



SCANDIC SANADOME NIJMEGEN CONFERENCE & BANQUET



Scandic Sanadome Nijmegen | Weg door Jonkerbos 90 | 6532 SZ Nijmegen
Conference & Banquet tel. (024) 359 72 04 | meeting.nijmegen@scandichotels.com | www.sanadome.nl

Hotelaccommodatie.....	2
Zaalcapaciteit en opstelling.....	2
Jamie Oliver's meeting concept.....	3
Jamie Oliver's Vergaderarrangementen	4
Audiovisuele apparatuur	5
Pauzes.....	6
Drankenprijzen.....	7
Lunchsuggesties.....	8
High Tea	10
Bittergarnituren	11
Dinersuggesties.....	12
Dinerbuffetten.....	13
Tapas & Hapjes buffetten	15
Het net even anders snelbuffet	18
Overige informatie van A tot Z	19
Routebeschrijving	22
Plattegrond zalen	23

Hotelaccommodatie

Scandic Sanadome Nijmegen is een 4-sterren plus hotel met 85 Deluxe en 11 Superior hotelkamers. De bijzondere architectuur van het gebouw herkent u ook in het interieur. Alle kamers zijn modern ingericht, ruim opgezet en beschikken bijna allemaal over een balkon met uitzicht op de fontein of tuin. Omdat wij weten hoe belangrijk een ontspannen nachtrust voor u is hebben wij gekozen voor bijzonder grote en comfortabele bedden. De panoramalift brengt u, vanuit iedere etage, direct naar het Thermenlandschap. Kortom een luxe beleving met bijna 'alles onder één dak!'.

Zaalcapaciteit en opstellingen

Scandic Sanadome Nijmegen is een officieel erkend als een **5 hamer vergaderaccommodatie** door "**Het Erkend Congresbedrijf**". Dit betekent dat onze kwaliteit van dienstverlening en omvang van voorzieningen voor u als opdrachtgever inzichtelijk zijn. Het aantal hamers geeft het niveau van classificatie weer en kan variëren van 1, voor de meest eenvoudige bedrijven tot en met 5 hamers voor de meest luxe. Alle geclassificeerde congresbedrijven zijn professioneel opererende bedrijven, maar de verschillen komen tot uiting in zaken als luxe, niveau van voorzieningen en overige dienstverlening. Om het aantal hamers te behouden worden wij regelmatig gecontroleerd door een onafhankelijke instantie. U kunt de normen naslaan op www.vergaderhamer.nl. Het hotel heeft 9 conferentiezalen met daglicht en heeft een capaciteit tot 240 personen, uiteraard kunnen wij inspelen op alle mogelijke technische wensen..

Scandic Sanadome beschikt over een **Boardroom** voorzien van Boardroom tafel met internetaansluiting, luxe vergaderfauteuils, geïntegreerd projectiescherm, beamer, Dolby surroundsystem en kleuren- en aromatherapie. Alle apparatuur en verlichting zijn centraal regelbaar met één afstandsbediening. De Boardroom beschikt over daglicht en is volledig te verduisteren.

	1 DAGDEEL	2 DAGDELEN	3 DAGDELEN	M2	THEATER	CABARET	U-VORM	CARRÉ
MERLOT I	€ 250,-	€ 375,-	€ 500,-	100	115	60	30	40
MERLOT II	€ 295,-	€ 442,50	€ 590,-	120	125	70	30	44
MERLOT I&II	€ 545,-	€ 817,50	€ 1.090,-	220	240	116	50	55
RIESLING	€ 200,-	€ 300,-	€ 400,-	55	45	25	20	24
PINOT BLANC	€ 132,-	€ 198,-	€ 264,-	40	30	15	12	14
PINOT GRIS	€ 132,-	€ 198,-	€ 264,-	40	30	15	12	14
PINOT NOIR	€ 132,-	€ 198,-	€ 264,-	40	30	15	12	14
SYLVANER	€ 120,-	€ 180,-	€ 240,-	28	22	12	10	12
SYRAH	€ 120,-	€ 180,-	€ 240,-	28	20	10	10	12
BOARDROOM	€ 315,-	€ 472,50	€ 630,-	40	-	-	-	10

De vergaderdagdelen zijn als volgt:

Ochtend	08.00 uur - 12.00 uur
Middag	13.00 uur - 17.00 uur
Avond	18.00 uur - 23.00 uur

De zaalhuur is exclusief 19% B.T.W.

Alle genoemde tarieven zijn geldig tot 31 december 2011, prijswijzigingen voorbehouden.

Indien u gebruik wilt maken van een analoge of digitale telefoonlijn, vernemen wij dit graag 2 weken voor aanvang van uw bijeenkomst. Tevens is in al onze zalen **gratis glasvezel Wireless internet** beschikbaar.

Jamie Oliver's meeting concept



Scandic heeft in mei 2010 de krachten samengebondeld met Top Chef Jamie Oliver om een concept te ontwikkelen voor de vergaderbehoefte. De basis ligt in het **balanceren en verspreiden van de voedingsbehoeften over de gehele dag**. Het energiepijl wordt hierdoor constant wat zorgt voor een **energierijke en inspiratieve bijeenkomst!**

Jamie Oliver heeft Scandic als hotelketen gekozen omdat de strategie van beide partijen naadloos op elkaar aan sluit:

- het inzetten van **maatschappelijk verantwoord ondernemen**
- het creëren en bewust maken van een betere wereld door **informatie** voorziening
- **bewustzijn creëren van voeding en gezondheid**
- **gemak en vernieuwing** door te voeren in het product
- toewijding aan een **bewuste levensstijl**

Jamie Oliver heeft diverse food items samengesteld die doorgevoerd worden in de meeting experience. Hiervoor zijn er diverse items bedacht door de dag heen, om bij te dragen aan een boost van energie en inspiratie op te wekken. Dit varieert van een energieke start met eigen gemaakte **energiereep** tot een **ambachtelijke maaltijdsoep** waar u **zelf de ingrediënten** bepaald door middel van een toppings-buffet.

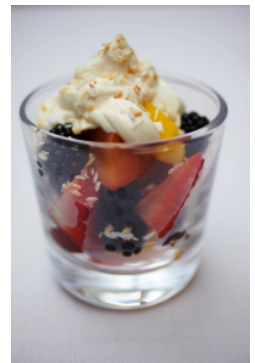
De gedachten van het concept is gemak (simplify) en bewustzijn creëren met basis ingrediënten van goede kwaliteit. **Balans in voeding creëren door deze overdag te verdelen** en zo de betrokkenheid van de gast te vergroten. Dit draagt bij tot een gegarandeerd succes van de vergadering.



Fruity Flapjack is een energyreep in een origineel zakje waarop u als gast het recept van Jamie Oliver te zien krijgt. Leuk om thuis te maken! De energyreep is gemaakt van haver die een langdurige energiepijl garandeert. Een energierijke start van de dag.



Tijdens de lunch kunt u genieten van een vers gemaakte maaltijdsoep met diverse toppings. De keuze uit de toppings geeft de gast de mogelijkheid een eigen dimensie aan de soep te geven. Hierbij serveren we afwisselend belegde minibroodjes/wraps/salade etc.



In de middagbreak worden uw gedachten letterlijk verfrist met de "Pick me up" fruitmix. Met het toppings-buffet geeft u uw eigen toeging aan deze overheerlijke mix van vers fruit.

Scandic Jamie Oliver's Vergaderarrangementen (vanaf 10 personen)

4-uurs Jamie Oliver vergaderarrangement*

Vergaderzaal met telefoon en daglicht (1 dagdeel)	10 t/m 15 personen	€ 28,00 p.p.
Schrijfblok met pen, mintjes en naamkaartjes	16 t/m 25 personen	€ 26,00 p.p.
Projectiescherm	26 t/m 45 personen	€ 24,00 p.p.
Beamer / LCD Projector	46 of meer personen	€ 22,00 p.p.
Flipover		
Kosteloos High Speed Glasvezel (draadloos) Internet in de zaal		
Onbeperkt koffie en thee		
Sanad'eau water uit eigen bron		
Ontvangst met Jamie Oliver's Fruity Flapjack (energiereep)		

4-uurs Jamie Oliver vergaderarrangement met lunch*

Vergaderzaal met telefoon en daglicht (1 dagdeel)	10 t/m 15 personen	€ 50,50 p.p.
Schrijfblok met pen, mintjes en naamkaartjes	16 t/m 25 personen	€ 48,50 p.p.
Projectiescherm	26 t/m 45 personen	€ 46,50 p.p.
Beamer / LCD Projector	46 of meer personen	€ 44,50 p.p.
Flipover		
Kosteloos High Speed Glasvezel (draadloos) Internet in de zaal		
Onbeperkt koffie en thee		
Sanad'eau water uit eigen bron		
Ontvangst met Jamie Oliver's Fruity Flapjack (energiereep)		
Jamie Oliver's "Soup's up" lunch		

8-uurs Jamie Oliver vergaderarrangement*

Vergaderzaal met telefoon en daglicht (2 dagdelen)	10 t/m 15 personen	€ 72,00 p.p.
Schrijfblok met pen, mintjes en naamkaartjes	16 t/m 25 personen	€ 70,00 p.p.
Projectiescherm	26 t/m 45 personen	€ 68,00 p.p.
Beamer / LCD Projector	46 of meer personen	€ 66,00 p.p.
Flipover		
Kosteloos High Speed Glasvezel (draadloos) Internet in de zaal		
Onbeperkt koffie en thee		
Sanad'eau water uit eigen bron		
Ontvangst met Jamie Oliver's Fruity Flapjack (energiereep)		
Jamie Oliver's "Soup's up" lunch		
Middagbreak met Jamie Oliver's Fruit Salad (fruitsalade met diversiteit aan toppings)		

12-uurs Jamie Oliver vergaderarrangement*

Vergaderzaal met telefoon en daglicht (2 dagdelen)	10 t/m 15 personen	€ 105,00 p.p.
Schrijfblok met pen, mintjes en naamkaartjes	16 t/m 25 personen	€ 103,00 p.p.
Projectiescherm	26 t/m 45 personen	€ 101,00 p.p.
Beamer / LCD Projector	46 of meer personen	€ 99,50 p.p.
Flipover		
Kosteloos High Speed Glasvezel (draadloos) Internet in de zaal		
Onbeperkt koffie en thee		
Sanad'eau water uit eigen bron		
Ontvangst met Jamie Oliver's Fruity Flapjack (energiereep)		
Jamie Oliver's "Soup's up" lunch		
Middagbreak met Jamie Oliver's Fruit Salad (fruitsalade met diversiteit aan toppings)		
3-gangen diner à la chef		
Kopje koffie ter afsluiting van het diner		

*** Toeslag voor gebruik van de Boardroom.**

Maximale capaciteit van deze zaal is 10 personen	1 dagdeel / 4-uurs	€ 150,00
Boardroomvergaderarrangement is mogelijk vanaf 5 personen	2 dagdelen / 8-uurs	€ 225,00
Vergaderzaal voorzien van alle apparatuur (zie pagina 2)	3 dagdelen	€ 300,00
Espresso Lavazza koffie en thee in de zaal		

Audiovisuele apparatuur

In overleg met u verzorgen wij al uw technische apparatuur. In een persoonlijk onderhoud lichten wij graag onze mogelijkheden toe. Uw keuze vernemen wij graag uiterlijk 2 weken voor aanvang van uw bijeenkomst.

Audio Visueel pakket (met beamer, projectiescherm en flipover)	€ 150,00
Beamer / LCD-projector	€ 120,00
Projectiescherm	€ 27,50
Flip-over inclusief papier en stiften	€ 22,50
White Board	€ 22,50
LCD Televisie	€ 150,00
Cd / DVD speler	€ 50,00
VHS video	€ 30,00
Laptop	€ 150,00
Laserpointer	€ 10,00
Bose 1,2,3 systeem	€ 100,00
Microfoon op vloer- of tafelstatief	€ 70,00
Revers / Draadloze microfoon	€ 70,00
Conference telefoon <i>(met mogelijkheid tot opname d.m.v. SD-geheugenkaart, gesprekken met Skype en MSN mogelijk)</i>	€ 75,00
Conference Box	€ 13,50
Technische assistentie	Op aanvraag

Apparatuur in Merlot zalen en de Boardroom

In de Merlot I en II en in de Boardroom is alle apparatuur geïntegreerd in de zaal, zoals een beamer, projectiescherm, DVD speler, radio, televisie, internetaansluiting mogelijkheid tot aansluiting van (revers) microfoons. Alle apparatuur is regelbaar met een afstandsbediening. Zie hierboven voor de huurprijzen van deze apparatuur voor de Merlot zalen.

Deze prijzen zijn inclusief het installeren en exclusief 19% B.T.W.
Bovengenoemde prijzen zijn per dag.

Pauses

Jamie Oliver's koffie dagarrangement (*Inclusief in Jamie Oliver*)
Gehele tijd onbeperkt koffie, thee en Sanad'eau (water uit eigen bronnen)

**Prijs per persoon,
per dagdeel**
€ 9,50

In de ochtend ontvangst met Jamie Oliver's "Fruity Flapjack", een heerlijke energiereep met haver die zorgt voor langdurige energie en dus een perfecte start van de dag.
De "Fruity Flapjack" wordt geserveerd in de vergaderzaal.

In de middag een pauze met Jamie Oliver's "Plain Fruit Salad", een verfrissende fruitsalade met een buffet van natuurlijke toppings om de fruitsalade nog lekkerder en energierijker te maken.
De "Plain Fruit Salad" wordt geserveerd in de Conference Lobby.

Koffie dagarrangement

Gehele tijd onbeperkt koffie, thee en Sanad'eau (water uit eigen bronnen)

**Prijs per persoon,
per dagdeel**
€ 8,25

In de ochtend ontvangst met "Fruity Flapjack", een heerlijke energiereep met haver die zorgt voor langdurige energie en dus een perfecte start van de dag.
De "Fruity Flapjack" wordt geserveerd in de vergaderzaal.

In de middag verzorgen wij diverse soorten luxe pastry, vers handfruit en groente stengels met een dipsausje geserveerd in de vergaderzaal.

Los te boeken

Koffie en thee met roomboterkoekjes

Prijs per persoon
€ 2,50

Koffie of thee met gebak

€ 6,35

Koffie of thee met Marikenbrood (Nijmeegse delicatess)

€ 6,00

Donut / Muffin

€ 2,50

Appelflap

€ 3,00

Luxe muffin

€ 3,25

Frisdrank naar keuze met een saucijzenbroodje

€ 5,25

Frisdrank naar keuze met diverse belegde wraps (1/2 per persoon)

€ 8,00

Smoothie met een verse fruit spies

€ 8,00

Ecologische appelsap met ecologische energiereep

€ 8,00

Drankenprijzen

Dranken

Karaf vruchtensap (1 liter)	€ 16,00
Karaf Sanad'eau (eigen bronwater, 0,8 liter)	€ 7,00
Frisdranken, per flesje	Vanaf € 2,60
Vruchtensappen, per flesje	Vanaf € 2,60

Alcoholische dranken

Wijn per glas (rood/wit/rosé)	€ 3,90
Wijn per fles (rood/wit/rosé) (tevens hebben wij een uitgebreide wijnkaart)	€ 23,40

Tappils	€ 2,60
Bier, per flesje	Vanaf € 2,80
Speciale bieren per flesje	Vanaf € 4,00

Aperitieven (port, sherry, vermouth en jenevers)	Vanaf € 3,75
---	--------------

Buitenlands gedistilleerd (cognac, whisky's en likeuren)	Vanaf € 4,90
---	--------------

Drankenarrangementen

Hollandse bar, prijs per uur (bieren, frisdranken, vruchtensappen, aperitieven & huiswijn)	€ 16,00 p.p.
---	--------------

Internationale bar, prijs per uur (Hollandse bar met toevoeging van buitenlands gedistilleerd)	€ 22,00 p.p.
---	--------------

Wijnarrangement (3 glazen)	€ 16,50 p.p.
-------------------------------	--------------

Jamie Oliver's "Soup's up" lunch
(inclusief in Jamie Oliver arrangement)

Jamie Oliver creëerde voor Scandic een uniek lunch-concept.

"Soup's up"

Een kom rijk gevulde en vers gemaakte maaltijdsoep met hierbij een buffet aan vele toppings. De keuze uit 8 toppings geeft de gast de mogelijkheid een eigen dimensie aan zijn/haar soep te geven.

Bij de soup's up lunch serveren we afwisselend belegde minibriodjes/wraps/salade etc.

De "Soup's up" lunch biedt een verse producten en ongecompliceerde maar overheerlijke gerechten. Tijdens de lunch staat er koffie, thee, melk, karnemelk en diverse vruchtensappen ter gebruik.

Prijs op aanvraag (afhankelijk van het aantal personen)

Lunch Salade Riche

Een kopje soep van de dag

Salade Riche 'Een palet van verschillende kleine vlees en visgerechten, gecombineerd met een salade geserveerd met een glas melk, karnemelk of jus 'd orange

Dessert

Prijs € 22,50 per persoon

Conferencelunch met pistolets

Een kopje soep van de dag

Luxe belegde pistoletten (2 per persoon)
geserveerd met een glas melk, karnemelk of jus 'd orange

Prijs € 17,50 per persoon

Conferencelunch met wraps

Een kopje soep van de dag

Diverse wraps
geserveerd met een glas melk, karnemelk of jus 'd orange

Prijs € 17,50 per persoon

Conferencelunch met sandwiches

Een kopje soep van de dag

Diverse sandwiches
geserveerd met een glas melk, karnemelk of jus 'd orange

Prijs € 17,50 per persoon

Conferencelunch met maaltijdsalade

Een kopje soep van de dag

Een luxe maaltijdsalade
geserveerd met een glas melk, karnemelk of jus 'd orange

Prijs € 17,50 per persoon

Lunchbuffetten

Lunchbuffet

Vanaf 20 personen

Het lunchbuffet biedt een grote verscheidenheid aan dagverse producten
Dagelijks wisselende gerechten zorgen voor een ruime variatie

Diverse soorten fijne vleeswaren, patés en kaassoorten
Variatie van koude vis- en vleesgerechten

Rauwkostsalade
Gemengde salade
Drie soorten dressing

Twee warme gerechten
Diverse broodsoorten

Vers fruit
Assortiment van taarten, mousses en bavaois

Vruchtensappen, melk, karnemelk, koffie en thee

Prijs € 22,50 per persoon

Italiaans lunchbuffet

Vanaf 20 personen

Toscaanse tomatensoep

Tramezzone met tomaat, mozzarella en pesto
Tramezzone met carpaccio en rucola
Ciabatta met roomkaas en gerookte zalm
Ciabatta met Italiaanse ham

Pasteibakje gevuld met Italiaanse kipragout

Rode bosvruchten met vanille mascarpone mousse geserveerd in een wijnglas

Vruchtensappen, melk, karnemelk, koffie en thee

€ 22,50 per persoon

High Tea

High Tea

Ontvangst met een glas Champenoise of Kir

Er zal worden geserveerd:

Diverse soorten thee
Sandwiches met diverse soorten beleg zoals:

Roomkaas,
Gerookte zalm
Rosbief

Verskillende soorten wraps
Scones
Mini quiche
Hartige soesjes

Diverse muffins
Diverse soorten cakejes
Bonbons en koekjes
Petit fours

*Deze High Tea wordt vanaf etagiaires op tafel geserveerd
Hierbij serveren wij onbeperkt koffie en thee*

De prijs van deze High Tea bedraagt € 23,50 per persoon

Borrelgarnituren

Borrelgarnituur "Flow" (8 hapjes) Hollandse kaaspuntjes Italiaanse worst Olijven	Prijs per portie € 5,50
Bittergarnituur kalfsbitterballen (8 hapjes) geserveerd met Zaanse mosterd	€ 7,00
Bittergarnituur Sanadome (10 hapjes) diverse luxe gefrituurde warme snacks	€ 8,00
Borrelgarnituur "Del Mercato" (4 hapjes) crostini's belegd met rucola en Parmaham, mozzarella en basilicum, taleggio met pijnboompitjes en tomatentapenade met gezouten ansjovis	€ 9,50
Borrelgarnituur "Hollands" (10 hapjes) roggebrood met haring, toast gerookte paling, oud Amsterdamse kaas en leverworst met Zaanse mosterd	€ 14,00
Tapas-arrangement (vanaf 10 personen) gegrilde courgette in kruidenolie, gefrituurde calamaris, garnalen piri-piri, zongedroogde tomaten, gebakken chorizo, gemarineerde mini-kippenboutjes, andalusische vleesballetjes in tomatensaus geserveerd met brood en boter	€ 16,00
Laat-je-verwennen arrangement glas champagne met een blini met gerookte zalm en kaviaar en een toastje met ganzenlever en een crostini met verse gekookte kreeft	€ 21,00
Olijven en nootjes	€ 5,00
<u>Luxe borrelhapjes</u>	Prijs per stuk
Spiesje met basilicum gemarineerde tonijn	€ 3,00
Sushi zalm met soyasaus en wasabi	€ 2,00
Gebakken gamba op wakame	€ 3,50
Spiesje met coppa di parma en meloen	€ 2,50
Side plate carpaccio en truffeldressing	€ 2,50
Side plate vitello tomato	€ 2,50

Menu I:

Salade met Italiaans gemarineerde ham en olijvendressing

In kruidenpanade gebakken scholfilet met hollandaise saus

Crème brulee van tonkabonen met vanille-ijs

€ 39,00

Menu II:

Tartaar van zalm met salade van veldsla en bieslook crème fraîche

Gebraden lendenbiefstuk met gekonfijte zilveruitjes en rode portsaus

Flensje gevuld met in sinaasappelsaus gepocheerd vers fruit en aardbeiensorbet

€ 39,00

Menu III:

Terrine van gerookte paling en Hollandse garnalen met salade van rozeval

Heldere tomatenbouillon met gepofte kerstomaatjes

Gebakken lamsfilet met spazli en truffeltapanade

Hangop met gemarineerd exotisch fruit en mangosorbet

€ 49,00

Menu IV:

Carpaccio met dressing van aceto-balsamico en Parmezaanse kaas

Gekonfijte rode mul op spaghetti van komkommer met tomatencoulis

Gebakken eendenborstfilet met saus van honing en zwarte peper

Gateau chaud van chocolade met vanillesaus en amandel-honing-ijs

€ 49,00

Menu V:

In sherrydressing gemarineerde biologische landhoenderfilet met rucolasalade

Bisque van kreeft met truffelschuim

Gegrilde heilbot op knolselderijpuree en morieljesaus

Gebraden ossehaas met kruidensaus en pommes duchesse

Mini omelet siberienne met coulis van rood fruit

€ 59,00

Flavours of the world buffet

*Een culinaire reis om de wereld met specialiteiten uit de
Mediterrane, Aziatische en Europese keuken.
U wordt uitgenodigd om de heerlijkste wereldgerechten te ontdekken en te combineren.
De culinaire creaties worden stijlvol in buffetvorm gepresenteerd.*

Koude gerechten:

Luxe Saladebuffet met diverse toppings en dressings

Rivierkreeftenstaartjes en gamba's
Spiesje met in pesto gegaarde tonijn
Fruit de mer
Sushi
Kikkoman
Gerookte heilbot met anti boise
Salade glasnoedel met tonijn
Gerookte zalm
Oesters

Carpaccio
Vitello tonato
Ham met meloen
Pesto, kaas en pijnboompitten

Soepen:

Gazpacho
Tom Yam
Mosterdsoep

Warme gerechten:

Tortellini met tomatensaus
Vegetarisch loempia
Gevulde ravioli met truffelsaus
Lasagne
Noodles met garnalen en groenten
Paella
Zwaardvis
Zalm op Japanse en Italiaanse wijze bereid
Entrecote
Aziatische kip
Yakitori
Groenten en krieltjes

Desserts:

Verscheidene soorten kazen met roggebrood en druiven
Vers fruit
Italiaans schepijs
Tiramisu
Panna Cotta
Chocoladetaart
Crème brulee
Diverse taarten

Prijs € 39,00 per persoon

Internationaal buffet

Koude gerechten:

Carpaccio met pijnboompitjes en croutons
Bordje met gerookte zalm
Shotglaasje gevuld met rilette van zalm
Pompoen gevuld met noorse garnalen
Gerookte makreel met kerriemayonaise
Coburgerham met meloen
Spiesjes met tomaat, mozzarella en basilicum
Rouleaux van gerookte gans gevuld met gekonfijte gans
Shotglaasje gevuld met krabsalade en geroosterde sherrytomaat

Soep van de dag

Salades:

Verse seizoenssalades
Variatie van gemengde salades

Warme gerechten:

Vegetarische groentenquiche met geitenkaas
Kalkoenfilet geglaceerd met truffelsalsa en truffelsaus
Gebraden varkensrollade ingestoken met knoflook
Met kruiden gemarineerde gebraden lamsbout en dragonsaus
Botervis met basmatirijst en witte wijnsaus
Met pesto gebraaiete heek
Italiaans geroosterde groenten
Lasagne van zalm met kruiden
Gepofte rozeval aardappel met kruiden yoghurt

Dessert:

Variaties van mousses en bavaois
Verse fruitsalade
Diverse taarten, zoals ijstaart
Internationaal kaasplateau met
diverse broodsoorten en boter

Prijs € 39,00 per persoon

Mangerie-buffet

Koud:

Gepocheerde zalm
Gerookte forel met mierikswortel-appelsaus
Salade Niçoise
Variatie van vleeswaren
Diverse soorten paté
Diverse soorten brood
Boter en kruidenboter

Dagverse soep:

Pommodori soep met Parmezaanse kaas

Salades:

Salade buffet met diverse garnituren
Pastasalade
Aardappelsalade
Diverse koolsalades

Sauzen:

Remouladesaus van yoghurt
Balsamicodressing
Knoflooksaus
Cocktailsaus

Warm:

Visstoofschotel met prei
Kipkluijjes in knoflook en olijfolie
Gemarineerde varkenslende
Verse krokante roergebakken groenten
Rijst of pasta

Nagerechten:

Verse fruitsalade
Diverse taarten, zoals ijstaart
Diverse soorten bavarois
Creatie van binnenlandse en buitenlandse kazen

Prijs € 46,50 per persoon

Tapas & Hapjes buffet

Koude gerechten:

Gevulde champignons
Gemarineerde fetakaas
Met roomkaas gevulde pepers
Gekonfijte uitjes in Aceto Balsamico
Gemarineerde olijven
Ansjovis in kruidenolie
Diverse Spaanse en Italiaanse kazen
Luxe broodbuffet met tapenades en kruidenboter
Salade buffet met garnituren
Zon gedroogde tomaten en groenten in olijfolie

Soepen:

Gazpacho of soep van de dag

Salades:

Verse seizoenssalades
Variatie van gemengde salades

Warme gerechten:

Pikante gehaktballetjes in tomatensaus
Gemarineerde borrelboutjes (Kip)
Calamaris ringen
Warme beenham
Garnalen in knoflook
Gebakken chorizo
Knoflook aardappelen uit de oven

Nagerechten:

Crema Catalana
Verse fruitsalade
IJstaart

Prijs € 46,50 per persoon

Tapas & hapjes buffet, basis

Koude gerechten:

Gemarineerde champignons met basilicum
Wijnbladeren gevuld met kaas
Met roomkaas gevulde pepers
Gekonfijte uitjes in Aceto Balsamico
Gemarineerde olijven
Ansjovis in kruidenolie
Diverse Spaanse en Italiaanse kazen
Luxe broodbuffet met tapenades en kruidenboter
Salade buffet met garnituren
Geroosterde groenten met kruiden

Warme gerechten:

Pikante gehaktballetjes in tomatensaus
Gemarineerde borrelboutjes (Kip)
Gefrituurde mosselen met guacamole
Garnalen in knoflook
Gebakken chorizo
Knoflook aardappelen uit de oven

Dessert:

Creme Catalana
Verse fruitsalade
shotglas met pannacotta en compote van rood fruit

Prijs € 32,50 per persoon

Het net even anders snelbuffet

Heeft u weinig tijd om te dineren maar wilt u uw gasten wel iets aanbieden, maar niet een heel diner, dan kunnen wij u het onderstaande aanbieden in buffetvorm:

Italiaans diner:

Kleine salade Caprésé (mozzarella, tomaat en basilicum) geserveerd met een Italiaans broodje

Verse gemaakte pasta met keuze uit:
Bolognaise of Carbonara geserveerd met Parmezaanse kaas en boerenbrood

Dit kunt u uitbreiden met:
Een wijnglas gevuld met fruitsalade en amaretto-sabayon

Amerikaans diner:

Amerikaanse maissoep met gerookte kip

Luxe huisgemaakte hamburger met spek, kaas, tomaat, augurk geserveerd met Amerikaans aardappelgarnituur en witte koolsalade

Dit kunt u uitbreiden met:
Een brownie met vanille ijs

Hollands diner:

Soep van doperwten met pittige worstjes

Seizoengebonden stampot
geserveerd met gehaktbal, speklapjes en rookworst en Hollandse jus

Dit kunt u uitbreiden met:
Griesmeelpudding met rode bosvruchten

Oosters diner:

Pikante Thaise kippensoep met grote garnalen, kip en kokos

Gebakken rijst geserveerd met een Maleise curry van kip met atjar tjampoer en komkommersalade en cassave

Dit kunt u uitbreiden met:
Krokant gebakken banaan en vanille ijs

*De prijs van 2-gangen is € 20,00 per persoon en de uitbreiding voor een nagerecht is € 7,50 per persoon.
U kunt uit 1 soort buffet per reservering kiezen.*

Overige informatie van A tot Z

ALGEMENE VERKOOP VOORWAARDEN	Op al onze overeenkomsten zijn de Uniforme Voorwaarden van de Federatie Horeca, gedeponeerd bij de Arrondissementsrechtbank Den Haag, van toepassing. Met veel plezier sturen wij op verzoek een exemplaar.
BEDIENINGSGELD	Bij overschrijding van de overeengekomen service tijd worden de personeelskosten doorberekend à € 50,00 per persoon per uur excl. 19% B.T.W.
BIJZONDERE MAALTIJDEN	Voor gasten met een aangepast menu op grond van een dieet of geloofsovertuiging, komen wij zoveel mogelijk tegemoet. Graag ontvangen wij uw speciale wensen uiterlijk 2 weken voor aanvang van uw bijeenkomst.
BLOEMEN EN DECORATIES	Op uw verzoek verzorgen wij graag alle mogelijke bloemdecoraties. Graag vernemen wij uw keuze uiterlijk 2 weken voor aanvang met de gewenste kleur. De prijzen zijn op aanvraag.
CHECK IN & CHECK OUT	De hotelkamers zijn beschikbaar vanaf 14.00 uur. Bij vertrek dienen u en uw gasten vóór 12.00 uur de kamer te verlaten en eventuele kosten te voldoen. Bagage kunt u in ons bagagedepot plaatsen.
ENTERTAINMENT	Wij zijn u graag van dienst bij het vinden van passend entertainment. Wij kunnen u in contact brengen met door ons geselecteerde entertainmentbureaus.
FLOW A la carte restaurant	Het ontbijt wordt dagelijks geserveerd van 07.00 tot 10.30 uur in ons restaurant. Op zaterdag en zondag van 08.00 tot 11.00 uur. De prijs bedraagt € 17,00 per persoon voor een uitgebreid ontbijtbuffet. Mocht u gebruik willen maken van ontbijt op uw hotelkamer, dan berekenen wij roomservice toeslag van € 5,00. De keuken van Restaurant Flow is geopend vanaf 18.00 tot 22.00 uur voor uw à la carte diner. Van 07.00 tot 22.00 uur kunt u roomservice bestellen op uw hotelkamer. Voor groepen kunnen wij een aparte ruimte reserveren in ons groepen restaurant Ninety.
GARDEROBE	Het hotel beschikt over een mobiele garderobe, welke wij bij uw vergaderzaal kunnen plaatsen. Deze service bieden wij u gratis aan. Het gebruik van de garderobe is op eigen risico.
KOERIERS SERVICE	Onze Front-office medewerkers zijn u graag behulpzaam bij het retourneren of verzenden van uw pakketjes of materialen. Voor het versturen van deze pakketjes brengen wij 20% handling-fee in rekening.
KURKENGELD	Indien u zelf meegebrachte champagne of wijnen wenst te nuttigen, berekenen wij u € 21,00 per fles kurkengeld exclusief 19% B.T.W.

MENUKAARTEN EN NAAMKAARTEN	Voor uw lunch of diner kunnen wij uw menukaarten verzorgen à € 3,50. Tevens verzorgen wij ook tafelkaartjes à € 2,50 en badges à € 3,00.
MENUKEUZE EN WIJNEN	Indien gewenst, sturen wij u passende menu- en wijnsuggesties. Wij hebben menu's vanaf € 39,00 per persoon. Uw keuze vernemen wij graag uiterlijk 2 weken voor aanvang van uw bijeenkomst.
NINETY A la carte restaurant	Restaurant Ninety is gesitueerd op de begane grond van Scandic Sanadome Nijmegen. Dit moderne maar vooral sfeervol ingerichte restaurant beschikt over een eigen aperitief en digestief ruimte met openhaard en leren fauteuils waarin u heerlijk kunt ontspannen vóór of na een uitgebreid diner. Dit restaurant is uitermate geschikt voor zowel zakelijke als feestelijke bijeenkomsten zoals diners, recepties, jubilarissen en bedrijfspresentaties. Vanaf 20 personen kunnen wij het restaurant desgewenst exclusief voor u reserveren. Al naar gelang de opstelling biedt het restaurant gelegenheid aan gezelschappen tot ca. 90 personen. Wij verzoeken u vooraf te reserveren.
PARKEERFACILITEITEN	Gasten van Scandic Sanadome Nijmegen zijn parkeergeld verschuldigd. U of uw gasten kunnen als u hier vergaderd een parkeerkaart voor 1 dag kopen van € 6,00. Indien u uw gasten hiermee niet wil belasten, bestaat er de mogelijkheid uitrijkaarten aan te vragen. De kosten worden aan u doorberekend. Prijsveranderingen onder voorbehoud.
PARTNER-, LADY EN LEISUREPROGRAMMA'S	Voor speciale partner-, lady- en leisureprogramma's met bijvoorbeeld een sportief en/of ontspannend karakter kunt u uiteraard bij ons terecht. U kunt hierbij denken aan golfen, beautybehandelingen, fietsen en totaal verzorgde outdoor-activiteiten. Onze Conference & Banquet afdeling maakt graag een passend voorstel op maat.
PORTERAGE SERVICE	Het hotel biedt u porterage service aan à € 4,00 per persoon in of uit. Graag ontvangen wij uw aanvraag 2 weken voor aankomst.
PUBLICATIEBORD	Op het publicatiebord in onze lobby kunnen wij een door u gewenste tekst plaatsen. Deze service bieden wij u aan. Graag ontvangen wij de tekst van uw bijeenkomst uiterlijk 2 weken voor aanvang.
ROUTEBSCHRIJVING	In deze map treft u een routebeschrijving naar Scandic Sanadome Nijmegen aan. Wanneer u meer exemplaren wenst, sturen wij u die graag toe per post of digitaal.
SPORTEN	Sanadome beschikt over een professionele fitness afdeling. Prijs op aanvraag. Vooraf reserveren is noodzakelijk.
THE CLUB LOUNGE Bar / Lobby	Onze Club lounge is de hele dag geopend tot 01.00 uur. Wij bieden groepen de mogelijkheid de bar en ons restaurant Ninety exclusief te huren.

THERMEN

In ons Thermenlandschap kunt u zich heerlijk ontspannen. Hier kunt u genieten van diverse baden, whirlpools, mint- en stoomkamer, zoutwaterbad, warm waterbaden, voetenbaden en groot Thermaal buitenbad met een temperatuur van 33°C. Tevens is het mogelijk gebruik te maken van een heerlijke massage, relaxation kuurbad met Wellness lichaamsdrukking of een gezichtsbehandeling. Voor de behandelingen adviseren wij u tijdig te reserveren. Als u een hotelovernachting gereserveerd heeft, dan kunt u gebruik maken van het Thermenlandschap. Voor groepen kunnen wij een ontspannings-programma samenstellen, met onder andere ontspanningsoefeningen en aqua-gym.

VERVOER

Wij verzorgen graag uw vervoer per bus, taxi of andere vervoersmogelijkheden.

VLAGGEN

Tijdens uw bijeenkomst bieden wij u de mogelijkheid uw bedrijfsvlag in een van onze masten te hangen. Dit vernemen wij graag uiterlijk 2 weken voor aanvang van uw bijeenkomst.

Routebeschrijving en bereikbaarheid

Scandic Sanadome Nijmegen

Weg door Jonkerbos 90
6532 SZ 'Bad' Nijmegen
Tel: +31 (0)24 359 72 00
Fax: +31 (0)24 359 72 94
E-mail: info@sanadome.nl
www.sanadome.nl
Postadres:
Postbus 31100
6503 CC 'Bad' Nijmegen

Vanuit Utrecht/Zwolle:

Vanaf de A50 neemt u de afslag Nijmegen/Venlo/Köln, dit is de A73. Als u hier afgeslagen bent, blijft u alleen nog maar rechtdoor rijden, Nijmegen in. Eenmaal in Nijmegen houdt de snelweg op en blijft u nog steeds rechtdoor rijden. Hier staat Sanadome op de ANWB-borden aangegeven.

Links ziet u het Bastion Hotel. U blijft rechtdoor rijden.

Na ± 500 meter ligt Sanadome aan de linkerkant.

Vanuit 's-Hertogenbosch:

Vanaf de A50 neemt u afslag Wijchen en gaat de A326 op. Bij de eerste rotonde (midden op het plein staan grote blokken) blijft u rechtdoor rijden. Vervolgens komt u weer uit op een rotonde, Takenhofplein, waar u eveneens rechtdoor rijdt richting centrum. Aan de rechterkant ziet u de woonboulevard, u blijft rechtdoor rijden, vervolgens gaat u na de brug en het Philips gebouw rechtsaf.

Volg de borden Sanadome / CWZ. Na ± 500 meter ligt Sanadome.

Vanuit Arnhem:

Via de Waalbrug rijdt u Nijmegen binnen. U rijdt rechtdoor tot aan een grote rotonde, Keizer Karelplein. Hier neemt u de afslag 's-Hertogenbosch/Grave, deze weg volgt u ± 3 kilometer. Nadat de weg is gesplitst, slaat u bij het tweede verkeerslicht linksaf, afslag Winkelsteeg. U volgt de borden Sanadome/CWZ. Na ± 500 meter ligt Sanadome aan uw linkerhand.

Vanuit Venlo:

De A73 rijdt u helemaal uit, u houdt de rechter rijbaan aan richting Nijmegen. Als u hier afgeslagen bent, blijft u alleen nog maar rechtdoor rijden, Nijmegen in. Eenmaal in Nijmegen houdt de snelweg op en blijft u nog steeds rechtdoor rijden. Hier staat Sanadome op de ANWB-borden aangegeven.

Links ziet u het Bastion Hotel.

U blijft rechtdoor rijden. Na ± 500 meter ligt Sanadome aan de linkerkant.

Indien u een bord gemist heeft, volgt u de borden van het Canisius Wilhelmina Ziekenhuis (CWZ).
Daarnaast is Sanadome gevestigd.

Per openbaar vervoer:

Vanaf centraal Station Nijmegen neemt u buslijn 3, 4, 8 of 11. Richting het Canisius Wilhelmina Ziekenhuis (CWZ), waar u uitstapt bij halte Sanadome.

Vanaf het station kan men ook gebruik maken van een taxi.

Plattegrond zalen

