



Winter Village

Sluit het jaar feestelijk af in
winterse sferen



GREEN VILLAGE



Proost samen met collega's

Samen met je collega's of relaties het jaar feestelijk afsluiten of alvast proosten op het nieuwe jaar? Voor een sfeervolle kerst- of eindejaarsbijeenkomst kun je deze wintermaanden terecht bij Green Village. We toveren dan onze gehele locatie om tot een winters wonderland.

De binnenruimtes worden feestelijk gedecoreerd, maar de magie vindt daarnaast ook buiten plaats. Onze tuin en terrassen worden namelijk voorzien van duizenden lampjes, heaters, nostalgische houten 'Stuben' en winterse decoratie.

Dit maakt Winter Village uitermate geschikt voor een intieme kerstborrel, een winters personeelsfeest, een kerstdiner met collega's of een knallende kick-off. Want het jaar afsluiten en het nieuwe goed beginnen? Dat doe je samen.



Aan alles is gedacht

Met Winter Village leggen wij jou en de gasten volledig in de watten. Van sfeervol licht tot winterse aankleding en van een eventmanager tot aan de culinaire invulling. Alles zit er in!



Culinair feestje

Ons keuken- en hospitality team serveert de lekkerste, winterse gerechten en dranken. Denk bijvoorbeeld aan Tiroler Gröstl, gepofte groenten, glühwein en hot choco.



Een vleugje magie...

Met een prachtig ingerichte locatie, alle nodige services en een superbevolegen team, zorgen we voor de Green Village-magie.

Food & drinks

Ons eigen keukenteam maakt een culinair feestje van jouw winterse bijeenkomst. Zij koken de lekkerste seizoensgerechten voor jouw gasten. We hebben drie full-service arrangementen samengesteld, waarmee je verzekerd bent van een heerlijke avond.



Alle arrangementen zijn inclusief bijpassende drankenassortiment, bestaande uit smaakwaters, koffie, thee, sappen, (alcoholvrije) bieren en wijnen. Tijdens het ontvangst serveren we glühwein en warme choco met slagroom.

Getoonde prijzen zijn per persoonsprijzen en exclusief locatiehuur en BTW.

Borrel

€ 34,50 p.p.

Tijdens de borrel serveren wij een winterse borrelplank en verschillende warme hapjes.

Winterse borrelplank

Op de (sta)tafels serveren wij een winterse borrelplank bestaande uit:

- Gegrild Italiaans brood met tapenades
- Crudité met een dip van kruidenyoghurt
- Charcuterie van gepofte en gegrilde groenten
- Utrechtse Oude Gracht kaas
- Truffel fuet worst

Warme hapjes

Ons hospitality team serveert gedurende de borrel verschillende warme hapjes:

- Bittergarnituur bestaande uit biologische bitterballen van curry madras, jersey kaas, oesterzwam en rundvlees;
- Grillworst in diverse smaken, zoals kaas, jalapeño en naturel. Ook serveren wij vegetarische grillworst.



Grab & go diner

€ 77,50 p.p.

Vanuit verschillende foodcorners serveren wij onderstaande gerechten in buffetvorm. Daarnaast serveert ons hospitalityteam een aantal gerechten aan de gasten en plaatsen we een paar items op de (sta)tafels.

Op de statafels serveren wij;

- Versgebakken pretzels in houten standaarden;
- Bruschetta spiezen met diverse dips;
- Charcuterie en vegetarische charcuterie van gepofte knolselderij, rookwortel, gele wortel friet en vijgenbrood;

Gerechten welke we uitserveren;

- Oosterse pompoensoep met pulled chicken, madras kikkererwten, peterselieolie en atjar van venkel;
- Kalfspicanha met truffelketchup, frisée, zongedroogde tomaat en een crumble van sjalot;
- Minibroodje beetroot of hamburger met little gem, uiencompote en truffelmayonaise;
- Loaded crunchy fries met rendang van gele biet of stoofvlees. Afgetopt met kruidenmayonaise en bosui;
- Madras masala chicken met yoghurt dip en gegrilde knoflook naan;
- Kaasfondue met truffel en bokbier.

Gerechten geserveerd vanuit foodcorners

- Parelgort risotto met boerenkool, paddenstoelen, burrata en umamisaus;
- Curryworst met kerriesaus;
- Oosterse salade met vegan satay of Iberico ribfingers;
- Gepofte en gegrilde groenten;
- Saladebar waar gasten hun eigen salade kunnen samenstellen.

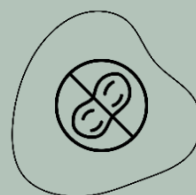
Dessert

Gasten hebben voor het dessert de keuze uit diverse smaken ambachtelijk ijs.



Duurzame catering

Ons standaard culinaire aanbod bestaat voor 80 procent uit vegetarische of vegan gerechten. Bij ons hoef je dus niet te vragen om duurzame catering!



Dieetwensen of allergieën

Uiteraard houden wij rekening met eventuele dieetwensen of allergieën van de gasten. Twee weken voor aanvang van de bijeenkomst, nemen we dit samen door en passen wij het culinaire aanbod erop aan.

Walking dinner

€ 82,50 p.p.

Het walking dinner bestaat uit vijf verschillende gerechten die worden uitgeserveerd door ons hospitality team.

- Kalfspicanha met truffelketchup, frisée, zongedroogde tomaat en een crumble van sjalot;
- Oosterse pompoensoep met madras kikkererwten en atjar van venkel;
- Parelgort risotto met boerenkool, burrata, umamisaus en paddenstoelen;
- Gestoofde beef cheek met een pastinaakcrème, rösti, compote en gebrande zilverui;
- Appel-peer fruffi met een crumble van kaneelmuffin, kastagne en koek.

Walking dinner vegetarisch

€ 82,50 p.p.

Het walking dinner bestaat uit vijf verschillende, vegetarische gerechten die worden uitgeserveerd door ons hospitalityteam.

- Tartaar van gepofte biet met quinoa en macarons van geitenkaas
- Oosterse pompoensoep met madras kikkererwten en atjar van venkel
- Parelgort risotto met boerenkool en burrata
- Loaded cauli wings met paarse wortel en kaassaus
- Appel-peer compote met een crumble van Bastogne

Sit down dinner

€ 82,50 p.p.

Tijdens het sit down dinner zitten de gasten aan mooi gedekte tafels waarop wij brood met diverse dips serveren. Het sit down dinner bestaat verder uit vier gerechten die ons hospitalityteam aan de gasten zal uitserveren.

Voorgerecht

Oosterse pompoensoep, madras kikkerwerwten en atjar van venkel

Tussengerecht

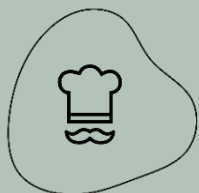
Parelgort risotto met boerenkool, burrata, paddenstoelen en umamisaus

Hoofdgerecht

Gestoomde beef cheek met een pastinaakcrème, rösti en uiencompote

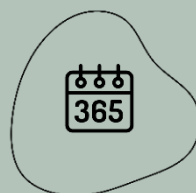
Dessert

Appel-peer fruffi met een crumble van kaneelmuffin, kastagne en koek



Eigen keukenteam

Green Village heeft een eigen keukenbrigade onder leiding van chef-kok Robbert van Dijk. Zij bereiden iedere dag met liefde alle gerechten voor onze gasten.



Smaken van het seizoen

We serveren een seizoensgebonden culinair aanbod. Dit is niet alleen lekker, maar ook minder belastend voor het milieu.

Winter Village facts & figures



Full-service concept

Ons Winter Village concept leent zich perfect voor borrels, diners of feesten van 30 tot 300 gasten. We werken volgens een full-service concept wat betekent dat je bij ons een bijeenkomst organiseert met alles erop en eraan.



Complete, winterse inrichting

De ruimtes zijn sfeervol ingericht met houten Stuben, winterse decoratie en duizenden lampjes. Daarnaast hebben wij onze terrassen en tuin ook in winterse sferen ondergedompeld.



Sfeervolle verlichting

Onze zalen zijn voorzien van de nieuwste LED-sfeerverlichting. Hiermee is het mogelijk om de zaal in elke gewenste RGB-kleur uit te lichten.



Grote garderobe

De gasten kunnen hun jas achterlaten bij de garderobe op de begane grond. Bij beide entrees is er een aanwezig.



Goed bereikbaar

We zijn goed bereikbaar met het OV en de auto. Parkeren kan bij ons gratis op ons eigen terrein met 100 plekken of in de directe omgeving.



Hospitality team

Gedurende de bijeenkomst staat jouw eigen floormanager met zijn of haar hospitality team voor je klaar. Daarnaast is ons keukenteam aanwezig in de foodcorners.





Benieuwd naar de mogelijkheden?

Ben je benieuwd hoe jouw winterse bijeenkomst er bij ons uit kan komen te zien? We vertellen je er graag meer over.

Neem contact op met ons via +31 (0)30 603 9114 of info@green-village.nl.



GREEN VILLAGE