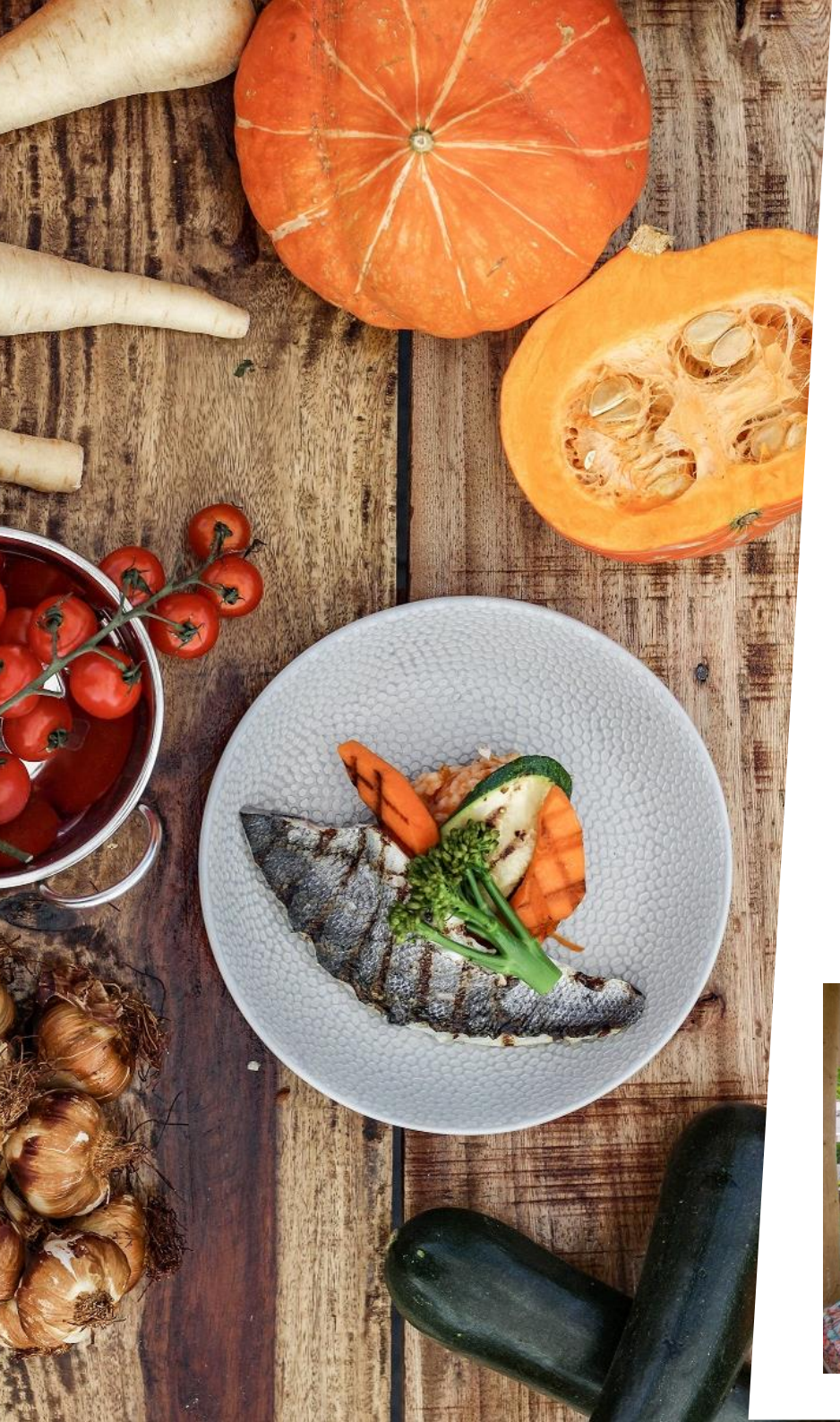
# AUTUMN VIBES BIJ HET NBC CONGRESCENTRUM

## Geniet samen van de lekkerste gerechten van de herfst



# KOM DEZE HERFST SAMEN IN AUTUMN VIBES

De herfstperiode leent zich uitstekend om samen te komen met jouw collega's of relaties. Net voor de eindejaarsdrukte is het namelijk hét perfecte moment om in een knusse herfstsfeer jouw medewerkers of relaties in de watten te leggen. Speciaal voor deze periode van het jaar dopen wij onze tuin om tot Autumn Vibes en serveren wij de lekkerste gerechten van het seizoen.

Wat je kunt verwachten bij Autumn Vibes? Wat denk je van sfeervolle prikverlichting, herfstige decoratie en natuurlijk gezellige sheltertenten waarmee wij onze hele tuin overdekken. Uiteraard wordt onze tuin ook voorzien van heaters zodat het zelfs op een echt herfstige dag aangenaam is in de buitenlucht. Ons keukenteam heeft daarnaast de ultieme culinaire line-up samengesteld waarbij de ingrediënten van het seizoen vanzelfsprekend de hoofdrol spelen.

In deze factsheet lees je alle informatie over de speciale Autumn Vibes arrangementen voor jouw borrel of diner.

Sfeervolle decoratie en lekkere drankjes

# ONZE AUTUMN VIBES ARRANGEMENTEN

Ons eigen keukenteam, onder leiding van executive chef Vincent van der Wal, maakt een culinair feestje van jouw bijeenkomst deze herfst. Zij koken de lekkerste gerechten voor jouw gasten. Daarvan hebben we drie kant-en-klare arrangementen samengesteld, waarmee je verzekerd bent van een heerlijke middag of avond.

## Autumn Vibes borrelplateau

Onze chef's specialiteit staat tijdens de borrel voor jouw gasten klaar! Dit rijk gevulde borrelplateau is gevuld met smakelijke hapjes uit diverse windstreken. De hapjes zijn voornamelijk vegetarisch of vegan. Ook zitten er een aantal vlees- en visgerechtjes bij. Op het borrelplateau serveren wij:

- Gemarineerde olijven, gedroogde Italiaanse worstsoorten en lokale kazen
- Bruschetta spiezen met aïoli en tapenades
- Krokant naanbrood met fetayoghurtdip
- Papadum met kerrie limoen hummus
- Zoute soja crackers en groentechips
- Nachos met spicy tomatensalsa
- Artisjokken gemarineerd in citroen
- Peppadews gevuld met roomkaas
- Gemarineerde groenten, zoals komkommer, oerpeen, courgette, trostomaat en Padron pepers

Daarnaast serveren we een aantal warme gerechtjes

- Krokante avocado met srirachamayonaise
- Gebakken jalapeño peper met guacamole
- Kroketjes van kabeljauw met limoenpeterseliemayonaise
- Yakatori saté met pinda en bosui

## Autumn Vibes diner geserveerd vanuit foodcorners

Vanuit verschillende foodcorners serveren wij acht verschillende gerechten tijdens het diner. Het diner bestaat uit vegetarische- en vleesgerechten. Dit diner kunnen wij ook volledig vegetarisch verzorgen. Tijdens het ontvangst staan de volgende lekkernijen op de tafels of worden uitgeserveerd:

- Luxe zoutjes en nootjes
- Bruschetta spiezen met aïoli en tapenades
- Bitterbal van wild met een mayonaise van rode biet en aceto
- Bruschetta met vegetarische rillette van oesterzwam en een mosterdcrème

Tijdens het diner serveren wij de volgende gerechten:

- Currysoep van gele wortel met een ravioli van paddenstoelen, bieslookolie en knoflookcroutons
- Sticky fingers van Iberico met sesam en koolsalade
- Minihamburger van de grill met streaky bacon, Cheddar cheese en relish
- Loaded fries van crunchy fries met stoofvlees, kruidenmayonaise en bosui
- Kalfsossobuco van kalfsschenkel geserveerd met risotto en antiboise
- Een wildstoofschotel met smeuïge aardappelmousseline
- De specialiteit van de chef: vegetarische risotto met pompoen, rucola en een speciale extra....
- Voor het dessert serveren wij een herfstige garden crumble met banketbakkersroom en een warme fruitcoulis.

# SFEERPLATTEGROND

## LEGENDA

- Parasol
- Grill shack
- Statafel hout
- Stamtafel
- Houten tafel
- Buffet
- Picknicktafel
- Boomstam bar
- Houten bijzet tafel
- Sheltertent
- Pagodatent
- Wine Bar
- Wine Chairs
- Lounge area
- Piaggo
- Prikverlichting

Door de inrichting in de tuin met sheltertenten, verschillende zitjes en sfeervolle decoratie ontstaat er een intieme setting. Bekijk de legenda voor alle details.

## Autumn Vibes walking dinner

Het walking dinner bestaat uit vijf verschillende gerechten die per gang uitgeserveerd worden door ons hospitalitytteam. Gasten kunnen zich gemakkelijk door de ruimte bewegen omdat men geen vaste zitplaats heeft. Ideaal om tijdens het diner te kunnen netwerken dus. Het diner bestaat uit vegetarische- en vleesgerechten, maar kan ook geheel vegetarisch geserveerd worden.

**Voorgerecht**
We starten het diner met sashimi van zalm met een citrusvinaigrette, affilla en saffraanmayonaise.

**Tussengerecht**
Currysoep van gele wortel met een ravioli van paddenstoelen, bieslookolie en knoflookcroutons.

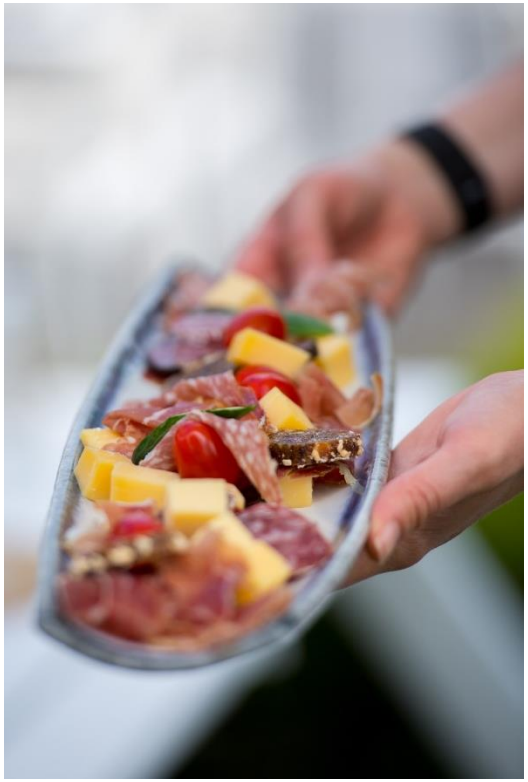
**Eerste hoofdgerecht**
De specialiteit van de chef: deze vegetarische risotto met pompoen, rucola en een speciale extra....

**Tweede hoofdgerecht**
We serveren als tweede hoofdgerecht een wildstoofschotel met smeuïge aardappelmousseline.

**Dessert**
Voor het dessert serveren wij een herfstige garden crumble met banketbakkersroom en een warme fruitcoulis.

IMPRESSIE

**Een intieme, warme sfeer en de lekkerste gerechten. Geniet samen met jouw gasten van Autumn Vibes.**



## MEER INFORMATIE OVER AUTUMN VIBES?

Wil je meer weten over de mogelijkheden voor jouw borrel of diner tijdens Autumn Vibes? We vertellen je er graag alles over.

Neem contact met ons op via +31 (0)30 – 602 69 01 of reserveringen@nbccongrescentrum.nl.

NBC

THE PLACE
TO BUSINESS

nbccongrescentrum.nl

info@nbccongrescentrum.nl