenten garnituur
- Frietjes

Buffet De Luxe

Ondergenoemde buffet in combinatie met koud buffet € 21,00 p.p.

Alleen ondergenoemde warme buffet € 28,50 p.p.

- Ossenhaaspuntjes met oesterzwammen en peperroomsaus
- Varkenshaas met roomsaus
- Gebakken kipdij, groenten en pijnboompitten
- Curry met roergebakken gamba's
- Roodbaars filet met pasta en pesto
- Groenten garnituur
- Aardappelgarnituur
- Frietjes

Buffet Vegetarisch

Ondergenoemde buffet in combinatie met koud buffet € 15,50 p.p.

Alleen ondergenoemde warme buffet € 23,50 p.p.

- Curry gevuld met zoete aardappel, beluga linzen, sugarsnaps en fetakaas
- Pasta al funghi met knoflookroom en paddenstoelen
- Smashed potatoes, in de schil gekneusde aardappelen met een krokante kruidenkorst
- Lasagne met spinazie, kruidenroomkaas, portobello, aubergine en parmezaan
- Pitabroodje gevuld met falafel en tzatziki
- Zoete aardappelfriet met sesammayonaise
- Gevulde champignons met een kruidensaus en pecorino
- Geroosterde groenten



Dessert buffetten

Vanille-ijs € 5,50 p.p.

Met kersen- of chocoladesaus

Ijsbuffet € 7,75 p.p.

- Diverse smaken ijstaarten
- Omelet Siberienne
- Slagroom
- Chocoladesaus
- Klets koppen

Dessertbuffet € 9,50 p.p.

- Diversen soorten patisserie
- Ijstaarten
- Diverse soorten bavaroise
- Salade van vers fruit
- Slagroom

Heeft u speciale wensen of wilt u onze zalen eens komen bezichtigen neem dan contact op met onze afdeling sales via 033-4330653.

BIJZONDERHEDEN

Aantal gasten

Uiterlijk 3 dagen voor de reserveringsdatum dient u het juiste aantal personen door te geven. Indien u wijzigingen te laat aan ons doorgaat, zijn wij helaas genoodzaakt kosten door te belasten. Let op, op maandag zijn wij gesloten, dus dan zijn wij alleen per mail te bereiken. Buffetten zijn vanaf 25 (volwassen) personen, wij zullen dus altijd voor minimaal 25 (volwassen) personen doorbelasten.

Dieetwensen

Vanzelfsprekend houden wij, mits (ruim) van tevoren aangegeven, rekening met dieetwensen en allergieën.

Muziek

In alle zalen is achtergrondmuziek aanwezig. Het volume kan per zaal (in de zaal, met uitzondering van de Bieshaarzaal) worden ingeregeld.

Prijswijzigingen voorbehouden

Alle in deze informatiemap genoemde prijzen zijn onder voorbehoud. U bent de prijzen verschuldigd die gelden op het moment dat de horecadiensten worden verleend. Alle prijzen zijn inclusief BTW, tenzij anders wordt aangegeven,

Uniforme Voorwaarden Horeca

Concordia hanteert de Uniforme Voorwaarden Horeca. Hierin zijn tevens onze annuleringsvoorwaarden opgenomen. Deze Voorwaarden zijn ook van toepassing op wijzigingen in aantallen personen en/of geboekte catering. Op verzoek sturen wij de Uniforme Voorwaarden Horeca toe.

Routebeschrijving

- Vanaf de snelweg A1 neem afslag 13 (richting Amersfoort-Noord)
- Sla af richting Amersfoort-Noord/ Hoogland (Rondweg- Noord)
- Na 1,4 kilometer sla linksaf bij het stoplicht richting Zevenhuizerstraat
- Na 460 meter ga links richting Kerklaan
- Na 50 meter is Concordia aan de linkerkant gevestigd

Parkeren

Op onze parkeerplaats kunnen u en uw gasten gratis parkeren.

Bruiloften

Voor bruiloften geldt een aanbetaling van 10% op het totaalbedrag.