

ALL-IN VERGADERARRANGEMENTEN

STAP IN DE GESCHIEDENIS
VAN 'SHAKEN NOT STIRRED'



1964 ASTON MARTIN DB5 JAMES BOND

LOUWMAN
MUSEUM

All-in vergaderarrangementen

De all-in vergaderarrangementen zijn van toepassing van dinsdag t/m vrijdag van 9:00-17:00 op de volgende zalen:

- Jacobus Spijker (tot 16 personen)
- Walter Owen Bentley (van 17 - 32 personen)
- Gordon Crosby (van 25 - 40 personen)
- Henry Ford (van 40 - 60 personen)

Het aantal personen dient minimaal 10 en maximaal 60 te zijn.

Halve dag arrangement (09:00-13:00 OF 13:00-17:00) **€ 47,50** excl. btw p.p. / Dag arrangement (09:00-17:00) **€ 85,-** excl. btw p.p.

Inclusief:

- Zaalhuur
- Beamer, flipover & Wi-Fi
- Toegang tot het museum, garderobe (onbewaakt)
- Onbeperkt koffie, thee, infused water en snoepot
- Break invulling (halve dag 1x, hele dag 2x)
- Lunch (alleen in dag arrangement)

Exclusief:

- Parkeren: € 8,- per auto, per dag

Extra's:

- Meerprijs frisdrank: halve dag € 2,95 excl. btw p.p. / hele dag € 4,95 excl. btw p.p.
- Meerprijs lunch (supplement halve dag arrangement): € 19,50 excl. btw p.p.
- Uitbreiding Energy bar van kokos, amandel, dadel en vijgen: € 2,75 excl. btw p.p.
- Uitbreiding vers gesneden fruitsalade: € 2,95 excl. btw

Toeslagen:

- Indien eerder aanwezig zijn dan 09:00uur, dan bedragen de kosten €50,- excl. btw per uur. Bij langer doorgaan dan 17:00uur, maken wij een voorstel op maat.
- Toeslag catering personeel op maandag: halve dag € 180,- excl. btw p.p./ hele dag € 325,- excl. btw p.p. (tot 30 personen 1x bediening, van 30-60 personen 2x bediening)
- Weekendtoeslag zaalhuur: halve dag € 300,- excl. btw / hele dag € 500,- excl. btw

Voorbeeld invulling catering:

- Ochtendarrangement: Koektrommel met bakkerskoekjes en twee soorten seizoenscake (limoencake en red velvet)
- Middagarrangement: Fruit smoothie en energy bar van kokos, amandel, dadel en vijgen
- Lunch: een buffet met een ruim assortiment aan belegde Haagse mini broodjes en broodtaarten (op basis van drie broodjes p.p.) belegd met vers gesneden vleeswaren en diverse kaas- en vissoorten. Daarnaast wordt er een seizoenssoep geserveerd met passende garnituren en een quiche, vers uit de oven. De lunch is inclusief melk, verse jus d'orange, infused water en een schaal handfruit.

De werkelijke invulling kan afwijkend van bovenstaand, maar is zeker vergelijkbaar.

Uiteraard is een uitbreiding op de invulling van de break(s) en lunch mogelijk.