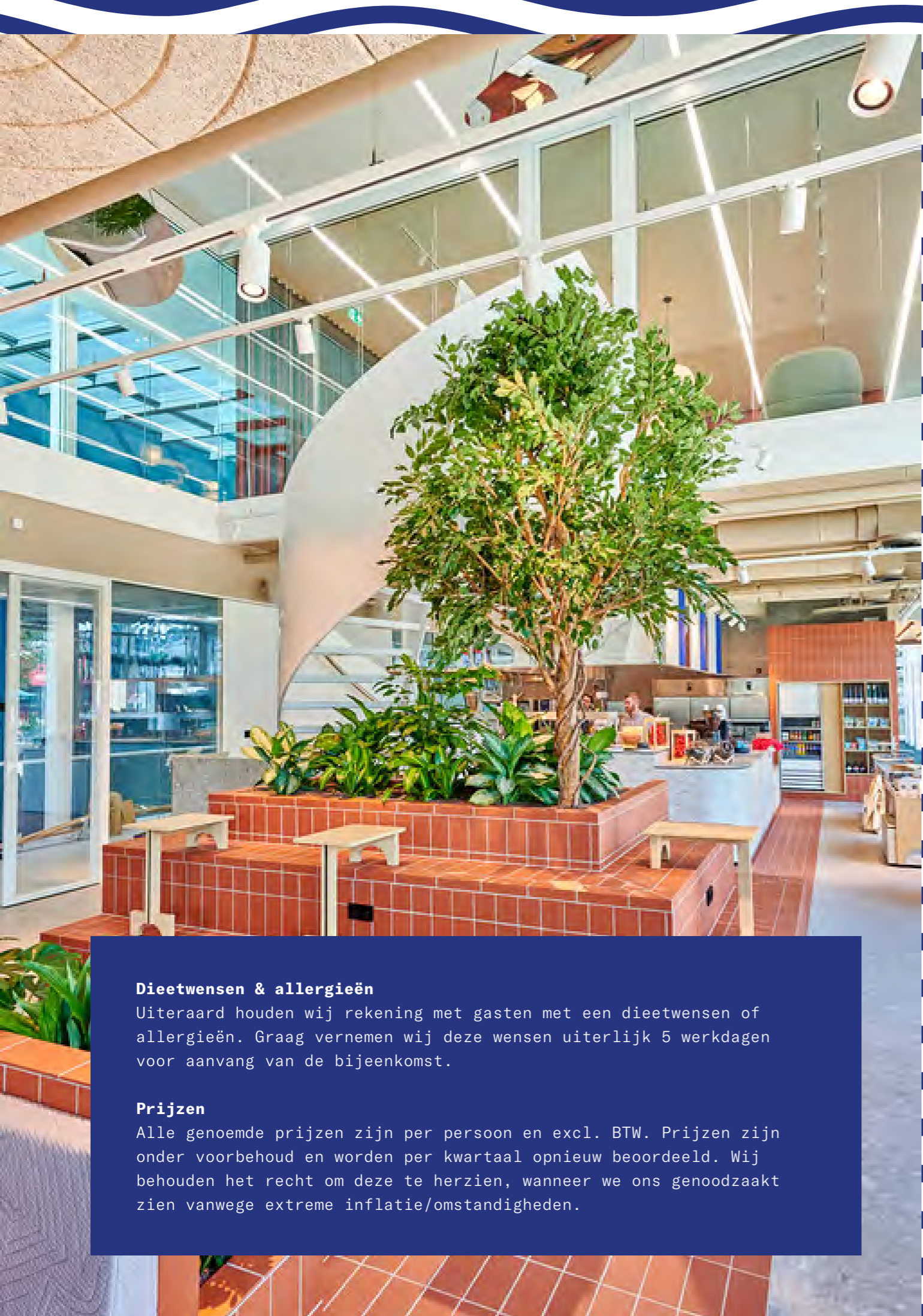


ΣΑΑΜ

EVENTBROCHURE



WELKOM BIJ BAR BISTRO SAAM

In Bar Bistro SAAM brengen we een ode aan de Maas, de rivier die onze stad spiegelt en verbindt. Het is de belangrijkste voedingsbodem voor alles dat Maastricht te bieden heeft, van de typische materialen die wij in ons interieur gebruiken tot de smaakvolle ingrediënten van onze gerechten. Van zonsopgang tot zonsondergang ben je welkom om te ontmoeten en ontspannen in SAAM, terwijl wij je onderdompelen in al het moois dat de Maas voortbrengt.

In deze eventbrochure inspireren wij je met een selectie van ons aanbod. Heb je speciale wensen? Laat het ons dan vooral weten zodat wij een op maat gemaakt voorstel kunnen maken.

Onze foodvisie

Ons team staat klaar om aan deze beleving invulling te geven met een culinaire verwenning. Samen creëren we graag jouw wereld van smaak. In deze ambiance is het puur genieten voor jou en jouw gasten.

Een duurzame toekomst begint bij onszelf. In Bar Bistro SAAM willen we op de juiste manier omgaan met onze omgeving. Als constant groeiende organisatie maken wij samen met onze partners en leveranciers een enorme impact. Met de focus op de juiste issues zorgen we voor elkaar én voor de volgende generatie.

Voor vragen en advies omtrent jouw bijeenkomst bij Bar Bistro SAAM helpen wij je graag verder.

Met vriendelijke groet,

Bjorn Pennings | Horecamanager

Ivo Luijten | Chefkok

Algemene contactgegevens Bar Bistro SAAM

T +31 (0)43 20 41 590

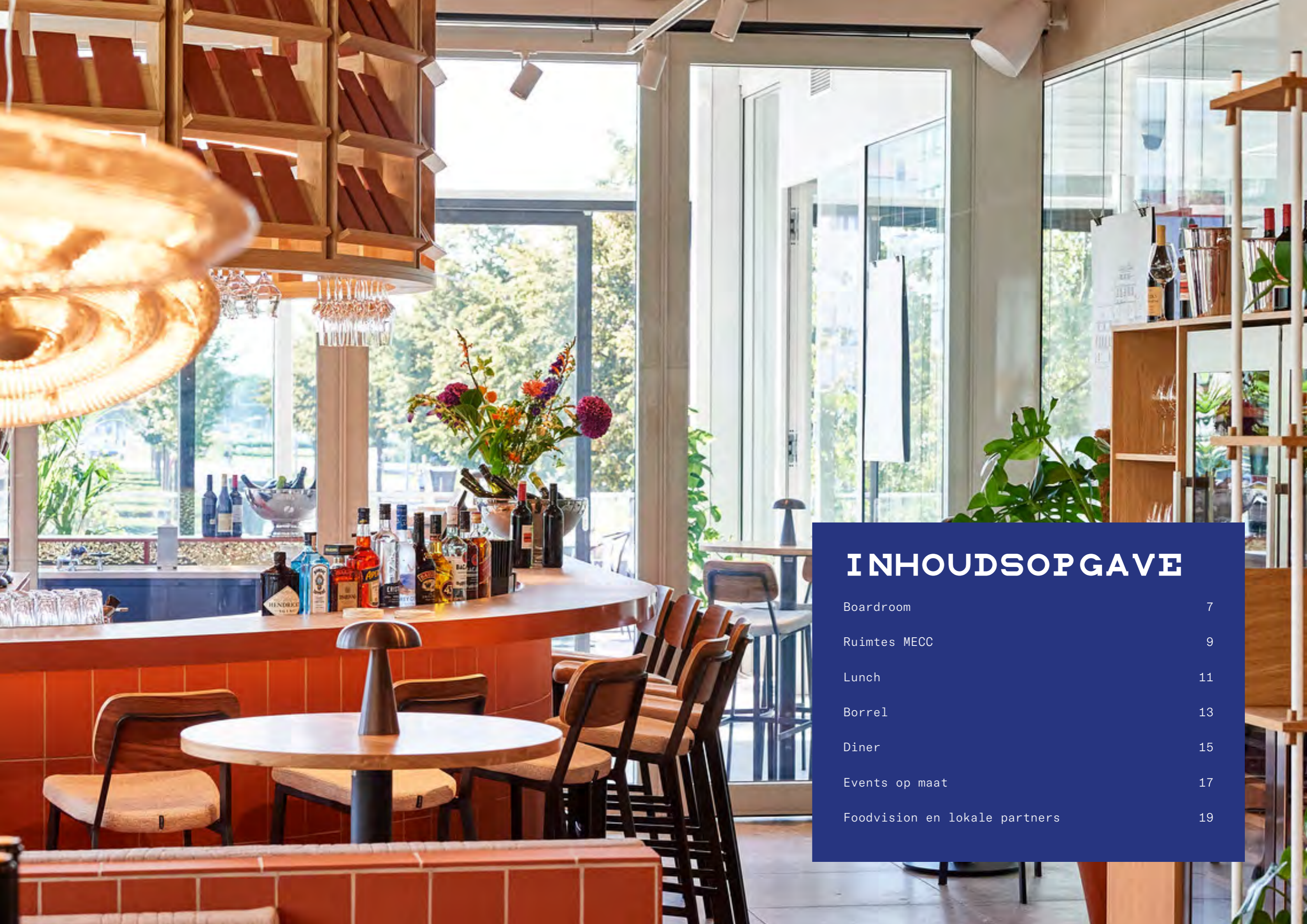
E info@barbistrozaam.nl

Dieetwensen & allergieën

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een dieetwensen of allergieën. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk 5 werkdagen voor aanvang van de bijeenkomst.

Prijzen

Alle genoemde prijzen zijn per persoon en excl. BTW. Prijzen zijn onder voorbehoud en worden per kwartaal opnieuw beoordeeld. Wij behouden het recht om deze te herzien, wanneer we ons genoodzaakt zien vanwege extreme inflatie/omstandigheden.



INHOUDSOPGAVE

Boardroom	7
Ruimtes MECC	9
Lunch	11
Borrel	13
Diner	15
Events op maat	17
Foodvision en lokale partners	19



BOARDROOM

De Boardroom is een aparte ruimte boven het restaurant met een capaciteit van 25 zitplaatsen. De ruimte is gevuld met modulaire tafels en een loungehoek, voor een echt woonkamergevoel. Het leent zich uitstekend voor bijeenkomsten met een besloten karakter zoals vergaderingen, trainingen, presentaties en diners.

De ruimte beschikt over audiovisuele faciliteiten, zoals een TV-scherm met HDMI-aansluiting en videobar voor online meetings. Voor de gasten is onbeperkt verse bonenkoffie, cappuccino, thee en water inbegrepen. Ook bieden wij een flipover met stiften en schrijfwaren met notitieblok aan in de vergaderruimte. Tevens kunnen de gasten gratis parkeren op de parkeerplaats van het MECC.

1-2 UURS ARRANGEMENT	34,50 per persoon
2-4 UURS ARRANGEMENT	39,50 per persoon
4-8 UURS ARRANGEMENT	44,50 per persoon

Wil je tijdens jouw vergadering of bijeenkomst een maaltijd serveren aan je gasten? Wij verzorgen graag een smakvolle lunch of diner in onze boardroom.

Verderop in deze eventbrochure vind je onze arrangementen. Voor meer informatie kun je altijd contact met ons opnemen.

Mag het ietsje meer zijn?

Handfruit	2,75 p.p.
Vienoiserie de Paris	2,75 p.p.
Assortiment zoetigheden	3,50 p.p.
Smoothie	4,50 p.p.
Punt Limburgse vlaai	4,50 p.p.

RUIMTES MECC

Naast Bar Bistro SAAM en de bijbehorende ruimtes zijn er nog diverse andere zalen in het MECC. Deze ruimtes zijn ideaal voor een programma, vergadering of presentatie voor grotere gezelschappen.

De zalen kunnen zowel samen als individueel gehuurd worden. Buiten de zaal kunnen we een buffet klaarzetten, waar jij en je gasten kunnen genieten van iets lekkers! Aansluitend ontvangen we jullie graag in SAAM voor een borrel in de Event Space.

Heb je interesse in het huren van een ruimte in het MECC? Laat het ons weten! We brengen je graag in contact met onze collega's van het MECC. Meer informatie vind je ook op www.mecc.nl.



Mag het ietsje meer zijn?

Maak de lunch compleet met een extra verwenmoment:

Extra 4e item	3,50 p.p.
Assortiment zoetigheden	3,50 p.p.
Smoothie	4,50 p.p.
Limburgse vlaai	4,50 p.p.



LUNCH

STEL JE EIGEN LUNCH SAAM-EN

19,50 p.p.

Een smaakvolle en gevarieerde lunchbeleving die helemaal naar wens kan worden samengesteld. Afhankelijk van het aantal gasten plaatsen wij de gerechten op tafel of presenteren wij ze op een buffet.

Je kunt 3 categorieën kiezen uit onderstaande opties. Deze keuze geldt voor het gehele gezelschap

BELEGD BROODJE

Versgebakken broodjes, rijkelijk en divers belegd, bijvoorbeeld met:

- Oude kaas | truffelmayonaise | rucola | ui
- Gerookte zalm | roomkaas | sla | wakame

BELEGDE WRAP

Luchtige wraps, fris en smaakvol gevuld, bijvoorbeeld met:

- Tomatenhummus | gegrilde groenten | feta
- Kip Caesar | romaine sla | Parmezaanse kaas

SALADE VAN DE DAG

Een frisse, kleurrijke salade boordevol seizoensgroenten en creativiteit van de chef, zoals:

- Caprese | tomaat | mozzarella | basilicum | ui
- Caesar | romaine | kip | kappertjes | Parmezaan | ei

SOEPJE VAN DE DAG

Dagvers en seizoensgebonden, altijd warm en hartverwarmend zoals:

- Romige kokos-pompoensoep
- Klassieke tomatensoep

WARM ITEM

Een hartige finishing touch bij de lunch, met een mix van onderstaande items:

- Mini oesterzwamragoutbroodje
- Mini saucijzenbroodje
- Mini kaasbroodje

Graag vernemen wij de dieetwensen en allergieën uiterlijk 1 week voorafgaande aan jouw reservering.

BORREL

STEL JE EIGEN BORREL SAAM-EN

8,95 p.p.

Geniet van een gezellige borrel helemaal naar eigen smaak! Stel zelf jullie ideale borrel samen met een combinatie van rijkgevlude tafelgarnituren en smaakvolle snacks.

De keuze geldt voor het gehele gezelschap en bestaat uit tafelgarnituren en twee snacks.

TAFELGARNITUREN

Kies een van de volgende variaties:

- Gemengde olijven, notenmix en kaasblokjes
- Kaasstengels, olijven en fuetworstjes

SNACKS

Een heerlijke selectie om samen te delen, kies twee snacks uit onderstaande opties:

- Bitterbal
- Mini loempia (vega)
- Snackmix
- Oude kaasstengel
- Vlammetje
- Indische gehaktballetje

Graag vernemen wij de dieetwensen en allergieën uiterlijk 1 week voorafgaande aan jouw reservering.

WELKOMSTRANKJES

Wij starten de borrel graag met een feestelijk glaasje bubbels of een cocktail als welkomstrankje voor de gasten. Informeer bij ons naar de mogelijkheden en prijzen.

DRANKENARRANGEMENTEN

Gasten kunnen onbeperkt bestellen uit het Hollands drankenassortiment, bestaande uit (alcoholvrij) bier, huiswijnen, frisdranken, mineraalwaters, sappen, koffie en thee.

1 uur	13,50
2 uur	21,50
3 uur	27,50

Mag het ietsje meer zijn?

Maak de borrel compleet met een extra bite naar keuze:

Verse friet met mayonaise	2,00 p.p.
Oesterzwam bitterbal (vegan)	2,00 p.p.
Caprese spiesjes met basilicum-mayonaise	2,20 p.p.
Gyoza met kip	2,30 p.p.
Dimsum met garnaal	2,30 p.p.
Mini Big Mecc burger	5,50 p.p.



Walking dinner of dinerbuffet - op aanvraag

Voor wie graag geniet van een informele setting bieden wij ook een walking dinner of dinerbuffet. We serveren meerdere gerechten in verschillende gangen, zodat gasten vrij kunnen proeven en bewegen. Onze chef stelt een menu samen dat past bij het seizoen, de gelegenheid en jullie wensen. Informeer bij ons voor de mogelijkheden.



DINER

SAAM CHEF'S MENU

Laat je verrassen door de creativiteit van onze chef. Het SAAM chefs menu bestaat uit wisselende gerechten, bereid met seizoensproducten en oog voor detail. Voor iedere gang kun je een eigen keuze maken uit onderstaande suggesties.

Graag ontvangen wij de keuzes, dieetwensen en allergieën minimaal één week voorafgaand aan het diner, zodat wij met zorg de voorbereidingen kunnen treffen.

Onderstaand menu is een voorbeeld; informeer gerust naar het actuele aanbod.

VOORGERECHTEN

Keuze uit:

- Zalm temaki | nori | rijst | wasabi | geflambeerde zalm | komkommer
- Rode biet macaron | gerookte eendenborst | mierikswortel | mandarijn
- Spruiten cappuccino | truffel espuma

HOOFDGERECHTEN

Keuze uit:

- Bavette au poivre | zwarte knoflook | zoete aardappel | bimi
- Roodbaars | orzo | gepofte tomaat | kappertjes | zwarte olijf
- Ravioli | truffelsaus | oesterzwam | prei | burrata

DESSERTS

Keuze uit:

- Chocoladebombe | amarena kers | ruby chocolade
- Kazen uit de streek | roggebrood | chutney
(supplement van +2,50 p.p.)

JOUW MENU, JOUW KEUZE

Stel zelf je ideale menu samen, afgestemd op smaak en moment:

Hoofdgerecht	20,00 p.p.
2-gangen (hoofdgerecht + nagerecht)	27,00 p.p.
2-gangen (voorgerecht + hoofdgerecht)	32,50 p.p.
3-gangen	39,50 p.p.

Dranken zijn in dit menu niet inbegrepen, maar zullen op nacalculatie verrekend worden.

Alle genoemde prijzen zijn per persoon en excl. BTW.

EVENTS OP MAAT

Achteraan in SAAM ligt de Event Space. Dit is een sfeervolle ruimte die met een glazen wand kan worden afgesloten van het restaurant. De ruimte beschikt over een grote bar en is daardoor ideaal voor bijeenkomsten met een informeel karakter, zoals borrels, recepties, events of diners. Bij mooi weer kan een deel van het terras bij de Event Space betrokken worden.

De zitcapaciteit bedraagt 30 personen en stand is er ruimte voor 60 gasten. De Event Space wordt gereserveerd voor jouw gezelschap. Voor borrels tot 80 personen ontvangen we je graag in de Event Space en aan de statafels rondom de bar.

Het is tevens mogelijk om Bar Bistro SAAM volledig af te huren voor een diner of feest voor een groter gezelschap. Denk aan een verjaardagsfeest met DJ of livemuziek, een personeelsfeest voor 150 gasten of een exclusief diner voor 80 relaties.

Ook in het weekend op zaterdag en zondag is dit mogelijk. We maken graag een voorstel op maat, volledig afgestemd op jouw wensen.



FOOD VISION 2027

Onze visie is om onze gasten en opdrachtgevers te helpen een positieve impact te maken. Door het maken van mooi, eerlijk en verantwoord eten, in een omgeving die energie geeft.

Met ambitieuze én meetbare doelstellingen, gericht op gezondheid, milieu en sociale impact van onze maaltijden, zorgen we ervoor dat onze inspanningen positieve veranderingen creëren.



LOKALE PARTNERS

Wij geloven in de kracht van samenwerking met lokale leveranciers die onze waarden delen op het gebied van kwaliteit, verantwoordelijkheid en vakmanschap. Daarom werken we met trots samen met de volgende partners uit de regio.

Horecare

Voor onze hospitality en service werken we samen met Horecare; een betrouwbare partner die onze focus op kwaliteit en service volledig deelt. Dankzij hun expertise en betrokkenheid kunnen we altijd rekenen op goed getrainde medewerkers die onze events vlekkeloos laten verlopen.

Talentino

Onze gebakjes en zoete lekkernijen worden met zorg bereid door Talentino, een Maastrichtse bakkerij waar ambacht en maatschappelijke betrokkenheid hand in hand gaan. Als sociale onderneming biedt Talentino mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt de kans om hun talenten te ontwikkelen in een stimulerende omgeving. Dat maakt elk product niet alleen lekker, maar ook betekenisvol.

Paulissen

Voor brood en andere bakkerijproducten vertrouwen we op Paulissen, een echte familie-bakker uit Maastricht, bekend om zijn authentieke recepten en ambachtelijke werkwijze. Hun broden brengen lokale traditie en smaak rechtstreeks naar onze buffetten.

Vitamientje

Ons fruit en onze groenten komen van Vitamientje, een lokaal bedrijf dat nauw samenwerkt met boeren uit Zuid-Limburg. Door te kiezen voor seizoensproducten garanderen zij topkwaliteit én dragen ze bij aan een duurzame, regionale landbouw.

Special Roast Coffee

Om de ervaring compleet te maken, schenken we koffie van Special Roast. Hun bonen worden zorgvuldig geselecteerd en met passie gebrand, wat zorgt voor een volle, karakteristieke smaak. Met hun focus op duurzaamheid en fairtrade vertelt elke kop koffie het verhaal van vakmanschap en zorg.



S

A

A

M

Bar Bistro Saam
Forum 100
6229 GV Maastricht

+31 (0)43 204 15 90
info@barbistrozaam.nl
www.barbistrozaam.nl