



Bent u op zoek naar een unieke locatie voor uw personeelsfeest? Bij Zaal Zeven bent u aan het juiste adres! Zaal Zeven biedt u talloze mogelijkheden wat betreft de invulling van uw personeelsfeest. Onze jarenlange ervaring op het gebied van het organiseren van feesten en partijen, zorgt ervoor dat u bij ons niets tekort komt en uw feest volledig naar wens wordt ingevuld. Reeds vele bedrijven en organisaties gingen u naar volle tevredenheid voor.

Bij Zaal Zeven is alles mogelijk. Wij kunnen voor u een volledig verzorgd personeelsfeest organiseren, met diverse mogelijkheden op het gebied van eten en drinken, entertainment en activiteiten. De aanwezigheid van het aangrenzende hotel biedt u tevens de mogelijkheid om te blijven overnachten.

Op allerlei gebieden hebben wij goede connecties met vakmensen die samen met ons uw personeelseest onvergetelijk maken. Op uw verzoek boeken wij voor u livemuziek, een feestband of feest-dj. Decoratie en versiering kunnen wij geheel naar wens aanbieden. Mocht u op zoek zijn naar een foto- en/of videograaf dan kunnen wij dit ook voor u regelen. De aantrekkelijke ligging van Zaal Zeven, met een prachtige aangrenzende tuin aan de bosrand, biedt tevens uitstekende mogelijkheden voor activiteiten op locatie.

Op het gebied van eten en drinken zijn de mogelijkheden eindeloos divers. Van een spetterende welkomstcocktail tot een culinair diner of heerlijke borrelhapjes, alles is mogelijk.

Om u alvast een indruk te geven van de diverse mogelijkheden op het gebied van eten en drinken hebben wij in deze infomap alvast enkele voorbeelden uitgewerkt. Uiteraard kan alles volledig naar uw wens worden ingevuld en aangepast.

Uw personeelsfeest moet natuurlijk passen bij het karakter van uw organisatie. Wij gaan daarom graag met u in gesprek om alle wensen en mogelijkheden te bespreken. Voor ieder budget kunnen wij u een onvergetelijk personeelsfeest bieden.

Wij hopen dat deze infomap een goede indruk geeft van de mogelijkheden die wij u kunnen bieden. Als u zelf al een idee heeft hoe u de dag wilt invullen, dan maken wij hier graag een passende aantrekkelijke offerte voor. Wilt u vrijblijvend een offerte aanvragen dan kan dit via het offerteformulier op onze website. Mocht u nog geen specifieke invulling in gedachte hebben, dan kunnen wij u hierover uitgebreid informeren en adviseren.

Wij nodigen u dan ook graag uit om tijdens een rondleiding onze prachtige locatie te komen bekijken en de sfeer te proeven. Ons team staat voor u klaar om uw wensen en de mogelijkheden te bespreken, zodat er een offerte op maat kan worden opgesteld.

Mocht u een afspraak willen plannen, neem dan contact met ons op via info@zaalzeven.nl of telefoonnummer 0478-512144. Graag tot ziens!



Zaal Zeven biedt verschillende mogelijkheden qua dranken. De genuttigde dranken tijdens uw verblijf kunnen worden berekend op nacalculatie of u kunt kiezen voor één van onze drankenarrangementen.

Drankenarrangement binnenlands gedistilleerd

- Tapbier (Hertog Jan)
- Maltbier
- Huiswijnen
- Koffie
- Thee
- Frisdranken
- PSV
 - Witte en rode port
 - Sherry medium en droog
 - Martini Bianco
- Jonge en oude jenever
- Coebergh
- Vieux
- Apfelkorn
- Passoa
- Safari

Tijdsduur	Prijs per persoon
1 uur	€ 9,50
2 uur	€ 15,00
3 uur	€ 17,50
4 uur	€ 21,00
5 uur	€ 24,50
6 uur	€ 28,00



Drankenarrangement buitenlandse gedistilleerd

- Tapbier (Hertog Jan)
- Maltbier
- Huiswijnen
- Koffie
- Thee
- Frisdranken
- PSV
 - Witte en rode port
 - Sherry medium en droog
 - Martini Bianco
- Jonge en oude jenever
- Coebergh
- Vieux
- Apfelnkorn
- Passoa
- Safari
- Witte rum
- Malibu
- Wodka
- Gin
- Whisky

Tijdsduur	Prijs per persoon
1 uur	€ 12,50
2 uur	€ 18,00
3 uur	€ 20,50
4 uur	€ 24,00
5 uur	€ 27,50
6 uur	€ 31,00



Wilt u uw partij beginnen met een feestelijk welkomstdrankje? Zaal Zeven biedt verschillende soorten bubbels aan.

- ❖ Prosecco – Marsuret - D.O.C. Frizzante Spago € 3,95
- ❖ Champagne – Esterlin – Brut Sélection € 6,50
- ❖ Kir – Crème de Cassis – Witte wijn € 4,00
- ❖ Kir Royal – Crème de Cassis – Brut Champagne € 7,00

Wilt u een heerlijk hapje bij de borrel of een uitgebreid culinair diner? De mogelijkheden bij Zaal Zeven zijn eindeloos divers. De keukenbrigade kookt graag met lokale en verse seizoensproducten. Wij hebben alvast enkele suggesties voor u uitgewerkt. Heeft u specifieke wensen, dan horen wij dit graag zodat wij samen met u een gewenste invulling kunnen samenstellen.

Zoete lekkernijen:

‘Etagère Lekkernij’

€ 3,00 p.p.

Rijkelijk gevulde etagère met:

- Macarons
- Slagroomsoesjes
- Mini Bossche Bollen
- Vanille koekjes
- Kaneeltruffels
- Sneeuwballen



Limburgse vlaai

€ 2,25 per stuk

Limburgse slagroomvlaai

€ 2,75 per stuk

Luxe gesorteerd gebak

€ 2,75 per stuk



Hartige lekkernijen:

Worstenbroodje	€ 2,30 per stuk
Saucijzenbroodje	€ 2,30 per stuk
Belegd broodje	€ 2,75 per stuk
Luxe belegd broodje	€ 3,75 per stuk
Luxe belegd pistoletje	€ 4,95 per stuk
Broodje kroket/frikadel	€ 3,00 per stuk
Kop soep van de dag	€ 3,00 per stuk



Hapjes en garnituren

Borrelhapjes 'Zaal Zeven' (per persoon vijf stuks) € 2,00 p.p.

Combinatie van:

- Gemengde snacks
- Kaasblokjes
- Worstblokjes
- Leverworst

Mini Krokettjes (per persoon vijf stuks) € 4,25 p.p.

Combinatie van:

- Mini garnalenkroketje met cocktailsaus
- Mini kaaskroketje met mosterdsaus
- Mini chorizokroketje met kerriesaus

Borrelhapjes proeverij (per persoon vijf stuks) € 5,95 p.p.

Combinatie van:

- Pitabroodje met zalmousse
- Pitabroodje met kruidenkaas
- Chorizokroketje met kerriesaus
- Garnalenkroketje met cocktailsaus
- Kaaskroketje met mosterdsaus
- Kipsaté spiesje
- Mini loempia
- Pasteibakje filet américain
- Scampi spiesje



Menuvoorstellen

U kunt uit elke gang twee gerechten kiezen om uw menu mee samen te stellen. Deze menu's kunnen alleen worden besteld bij reservering vooraf.

Voorgerechten

- Salade van zacht gegaarde kalfsmuis met tonijncrème
- Terrine van gerookte vissoorten met kruidenmayonaise
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en balsamico dressing
- Salade van aardappel met gerookte zalm en dragonmayonaise

Soepen

- Tomatenbouillon met kervel
- Limburgse mosterdsoep gevuld met spekjes

Hoofdgerechten

- Combinatie van varkenshaas en lendebeefstuk met rode wijnsaus
- Combinatie van zalm, kabeljauw en scampi's met rode pesto saus
- Kalfsentrecote met een bospaddenstoelensaus
- Lendebeefstuk met een saus van eendenlever en Madeira
- Victoriabaars met een wittewijnsaus

Nagerechten

- Chocolade trio van mousse, ijs en arretjescake
- Carpaccio van ananas met vanille sabayon en vanille-ijs
- Paletje van diverse lekkernijen uit eigen keuken
- Kaasplateau met verschillende soorten boerenkazen

PRIJZEN:

Drie-gangen diner met soep	€ 26,50
Drie-gangen diner met voorgerecht	€ 29,50
Vier-gangen diner	€ 34,50



MENU € 24,50

Runderbouillon met verse groenten en kruiden
Of
Traditionele tomatensoep met balletjes

Varkenshaas met een champignon roomsaus
Of
Zalmfilet met een Hollandaise saus

Klassieke dame blanche
Of
Vers fruitsalade met mango sorbetijs



MENU De-Luxe € 47,50

Salade van krokant gebakken kalfszwezerik met een saus van eendenlever
Of
Salade met een half kreeftje met kreeftenmayonaise

Schaaldierenbouillon met scampi's
Of
Truffelbouillon met paddenstoelen

Tournedos met een heerlijke béarnaise saus
Of
Zeebaarsfilet met coquille en Beurre Blanc

Torentje met diverse lekkernijen uit eigen keuken en diverse kaassoorten



Walking Dinner € 39,50

5-gangen walking dinner met gerechten uit het seizoen, bijvoorbeeld:

Tapas bordje met knoflookbrood, serranoham, gazpacho en Spaanse olijven

Scampi's met tagliatelle in een kruidensaus

Mango Sroom

Hertenbiefstuk geserveerd met portsaus

Omelet Sibérienne
Spetterend geserveerd met ijsfontein



Wij bieden voor gezelschappen vanaf 30 personen verschillende buffetten aan.

Werelds Buffet € 18,25 p.p.

Het Werelds Buffet bestaat uit:

Salades:

- Hollandse aardappelsalade
- Mexicaanse bonensalade
- Italiaanse pastasalade
- Griekse tomaten-feta-salade
- Gemengde salade

Warme gerechten:

- Italiaanse Lasagne
- Nasi met saté Ajam
- Hongaarse goulash
- Spaanse Chili con carne met taco's
- Canadese Bourgondische beenham
- Kip in zoet & zuur
- Vlaamse frieten
- Griekse Gyros

Bijgerechten en sauzen:

- Kroepoek
- Tortilla chips
- Pitabroodjes
- Frans stokbrood met boter en kruidenboter
- Cocktail & knoflooksaus



Tapas Buffet € 24,00 p.p.

Het Tapas Buffet bestaat uit:

Koude gerechten:

- Gemarineerde scampi's
- Gemarineerde champignons
- Carpaccio op schaal
- Gerookte eendenborst op schaal
- Cocktail van Noorse garnaltjes
- Cocktail van surimi krab
- Gemarineerde zalm
- Pepertjes gevuld met roomkaas
- Gevulde olijven
- Tomaatjes gevuld met roomkaas

Warme gerechten:

- Lamskoteletjes met honingsaus
- Gevulde champignons
- Gamba spiesjes knoflook
- Kip spiesjes
- Kipstukjes met piri-piri saus
- Pittig gemarineerde biefstukjes
- Gehaktballetjes in Toscaanse saus

Bijgerechten:

- Stokbrood wit en bruin
- Kruidenboter
- Knoflook crème
- Tomaten crème



Snack Buffet € 9,75 p.p.

Het Snack Buffet bestaat uit:

Salades:

- Aardappelsalade
- Huzarensalade
- Rauwkostsalade
- Ijsbergsla
- Witte koolsalade

Warme gerechten:

- Shoarma of gyros
- Kroketten
- Frikadellen
- Friet
- Stoofvlees
- Beenham

Bijgerechten en sauzen:

- Pitabroodjes
- Zachte broodjes
- Gesnipperde ui
- Tomatenketchup
- Mayonaise
- Curry
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus



Dessertbuffet € 5,75 p.p.

Het Dessertbuffet bestaat uit:

- Vanillemousse
- Chocolademousse
- Twee soorten bavarois
- Fruitsalade
- Warme kersen
- IJstaart met twee soorten ijs

Toevoeging van een kaasplank met vijf verschillende soorten kaas voor € 1,75 p.p.