

Vorwort

Sehr geehrter Gast,

die Organisation einer Veranstaltung kostet viel Mühe. Daher möchten wir es Ihnen so bequem wie möglich machen, falls Sie sich dafür entscheiden sollten, Ihre Veranstaltung im TheaterHotel De Oranjerie stattfinden zu lassen.

Das TheaterHotel De Oranjerie ist ein flexibler Partner bei der Organisation Ihrer Veranstaltung, egal, ob es eine Betriebspräsentation, einen umfangreichen Kongress oder eine kleine Tagung betrifft. Nicht nur geschäftlich ist das TheaterHotel der richtige Partner. Die stimmungsvoll eingerichteten Räume eignen sich auch hervorragend für festliche Zusammenkünfte wie z.B. Hochzeitsfeiern und Jubiläumstfeste.

Der Theatersaal (mit über 750 bequemen Sitzen) entspricht allen Anforderungen für das professionelle Organisieren eines Symposiums oder eines Kongresses. Unsere Kapazität ist groß. In Kombination mit unseren Tagungsräumen haben wir schon öfter Veranstaltungen bis zu 1500 Personen erfolgreich organisiert. Natürlich stehen Ihnen auch unsere 102 luxuriösen Hotelzimmer und Suiten zur Verfügung, die allen heutigen Wünschen entsprechen.

Das TheaterHotel De Oranjerie liegt im Zentrum von Roermond und ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar. Vom Bahnhof zum Hotel sind es drei Minuten zu Fuß. Das Parkhaus, das direkt neben dem Hotel gelegen ist, bietet Ihnen die Möglichkeit, schnell und bequem zu parken. Natürlich genügt nicht nur eine perfekte Lage, wenn Sie sich für einen Besuch in unserem TheaterHotel entscheiden. Deshalb möchten wir Sie auch gerne auf den umfangreiche Ausstattung aufmerksam machen, den wir Ihnen und Ihren Gästen bieten können.

Haben Sie spezielle Wünsche? Möchten Sie eine Veranstaltung, die alle Ihren Erwartungen entspricht? Wir finden es eine Herausforderung, für Sie die perfekte Veranstaltung nach Maß zu organisieren. Haben Sie noch Fragen oder möchten Sie eine Führung durch unser Hotel machen, dann kontaktieren Sie uns bitte.

Wir würden uns freuen, Sie demnächst persönlich willkommen zu heißen.

Monique Bakker
Reservations Manager
Meetings & Events



Januar 2021

Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorwort	1
Inhaltsverzeichnis	2
Allgemeine Information	3-4
Übersicht Raumkapazität	5
Grundriss Erdgeschoss	6
Grundriss 1. Etage	7
Tagungsarrangements	8-10
Tagungszubehör	11
Mittagessen / Brot / Pausensnacks / Limburger Kuchen & so weiter	12
Getränkepauschale / Getränkepreisliste	13
Häppchen	14
Menüvorschläge / Food Market	15
Büfettvorschläge	16-19
Dessertvorschläge	20
Hotel	21-22
Erreichbarkeit / Parkmöglichkeiten	23
Het Arresthuis	24

Allgemeine Information

TheaterHotel De Oranjerie
Kloosterwandplein 12-16
NL-6041 JA ROERMOND

Reservierung Meetings & Events

Monique Bakker

Reservations Manager Meetings & Events

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

Debbie Tellings / Aniek Pustjens

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

Allgemeine Information und Zimmerreservierung

Telefonnummer +31 (0)475-391491
E-mail info@oranjerie.valk.com
Website <http://www.theaterhotelroermond.nl>
Facebook <http://www.facebook.com/theaterhoteldeoranjerie>
Handelskammer 13036429
Roermond
MwSt-nummer NL804007391 B01
Banknummer NL92INGB0650611993
BIC INGBNL2A

Alle Preise in dieser Broschüre sind inklusive 9% oder 21% Mehrwertsteuer, sofern nicht anders angegeben. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.

Für alle Reservierungen und Dienste gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Hotel- und Gaststättengewerbes. Sie können diese finden bei www.khn.nl. Wenn Sie wünschen, können wir Ihnen diese zukommen lassen.

Allergen

In unsere Gerichte kann Allergen enthalten sein. Fragen Sie uns für weitere Information. Wir gehen sehr sorgfältig mit ihrer Allergie oder Nahrungsmittel-Intoleranz um. Kreuzkontamination von Allergenen in unserer Küche kann man aber nicht 100 % ausschließen.

CSR

Theaterhotel De Oranjerie legt großen Wert auf nachhaltige Unternehmensführung. Sowohl bei der internen Betriebsführung, wie bei der Wahl von Lieferanten und Produkten, nehmen wir Rücksicht auf unsere unternehmerische und gesellschaftliche Verantwortung. Mit Achtsamkeit für Ihr Wohl und Ihre Gesundheit und die unserer Mitarbeiter, wollen wir durch Sponsoring einen Beitrag zu gemeinnützigen Zielen leisten. Wo immer es möglich ist, machen wir Gebrauch von örtlichen Lieferanten und Produkten.

Green Key

Mit dem Green Key-Qualitätserzeugnis zeigt TheaterHotel De Oranjerie, dass eine konkrete Politik, für die Nachhaltigkeit unseres Hotel- Restaurant- und Versammlungsunternehmens geführt wird. Green Key ist ein bekanntes internationales Qualitätserzeugnis für nachhaltige Unternehmen in der Hotel- und Erholungsbranche. An diesem Qualitätserzeugnis können Sie erkennen, dass wir alles tun, um den Druck von unserem Unternehmen auf Natur und Umwelt zu minimalisieren. Hiermit gehen wir einen Schritt weiter, als die reguläre Regel- und Gesetzgebung verlangt. Um Green Key zertifiziert zu bleiben, sind wir ununterbrochen mit der weiteren Nachhaltigkeit von unserem Unternehmen beschäftigt.



Übersicht Raumkapazität

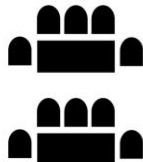
Maximale Aufstellungen

Raum	m ²	LxB H	Theater	Kabarett	Quadrat	U- form	Block	Dinner	Fest
Erdgeschoss									
Max Guillaume	52	8x6.5 2.90	50	36	-	20	16	40	-
Emile Seipgens	71	8x9 2.90	45	36	-	18	20	40	-
Kloostersaal	82	9x9 2.70	73	54	28	22	20	57	57
Salle de Fête	514	28x18.5 7	-	-	-	-	-	290	400
Salle de Fête + Lobby+ Galerie	837		-	-	-	-	-	400	700
Theatersaal	625	25x25 7	794	-	-	-	-	-	-
Erste Etage									
Mathieu Boessen	30	8x4 2.80	-	-	-	-	10	-	-
Frans Douven	47	8x6.5 2.80	-	-	-	-	12	-	-
Pierre Cuypers	56	8x8 2.80	45	32	-	19	16	-	-
Frans Dupont	56	8x8 2.80	45	32	-	19	16	-	-
Theatersociëteit	84	14.2x6 2.85	-	-	-	-	12	-	-
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	-	150	200
Joep Nicolas 2*	255	22x11.5 2.80	229	168	72	46	-	190	200
Kombination 1+2*	481	42x11.35 2.80	423	297	-	-	-	350	400

Theater



Kabarett



Quadrat



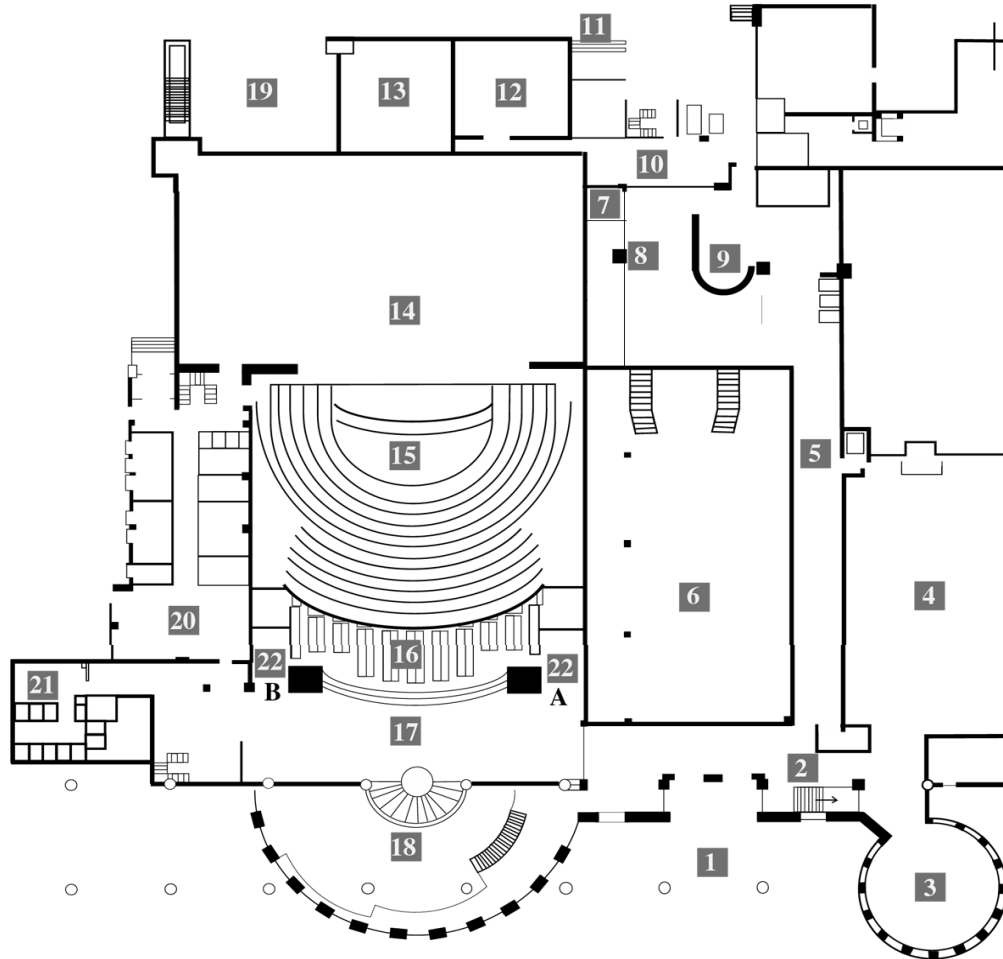
U-form



Block



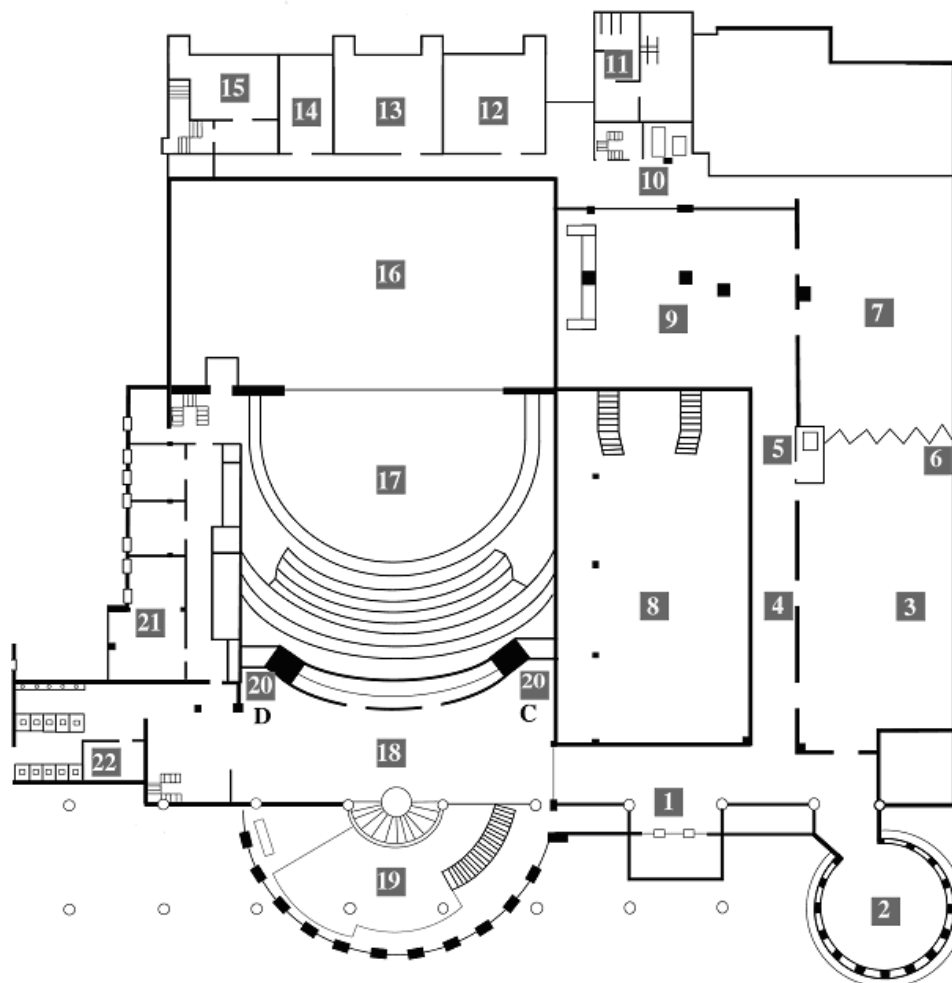
Grundriss Erdgeschoss



Legende

1	Haupteingang	12	Max Guillaume Saal
2	Toiletten / Weinkeller	13	Emile Seippens Saal
3	Kloostersaal	14	Bühne
4	Brasserie L'Orange	15	Theatersaal
5	Aufzug	16	Garderobe
6	Salle de Fête	17	Wim Sonneveld Foyer
7	Bergung	18	Cerise Grand Café
8	Business point	19	Aus – Einladeplatz Theater
9	Rezeption / Theaterkasse	20	Artistencafé
10	Hotelaufzüge	21	Toiletten Theater
11	Hoteleingang	22	Eingang Theater A-B

Grundriss 1. Etage



Legende

1	Wim Kan Foyer	12	Frans Dupont Saal
2	Orange Club	13	Pierre Cuypers Saal
3	Leo Franssen Saal	14	Mathieu Boessen Saal
4	Galerie	15	Frans Douven Saal
5	Aufzug	16	Bühnenoberbau
6	Mobile Trennwand	17	Theatersaal
7	Joep Nicolas Saal	18	Toon Hermans Foyer
8	Leerer Raum	19	Cerise Grand Café 1 ^e Etage
9	Lobby	20	Eingang Theatersaal C-D
10	Hotelaufzüge	21	Theatersociëteit
11	Toiletten	22	Toiletten Theater

Tagungsarrangements

Weiter unten finden Sie unsere Tagungsarrangements.
Die Tagungsarrangements können natürlich nach Vereinbarung geändert werden. Zudem können Sie bei mehrtägigen Kongressen die Arrangements kombinieren.

Der Kaffee Corner im Lobby ist der zentraler Treffpunkt. Mit Wi-Fi in Reichweite können Sie hier zum Beispiel arbeiten, plaudern oder einen kurzen Break genießen. Wenn Sie auf Basis eines Tagungsarrangements reservieren können Sie der Kaffee Corner während der ganzen Zeit des Arrangements benutzen. Ihre Gäste können in einer gelösten Atmosphäre eine herrliche Tasse frischen Kaffee, Cappuccino, Tee oder Erfrischungsgetränk genießen. Selbstverständlich sorgen wir auch für eine Leckerei dazu: süße Leckereien, Obst, Süßigkeiten und nachmittags herzhaftes Häppchen.

Die verschiedenen Tagesteile sind jeweils von 08.30-12.30 Uhr, von 13.30-17.30 Uhr und von 19.00-23.00 Uhr.



Tagungsarrangement 1 Tagesteil

- Inklusive:
- Unbegrenzt Kaffee und Tee
 - Unbegrenzt Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
 - Leckerbissen und Obst
 - Schokoladenplätzchen und Pfefferminzpastillen im Raum
 - Flipchart mit Stiften
 - Leinwand
 - Beamer *
 - Notizblock und Kugelschreiber

Preis pro Person: € 12,00

Tagungsarrangements

Tagungsarrangement 1 Tagesteil inklusive Lunch

- Inklusive:
- Unbegrenzt Kaffee und Tee
 - Unbegrenzt Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
 - Leckerbissen und Obst
 - Schokoladenplätzchen und Pfefferminzpastillen im Raum
 - Flipchart mit Stiften
 - Leinwand
 - Beamer *
 - Notizblock und Kugelschreiber
 - Versammlungslunch **12.30-13.30 Uhr**
inklusive Kaffee, Tee, Milch und frisch gepresster Orangensaft

Preis pro Person: € 28,50

Tagungsarrangement 2 Tagesteile inklusive Lunch

- Inklusive:
- Unbegrenzt Kaffee und Tee
 - Unbegrenzt Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
 - Leckerbissen und Obst
 - Schokoladenplätzchen und Pfefferminzpastillen im Raum
 - Flipchart mit Stiften
 - Leinwand
 - Beamer *
 - Notizblock und Kugelschreiber
 - Versammlungslunch **12.30-13.30 Uhr**
inklusive Kaffee, Tee, Milch und frisch gepresster Orangensaft

Preis pro Person: € 32,00

Tagungsarrangement 2 Tagesteile + Abendessen

- Inklusive:
- Unbegrenzt Kaffee und Tee
 - Unbegrenzt Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
 - Leckerbissen und Obst
 - Schokoladenplätzchen und Pfefferminzpastillen im Raum
 - Flipchart mit Stiften
 - Leinwand
 - Beamer *
 - Notizblock und Kugelschreiber
 - Abendessen: Zwei-Gänge-Menü inklusive zwei Getränke

Preis pro Person: € 45,00

Tagungsarrangements

Arrangement 3 Tagesteile inklusive Lunch + Diner

- Inklusive:
- Unbegrenzt Kaffee und Tee
 - Unbegrenzt Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
 - Leckerbissen und Obst
 - Schokoladenplätzchen und Pfefferminzpastillen im Raum
 - Flipchart mit Stiften
 - Leinwand
 - Beamer *
 - Notizblock und Kugelschreiber
 - Versammlungslunch **12.30-13.30 Uhr** inklusive Kaffee, Tee, Milch und frisch gepresster Orangensaft
 - Abendessen: Zwei-Gänge-Menü inklusive zwei Getränke

Preis pro Person: € 65,00

Raummiete auf Anfrage.

* Statt einer Leinwand und Beamer sind in der Mathieu Boessen Raum und in der Theatersociëteit ein TV Schirm inklusive.

Abhängig von Ihren Wünschen sind verschiedene Ergänzungen und Anpassungen bei den Arrangements möglich. Die Preise werden hiermit geändert. Um Ihnen einen Eindruck geben zu können, folgen hier einige Möglichkeiten:

	<i>Seite</i>
Übernachtung in TheaterHotel De Oranjerie	21-22
oder Hotel Het Arresthuis	24
Getränkepauschale	13
Anmieten von audiovisuellen Mitteln	11
Ersatz des Menüs von zwei Gängen durch ein Menü oder Büfett Ihrer Wahl	15-20



Tagungszubehör

Standard in unsere Tagungsräume

Kostenloses Wi-Fi
Tageslicht
Gute Beleuchtung
Klimaanlage
Beamer mit Leinwand oder TV Schirm
Flipchart mit Stiften

Audiovisuelle Hilfsmittel / Tagungstechnik

CD-Spieler	€ 30,-
DVD-Spieler	€ 30,-
Flipchart mit Stiften	€ 18,-
Whiteboard mit Stiften	€ 23,-
Drahtloses Handmikrofon	€ 75,-
Reversmikrofon	€ 75,-
DPA-Mikrofon	€ 75,-
Laptop	€ 85,-
Spot, LED Par	€ 10,-
Leinwand (2,40 x 1,80 m)	€ 35,-
Leinwand für Aufprojektion (2,25 x 3 m)	€ 45,-
Leinwand für Auf- oder Rückprojektion (3 x 4 m)	€ 85,-
Leinwand Rückprojektion (5 x 2,90 m)	€ 200,-
Beamer für Salle de Fête oder Theatersaal	€ 650,-
Licht- und Lautsprecheranlage Salle de Fête	<i>auf Anfrage</i>

Diverse

Notizblock mit Kugelschreiber, pro Person	€ 1,50
Podium pro Teil (2 m ²)	€ 21,00
Rednerpult	€ 15,00
Klavier	€ 121,00
Flügel	€ 283,75
Tanzboden, pro m ²	€ 3,50
Technische Assistenz	<i>auf Anfrage</i>

Oben genannte Preise sind **exklusive** Mehrwertsteuer.

Mittagessen

Versammlungslunch

Der Versammlungslunch besteht aus verschiedenen luxuriös belegten Brötchen und Brot, einem Sortiment reichlich garnierte Salate, Tagessuppe und drei warmen Elementen. Es ist ein wechselndes Angebot von tagesfrischen Produkten der Saison, wobei es eine ausreichende Auswahl zwischen Fisch, Fleisch und Vegetarisch gibt. Kaffee, Tee, frisch gepresster Orangensaft und Milch sind inklusive.

Preis pro Person: € 16,50

Brot

Unser Brot wird täglich frisch gebacken und das Sortiment besteht aus u.a.: Bauernbrot, Mais-Brötchen und Stangenbrot.

Sortiment Brot

Sortiment Brötchen und Brot reichlich belegt mit zum Beispiel: Gereifte Käse mit grobe Senf- Mayonnaise oder Bauernschinken, Piccalilly und Gewürzgurke oder Huhn und Curry Mayonnaise

Pro Stück: € 3,20

Sortiment Brot standard und luxuriös belegt

Per Stück: € 3,60

Luxussortiment Brot

Sortiment Brötchen und Brot reichlich belegt mit zum Beispiel: Brie, Honig und Walnüsse oder Roastbeef und grobe Senf Crème oder Garnelensalat

Pro Stück: € 4,20

Pausensnacks

Schokoriegel **	€ 1,00
Obst **	€ 1,55
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Chilisoße **	€ 1,95
Frische Pizza, pro Stück *	€ 2,85
Flammkuchen *	€ 2,85
Brabanter Würstchen in Teighülle	€ 3,20
Brötchen mit Fleischkrokette und Senf	€ 3,85
Wrap *	€ 4,10
Salad Shaker *	€ 4,35
Tasse Suppe mit Suppenstangen und Croutons *	€ 4,65

* Vegetarisch möglich

** Vegetarisch

Limburger Kuchen & so weiter

Sortiment süße Leckereien	<i>pro Person</i>	€ 1,00
Muffin		€ 2,00
Limburger Kuchen (pro ganzen Kuchen / 10 Stück)	<i>pro Kuchenstück</i>	€ 2,90
Luxus Limburger Kuchen	<i>pro Kuchenstück</i>	€ 3,90

Getränkepauschale

Für Ihren Empfang, Umtrunk oder Festabend bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer Getränkepauschale. Diese Getränkepauschale besteht aus: Hausweinen, Bier, Portwein, Sherry, Wermutwein, Holländischem Genever, Erfrischungsgetränken, Fruchtsäften, Kaffee und Tee.

Getränkepauschale	Preise pro Person
- Für ½ Stunde	€ 4,30
- Für 1 Stunde	€ 6,40
- Für 2 Stunden	€ 11,10
- Für 3 Stunden	€ 15,30
- Für 4 Stunden	€ 19,00
- Für 5 Stunden	€ 22,50

Bei Verlängerung berechnen wir € 2,70 pro Person pro halbe Stunde zusätzlich.

Getränkepreisliste

Alkoholfreie Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,50
Tasse Nespresso Kaffee	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,70
Kanne Kaffee	€ 15,50
Tasse Tee	€ 2,50
Kanne Tee	€ 15,50
Glas oder Flasche Erfrischungsgetränke	€ 2,50
Flasche Fristi, Chocomel	€ 2,50
Flasche Tischwasser (0,75 l.)	€ 4,20
Flasche Bavaria alkoholfreies Bier	€ 3,00
Kanne Obst-Wasser	€ 4,50
Glas Fruchtsaft	€ 2,50
Flasche Fruchtsaft	€ 2,70
Kanne frisch gepresster Orangensaft	€ 14,70
Kanne Milch	€ 7,70

Alkoholhaltige Getränke

Bavaria Pils vom Fass	€ 2,50
Flasche Bavaria Bier	€ 2,90
Verschiedene Genever (Branntwein)	€ 2,70
Portwein, Sherry, Wermutwein	€ 3,50
Glas Hauswein	€ 3,60
Flasche Hauswein	€ 19,50
Glas Kir Royal	€ 5,40
Glas Cava	€ 5,20

Fragen Sie auch nach unsere Weinliste. Wegen den Lieferzeiten erhalten wir gerne mindestens zwei Wochen im Voraus Ihren Wahl.

Häppchen

Kalte Häppchen

Sortiment Häppchen

Sortiment Häppchen bestehende aus mindestens drei Optionen,
wie zum Beispiel:

Spicker Caprese

Bruschetta Serranoschinken mit Melonen-Chutney

Bruschetta Räucherlachs, Gurke-Sahnekäse und Limonen-Mayonnaise

Pro Stück: € 1,00

Sortiment Häppchen erweitert mit luxuriösen Häppchen

Sortiment Häppchen wie oben erwähnt erweitert mit luxuriösen
Häppchen.

Pro Stück: € 1,30

Sortiment luxuriösen Häppchen

Sortiment luxuriöse Häppchen bestehende aus mindestens drei
Optionen, wie zum Beispiel:

Bruschetta Steak Tatar, kleine Gewürzgurke, Amsterdamer Zwiebel
und Parmesan

Bruschetta Ziegenkäse-Mousse, Birne, Honig und Walnüsse

Gläschen holländische Garnelen, Zuckersalat und Espuma von

Whiskysoße

Pro Stück: € 1,55

Schalen

Schale mit eingelegtem Fetakäse und Oliven * € 3,35

Glas Nussmischung (Hotmix) * € 3,00

Verschiedene exquisite Schinken- und Wurstsorten, Camembert,
gereiftem Käse, marinierten Oliven, Brotstangen und Tapenade * € 18,00

** für 6 Personen*

Warme Häppchen

Krokettenklößchen € 0,65

Gemischte warme Häppchen: € 0,85

Sortiment Krokettenklößchen, kleine Frikadelle, Sesam-Stäbchen,
kleine pikante Frühlingsrolle und vegetarische mini Frühlingsrolle

Frittierter Sesambrot-Stab mit Huhn gefüllt mit roter Currysoße € 0,95

Mini Würstchen in Teighülle € 1,00

Hühnerspießchen mit orientalischer Marinade € 1,30

Kleine Tüte französische Pommes frites € 1,55

Scampi aus dem Wok, abgelöscht mit leicht pikanter Sojasoße € 2,55

Gamba, in Brotkrümeln, Kokos und Limone paniert € 3,05

Mini Rinder-Hamburger mit Zuckersalat, Tomate, Gewürzgurke und
Bauern-Cheddar-Käse € 3,20

Die aufgeführten Preise gelten pro Stück.

Menüvorschläge

Nach Rücksprache kann ein Menü zusammengestellt werden aus der aktuellen saisonorientierten Menükarte von Brasserie L'Orange. Wir können auch ein Menü nach Maß zusammenstellen. Dinieren in einem separaten Saal gehört natürlich auch zu den Möglichkeiten.

Bei Diätwünschen wird für eine passende Alternative gesorgt.

Drei-Gänge-Wahl-Menü	€ 32,50
Vier-Gänge-Wahl-Menü (wovon ein Gang Suppe)	€ 37,50

Speziell für Festabende, bei denen Sie Wert darauf legen, sich zwanglos bewegen zu können, bieten wir Ihnen andere Möglichkeiten. Wir haben diese Konzepte mehrfach erprobt und damit immer einen außergewöhnlichen Erfolg gehabt. Es ist jedes Mal ein besonders Erlebnis, von dem noch lange gesprochen werden wird.

Food Market

Oder was halten Sie von einem "Food Market"? Sie laufen an den verschiedenen Ständen vorbei, die auf diversen Plätzen aufgestellt sind. Bei jedem Stand bekommen Sie etwas anderes Leckeres. Einige Beispiele: orientalisches, Pasta, mediterran, Pizza, Snacks, Fisch, Käse und so weiter. Während eines Festabends mit einem Thema können die Stände darauf abgestimmt werden.

Wir hören uns gerne Ihre Wünsche an, sodass wir einen Vorschlag machen können, Ihrem Budget und Vorlieben entsprechend.



Büfettvorschläge

Büfett 1

Ab 25 Personen

Kalte Gerichte

Tumblers mit Garnelen und lockerer Cocktailsoße
Räucherlachs mit Limonen-Mayonnaise, Frühlingszwiebel und Gurke
Spiegel mit verschiedenen Fischarten der Saison
Serranoschinken mit Melone, Rucola und Aceto Balsamicosirup
Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesan und Pinienkernen
Leicht gegartes Frikandeau mit marinierten Champignons, geröstetem Paprika, gegrillter Zucchini und Pesto

Salate

Caprese Salat
Caesar Salat
Zwei Salate der Saison, wie zum Beispiel Spargelsalat
Blattsalat: Rucola, rote Bete und Baby-Spinat

separat serviert:

Dressing des Hauses, Olivenöl, Aceto Balsamico und vier kleine Beilagen wie zum Beispiel: getrocknete Tomate, Parmesan, Frühlingszwiebel und Pinienkernen

Warme Gerichte

Kleines Rinder-Beefsteak mit Rotweinsoße und Trüffelsoße
Weißfisch der Saison auf geschmortem Porree mit Buttersoße
Kartoffelgericht der Saison
Gemüse der Saison

Brotsorten

Sortiment mini Brötchen
Bauernbrot
Butter
Kräuterbutter
Tapenade
Aioli

Preis pro Person:

€ 26,50

Büfettvorschläge

Büfett 2

Ab 25 Personen

Inhalt von Büfett 1 erweitert mit:

Kalte Gerichte

Pochierter Lachs mit Gurke und Tomaten-Gurkencreme
Hühnercocktail mit getrockneter Feige und Joghurt-Minze-Soße

Warme Gerichte

Coq au vin
Schweinefilet-Spitzen mit Erdnusssoße
Reis

Preis pro Person:

€ 30,50

Büfett 3

Ab 25 Personen

Inhalt von Büfett 2 erweitert mit:

Kalte Gerichte

Kleines Glas mit Steak Tatar
Knochenschinken am Büfett geschnitten
Erweiterung: Räucheraal zu dem Spiegel mit Fischarten der Saison
Erweiterung: pochierte und marinierte Meeresfrüchte zum pochiertem Lachs

Warme Gerichte

Gegrillter Hummer mit Sauce hollandaise
Erweiterung: gebratene Gambas zum Weißfisch

Preis pro Person:

€ 35,50

Büfettvorschläge

Regionalbüfett

Ab 25 Personen

Kalte Gerichte

Tumbler "Geul" Forelle mit grünen Erbsen, Minze und Zitronen-Mayonnaise
Räucherlachs mit Limburger Senf-Dill-Mayonnaise
Spiegel mit verschiedenen Fischarten der Saison
Leicht geräuchertes Truthahnfilet mit Salsa
Schinken von "Livar" Schweinelende mit Pastete und gerösteter roter Zwiebel,
dazu Pflaumen, Vinaigrette und Pistazien
Carpaccio, geschnitten von Limburger Rindfleisch mit Trüffelmayonnaise,
Sonnenblumenkernen und geriebenem Parmesan

Salate

Russischer Salat mit gefüllten Eiern
Kartoffelsalat
Salat der Saison, wie zum Beispiel: Sauerkrautsalat mit Senf und Honig
Blattsalat: Rucola, rote Bete und Baby-Spinat

separat serviert:

Dressing des Hauses, Olivenöl, Aceto Balsamico und vier kleine Beilagen wie
zum Beispiel: getrocknete Tomate, Parmesan, Frühlingszwiebel und Pinienkernen

Warme Gerichte

Limburger Rinder-Sauerfleisch
Blutwurst mit Apfel
Gebratener "Livar" Nacken-Schweinekotelett mit Whiskysoße
Weißfisch der Saison auf dazu passendem Gemüse und
Tomaten-Sherry-Sahne-Soße
Gemüse- und Kartoffelgericht der Saison wie zum Beispiel:
Eintopf oder Spargel mit gekochten Kartoffeln

Brotsorten

Bauernbrot
Sortiment Minibrötchen
Tapenade
Kräuterbutter
Butter

Preis pro Person:

€ 28,50

Büfettvorschläge

Italienisches Büfett

Ab 25 Personen

Kalte Gerichte

Carpaccio mit Trüffel und Parmesan

Vitello Tonnato: Kalbsmuskelfleisch mit Thunfisch-Creme, Kapern, Oliven, Rucola und getrockneter Tomate

Parmaschinken mit Artischocke, mariniert mit Knoblauch, Zwiebel, Zitrone, Petersilie und Rucola

Salate

Penne Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse, Tomaten und Oliven

Salat Caprese: Tomatensalat mit Mozzarella, Pesto und roter Zwiebel

Caesarsalat: Huhn, römischer Salat, Anchovis und Parmesan

Gerösteter Gemüsesalat mit Aceto balsamico und Olivenöl

separat serviert:

Olivenöl, Aceto Balsamico, Oliven, Pinienkerne, getrocknete Tomate, fein geriebenem Parmesan und Rucola

Warme Gerichte

Gegrillter Fisch auf Peperonata

Lammkotelette auf gebackenen süßen Kartoffeln mit Rosmarinsoße (separat)

Schweinefilet auf Zucchini, getrockneter Tomate und Pancetta mit sahniger

Marsalasoße mit Salbei

Casarecce Nudeln mit Oliven, Aubergine und Rucola

Gnocchi con patate mit Tomatensoße, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Zitrone und weißen Bohnen

Brot

Sortiment Minibrötchen

Bauernbrot: Ciabatta und Sauerteig

Tapenade

Salsa verde

Butter

Kräuterbutter

Preis pro Person:

€ 30,50

Dessertvorschläge

Dessertbüfett "L'Orange": *ab 25 Personen* à € 11,50

Auf unserem Dessertbüfett finden Sie eine große Varietät Süßigkeiten:
Türme von Schlagsahne-Windbeutelchen in Schokolade eingetaucht,
kleine Gläser mit verschiedenen Mousses gefüllt, Hausgemachter Tiramisu,
Panna cotta mit Waldbeeren-Kompott, verschiedenen Bavaoises,
mini Crème brûlée, Torten, frischer Obstsalat und Schlagsahne.
Daneben steht eine Eis-Vitrine mit vier bis sechs verschiedenen Sorten Eis
und verschiedene Dessert-Soßen.

Mögliche Erweiterungen von Dessertbüfett "L'Orange":

Erweiterung mit spektakulärer Präsentation: *mindestens 50 Personen* € 257,-

Das Dessertbüfett wird auf einem großen Wagen mit Feuerwerk,
Musik und Rauch hinein gefahren.

Käseplatte *ab 25 Personen*

Käseplatte mit verschiedenen Sorten Käse:
Ziegen-, Weißschimmel-, Blauader-, Rotbakterie-, harte und
halbharte Käse. Die Käse werden begleitet von Nuss-Schwarzbrot,
Limburger säuerlicher Apfelsirup und Feigenkompott.

Erweiterung des Dessertbüfetts, pro Person à € 2,10
Separat, pro Person à € 8,75

Schokoladenfontäne: *ab 50 Personen*

Schokoladenfontäne mit Milkschokolade gefüllt in das Obst
der Saison, Waffeln, Marshmallows und Schlagsahne-Windbeutel,
gedippt werden können.

Erweiterung des Dessertbüfetts, pro Person à € 3,10
Separat, pro Person à € 10,80

Dessert auf Teller auf Anfrage

Friandises à € 2,55

Hotel

Sie können Ihren privaten, als auch Ihren geschäftlichen Besuch im TheaterHotel De Oranjerie mit einem Aufenthalt in einen unserer luxuriösen Hotelzimmer oder Suiten erweitern. Die großzügig bemessenen Zimmer sind alle mit Klimaanlage, Kaffee- und Teezubehör, Telefon, Flachbild-TV und Safe. Die komfortablen Badezimmer sind selbstverständlich mit Badewanne und/oder Dusche, Waschbecken, Toilette und Haar Fön ausgestattet.

Parken und Wi-Fi ist für Sie umsonst. Alle unsere Zimmer verfügen über Zimmerservice. Als Hotelgast können Sie den Fitnessraum kostenlos nutzen. Massagen werden entgeltlich auch auf Ihrem Zimmer angeboten. Es wird Ihnen an nichts fehlen.

Komfort Zimmer

Sie übernachten in einem großzügigen Komfort-Hotelzimmer mit Badewanne und/oder separater Dusche und Toilette und verfügt über einen separate Sitzecke.



Komfort Deluxe Zimmer

Dieses klassisch eingerichtete Suite ist komplett ausgestattet für einen angenehmen Aufenthalt. Sie werden in einem geräumigen Zimmer mit bequemen Doppelbett und Badezimmer mit Badewanne, separater Dusche und WC bleiben. Diese Suite verfügt über einen Sitzbereich und Kleiderschrank.



Executive Suites

Diese helle, geräumige und moderne Suite ist komplett ausgestattet für einen angenehmen Aufenthalt. Sie werden in einer geräumigen Suite mit bequemen Doppelbett und Badezimmer mit Badewanne, separater Dusche und WC bleiben. Diese Suite verfügt über einen Sitzbereich mit Kaffeemaschine, Nuss Mix, eine Flasche Tischwasser, Kleiderschrank, großzügige Sitzecke mit Sofa und Kamin.



Deluxe Suite

Diese schöne, helle Suite befindet sich oben im Turm und bietet Ihnen einen wundervollen Blick über Roermond. Diese großzügige Suite verfügt über ein Doppelbett und ein großes Balkon mit Lounge-Sofas. Diese Suite verfügt über einer Kaffeemaschine, Nuss Mix, eine Flasche Tischwasser, Kleiderschrank, großzügige Sitzecke mit Sofas.



Zimmerpreise 2021

	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Komfort & Komfort Deluxe	€ 79,00 - € 149,00	€ 93,00 - € 163,00
Komfort Deluxe klassisch	€ 104,00 - € 174,00	€ 118,00 - € 191,00
Executive Suite & Deluxe Suite	€ 119,00 - € 189,00	€ 133,00 - € 203,00

Die Zimmerpreise sind inklusive Frühstücksbüfett aber exklusive City Tax von € 2,50 pro Person pro Nacht.

Erreichbarkeit / Parkmöglichkeiten


TheaterHotel De Oranjerie ist etwa 3 Minuten zum Fuß vom Bahnhof und Busbahnhof entfernt. Das Parkhaus neben dem TheaterHotel bietet Ihnen die Möglichkeit, zentral und nahe zu parken.

Mit Navigation gebrauchen Sie als Adresse: Achter de Oranjerie.

Sollten Sie mit dem Auto unterwegs sein, dann folgen Sie, egal aus welcher Richtung kommend, den nachfolgenden Schildern:



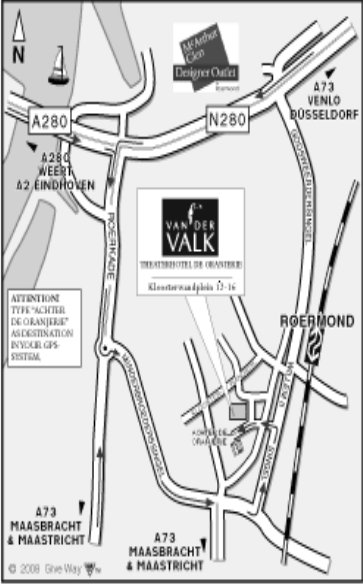
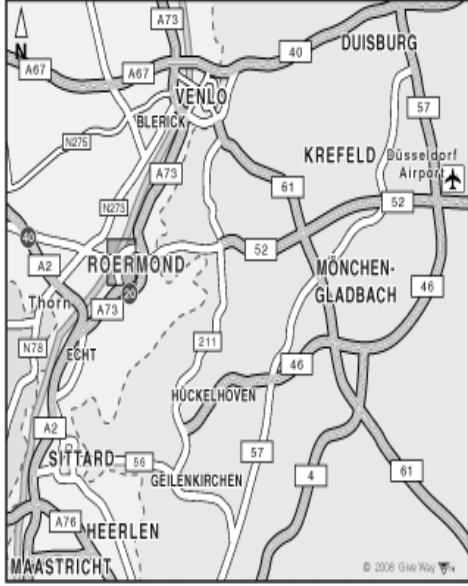
Parkeren-Oost (Parken Ost)



Van der Valk

TheaterHotel De Oranjerie
Kloosterwandplein 12-16 Telephone: +31 (0)475 391491
6041 JA Roermond, the Netherlands Fax: +31 (0)475 317188
www.theaterhotelroermond.nl info@oranjerie.valk.com

THEATERHOTEL DE ORANJERIE



© 2008 One Way



Het Arresthuis:

Das 2011 eröffnete Hotel wurde von 1863 bis 2007 als Gefängnis von Roermond genutzt und hat daher eine sehr reiche Geschichte. Einst ein Ort, an den niemand freiwillig kam, heute ein luxuriöses Fünf-Sterne-Hotel mit 40 Zimmern und Suiten, in dem jeder gerne eingesperrt sein wird. Die alte Elemente des Gefängnisses sind intakt geblieben und verleihen dem Gebäude eine sehr charakteristische Atmosphäre. Dieser einzigartige Ort ist nicht nur ein wunderbarer Ort für eine Übernachtung, ein Abendessen und ein Meeting, sondern auch für ein schönes Mittagessen oder einen Drink.

Damianz

Das Restaurant Damianz ist das kulinarische Herz von Het Arresthuis und ein bekannte Name in Roermond und Umgebung. Einer der Gründe dafür ist das außergewöhnliche Menü mit der Wahl zwischen dem Damianz-Menü oder dem Chefs-Menü. Mit dem Damianz-Menü können Sie zwischen köstliche Wechselgerichten wählen, während das Chefs-Menü aus den typischen Gerichten unseres Küchenchefs besteht. Neben der Speisekarte bietet das Restaurant Damianz auch eine spezielle Weinkarte mit einer Auswahl an Bio-Weinen. Perfekt mit dem leckeren Essen zu kombinieren.

Tagungsräume

Vier Konferenzräume bieten Platz für Gruppen unterschiedlicher Größe und sind mit allen modernen und technischen Annehmlichkeiten ausgestattet.

Wenn Sie unverbindlich ein Angebot anfordern möchten, kontaktieren Sie uns bitte unter den unten angegebenen Telefonnummern oder senden Sie eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten, damit wir Sie kontaktieren können.

Kontakt:

Hotel	: Het Arresthuis
Adresse	: Pollartstraat 7 6041 GC Roermond
Telefonnummer	: +31 (0)475-870870
E-Mail	: info@hetarresthuis.nl
E-mail Tagungsräume	: zaalreserveringen@hetarresthuis.nl
Website	: www.hetarresthuis.nl