

Maaspoort food book 2025

Banqueting & event catering



Welkom bij Maaspoort



Met een onvoorstelbare liefde voor theater en muziek, oog voor talent, de jeugd, de toekomst, een flinke dosis lef en het vermogen de wereld door de ogen van de ander te zien, lukt het ons je te verleiden, verbazen, omarmen en je te ontroeren. Welkom bij Maaspoort. Hier vieren we cultuur en het leven met een onvervalst joie de vivre.

PROEF HOE VERRASSEND REBELS SMAAKT

Herkenbare gerechten met een twist om de zintuigen te prikkelen. Sprankelende drankjes, boosting breakfast, zoete zonden, kleine, simpele of extravagante gerechten – om te delen en van te genieten. Voor vergaderen, een vakcongres of een vet feest.

ONZE MAKERS ZIJN HET GEHEIME WAPEN

Onze gasten, artiesten, makers, partners en de vele mensen om ons heen, ervaren hier 'het echte verschil maak je samen'. Ons enthousiasme, ondernemerschap en persoonlijke aandacht, raken je. We nodigen je van harte uit om mee te doen, terug te komen of het gewoon eens te proberen.

In dit food book vind je:

1. Meetings
2. Drinks & Bites
3. Lunch
4. Diner
5. Borreltijd
6. Maatwerk

Eten, drinken, muziek, theater, evenementen, service en gasten zijn de ingrediënten die ons menu bijzonder maken.



Meetings bij Maaspoort



Meetings All-inn

MEETING 4 UUR OCHTEND OF MIDDAG | 29,90

Koffie- & waterarrangement meeting, ochtend break, lunch.

MEETING 8 UUR HELE DAG | 39,90

Koffie- & waterarrangement meeting, ochtend & middag break, lunch.

Met dit arrangement krijgen de gasten in de ochtend en/of middag een energieke boost tijdens de meeting. We houden rekening met persoonlijke voedingskeuzes.

De lunch bestaat uit een assortiment luxe stokbroodjes met belegvariatie.

Optioneel toe te voegen aan de lunch:
Soep van de dag | 3,50

Drinks & Bites bij Maaspoort

DRINKS PER STUK

Koffie | thee | 3,00
Koffie speciaal | 3,50
Water 0,75L | 6,50
Fris | 3,25
Verse jus | 4,75
Bier 0,2 | 3,25
Speciaal bier | 5,50
Glas wijn | 5
Fles wijn | 27,50
Huisaperitief | 6,50

We hebben ook lekkere cocktails, mocktails, frisse non-alcoholische bieren en verse sappen.

KOFFIE- & WATERARRANGEMENT MEETING

Meeting 4 uur | 12,90

Meeting 8 uur | 18,90

Self-service bar met koffie, thee, water & fris

DRANKARRANGEMENT BORRELTijd

Bar 1 uur | 13,50

Bar 2 uur | 22,50

Bar 3 uur | 27,50

Bar 4 uur | 32,50

Bar 6 uur | 37,50

Fris, bier, wijn

Speciaal bier +5

Sterke drank +8

Verse sappen op nacalculatie

Bites

OCHTEND BREAK

Yoghurt | 4

Croissant | 3

Smoothie | 5

Scrambled eggs & toast | 8

Limburgse vlaai | 5

Petit four | 4

Diverse bars van Lamers Banketbakkerij | 4

MIDDAG BREAK

Gazpacho seizoensgroente | 6

Venloosch pasteitje | 7

Olijven, noten & knapperige kaastwisters | 7

Lunch bij Maaspoort



Bij ons maak je de volgende keuze voor de gasten: lunch uitserveren of zelf kiezen bij een foodstation? De prijs per persoon is vanaf 40 personen.

LUNCH FOODSTATION

Goed gevuld station 'Debuut' met o.a. broodjes, soep, salade of wrap | 18,50

Royaal station 'Ovatie' met uitgebreidere keuze in koude en warme gerechten | 22,50

Lunch foodstation 'Debuut'

Vers stokbrood van Bakkerij Fleuren
variatie zoet & hartig beleg
gegrilde groenten
vissalade [lokale traiteur]
oude kaas met vijgenchutney

Seizoenssoep
Couscoussalade

Sap & Zuivel

Royaal station 'Ovatie'

Gerechten lunch foodstation 'Debuut'
aangevuld met:

Venloosch pasteitje of
worstenbroodje
Scrambled eggs tomaat & waterkers
Yoghurt bowl met granola & fruit

WALKING LUNCH

5-gangen | 49

Bestaat uit meerdere kleine warme en koude gerechten, bereid met een variatie in seizoens-groente, vlees en vis. Met brood, dips en olijven op tafel.

Gasten krijgen de lunch uitgeserveerd.

Serveertijd 5 gangen: 1,5 uur

Walking lunch

Brood van Bakkerij Fleuren | gezouten roomboter | pesto

Geroosterde bloemkool | hummus | kerrie crème

Geschoeide tonijn | sushi rijst | wakame | soja vinaigrette

Wortel | paprikasoep met kurkuma

Hoender filet | aardappel taartje | wortel | gember

Chocolade cake | passievrucht gel en ijs | yuzu | pistache crumble

Diner bij Maaspoort

Bij ons maak je de volgende keuze voor de gasten: diner uitserveren of zelf kiezen bij een foodstation? Het foodstation serveren en walking dinner serveren we vanaf 40 personen. Voor kleinere gezelschappen serveren we een thetermenu of plate service

DINER FOODSTATION

Bij het foodstation kun je kiezen: ga voor ons goedgevulde station of maak het extra bijzonder met een upgrade.

Diner foodstation 'Climax' met voorgerechten, hoofdgerechten en dessert | 29,90

Royaal station 'Coulissen' met uitgebreidere keuze in koude en warme gerechten | 32,90

Exclusief station 'Curtain Call' met luxere keuze in koude en warme gerechten | 40,90

Gasten pakken zelf hun diner bij één of meerdere foodstations.

Diner foodstation 'Climax'

Voorgerechten

Knapperige groente
Serrano ham & balsamico
Krabsalade rivierkreeftjes
Seizoensoep, brood & dips

Hoofdgerechten

Geroosterde kippendij, mais
& tuinbonen in BBQ-jus
Witvis in rode curry
Romige aardappelgratin
Gebakken seizoensgroente
Gouden rijst

Dessert

Dessert parade:
twee zoete items p.p.

Tiramisu

Panna cotta roodfruit
Chocolademousse met
infusie van Amaretto

Royaal station 'Coulissen'

Voorgerechten

Gerechten diner station
+
Salade ratatouille
Salade kip, quinoa
& avocado

Hoofdgerechten

Gerechten diner station
+
Geroosterde zalm, citroen
& beurre monte
Gebakken balletjes
& tomaat

Dessert

Dessert parade:
twee zoete items p.p.

Tiramisu

Panna cotta roodfruit
Chocolademousse met
infusie van Amaretto

Exclusief station 'Curtain Call'

Voorgerechten

Gerechten diner station
+
Carpaccio & truffel
Salade caprese

Hoofdgerechten

Gerechten diner station
+
Gamba's in knoflook
Kip, pinda & krokante ui

Dessert

Dessert parade:
twee zoete items p.p.

Tiramisu

Panna cotta roodfruit
Chocolademousse met
infusie van Amaretto

DINER UITGESERVEERD

Plateservice | 21,50

Theatermenu | 3-gangen | 34

Onderstaande menu's worden in Bistro de Luif geserveerd.

Plateservice

Hoofdgerecht met friet & salade

Theatermenu

Voorgerechten

Selectie van kleine gerechten
om te delen

Hoofdgerechten

Kies uit een gerecht met groente,
vis of vlees

Dessert

Italiaanse finale, wordt verrast met tiramisu,
panna cotta roodfruit of chocolademousse
met infusie van Amaretto

WALKING DINNER

5-gangen | 49

8-gangen | 79

Het diner bestaat uit meerdere kleine warme en koude gerechten, bereid met een variatie in seizoensgroente, vlees en vis. Met brood, dips en olijven op tafel. Uiteraard is 6- of 7-gangen ook mogelijk. Gasten krijgen het diner uitgeserveerd.

Serveertijd 5-gangen: 2 uur

Serveertijd 8-gangen: 3 uur

Walking dinner 8-gangen

Brood van Bakkerij Fleuren | gezouten roomboter | pesto

Geroosterde bloemkool | hummus | kerrie crème

Paddenstoelen | sesam | geblakerde prei

Geschoeide tonijn | sushi rijst | wakame | soja vinaigrette

Op de huidgebakken kabeljauw | kappertjes rozijnen | zeevenkel

Langzaam gegaarde brisket | gamba | jus diable | geroosterde bimi

Hoender filet | aardappel taartje | wortel | gember

Drie kazen, drie karakters

Chocolade cake | passievrucht gel en ijs | yuzu | pistache crumble

Borrel bij Maaspoort



HAPJESARRANGEMENT

3 items | 9,90

5 items | 12,90

Mix van warme en koude hapjes, op mooie borrelplanken uitgeserveerd.

Bijvoorbeeld maisribs met cajunkruiden, gehaktballetjes in Limburgs bier en stroop, krokante kip met crispy chili, crostini's, krokante garnalen, mini pastei en warme hartige bladerdeegbroodjes.

Deze arrangementen zijn niet maaltijd vervangend.

TAFELGARNITUUR

Olijven, noten & knapperige kaastwisters | 3,50

Olijven, noten & knapperige kaastwisters, humus met grissini, nacho's met koude dips | 6,50

Kaas & charcuterie plank | 8,50

Popcorn extra zout & zoet | 2,50

DAY & NIGHT SNACK

Friet met mayo | 4

Bitterballen Hereford (3 stuks p.p.) | 3,75

Bittergarnituur (3 stuks p.p.) | 3,75

Mini hamburger met cheddar en jalapeño mayo | 5

Maatwerk bij Maaspoort



Wil je jouw thema, merk of verhaal terug zien in ons aanbod eten & drinken? We bedenken het graag! Laat je verrassen door ons culinaire team. Van kleurrijke macarontoren tot huisgemaakte champagnecocktail, van taco-stand tot ceviche-bar, van kaastartiflette tot Italiaanse parade.



Voorwaarden en condities bij Maaspoort



Dit zijn onze algemene spelregels:

- Ieder arrangement is mogelijk op elk moment van de dag.
- We doen enkele suggesties; op zoek naar iets anders of een combinatie? Dat kan vast!
- We eten mee met het seizoen. Als het menu zoals weergegeven in dit food book in het seizoen niet beschikbaar is, dan doen we in ons voorstel een aanpassing in het menu.
- We ontvangen dieetwensen, allergenen, geloofsovertuiging en/of bijzonderheden graag uiterlijk 72 uur van tevoren, om teleurstelling te voorkomen.
- We ontvangen het definitieve gastenaantal graag uiterlijk een week van tevoren, zodat we niet teveel voorbereiden.
- Alle prijzen zijn exclusief BTW en onderhevig aan veranderingen.
- Prijzen zijn inclusief personele service.
- Tot 40 personen wordt supplement personele inzet doorgerekend.
- De algemene voorwaarden staan op de site van Maaspoort.

Gastheer / vrouw per uur | 38,50

