

## **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  
Verkaufsmanager Bankett



Januar 2018

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
Vorwort	1
Inhaltsverzeichnis	2
Allgemeine Information	3-4
Übersicht Raumkapazität	5
Übersicht Raummiete	6
Grundriss Erdgeschoss	7
Grundriss 1. Etage	8
Tagungsarrangements	9-11
Tagungszubehör	12
Mittagessen / Brot / Pausensnacks / Limburger Kuchen & so weiter	13
Getränkepauschale / Getränkepreisliste	14
Häppchen	15
Menüvorschläge / Food Market	16
Büfettvorschläge	17-20
Dessertvorschläge	21
Hotel	22-23
Erreichbarkeit / Parkmöglichkeiten	24
Het Arresthuis	25

## **Allgemeine Information**

---

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

## **Reservierung Tagungsräume**

---

### **Monique Bakker**

Verkaufsmanager Bankett

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

### **Debbie Tellings / Susanne Carlier**

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

## **Allgemeine Information und Zimmerreservierung**

---

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

Alle Preise in dieser Broschüre sind inklusive 6% 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](http://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

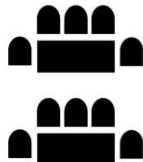
*Maximale Aufstellungen*

Raum	m <sup>2</sup>	LxB H	Theater	Kabarett	Quadrat	U- form	Block	Dinner	Fest
<b>Erdgeschoss</b>									
Max Guillaume	52	8x6.5 2.90	50	40	26	22	20	40	-
Emile Seipgens	71	8x9 2.90	55	40	26	22	20	40	-
Kloostersaal	82	9x9 2.70	70	50	24	22	24	50	50
Salle de Fête	514	28x18.5 7	-	-	-	-	-	200	400
Salle de Fête + Lobby+ Galerie	837		-	-	-	-	-	400	700
Theatersaal	625	25x25 7	794	-	-	-	-	-	-
<b>Erste Etage</b>									
Mathieu Boessen	30	8x4 2.80	-	-	-	-	10	-	-
Frans Douven	47	8x6.5 2.80	-	-	-	-	12	-	-
Pierre Cuypers	56	8x8 2.80	55	40	26	22	20	40	-
Frans Dupont	56	8x8 2.80	55	40	26	22	20	40	-
Theatersociëteit	84	14.2x6 2.85	-	-	-	-	11	-	-
Orange Club	82	9x9 2.85	70	50	24	22	24	50	50
Leo Franssen 1*	226	20x11.5 2.80	200	154	64	54	-	170	200
Joep Nicolas 2*	255	22x11.5 2.80	210	180	68	58	-	190	200
Kombination 1+2*	481	42x11.35 2.80	350	276	-	-	-	350	400

**Theater**



**Kabarett**



**Quadrat**



**U-form**



**Block**



## Übersicht Raummiete

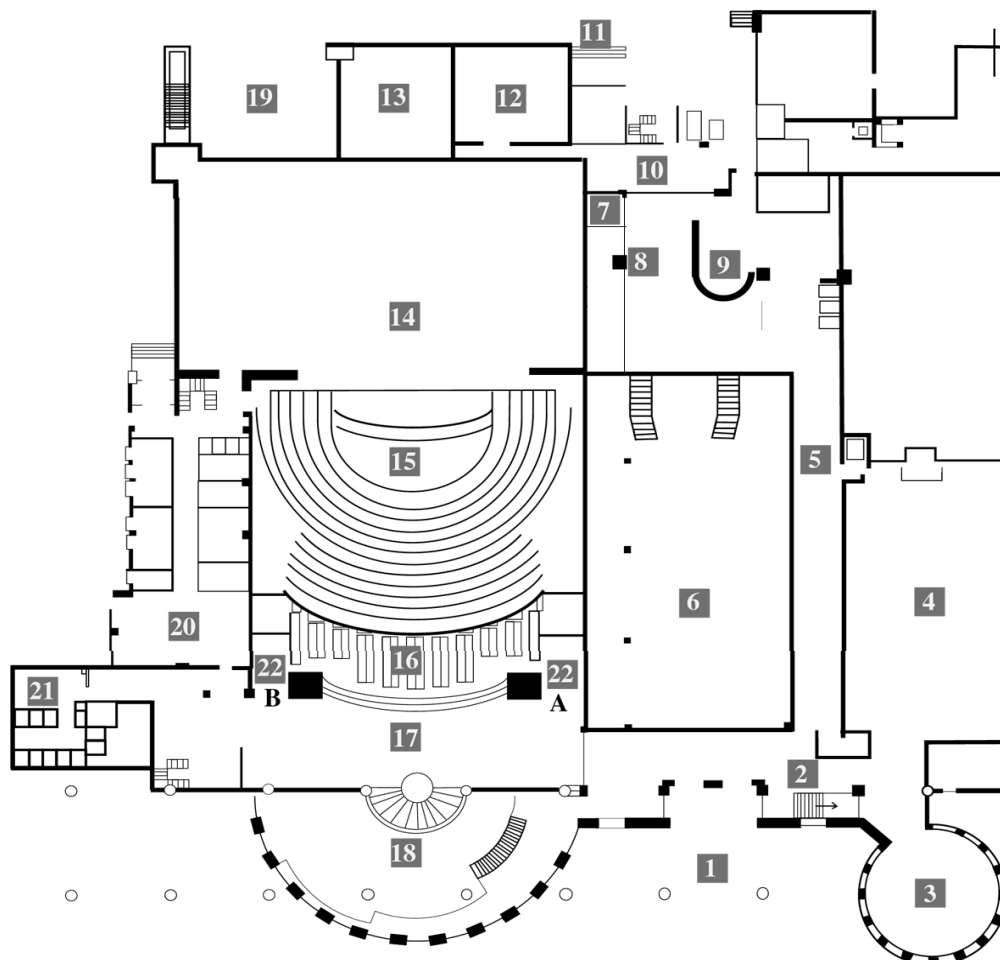
Raum	1 Tagesteil	2 Tagesteile	3 Tagesteile	Ausstellung
<b>Erdgeschoss</b>				
Max Guillaume	€ 115,-	€ 155,-	€ 195,-	€ 220,-
Emile Seipgens	€ 115,-	€ 155,-	€ 195,-	€ 220,-
Kloostersaal	€ 165,-	€ 215,-	€ 265,-	€ 350,-
Salle de Fête	<i>Preis auf Anfrage</i>			
Theatersaal	<i>Preis auf Anfrage</i>			
<b>Erste Etage</b>				
Mathieu Boessen	€ 110,-	€ 145,-	€ 180,-	-
Frans Douven	€ 115,-	€ 155,-	€ 195,-	€ 220,-
Pierre Cuypers	€ 115,-	€ 155,-	€ 195,-	€ 220,-
Frans Dupont	€ 115,-	€ 155,-	€ 195,-	€ 220,-
Theatersociëteit	€ 115,-	€ 155,-	€ 195,-	-
Orange Club	€ 165,-	€ 215,-	€ 265,-	€ 350,-
Leo Franssen 1*	€ 365,-	€ 410,-	€ 455,-	€ 510,-
Joep Nicolas 2*	€ 365,-	€ 410,-	€ 455,-	€ 510,-
Kombination 1+2*	€ 650,-	€ 740,-	€ 830,-	€ 940,-

Oben genannte Preise sind **exklusive** Mehrwertsteuer.

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

Eine Leinwand, Beamer und Flipchart mit Papier und Stiften sind inklusive in die Raummiete (mit Ausnahme von dem Theatersaal). Statt einer Leinwand und Beamer sind in der Mathieu Boessen Raum und in der Theatersociëteit ein TV Schirm inklusive.

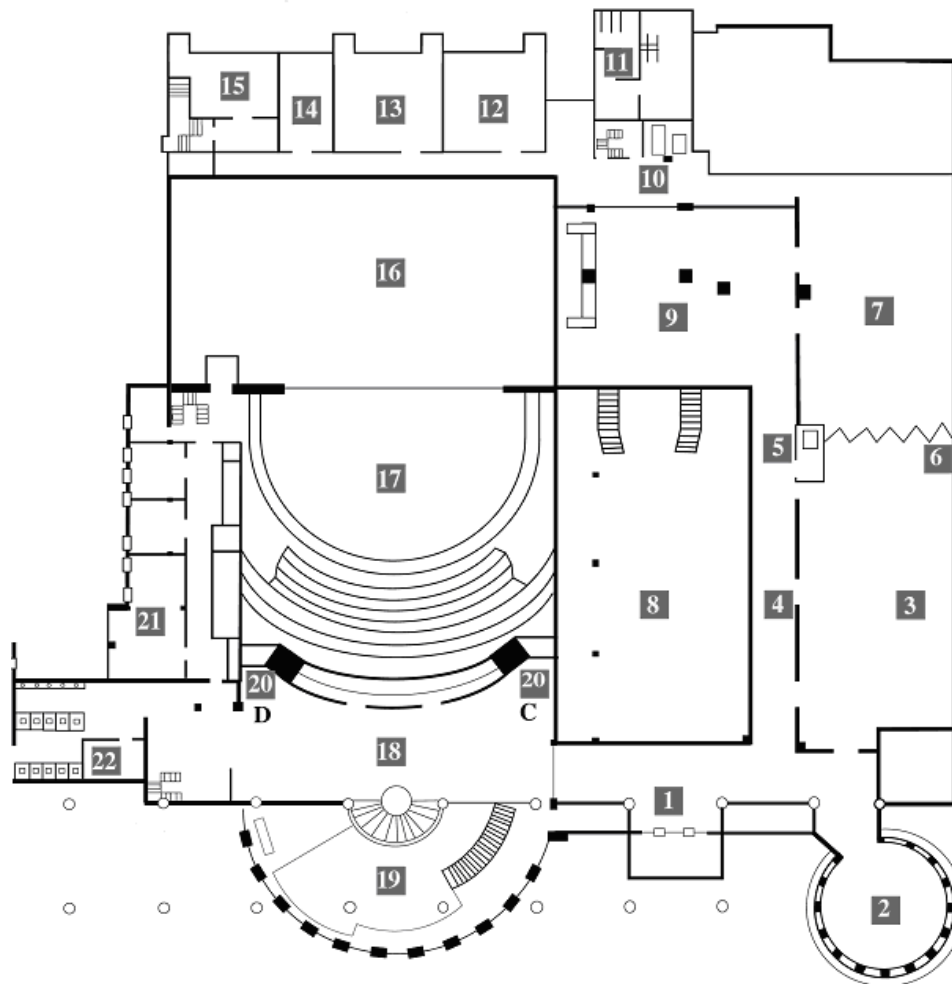
## Grundriss Erdgeschoss



### Legende

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

## Grundriss 1. Etage



### Legende

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



## **Tagungsarrangements**

---

Weiter unten finden Sie unsere Tagungsarrangements. Diese gelten für Gruppen ab 10 Personen (mit Ausnahme von dem Theatersaal). 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.



## **Morgen-, Mittag- oder Abendarrangement**

---

(8.30-12.30/13.30-17.30/19.00-23.00 Uhr)

### **4-Stunden-Tagungsarrangement**

---

- Inklusive:
- Bereitstellung des Tagungsraumes für einen Tageteil
  - Unbegrenzt Kaffee und Tee
  - Unbegrenzt Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
  - Leckerbissen
  - Schokoladenplätzchen und Pfefferminzpastillen im Raum
  - Flipchart mit Stiften
  - Leinwand
  - Beamer \*
  - Notizblock und Kugelschreiber

Preis pro Person: 10-49 Personen € 18,50

Preis pro Person: ab 50 Personen € 17,00

## Tagungsarrangements

---

### 8-Stunden-Tagesarrangement

---

- Inklusive:
- Bereitstellung des Tagungsraumes für zwei Tagesteile
  - Unbegrenzt Kaffee und Tee
  - Unbegrenzt Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
  - Leckerbissen
  - 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: 10-49 Personen € 38,00

Preis pro Person: ab 50 Personen € 36,50



### 8-Stunden-Abendarrangement

---

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

Preis pro Person: 10-49 Personen € 49,00

Preis pro Person: ab 50 Personen € 47,50

## Tagungsarrangements

---

### 12-Stunden-Tagungsarrangement

---

- Inklusive:
- Bereitstellung des Tagungsraumes für den ganzen Tag
  - Unbegrenzt Kaffee und Tee
  - Unbegrenzt Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
  - Leckerbissen
  - 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: 10-49 Personen € 72,50

Preis pro Person: ab 50 Personen € 71,00

\* 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:

	<b>Seite</b>
Übernachtung in TheaterHotel De Oranjerie	22-23
oder Hotel Het Arresthuis	25
Getränkepauschale	14
Anmieten von audiovisuellen Mitteln	12
Ersatz des Menüs von zwei Gängen durch ein Menü oder Büfett Ihrer Wahl	16-21



## 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 <sup>2</sup> )	€ 19,50
Rednerpult	€ 15,00
Klavier	€ 113,00
Flügel	€ 265,00
Tanzboden, pro m <sup>2</sup>	€ 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,-

### 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: € 3,10

### Sortiment Brot standard und luxuriös belegt

---

Per Stück: € 3,50

### 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: € 4,10

### Pausensnacks

---

Schokoriegel **	€ 1,00
Obst **	€ 1,50
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Chilisoße **	€ 1,90
Frische Pizza, pro Stück *	€ 2,75
Flammkuchen *	€ 2,75
Brabanter Würstchen in Teighülle	€ 3,10
Brötchen mit Fleischkrokette und Senf	€ 3,75
Wrap *	€ 4,00
Salad Shaker *	€ 4,25
Tasse Suppe mit Suppenstangen und Croutons *	€ 4,50

\* 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>	€ 2,80
Luxus Limburger Kuchen	<i>pro Kuchenstück</i>	€ 3,70

## **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.

<b>Getränkepauschale</b>	<b>Preise pro Person</b>
- Für ½ Stunde	€ 4,00
- Für 1 Stunde	€ 6,00
- Für 2 Stunden	€ 10,50
- Für 3 Stunden	€ 14,50
- Für 4 Stunden	€ 18,00
- Für 5 Stunden	€ 21,00

Bei Verlängerung berechnen wir € 2,50 pro Person pro halbe Stunde zusätzlich.

## **Getränkepreisliste**

### **Alkoholfreie Getränke**

Tasse Kaffee	€ 2,30
Tasse Nespresso Kaffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Kanne Kaffee	€ 14,75
Tasse Tee	€ 2,30
Kanne Tee	€ 11,75
Glas oder Flasche Erfrischungsgetränke	€ 2,30
Flasche Fristi, Chocomel	€ 2,30
Flasche Tischwasser (0,75 l.)	€ 4,00
Flasche Bavaria alkoholfreies Bier	€ 2,80
Kanne Obst-Wasser	€ 4,25
Glas Fruchtsaft	€ 2,30
Flasche Fruchtsaft	€ 2,50
Kanne Fruchtsaft	€ 10,00
Kanne frisch gepresster Orangensaft	€ 16,00
Kanne Milch	€ 7,25

### **Alkoholhaltige Getränke**

Bavaria Pils vom Fass	€ 2,30
Flasche Bavaria Bier	€ 2,70
Verschiedene Genever (Branntwein)	€ 2,50
Portwein, Sherry, Wermutwein	€ 3,30
Glas Hauswein	€ 3,40
Flasche Hauswein	€ 18,50
Glas Kir Royal	€ 5,20
Glas Cava	€ 5,00

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: € 1,25

---

#### 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: € 1,50

---

### Schalen

---

Schale mit eingelegtem Fetakäse und Oliven \* € 3,25

Aperitifgemisch, bestehend aus ein Kegel hand cooked Chips salt &  
black Pepper, ein Kegel Gemüsechips und ein Kegel Nüsse (hot mix) \* € 3,50

---

*\* für 6 Personen*

---

### Warme Häppchen

---

Krokettenklößchen € 0,60

Gemischte warme Häppchen: € 0,80

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

Frittierter Sesambrot-Stab mit Huhn gefüllt mit roter Currysoße € 0,90

Mini Würstchen in Teighülle € 0,95

Hühnerspießchen mit orientalischer Marinade € 1,25

Kleine Tüte französische Pommes frites € 1,50

Scampi aus dem Wok, abgelöscht mit leicht pikanter Sojasoße € 2,50

Gamba, in Brotkrümeln, Kokos und Limone paniert € 2,95

Mini Rinder-Hamburger mit Zuckersalat, Tomate, Gewürzgurke und  
Bauern-Cheddar-Käse € 3,10

---

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:

€ 25,50

## **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:

€ 29,50

### **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:

€ 34,50

## **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:

€ 27,50

## **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:

€ 29,50

## Dessertvorschläge

---

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

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** € 250,-

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 € 2,00  
Separat, pro Person à € 8,50

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 € 3,00  
Separat, pro Person à € 10,50

Dessert auf Teller 

---

 auf Anfrage

Friandises 

---

 à € 2,50

## 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 Kaffee-Maschine, 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 Kaffee-Maschine, Nuss Mix, eine Flasche Tischwasser, Kleiderschrank, großzügige Sitzecke mit Sofas.



### Zimmerpreise 2018

	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Komfort	€ 97,00 - € 169,50	€ 110,50 - € 183,00
Komfort Deluxe	€ 107,00 - € 179,50	€ 120,50 - € 193,00
Komfort Deluxe klassisch	€ 122,00 - € 194,50	€ 135,50 - € 208,00
Executive Suite	€ 137,00 - € 209,50	€ 150,50 - € 223,00
Deluxe Suite	€ 152,00 - € 224,50	€ 165,50 - € 238,00

Die Zimmerpreise sind inklusive Frühstücksbüfett aber exklusive Kurtaxe

von € 1,56 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:

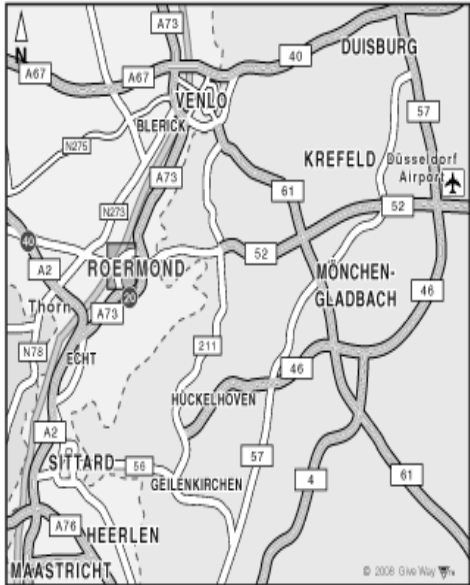


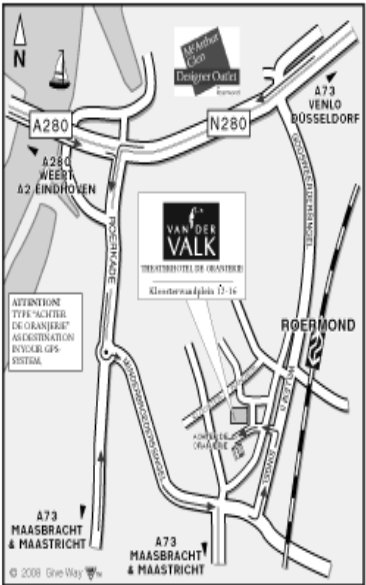
**Parkeren-Oost (Parken Ost)**

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









### Het Arresthuis:

Ab Frühjahr 2011 ist die Niederlande ein spektakuläres Hotel in einem Historischen Ort reicher; Das ehemalige Gefängnis von Roermond. Ehemals ein Ort wo niemand freiwillig war, ist jetzt ein Luxushotel wo jeder gerne wird eingesperrt. Die alten Elemente des Gefängnisses von 1863 sind intakt geblieben womit das Gebäude eine unverwechselbare Atmosphäre hat. Natürlich müssen die Gäste nicht mehr die Härten des früheren Zeiten aushalten. Gegenteil: Sie und Ihre Gäste sollen in Hotel Het Arresthuis verwöhnt werden.

### Wir bieten Ihnen und Ihre Gäste:

- |                                         |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| ↔ Freien Internet-Zugang im Hotel       | ↔ Safe                              |
| ↔ Freie Benutzung von Sauna und Fitness | ↔ Minibar                           |
| ↔ Private Parkplätze                    | ↔ Flatscreen                        |
| ↔ Restaurant und Bar                    | ↔ Bademäntel                        |
| ↔ Aufzug                                | ↔ Klimaanlage                       |
| ↔ Ein unvergessliches Erlebnis          | ↔ Regendusche                       |
| ↔ Luxuriöse Sitzecke mit Schreibtisch   | ↔ 24 Stunden Zimmerservice          |
| ↔ iPods und Dockingstation (im Suiten)  | ↔ Kaffee- und Tee Apparat im Zimmer |

### Kontakt:

Hotel : Het Arresthuis  
 Adresse : Pollartstraat 7  
 6041 GC Roermond  
 Telefonnummer : 0475-870870  
 E-Mail : info@hetarresthuis.nl  
 Website : www.hetarresthuis.nl