

Radboud University



Cateringgids Huize Heyendael

Reserveringsbureau

T (024) 363 33 33

M reserveringsbureau-cf@ru.nl

2024

Vergaderen Lunchen Borrels Recepties Diner

In alle rust vergaderen met moderne
AV-middelen, heerlijke koffie
en ambachtelijke lunch?
Er even tussenuit en toch dichtbij?
Een gezellige borrel & receptie
op unieke locatie, gastvrij & verfijnd?
Een luxe diner: ambachtelijk, regionaal en
puur?

Bij Huize Heyendaal bent u aan het
goede adres! In deze cateringgids vindt
u alle mogelijkheden die wij u te bieden
hebben. Ons assortiment is standaard
vegetarisch, tenzij anders vermeld.
Uiteraard is dit niet alles wat wij kunnen
bieden. Voor vragen, speciale verzoeken
etc. kunt u contact opnemen via de
contactgegevens op de voorpagina

Pjotr Janssens
Meetings & Conference

Bij dieet- en allergiewensen houden wij rekening met
de 14 allergenen volgens de Europese wetgeving: vis, gluten,
soja, ei, melk, schaaldieren, noten, weekdieren, pinda's,
sesamzaad, lupine, selderij, mosterd, zwaveldioxide/sulfiet

Vergaderen

Vergaderruimten

Met 8 zalen en een unieke locatie op de campus is Huize Heyendaal een perfecte locatie voor het organiseren van bijeenkomsten van 2 tot 150 personen. De faciliteiten zijn bijzonder geschikt voor vergaderingen, congressen en trainingen. Alle zalen zijn authentiek ingericht, voorzien van moderne audiovisuele apparatuur en vanzelfsprekend zijn diverse opstellingen mogelijk (zie de mogelijkheden rechts).

Koffie en Thee arrangement

Koffie, thee, water, koekjes en handfruit

Vergadering van 1 - 4 uur	€ 9,25
Vergadering van 5 - 8 uur	€ 17,25

Aantal zitplaatsen per zaal bij verschillende opstellingen.

Van Agtkamer €65,- per uur

Carré: 28	Theater: 70
U-vorm: 24	Lunch: 48
Cabaret: 40	Diner: 48

Marijnenkamer €60,- per uur

Carré: 28	Theater: 45
U-vorm: 22	Lunch: 36
Cabaret: 30	Diner: 36

Calskamer €55,- per uur

Carré: 18	Lunch: 18
U-vorm: 16	Diner: 18

Jachtkamer €45,- per uur

Carré: 12	Lunch: 12
U-vorm: 10	Diner: 12

Schrijnenkamer €45,- per uur

Carré: 8

Hermesdorfkamer €45,- per uur

Carré: 10

Titus Brandsmakamer €55,- per uur

Carré: 16

De Salon €75,- per uur

Carré: 32	Lunch: 48
U-vorm: 28	Diner: 48
Cabaret: 40	School: 24
Theater: 70	Feest: 75

Mogelijkheden stoelopstellingen



Lunch



4

Kasteellunch buffet

€ 23,95

vanaf 15 personen

- Een salade buffet met diverse salades, dressings en zaden
- Boerenyoghurt met granola's, chiazaad en diverse soorten jam
- Warme snacks zoals een borek-stick of kaasbroodje
- Diverse soorten vers afgebakken brood, zoet brood en mini bolletjes
- Diverse zoete lekkernijen
- Een assortiment van diverse soorten kazen en spreads
- Verse kop vegetarische dagsoep
- Fruitmand
- Koffie, cappuccino, thee
- Regionale vruchtensappen

Bij te bestellen bij lunch of vergadering

- | | |
|---|--------|
| • Flesjes frisdrank 0.2L | € 3,40 |
| • Water still of sparkling 0.75L | € 4,25 |
| • Muffin <i>(diverse smaken, plantbased verkrijgbaar)</i> | € 3,50 |
| • Marikenbrood (per punt) | € 3,50 |
| • Ambachtelijke appeltaart <i>(plantbased)</i> | € 3,80 |
| • Tiny Tony Chocolonely <i>(2 p.p.)</i> | € 1,75 |
| • Macarons <i>(2 p.p.)</i> | € 3,00 |
| • Brownie | € 2,95 |
| • Orange brownie <i>(plantbased, glutenvrij)</i> | € 2,95 |
| • Wrap van de week <i>(plantbased)</i> | € 5,00 |

Lunch Tapas

€ 17,50

- Pretzel bun belegd met kaas
- Rustique broodje met gevarieerd beleg
- Vikingbröd met gevarieerd beleg
- Mini pastry
- Handfruit
- Vruchtensappen
- Water

Bij te bestellen

€ 4,25

- Verse vegetarische dagsoep

Snacks

Kunnen ook buiten lunchtijd worden besteld

- | | |
|-----------------------------|--------|
| Warme quiche | € 4,50 |
| Zwamcijsje | € 3,50 |
| Vegetarische kroket | € 3,50 |
| Broodje vegetarische kroket | € 4,50 |

**Onze catering is
standaard vegetarisch.**
Neem contact met ons op voor
andere opties.



*Bij dieet- en allergiewensen houden wij rekening met de 14 allergenen volgens de Europese wetgeving: vis, gluten, soja, ei, melk, schaaldieren, noten, weekdieren, pinda's, sesamzaad, lupine, selderij, mosterd, zwaveldioxide/sulfiet

Borrel & Receptie

Borrel Comfort

- Nootjes en zoute koekjes op tafel
- 3x vegetarische bittergarnituur
- 2,5x consumptie (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

€ 17,50 (prijs per persoon)

Bitterballen arrangement

- Nootjes en zoute koekjes
- 3x vegetarische bitterbal met regionale mosterd
- 2,5x consumptie (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

€ 16,50 (prijs per persoon)



Arrangementen voor bij de borrel en recepties

Huize Heyendaal is uitermate geschikt voor borrels en recepties. Hiervoor bent u vanaf 15:30 uur van harte welkom in één van onze bijzondere ruimten. Er zijn ruimten beschikbaar van 30 tot 150 personen. Bij mooi weer organiseren wij uw borrel op één van onze fraai gelegen terrassen. Alcohol wordt geschonken vanaf 15:30.

**Arrangementen zijn te reserveren met een duur van 2 uur. Wilt u dat de ruimte langer beschikbaar is laat het ons dan even weten.*

Borrel Royale

- Luxe borrelplateau met o.a. gebrande noten, olijven, en kazen op tafel
- 3x vegetarische bittergarnituur
- 2,5x consumptie (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

€ 22,50 (prijs per persoon)

Onze catering is standaard vegetarisch.
Neem contact met ons op voor andere opties.



Diner

3-Gangendiner

Het diner wisselt elke maand en is standaard vegetarisch. Mocht je graag een ander diner hebben, neem dan contact met ons op. Mail naar reserveringsbureau-cf@ru.nl als je wil weten wat het menu is of als je een gepersonaliseerd diner wil samenstellen.

Vanaf € 46,50 p.p.

*Bij dieet- en allergiewensen houden wij rekening met de 14 allergenen volgens de Europese wetgeving: vis, gluten, soja, ei, melk, schaaldieren, noten, weekdieren, pinda's, sesamzaad, lupine, selderij, mosterd, zwaveldioxide/sulfiet

Heyendael Maaltijd

Vers bereide maaltijd als plate-gerecht geserveerd.

Informeer bij reserveringsbureau-cf@ru.nl voor de mogelijkheden.

€ 23,95

Optioneel:

Soep van de chef

€ 4,25

Buffetten

Toe te voegen als starter bij alle buffetten:

Vegetarische dagsoep € 4,25 p.p.

Radboud Buffet

- Breekbrood
- Kruidenboter en roomboter
- Tomaten tapenade
- Basilicum pesto
- Waldorfsalade
- Rode bietensalade met appel
- Mediteraanse pastasalade
- Romige krieltjessalade
- Hollandse kazen plateau
- Bourguignon stoof met rozemarijn
- Aardappelgratin met truffel en paddestoelen
- Wilde rijst met tuinkruiden
- Indiaanse madras stoof
- Gevulde champignons met geitenkaas
- Gepocheerde eieren met spinazie en Hollandaisesaus

€ 37,75 (vanaf 15 personen)

Italiaans Buffet

- Breekbrood
- Extra vierge olijfolie
- Tomaten tapenade
- Basilicum pesto
- Knoflook olijven
- Kikkererwten-tomatensalade
- Pasta pesto salade
- Italiaanse salade
- Mozzarella met pomodori tomaat en verse basilicum
- Lasagne verdure
- Cannelloi met spinazie en ricotta
- Kastanje champignons in een knoflooksaus
- Italiaanse roerbakgroenten
- Roseval aardappelen met rozemarijn

€ 35,95 (vanaf 15 personen)

Onze catering is standaard vegetarisch.

Neem contact met ons (reserveringsbureau-cf@ru.nl)
op voor andere opties.



Buffetten

Toe te voegen als starter bij alle buffetten: Vegetarische dagsoep € 4,25 p.p.

Aziatisch Buffet

- Nasi goreng
- Bami goreng
- Geurige jasmijnrijst
- Foe yong hai
- Yakitori met satésaus
- Indiase curry, pappadum en aubergine chutney
- Daging rendang met steranijs
- Sambal goreng telur
- Tjap tjoy
- Atjar tjampoer
- Kroepoek
- Kentang kering
- Seroendeng
- Sambal

€ 33,95 (vanaf 15 personen)

Winter Buffet

- Rodekool stampot
- Spitskool stampot
- pompoen-prei stampot
- Zuurkool schotel
- Stoofpotje
- Gehaktballetjes in jus
- Worstjes in currysous
- Piccalilly
- Appelcompote
- Stoofpeertjes
- Gebakken uitjes
- Grove mosterd

€ 26,95 (vanaf 15 personen)

Onze catering is standaard vegetarisch.

Neem contact met ons (reserveringsbureau-cf@ru.nl)
op voor andere opties.



Mini desserts

Neem na een buffet of maaltijd nog iets lekkers in de vorm van onze mini desserts! Deze desserts wisselen, informeer eventueel naar de mogelijkheden bij voorkeur.

- Mini Desserts

€ 7,50

(per persoon, vanaf 15 personen)



Desserts

Barbecue



BBQ Luxe Vega

(Minimaal 15 personen)

- Hamburger met gebakken uien en cheddar kaas
- Knapperige saucijs
- BBQ schotel met groenten en brie
- BBQ spies met pindasaus en gebakken uitjes
- Italiaanse groentespies met tofu
- Champignons in kruidenolie

Aangevuld met:

- Turks brood
- Kruidenboter en roomboter
- Tomaten tapenade
- Basilicum pesto
- Rode coleslaw
- Griekse aardappelsalade
- Barbecuesalade
- Tomaat en komkommersalade
- Verse fruitsalade
- Tzatziki, BBQ saus, Hamburgersaus

€ 29,95 (excl. inzet kok)

Onze catering is standaard vegetarisch.

Neem contact met ons (reserveringsbureau-cf@ru.nl) op voor andere opties.

*Bij dieet- en allergie-wensen houden wij rekening met de 14 allergenen volgens de Europese wetgeving: vis, gluten, soja, ei, melk, schaaldieren, noten, weekdieren, pinda's, sesamzaad, lupine, selderij, mosterd, zwaveldioxide/sulfiet



In alle rust vergaderen met moderne AV-middelen, heerlijke koffie en ambachtelijke lunch? Er even tussenuit en toch dichtbij? Een gezellige borrel & receptie op unieke locatie, gastvrij & verfijnd? Een luxe diner: ambachtelijk, regionaal en puur? Bij Huize Heyendaal bent u aan het goede adres!

Contact

Meeting & Conference

T (024) 363 33 33

M reserveringsbureau-cf@ru.nl

Radboud University



Onze Leveranciers



De Koekfabriek

Koekjes die verbinden, dat is waar de Koekfabriek voor staat. De koekjes van de koekfabriek worden handgebakken door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Op deze werkplek worden de werknemers weer betrokken in de maatschappij en dat terwijl ze de heerlijkste koekjes bakken. Het aanbieden van deze koekjes past goed bij onze visie dat iedereen nodig is. Deze koekjes dragen bij aan een duurzame en betrokken maatschappij.



Bakkerij 't Kraayennest

Onze lokale bakkerij 't Kraayennest is een ambachtelijke bakkerij van de familie van Kraaij dat al sinds 1937 ambachtelijke producten verkoopt. Sinds de opening van de eerste bakkerij in Wijchen is dit familiebedrijf verhuisd naar Nijmegen. Dit bedrijf bakt met respect voor mens en natuur voor een betere wereld en duurzaamheid.



Tony's Chocolonely

Door het nuttigen van een heerlijk Tony's chocolaatje gaan wij samen met Tony's de strijd aan tegen moderne slavernij. Samen maken we alle chocolade 100% slaafvrij en daarvoor ben jij nodig. Door een eerlijke prijs aan de cacaoboeren te betalen streeft Tony's Chocolonely ernaar om de kinderarbeid en moderne slavernij op plantages, ontstaan als gevolg van armoede, te bestrijden.



Oregional

Eten van dichtbij in plaats van ver weg is het motto van Oregional. Een - zoals de naam al doet vermoeden - lokaal bedrijf. Alle producten worden geleverd van regionale boeren op een straal niet verder dan 75 kilometer. Doordat de producten relatief weinig kilometers afleggen zijn ze niet alleen lekker vers, maar ook nog eens goed voor het milieu.

Reserveringsvoorwaarden

- Alle genoemde prijzen gelden voor interne afnemers van de Radboud Universiteit en zijn BTW vrij. Interne opdrachtgevers dienen een geldige kostenplaats, projectcode of verbijzondering op te geven.
- De cateringgids wordt standaard vegetarisch aangeboden. Andere opties zijn mogelijk in overleg met het reserveringsbureau.
- Betaling voor interne afnemers vindt plaats via verrekening in Oracle.
- Voor overige afnemers worden prijzen vermeerderd met BTW.
- Aan opdrachtgevers zonder kostenplaats van de Radboud Universiteit wordt een factuur verstuurd.
- Personeelskosten zijn inbegrepen bij de verzorging van een activiteit op werkdagen tussen 08.00 en 20.00 uur. Na 20.00 en op zaterdag en zon- en feestdagen geldt conform de CAO een toeslag. In de offerte worden de meerkosten opgenomen.
- Voor het bezorgen buiten de horeca locaties van Campus & Facilities wordt € 7,50 toeslag doorberekend. Na 17.00 uur is deze toeslag € 15,-.
- Prijs- en assortimentswijzigingen voorbehouden.
- Prijspel: septemberv 2024

Wijzigingen horecaovereenkomst

Volgens overeenkomst komen partijen het aantal deelnemende/bezoekende personen overeen. Hiervan kan slechts worden afgeweken mits het vijf werkdagen voorafgaand aan de activiteit wordt gemeld en het aantal personen niet meer divergeert dan tien procent van het aanvankelijk doorgegeven aantal personen. Voor de lunch is deze termijn één werkdag voorafgaand aan de activiteit (tot uiterlijk 12:00 uur).

Product

Koffie, thee, pastry/ gebak

Lunch met bediening

Lunch zonder bediening onder 50 personen

Lunch tussen 50 en 100 personen

Lunch boven 100 personen

Recepties met bediening

Recepties excl. bediening

Bites (excl. hot bites) en borrelplanken

Diners en buffetten

Catering in het weekend en evenementen

Uiterlijke besteldatum

1 werkdag voor leveringsdatum vóór 11.00 uur

5 werkdagen voor leveringsdatum

1 werkdag voor leveringsdatum vóór 11.00 uur

5 werkdagen voor leveringsdatum

10 werkdagen voor leveringsdatum

5 werkdagen voor leveringsdatum

1 werkdag voor leveringsdatum vóór 11.00 uur

5 werkdagen voor leveringsdatum

10 werkdagen vóór leveringsdatum

10 werkdagen vóór leveringsdatum

Annuleringsvoorwaarden

Annuleringen door gasten

- Annuleren kan alleen schriftelijk via reserveringsbureau-cf@ru.nl. Aan een mondelinge annulering kan de gast geen rechten ontlenen.
- Bij no-show zal de gast in alle gevallen verplicht zijn de reserveringswaarde te betalen.

Annulering van vergaderzalen

- Bij annulering meer dan 1 maand voor de ingangsdatum betaal je geen kosten.
- Bij annulering meer dan 14 werkdagen voor de ingangsdatum betaal je 10% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering meer dan 10 werkdagen voor de ingangsdatum betaal je 15% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering meer dan 3 werkdagen voor de ingangsdatum betaal je 25% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering meer dan 24 uur voor de ingangsdatum betaal je 40% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering 24 uur of minder voor de ingangsdatum betaal je 100% van de reserveringswaarde.

Annulering van cateringovereenkomst

- Bij annulering meer dan 14 werkdagen voor het gereserveerde tijdstip betaal je geen kosten.
- Bij annulering meer dan 10 werkdagen voor het gereserveerde tijdstip betaal je 10% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering meer dan 4 werkdagen voor het gereserveerde tijdstip betaal je 50% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering 3 werkdagen of minder voor het gereserveerde tijdstip betaal je 75% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering 24 uur of minder voor de ingangsdatum betaal je 100% van de reserveringswaarde.