

Voorwoord

Geachte gast,

Bij het organiseren van een evenement komt veel kijken, vandaar dat wij het u zo makkelijk mogelijk willen maken wanneer u ervoor kiest uw evenement in TheaterHotel De Oranjerie te laten plaatsvinden.

TheaterHotel De Oranjerie is een flexibele partner bij de organisatie van uw bijeenkomst, of het nu gaat om een omvangrijk congres, een drukbezochte bedrijfspresentatie of een kleinschalige vergadering. En niet alleen zakelijk bent u bij TheaterHotel De Oranjerie aan het goede adres. Feestelijke bijeenkomsten ter gelegenheid van een huwelijk of jubileum groeien eveneens uit tot hoogtepunten tegen het stijlvolle decor van onze warm ingerichte zalen.

De theaterzaal, met ruim 750 gerieflijke zitplaatsen, voldoet aan alle eisen voor een professionele organisatie van een symposium of congres. Onze capaciteit reikt ver. In combinatie met onze overige zalen hebben wij meermaals de organisatie voor grootschalige evenementen met 1.500 personen tot een onvergetelijk succes gemaakt. Onze 102 luxueuze hotelkamers en suites, die volledig tegemoet komen aan de hedendaagse wensen, bieden de gelegenheid uw bijeenkomst middels een overnachting comfortabel te verlengen dan wel af te sluiten.

Gelegen in het centrum van Roermond is TheaterHotel De Oranjerie uitstekend bereikbaar met zowel eigen als openbaar vervoer. Het station ligt op drie minuten loopafstand en de parkeergarage naast het TheaterHotel biedt u de mogelijkheid snel en dichtbij te parkeren. Natuurlijk is een perfecte ligging alléén niet voldoende; derhalve attenderen wij u graag op de uitgebreide faciliteiten die TheaterHotel De Oranjerie u en uw gasten kan bieden.

Heeft u speciale wensen? Wilt u een evenement op maat?
Onze medewerkers van de afdeling Banqueting vinden het een uitdaging om samen met u tot een bijzonder resultaat te komen. Neemt u voor een uitgebreide toelichting en/of rondleiding vrijblijvend contact met ons op!

Wij hopen u binnenkort te mogen verwelkomen voor een persoonlijke ontmoeting.

Monique Bakker
Banquet Sales Manager

januari 2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Bakker', enclosed within a large, loopy circular flourish.

Inhoudsopgave	<i>Pagina</i>
Voorwoord	1
Inhoudsopgave	2
Algemene informatie	3-4
Overzicht zalencapaciteit	5
Plattegrond parterre	6
Plattegrond 1 ^e etage	7
Vergaderarrangementen	8-10
Vergaderaccessoires	11
Lunch / Brood / Vergaderbreaks / Limburgse vlaaien & Zo	12
Drankenarrangementen / Consumptieprijzen	13
Hapjes	14
Menusuggesties / Food market	15
Buffetsuggesties	16-19
Dessertsuggesties	20
Hotel	21-22
Bereikbaarheid / Parkeren	23
Het Arresthuis	24

Algemene informatie

TheaterHotel De Oranjerie
Kloosterwandplein 12-16
6041 JA ROERMOND

Zaalreserveringen

Monique Bakker

Banquet Sales Manager

Telefoonnummer +31 (0)475-391420
E-Mail m.bakker@oranjerie.valk.com

Debbie Tellings / Aniek Pustjens

Telefoonnummer +31 (0)475-391423
E-Mail zaalreserveringen@oranjerie.valk.com

Algemene informatie & kamerreserveringen

Telefoonnummer +31 (0)475-391491
E-mail info@oranjerie.valk.com
Website <http://www.theaterhotelroermond.nl>
Facebook <http://www.facebook.com/theaterhoteldeoranjerie>
Kamer van Koophandel 13036429
Statutaire zetel Roermond
BTW nummer NL804007391 B01
Rekeningnummer NL92INGB0650611993
BIC INGBNL2A

Alle in deze brochure vermelde prijzen zijn inclusief 9% of 21% BTW, tenzij uitdrukkelijk anders vermeld. Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Op alle reserveringen en diensten zijn De Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. U kunt deze voorwaarden vinden op www.khn.nl.
Op verzoek zenden wij u deze graag toe.

Allergenen

In onze gerechten kunnen allergenen aanwezig zijn. Onze medewerkers informeren u graag hierover. Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keukens echter nooit 100% uit te sluiten.

MVO

TheaterHotel De Oranjerie hecht veel waarde aan maatschappelijk verantwoord ondernemen. Zowel bij de interne bedrijfsvoering als bij de keuze van leveranciers en producten houden we nauwlettend rekening met onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. Wij ondernemen met aandacht voor het welzijn en de gezondheid van u en van onze medewerkers en leveren een bijdrage aan maatschappelijke doelen door middel van sponsoring. Wij maken waar mogelijk gebruik van lokale leveranciers en streekproducten.

Green Key

Met het Green Key keurmerk laat TheaterHotel De Oranjerie zien dat er een concreet beleid wordt gevoerd betreffende het verduurzamen van ons hotel-, restaurant- en vergaderproduct. Green Key is een bekend internationaal keurmerk voor duurzame bedrijven in de hotel- en recreatiebranche. Aan dit keurmerk kunt u zien dat wij er alles aan doen om de druk van onze onderneming op natuur en milieu te minimaliseren. Daarmee gaan we een stap verder dan de reguliere wet- en regelgeving vereist. Om Green Key gecertificeerd te blijven, zijn wij continu bezig om ons product verder en nog beter te verduurzamen.



Overzicht zalencapaciteit

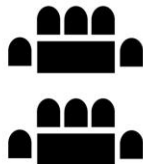
Maximale opstellingen

Zaal	m ²	Lxb h	Theater	Cabaret	Carré	U- vorm	Blok	Diner	Feest
Parterre									
Max Guillaume	52	8x6.5 2.90	50	36	<i>nvt</i>	20	16	40	<i>nvt</i>
Emile Seipgens	71	8x9 2.90	45	36	<i>nvt</i>	18	20	40	<i>nvt</i>
Kloosterzaal	82	9x9 2.70	73	54	28	22	20	57	57
Salle de Fête	514	28x18.5 7	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	290	400
Salle de Fête + Lobby + galerij	837		<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	400	700
Theaterzaal	625	25x25 7	794	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>
Eerste etage									
Mathieu Boessen	30	8x4 2.80	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	10	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>
Frans Douven	47	8x6.5 2.80	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	12	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>
Pierre Cuypers	56	8x8 2.80	45	32	<i>nvt</i>	19	16	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>
Frans Dupont	56	8x8 2.80	45	32	<i>nvt</i>	19	16	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>
Theatersociëteit	84	14.2x6 2.85	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	12	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>
Orange Club	82	9x9 2.85	73	54	28	22	20	50	50
Leo Franssen 1*	226	20x11.5 2.80	188	132	60	40	<i>nvt</i>	150	200
Joep Nicolas 2*	255	22x11.5 2.80	229	168	72	46	<i>nvt</i>	190	200
Combinatie 1+2*	481	42x11.35 2.80	423	297	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	<i>nvt</i>	350	400

Theater



Cabaret



Carré



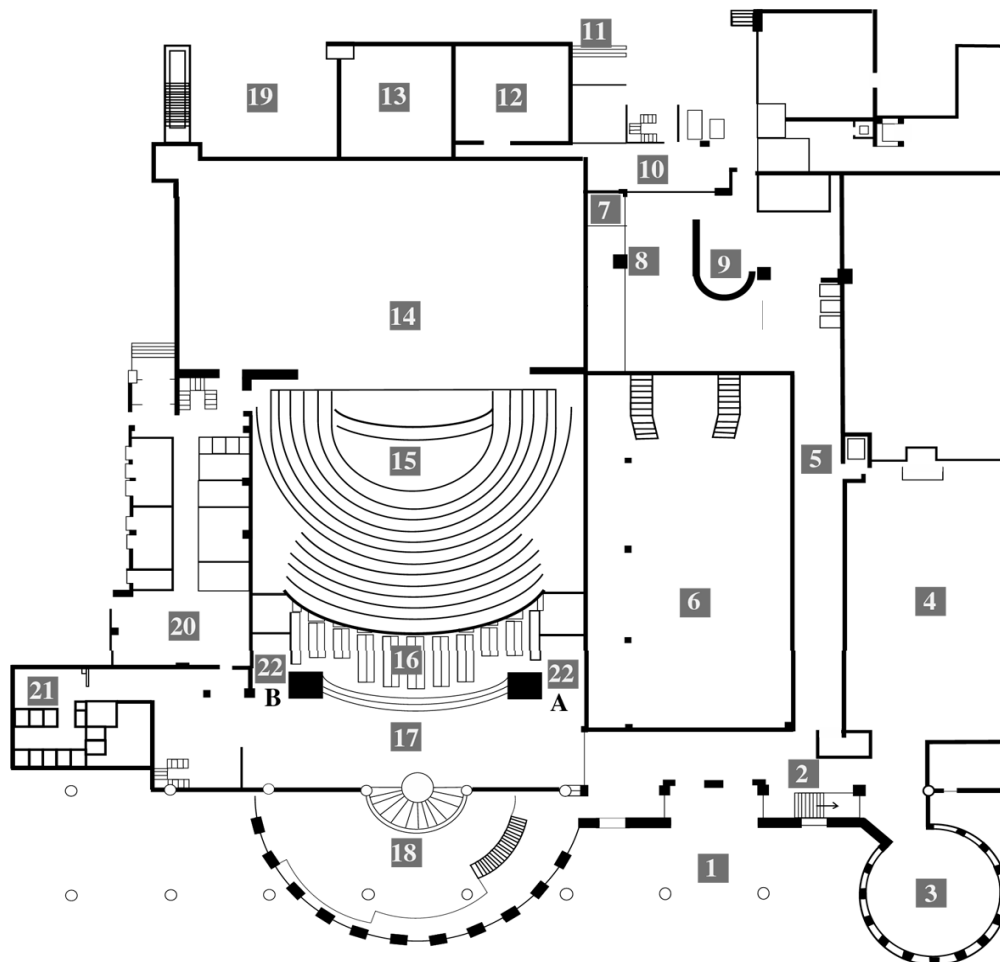
U-vorm



Blokvorm



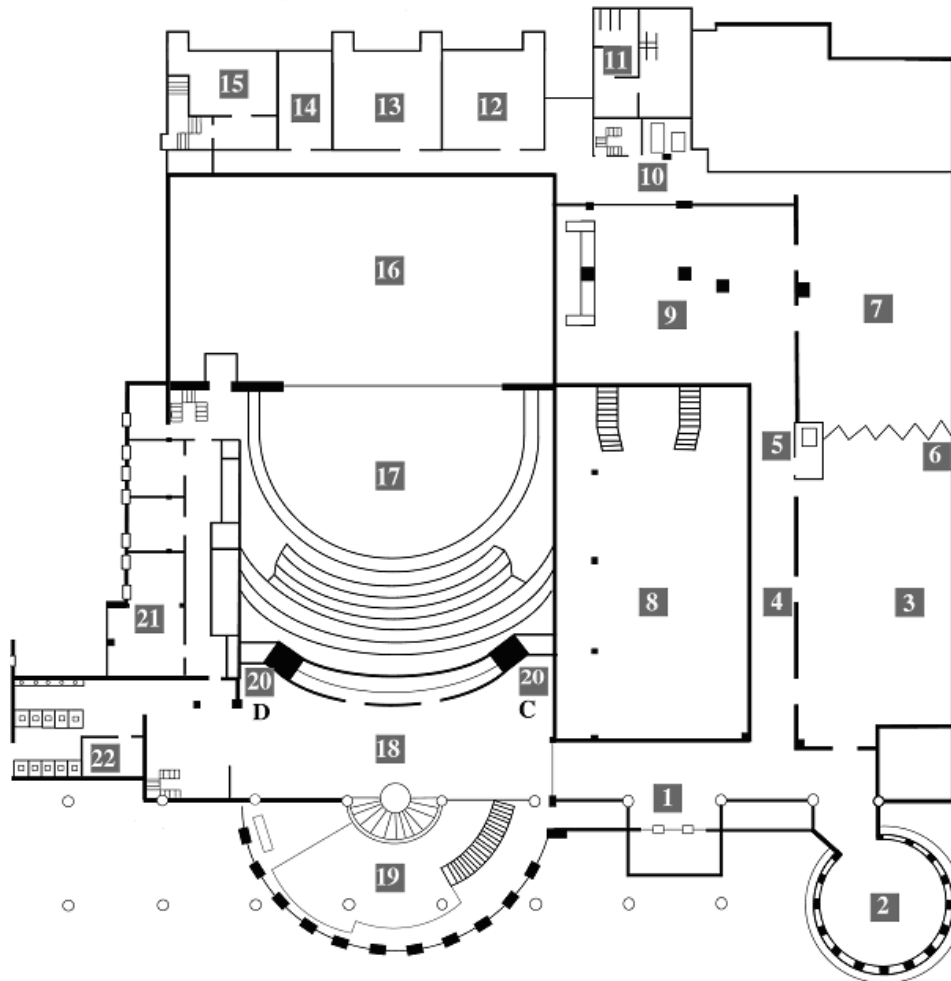
Plattegrond parterre



Legenda

1	Hoofdingang	12	Max Guillaume zaal
2	Toiletten / Wijnkelder	13	Emile Seipgens zaal
3	Kloosterzaal	14	Toneel
4	Brasserie L'Orange	15	Theaterzaal
5	Lift	16	Garderobe
6	Salle de Fête	17	Wim Sonneveld Foyer
7	Bagagekast	18	Cerise Grand Café
8	Business point	19	Laden & lossen theater
9	Receptie / Theaterkassa	20	Artiestencafé
10	Hotelliften	21	Toiletten theater
11	Hotelingang	22	Ingang theater A-B

Plattegrond 1^e etage



Legenda

1	Wim Kan Foyer	12	Frans Dupont zaal
2	Orange Club	13	Pierre Cuypers zaal
3	Leo Franssen zaal	14	Mathieu Boessen zaal
4	Galerij	15	Frans Douven zaal
5	Lift	16	Toneeltoren
6	Mobiele wand	17	Theaterzaal
7	Joep Nicolas zaal	18	Toon Hermans Foyer
8	Vide	19	Cerise Grand Café 1 ^e etage
9	Lobby	20	Ingang theaterzaal C-D
10	Hotelliften	21	Theatersociëteit
11	Toiletten	22	Toiletten theater

Vergaderarrangementen

Onderstaand vindt u onze standaard arrangementen. Naast deze arrangementen zijn er in overleg natuurlijk vele varianten mogelijk, aangepast aan uw wensen. Tevens bestaat de mogelijkheid om bij meerdaagse congressen de arrangementen te combineren.

De koffiecorner, gelegen op de lobby, is het centrale ontmoetingspunt. Met WiFi bij de hand, kunt u hier even werken, bijpraten of genieten van een korte break. Wanneer u reserveert op basis van een vergaderarrangement, kunt u hier gedurende de hele duur van het arrangement gebruik van maken. Uw gasten kunnen in een ontspannen setting genieten van een heerlijk kopje verse koffie, cappuccino, thee en frisdranken. Uiteraard zorgen wij ook voor wat lekkers erbij: zoete lekkernijen, fruit, snoep en 's middags hartige hapjes.

De dagdelen zijn van 08:30-12:30 uur, 13:30-17:30 uur en 19:00-23:00 uur.



Vergaderarrangement 1 dagdeel

- Inclusief:
- onbeperkt koffie en/of thee
 - onbeperkt tafelwater en frisdrank
 - lekkernijen en handfruit
 - chocolaatjes en pepermuntjes in de zaal
 - flip-over met schrijfgerei
 - projectiescherm
 - beamer *
 - schrijfblok en pen

Prijs per persoon:

€ 12,00

Vergaderarrangementen

Vergaderarrangement 1 dagdeel inclusief lunch

- Inclusief:
- onbeperkt koffie en/of thee
 - onbeperkt tafelwater en frisdrank
 - lekkernijen en handfruit
 - chocolaatjes en pepermuntjes in de zaal
 - flip-over met schrijfgerei
 - projectiescherm
 - beamer *
 - schrijfblok en pen
 - vergaderlunch **12:30-13:30 uur**
- inclusief koffie, thee, melk en verse jus d'orange

Prijs per persoon: € 28,50

Vergaderarrangement 2 dagdelen inclusief lunch

- Inclusief:
- onbeperkt koffie en/of thee
 - onbeperkt tafelwater en frisdrank
 - lekkernijen en handfruit
 - chocolaatjes en pepermuntjes in de zaal
 - flip-over met schrijfgerei
 - projectiescherm
 - beamer *
 - schrijfblok en pen
 - vergaderlunch **12:30-13:30 uur**
- inclusief koffie, thee, melk en verse jus d'orange

Prijs per persoon: € 32,00

Vergaderarrangement 2 dagdelen inclusief diner

- Inclusief:
- onbeperkt koffie en/of thee
 - onbeperkt tafelwater en frisdrank
 - lekkernijen en handfruit
 - chocolaatjes en pepermuntjes in de zaal
 - flip-over met schrijfgerei
 - projectiescherm
 - beamer *
 - schrijfblok en pen
 - diner: twee gangen menu inclusief twee consumpties

Prijs per persoon: € 45,00

Vergaderarrangementen

Arrangement 3 dagdelen incl. lunch en diner

- Inclusief:
- onbeperkt koffie en/of thee
 - onbeperkt tafelwater en frisdrank
 - lekkernijen en handfruit
 - chocolaatjes en pepermuntjes in de zaal
 - flip-over met schrijfgerei
 - projectiescherm
 - beamer *
 - schrijfblok en pen
 - vergaderlunch **12:30-13:30 uur**
inclusief koffie, thee, melk en verse jus d'orange
 - diner: twee gangen menu inclusief twee consumpties

Prijs per persoon: € 65,00

Zaalhuur op aanvraag.

* In plaats van een projectiescherm en een beamer zijn in de Mathieu Boessen zaal en de Theatersociëteit een televisiescherm inclusief.

Afgestemd op uw wensen zijn er diverse aanvullingen en aanpassingen op alle arrangementen mogelijk. De prijzen zullen hierbij worden aangepast. Om een indruk te geven van de mogelijkheden volgen hieronder enkele suggesties:

	<i>Pagina</i>
Overnachting in TheaterHotel De Oranjerie of Hotel Het Arresthuis	21-22 24
Naborrel op basis van een drankenarrangement	13
Inhuren van audiovisuele middelen	11
Vervanging van het twee gangen menu door een menu of buffet naar keuze	15-20



Vergaderaccessoires

Standaard in onze vergaderzalen

Gratis WiFi
Daglicht
Goede verlichting
Airconditioning of klimaatbeheersing
Beamer inclusief projectiescherm of televisiescherm
Flip-over met stiften en papier

Audiovisuele hulpmiddelen

Cd-speler	€ 30,-
Dvd-speler	€ 30,-
Flip-over met papier en stiften	€ 18,-
White-board en stiften	€ 23,-
Draadloze handmicrofoon	€ 75,-
Reversmicrofoon	€ 75,-
DPA-microfoon	€ 75,-
Laptop	€ 85,-
Spot, LED Par	€ 10,-
Spanscherm (2,40 x 1,80 m)	€ 35,-
Opzichtscherms (2,25 x 3 m)	€ 45,-
Opzicht- of doorzichtscherms (3 x 4 meter)	€ 85,-
Doorzichtscherms (5 x 2,90 m)	€ 200,-
Beamer t.b.v. Salle de Fête of theaterzaal	€ 650,-
Licht- en geluidsinstallatie Salle de Fête	<i>op aanvraag</i>

Diversen

Schrijfblok en pen, per persoon	€ 1,50
Podium, per deel (2 m ²)	€ 21,00
Katheder	€ 15,00
Piano	€ 121,00
Vleugel	€ 283,75
Dansvloer, per m ²	€ 3,50
Technische assistentie	<i>op aanvraag</i>

Bovenstaande prijzen zijn **exclusief** BTW.

Lunch

Vergaderlunch

De vergaderlunch bestaat uit diverse luxe belegde broodjes en broodsoorten, een assortiment rijkelijk gegarneerde salades, soep van de dag en drie warme items. Het is een wisselend aanbod van dagverse producten van het seizoen, waarbij er voldoende keuze is tussen vis, vlees en vegetarisch. Koffie, thee, melk en verse jus d'orange zijn inclusief.

Prijs per persoon: € 16,50

Brood

Ons brood wordt dagelijks vers afgebakken en het assortiment bestaat uit onder andere vloerbrood, maïsrollen en stokbrood.

Broodassortiment

Diverse broodjes en broodsoorten rijkelijk belegd met bijvoorbeeld: belegen kaas met grove mosterdmayonaise of boeren ham, piccalilly en augurk of kip en kerriemayonaise

Per stuk: € 3,20

Broodassortiment met standaard en luxe beleg

Per stuk: € 3,60

Broodassortiment met luxe beleg

Diverse broodjes en broodsoorten rijkelijk belegd met bijvoorbeeld: brie, honing en walnoten of rosbief en grove mosterd crème of garnalensalade

Per stuk: € 4,20

Vergaderbreaks

Candybar ** € 1,00

Handfruit ** € 1,55

Vietnamese loempia met chilisaus ** € 1,95

Verse pizza, per punt * € 2,85

Flammkuchen * € 2,85

Brabants worstenbroodje € 3,20

Broodje kroket met mosterd € 3,85

Wrap * € 4,10

Salad shaker * € 4,35

Kop soep met soepstengels en croutons * € 4,65

* Vegetarisch mogelijk

** Vegetarisch

Limburgse vlaaien & Zo

Assortiment zoete lekkernijen, per persoon € 1,00

Gevulde koek € 1,00

Muffin € 2,00

Limburgse vlaai (afname per hele vlaai / 10 punten) *per punt* € 2,90

Luxe Limburgse vlaai *per punt* € 3,90

Drankenarrangementen

Voor uw ontvangst, naborrel of feestavond bieden wij u de mogelijkheid om een drankenarrangement te nemen. Het drankenarrangement omvat: huiswijnen, bier, Port, sherry, vermouth, jenevers, frisdranken, vruchtensappen, koffie en thee.

Drankenarrangement	Prijs per persoon
- Gedurende ½ uur	€ 4,30
- Gedurende 1 uur	€ 6,40
- Gedurende 2 uur	€ 11,10
- Gedurende 3 uur	€ 15,30
- Gedurende 4 uur	€ 19,00
- Gedurende 5 uur	€ 22,50

Bij eventuele verlenging wordt € 2,70 p.p. per half uur extra berekend.

Consumptieprijzen

Diverse alcoholvrije dranken	
Kop koffie	€ 2,50
Kop Nespresso koffie	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,70
Kan koffie	€ 15,50
Kop thee	€ 2,50
Kan thee	€ 15,50
Glas of flesje frisdrank	€ 2,50
Flesje fristi, chocomel	€ 2,50
Fles tafelwater (0,75 l.)	€ 4,20
Flesje Bavaria alcoholvrij bier	€ 3,00
Kan fruitwater	€ 4,50
Glas vruchtensap	€ 2,50
Flesje vruchtensap	€ 2,70
Kan verse jus d'orange	€ 14,70
Kan melk	€ 7,70
Diverse alcoholhoudende dranken	
Bavaria pils van het vat	€ 2,50
Flesje Bavaria bier	€ 2,90
Diverse jenevers	€ 2,70
Port, sherry, vermouth	€ 3,50
Huiswijn, per glas	€ 3,60
Huiswijn, per fles	€ 19,50
Kir Royal	€ 5,40
Glas Cava	€ 5,20

Informeer ook naar onze wijnkaart. In verband met de levertijden vernemen wij uw keuze graag minstens twee weken voor aanvang.

Hapjes

Koude hapjes

Hapjesassortiment

Assortiment hapjes bestaande uit minimaal drie varianten,
zoals bijvoorbeeld:

Caprese prikker

Bruschetta serranoham met meloenchutney

Bruschetta gerookte zalm, komkommerroomkaas en limoenmayonaise

Per stuk: € 1,00

Hapjesassortiment uitgebreid met luxe hapjes

Assortiment hapjes zoals hierboven omschreven aangevuld met
luxe hapjes

Per stuk: € 1,30

Luxe hapjesassortiment

Assortiment luxe hapjes bestaande uit minimaal drie varianten,
zoals bijvoorbeeld:

Bruschetta steak tartaar, cornichon, Amsterdams uitje en parmezaan

Bruschetta geitenkaasmousse, peer, honing en walnoot

Glaasje Hollandse garnalen, suikersla en espuma van Whiskysaus

Per stuk: € 1,55

Schaaltjes

Schaaltje met gemarineerde feta en olijven * € 3,35

Glaasje borrelmix * € 3,00

Borrel plateau bestaande uit diverse luxe vleeswaren, camembert,
oude kaas, gemarineerde olijven, broodstengels en tapenade* € 18,00

** voor ca. 6 personen*

Warme hapjes

Bitterbal € 0,65

Gemengd warm bittergarnituur: € 0,85

Assortiment van bitterballen, frikadelletjes, sesamstick, vlammetje
en vegetarische mini-loempia

Gefrituurde sesambroodstick gevuld met kip met rode currysaus € 0,95

Mini worstenbroodje € 1,00

Kippenspiesje met Oosterse marinade € 1,30

Puntzakje Franse frietjes € 1,55

Geroerbakte scampi afgeblust met licht pikante sojasaus € 2,55

Gamba gepaneerd in broodkruim, kokos en limoen € 3,05

Mini runderhamburger met suikersla, tomaat, augurk en
boeren Cheddar kaas € 3,20

De prijzen voor de hapjes zijn per stuk.

Menusuggesties

In overleg kan er een menu samengesteld worden uit de actuele seizoengerichte menukaart van Brasserie L'Orange. Wij kunnen ook een menu op maat maken. Dineren in een aparte zaal behoort uiteraard ook tot de mogelijkheden. Bij dieetwensen wordt voor een passend alternatief gezorgd.

Drie gangen keuzemenu	€ 32,50
Vier gangen keuzemenu (waarvan een gang soep)	€ 37,50

Food market

Speciaal voor feestavonden waarbij u zich informeel wilt kunnen bewegen, bieden wij u andere mogelijkheden aan. Meermaals hebben wij dit concept mogen verzorgen en tot een onvergetelijk succes gemaakt. Een bijzondere belevenis waar nog lang over gesproken zal worden.

Loop langs de verschillende kraampjes die op diverse plekken opgesteld staan, waar bij ieder kraampje weer wat anders lekkers te krijgen is. Enkele voorbeelden: Oosters, pasta, Mediterraans, pizza, snacks, vis, kaas, etc. Bij een feestavond met een thema kunnen de kraampjes hierop afgestemd worden.

Wij luisteren graag naar uw wensen, zodat wij een voorstel kunnen doen, afhankelijk van uw budget en voorkeuren.



Buffetsuggesties

Buffet 1

vanaf 25 personen

Koude gerechten

Tumblers met garnalen en luchtige cocktailsaus
Gerookte zalm met limoenmayonaise, bosui en komkommer
Spiegel met diverse seizoengebonden vissoorten
Serranoham met meloen, rucola en aceto balsamicosiroop
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
Zacht gegaarde fricandeau met gemarineerde champignons,
geroosterde paprika, gegrilde courgette en pesto

Salades

Salade Caprese
Caesarsalade
Twee salades van het seizoen, zoals bijvoorbeeld aspergesalade
Bladsla: rucola, rode biet en babypinazie

met apart geserveerd:

Huisdressing, olijfolie, aceto balsamico en vier garnituurtjes zoals bijvoorbeeld:
gedroogde tomaat, parmezaan, bosui en pijnboompitjes

Warme gerechten

Runderbiefstukjes met rode wijn- en truffelsaus
Witvis van het seizoen op gestoofde prei met botersaus
Aardappelgerecht van het seizoen
Seizoengebonden groenten

Broodsoorten

Assortiment mini broodjes
Vloerbrood
Roomboter
Kruidenboter
Tapenade
Aioli

Prijs per persoon:

€ 26,50

Buffetsuggesties

Buffet 2

vanaf 25 personen

Inhoud van buffet 1 uitgebreid met:

Koude gerechten

Gepocheerde zalm met romige komkommer-tomatencrème
Kipcocktail met gedroogde vijg en yoghurt- mintsaus

Warme gerechten

Coq-au-vin
Varkenshaaspuntjes met satésaus
Rijst

Prijs per persoon:

€ 30,50

Buffet 3

vanaf 25 personen

Inhoud van buffet 2 uitgebreid met:

Koude gerechten

Glaasje met steak tartaar
Ham met been aan buffet gesneden
Toevoeging: gerookte paling bij de spiegel van diverse seizoengebonden vissoorten
Toevoeging: gepocheerde en gemarineerde zeevruchten bij de gepocheerde zalm

Warme gerechten

Gegrilde kreeft met Hollandaisesaus
Toevoeging: gebakken gamba's bij de witvis

Prijs per persoon:

€ 35,50

Buffetsuggesties

Streekbuffet

vanaf 25 personen

Koude gerechten

Tumbler Geulforel met erwten, mint en citroenmayonaise
Gerookte zalm met Limburgse mosterd-dillemayonaise
Spiegel met diverse seizoengebonden vissoorten
Licht gerookte kalkoenfilet met salsa
Ham van "Livar" varkenslende met paté en geroosterde rode ui met daarbij
pruimen, vinaigrette en pistachenootjes
Carpaccio gesneden van Limburgs rundvlees met truffelmayonaise,
zonnebloempitjes en geraspte Parmezaanse kaas

Salades

Huzarensalade met gevulde eitjes
Aardappelsalade
Salade van het seizoen, zoals bijvoorbeeld zuurkoolsalade met mosterd en honing
Bladsla: rucola, rode biet en babypinazie

met apart geserveerd:

Huisdressing, olijfolie, aceto balsamico en vier garnituurtjes zoals bijvoorbeeld:
gedroogde tomaat, parmezaan, bosui en pijnboompitjes

Warme gerechten

Limburgs runderzuurvlees
Bloedworstjes met appel
Gebakken "Livar" procureur met Whiskysaus
Witvis van het seizoen op bijpassende groenten en tomaten-Sherryroomsaus
Groente- en aardappelgerecht van het seizoen, zoals bijv. stampot
of asperges met gekookte aardappel

Broodsoorten

Vloerbroden
Assortiment van mini broodjes
Tapenade
Kruidenboter en roomboter

Prijs per persoon:

€ 28,50

Buffetsuggesties

Italiaans buffet

vanaf 25 personen

Koude gerechten

Carpaccio met truffel en Parmezaanse kaas

Vitello tonnato: kalfsmuis met tonijncrème, kappertjes, olijven, rucola en gedroogde tomaat

Parmaham met artisjok gemarineerd met knoflook, ui, citroen, peterselie en rucola

Salades

Penne pastasalade met gegrilde groenten, tomaatjes en olijven

Salade Caprese: tomatensalade met mozzarella, pesto en rode ui

Caesarsalade: kip, Romeinse sla, ansjovis en Parmezaanse kaas

Geroosterde groentesalade met aceto balsamico en olijfolie

met apart geserveerd:

olijfolie, aceto balsamico, olijven, pijnboompitjes, gedroogde tomaat, fijn geraspte Parmezaanse kaas en rucola

Warme gerechten

Gegrilde vis op peperonata

Lamskoteletjes op gebakken zoete aardappel met rozemarijnsaus (apart)

Varkenshaas op courgette, gedroogde tomaat en pancetta met

romige Marsalasaus verrijkt met salie

Casarecce pasta met olijven, aubergine en rucola

Gnocchi con patate met tomatensaus, tijm, rozemarijn, knoflook, citroen en witte bonen

Brood

Assortiment mini broodjes

Vloerbroden: ciabatta en zuurdesem

Tapenade

Salsa verde

Roomboter

Kruidenboter

Prijs per persoon:

€ 30,50

Dessertsuggesties

Dessertbuffet "L'Orange": *vanaf 25 personen* à € 11,50

Op ons dessertbuffet vindt u een grote variëteit aan zoetigheden:
torens van slagroomsoesjes gedoopt in chocolade,
glasjes gevuld met diverse mousses, huisgemaakte tiramisu,
panna cotta met bosvruchtencompote, diverse bavaraises,
mini crème brûlée, taarten, verse fruitsalade en slagroom.
Daarnaast staat er een ijsitrine met vier tot zes soorten ijs
en diverse dessertsauzen.

Mogelijke uitbreidingen op Dessertbuffet "L'Orange":

Uitbreiding met spectaculaire presentatie: *bij minimaal 50 personen* € 257,-

Het dessertbuffet wordt op een grote wagen met vuurwerk,
muziek en rook naar binnen gereden.

Kaasplank: *vanaf 25 personen*

Kaasplank met diverse soorten kazen:
geiten-, witschimmel-, blauwader-, roodbacterie-, harde en
half harde kazen. De kazen worden begeleid door notenrogge-
brood, Limburgse rinse appelstroop en vijgencompote.

Als uitbreiding van het dessertbuffet, per persoon à € 2,10
Los, per persoon à € 8,75

Chocoladefontein: *vanaf 50 personen*

Chocoladefontein, welke met melkchocolade gevuld is, waarin
seizoenfruit, wafeltjes, marshmallows en slagroomsoesjes
gedipt kunnen worden.

Als uitbreiding van het dessertbuffet, per persoon à € 3,10
Los, per persoon à € 10,80

Dessert op bord *op aanvraag*

Friandises à € 2,55

Hotel

U kunt uw privé of zakelijk bezoek aan TheaterHotel De Oranjerie verlengen met een verblijf in één van de luxe hotelkamers of suites. De ruim bemeten kamers zijn allen voorzien van airconditioning, koffie- en theefaciliteiten, telefoon, flat screen-tv en kluisje. De gerieflijke badkamer heeft vanzelfsprekend een ligbad en/of douchecabine, wastafel, toilet en haardroger.

U kunt gratis parkeren en onbeperkt gebruik maken van gratis WIFI. Ook kunt u in alle kamers gebruik maken van onze roomservice. Als hotelgast kunt u gratis gebruik maken onze fitness faciliteiten. Wij bieden (tegen betaling) massages aan op uw hotelkamer, deze kunt u bij uw reservering boeken. Kortom, het hoeft u aan niets te ontbreken.

Comfort Kamers

U verblijft in een ruime comfort kamer met comfortabele bedden en badkamer voorzien van ligbad en/of aparte douche en toilet. De comfort kamer beschikt over een ruim werkbureau, garderobe en een apart zitje.



Comfort Deluxe kamers

Deze klassiek ingerichte kamer is van alle gemakken voorzien om u een heerlijk uitgerust verblijf te bieden. U vertoeft in een ruime kamer met comfortabel tweepersoonsbed en badkamer voorzien van ligbad met aparte douche en toilet. Deze suite beschikt over een ruime zithoek en garderobekast.



Executive Suites

Deze lichte, ruime en moderne suite is van alle gemakken voorzien om u een heerlijk uitgerust verblijf te bieden. U vertoeft in een ruime suite met comfortabel tweepersoonsbed en badkamer voorzien van ligbad met aparte douche en toilet. Deze suite beschikt over een zithoek en koffiemachine, notenmix en fles tafelwater, garderobekast en een ruime zithoek met bank en schouw.



Deluxe Suites

Dit mooie, moderne suite ligt bovenin de hoteltoeren en geeft u een prachtig uitzicht over de stad Roermond. Deze suite is van alle gemakken voorzien om u een heerlijk uitgerust verblijf te bieden. U vertoeft in een luxe suite met comfortabel tweepersoonsbed en badkamer voorzien van ligbad en gescheiden toilet. Deze suite beschikt over een koffiemachine, notenmix en fles tafelwater, garderobekast en ruime zithoek met bank. Ook beschikken onze suites over een ruim balkon met loungebanken.



Kamerprijzen 2021

	Eenpersoonskamer	Tweepersoonskamer
Comfort & Comfort Deluxe	€ 79,00 - € 149,00	€ 93,00 - € 163,00
Comfort Deluxe Klassiek	€ 104,00 - € 174,00	€ 118,00 - € 191,00
Executive Suite & Deluxe Suite	€ 119,00 - € 189,00	€ 133,00 - € 203,00

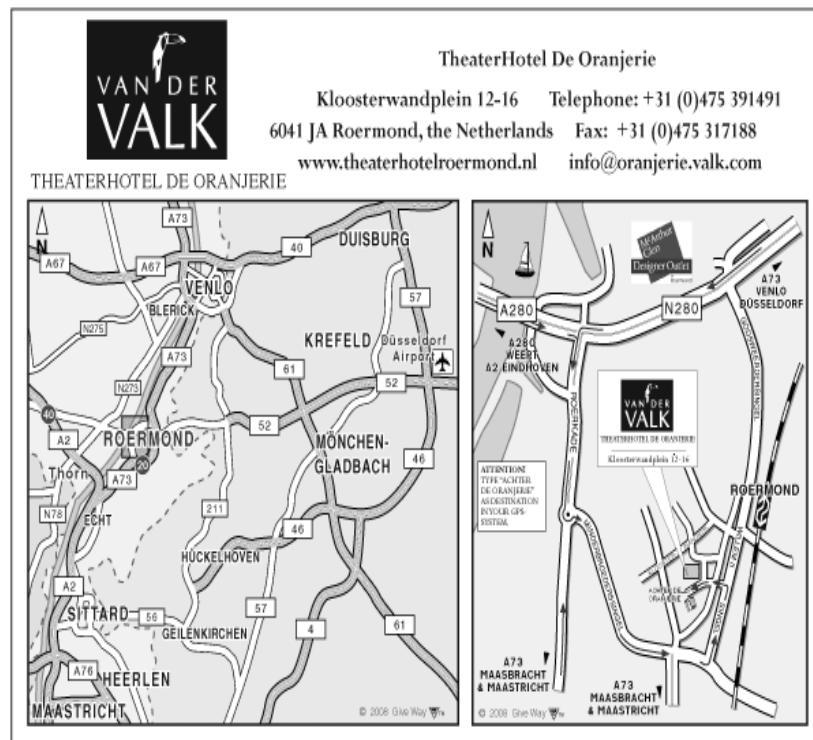
De kamerprijzen zijn inclusief ontbijtbuffet, maar exclusief toeristenbelasting à € 2,05 per persoon per nacht.

Bereikbaarheid, Parkeren

TheaterHotel De Oranjerie is gelegen op 3 minuten loopafstand van NS- en busstation. De parkeergarage naast het TheaterHotel biedt u de mogelijkheid snel en dichtbij te parkeren.

Bij navigatie gebruikt u het adres: Achter de Oranjerie.

Komende uit alle richtingen met eigen vervoer volgt u in Roermond deze borden:





Het Arresthuis

Het in 2011 geopende hotel werd tussen 1863 tot 2007 gebruikt als de gevangenis van Roermond en heeft dan ook een zeer rijke geschiedenis. Ooit een plaats, waar niemand vrijwillig kwam, nu een luxe vijf sterren hotel met 40 kamers en suites, waar iedereen zich met liefde zal laten opsluiten. De oude elementen van de gevangenis zijn intact gebleven, waardoor het pand een zeer karakteristieke sfeer heeft. Deze unieke plek is niet alleen een prachtige locatie voor een overnachting, diner en vergadering, maar ook voor een lekkere lunch of een gezellige borrel.

Damianz

Het restaurant, Damianz is het culinaire hart van Het Arresthuis en een begrip in Roermond en verre omstreken. Eén van de redenen daarvoor is de uitzonderlijke menukaart met keuze tussen het Damianz menu of het Chefs menu. Bij het Damianz menu kunt u kiezen tussen heerlijke wisselende gerechten, terwijl het Chefs menu bestaat uit de signature dishes van onze Chef-kok. Naast de menukaart heeft het restaurant, Damianz ook een speciale wijnkaart met een keur aan biologische wijnen. Perfect om te combineren met het heerlijke eten.

Vergaderen

Een viertal vergaderzalen bieden gelegenheid voor groepen in verschillende groottes en zijn uitgerust met alle moderne en technische gemakken.

Wilt u een vrijblijvende offerte aanvragen, neem contact met ons op via onderstaande telefoonnummers of stuur een e-mail met uw contactgegevens zodat wij contact met u op kunnen nemen.

Contact:

Hotel : Het Arresthuis
 Adres : Pollartstraat 7
 6041 GC Roermond
 Telefoonnummer : +31 (0)475-870870
 E-mail algemeen : info@hetarresthuis.nl
 E-mail zaalreserveringen : zaalreserveringen@hetarresthuis.nl
 Website : www.hetarresthuis.nl