

HET WAS ZONDAG IN HET ZUIDEN

Groepsarrangementen

VIP arrangement

€ 24,50 p.p. (minimaal 30, max 200 personen)

19.30 uur	Ontvangst gasten
20.15 uur	Vertrek gasten naar voorstelling
21.30 uur	Pauze
21.50 uur	Voortzetting voorstelling
23.10 uur	Einde voorstelling



19:30 - 20:30 uur **Ontvangst**

Koffie & thee op basis van 1 drankje & echte Limburgse vlaaien in diverse smaken. Hollands drankenassortiment op basis van 2 drankjes: diverse frisdranken / Schulp sap appel aardbei / mineraalwater plat en bruisend / Heineken pilsener en Heineken 0.0 / huiswijn wit, rosé, rood.

21:30 - 21:50 uur **Pauze**

We serveren een Hollands drankenassortiment op basis van 1 drankje. Op de tafels presenteren we een proeverij van belegen kaas, droogworst en gemengde olijven, zoutjes en nootjes. Tevens lopen we rond met bittergarnituur. Ouderwets lekker en voor elk wat wils met bijpassende sausjes. Van bourgondische bitterbal tot mozzarellastick.

BBQ arrangement

€ 72,50 p.p. (minimaal 30, max 150 personen)

18.30 uur	Ontvangst en BBQ
20.15 uur	Vertrek gasten naar voorstelling
21.30 uur	Pauze
21.50 uur	Voortzetting voorstelling
23.10 uur	Einde voorstelling



18:30 - 20:15 uur **Ontvangst**

Hollands drankenassortiment: diverse frisdranken / Schulp sap appel aardbei / mineraalwater plat en bruisend / Heineken pilsener en Heineken 0.0 / huiswijn wit, rosé, rood.

BBQ Best Grill

Spelen met vuur! Onze kok bereidt op de BBQ diverse vlees-, vis- en gevogelte gerechten; in zijn geheel of in porties. Deze gerechten vullen we aan met een keuze aan salades, brood en toppings.

Lemon green pepper piepkuken | BBQ worstjes in diverse smaken | Gemarineerde zalm gegaard op cederhout | Biefstukje met venkelzaadjes en pikante kruiden | Hamburger | Vegetarische hamburger | Maiskolven met boter | Spies groenten | Spies halloumi.

Assortiment broden, toppings en sauzen. U kunt denken aan: robuuste en Turkse broden, Mojo's, satésaus, roomboter en aioli. Toppings als HP sauce, tabasco en ketchup. Tevens presenteren we minimaal 3 verschillende salades waarbij we gebruik maken van verse ingrediënten die het seizoen te bieden heeft.

21:30 - 21:50 uur **Pauze** zie VIP arrangement

Walking diner arrangement

€ 84,50 p.p. (minimal 30 max 150 personen)

18.30 uur	Ontvangst en walking diner
20.15 uur	Vertrek gasten naar voorstelling
21.30 uur	Pauze
21.50 uur	Voortzetting voorstelling
23.10 uur	Einde voorstelling



18:30 - 20:15 uur **Ontvangst en walking diner**

Ontvangst zie BBQ arrangement

Walking diner

Assortiment tartaar: tartaar MRIJ rund, kappertjes, dragonmayo, brioche slice, kwartelei. Tartaar van zalm, dille, limoenmayo, bladerdeeg krokantje. Tomaten tartaar, basilicum mayo, geroosterde feta.

Okonomiyaki: Japanse hartige pannenkoek gemaakt van aardappel, kool en spek afgetopt met Katsuobushi

Ravioli gevuld met krab: verse ravioli gevuld met krab, beurre blanc en met op de huid gebakken stukje kabeljauw

Churrasco runderlende: hele lendenstukken met spicy potato en tomaten-koriander salsa

Mascarpone en citrus: frisse luchtige mousse van mascarpone en citrusvruchten, crumble van Bastogne, gel van vanille, seizoensfruit en eetbare bloemen

21:30 - 21:50 uur **Pauze** zie VIP arrangement

Alle arrangementen zijn inclusief transport, personeel, meubilair, keuken- en cateringmateriaal en tafeldecoratie, exclusief entreekaarten. Genoemde prijzen zijn inclusief BTW.

Naast de hierboven genoemde groepsarrangementen zijn ook de standaard arrangementen te boeken: koffie/vlaai of borrelbox. Zie <https://www.hetwaszondaginhetzuiden.nl/arrangementen/>.

Groepsboekingen: hetwaszondaginhetzuiden@toneelgroepmaastricht.nl

Wouter Rademakers / Ingrid Wissink – 043-3503040