

foodbook Forum Groningen

2025

vermaat
events



Wij zijn **Vermaat Events**.

Wij creëren culinaire ervaringen.

Classy, catchy & responsible.

In een loods, **een sfeervolle eventlocatie** of gewoon in jouw eigen kantoortuin.
Van **kleurrijke streetfood experiences** tot exclusieve VIP diners met sterrenchefs.

Een origineel bedrijfsfeest of een **CO₂-neutraal diner**.

Culinaire excellence is onze kunstvorm.

Jouw gasten omverblazen met **smaak, sfeer en sensaties**.

Dat is onze missie. Iedere keer weer.

Wij zetten een extra stap voor die **unieke twist**.

Zodat jouw event kan shinen.

Your taste, our touch.

Alleen of met partners.

Maar vooral met **lef en liefde**.

Ready to sparkle?

Let's make it yours!

Op zoek naar inspiratie?

Kom naar Forum Groningen.

In dit foodbook vind je alle smaakvolle belevingen die je kunt boeken voor jouw volgende event bij Forum Groningen. Hier draait alles om verrassingen. Geen standaard hapjes, maar échte culinaire bites.

Of je nu komt voor een vergadering, een powerlunch of een borrel om nooit te vergeten: we maken het simpelweg indrukwekkend. Wij geven jou en je gasten een culinaire ervaring die je niet snel vergeet.

Klaar voor een unieke twist?

Neem contact op met ons salesteam!

+31 (0) 50 211 01 68
info@nokgroningen.nl



Inhoud

Arrangementen	
Vergaderen	6
Ontvangst & pauze	7
Lunch	8
Borrel	9
Culinaire invulling op maat	
Streetfood buffet	11
Walking dinner	12
Sit down dinner	13
Dranken	14
Crewcatering	15
Onze Food Vision	16
Jouw impact	17
Sfeer & inrichting	18
Onze voorwaarden	19





Arrangementen

Met onze culinaire arrangementen weet je zeker dat je gasten niets tekortkomen. Geen gedoe, geen verrassingen achteraf. Wij hebben unieke arrangementen die zorgen voor een onvergetelijke ervaring. Vanaf het moment dat je binnenstapt tot aan het afscheid, krijgen je gasten alles wat ze nodig hebben.

En dat betekent compleet: van heerlijk food en verfrissende dranken tot een warm onthaal met top personeel. We zorgen voor de perfecte mix van smaak en service. Waarom? Omdat wij geloven dat elke gebeurtenis een feestje moet zijn! Laat je verrassen door onze smaakvolle creaties en geniet van een complete verzorging. Bij Vermaat Events draait alles om de beleving. Jij organiseert, wij regelen de rest.

Vergaderen

Vanaf 4 personen

Met ons vergaderarrangement met self-service heb jij alles binnen handbereik. Koffie, thee, snacks en drankjes – gewoon zelf pakken wanneer het jou uitkomt. Geen onderbrekingen, geen gewacht, gewoon de hele dag door alles wat je nodig hebt om scherp te blijven en door te knallen.

Wij zorgen voor de beste producten, jij kiest het moment. Perfect voor vergaderingen waar flexibiliteit en snelheid belangrijk zijn. Jij bent in control, wij regelen de rest.

Klaar om die meeting efficiënt en energiek door te komen? Let's do this!

Mag het ietsje meer zijn?

Wil je jouw meeting package uitbreiden? Op de volgende pagina's vind je diverse uitbreidingen zoals guilty pleasures, healthy snacks, borrelarrangementen en diners.

Meeting package 1

19

- Onbeperkt Nespresso koffie en Puka thee
- Plat en bruisend EARTH water
- Assortiment mini donuts en oatmeal cookies
- Handfruit

Meeting package 2

46.5

(1 dagdeel van 09:00 – 13:00 of 13:00 – 17:00 uur)

- Onbeperkt Nespresso koffie en Puka thee
- Plat en bruisend EARTH water
- Assortiment mini donuts en oatmeal cookies
- Handfruit
- NOK lunch met uitzicht over Groningen*

Meeting package 3

51.25

(2 dagdelen van 09:00 – 17:00 uur)

- Onbeperkt Nespresso koffie en Puka thee
- Plat en bruisend EARTH water
- Assortiment mini donuts en oatmeal cookies
- Handfruit
- NOK lunch met uitzicht over Groningen*

NOK lunch

2 luxe belegde sandwiches p.p., vegetarische soep van de dag en seizoenssalade, geserveerd met jus d'orange, koffie en thee.

* In Bar Bistro NOK, op de tiende verdieping van Forum met spectaculair uitzicht over de stad, reserveren wij een tafel voor jou en jouw gezelschap. Heb je liever dat wij de lunch in de Vergaderzaal bezorgen? Dat kan, wij rekenen hiervoor een eenmalige toeslag van € 15,00.





Ontvangst & pauze

Vanaf 8 personen

We zorgen ervoor dat je gasten zich direct thuis voelen. Hoe? Met een dikke glimlach en de lekkerste lekkernijen.

Van het moment dat ze binnenstappen, is het feest. Je ontvangst wordt een beleving. De pauze? Een echt geniet-moment. Smaakt naar meer, toch?

A warm welcome

- Onbeperkt koffie en thee

Do'nut worry

- Onbeperkt koffie, thee en mini donuts

Coffee breeze

- Onbeperkt koffie, thee en oatmeal raisin en Sicilian lemon cookie

Have a break

- Onbeperkt koffie, thee, een assortiment frisdranken en een kaasbroodje

	Bediend*	Counter-service*
A warm welcome	5.25	3.7
Do'nut worry	6.95	5.4
Coffee breeze	8.65	7.1
Have a break	9.45	7.9

Arrangementen

Deze arrangementen zijn gebaseerd op 30 minuten.

* Bediend concept: wij serveren de hapjes en/of drankjes en houden jouw ruimte netjes. Je wordt volledig ontzorgd.

** Counterservice: vanachter een buffet presenteren wij de bestelde hapjes en/of drankjes. Wij gaan uit van zelfbediening.

Lunch

Vanaf 8 personen

Na een ochtend vol actie is het tijd om op te laden. En hoe doe je dat beter dan met een gezonde lunch die smaakt, tot rust brengt en weer energie geeft?

Onze crew is ready om je te verwennen met de lekkerste broodjes en frisse gerechten. Jij kiest, wij regelen de rest.

Mag het ietsje meer zijn?

Kaasbroodje	3.65
Broodje vega kroket met mosterd	4.45
Tarte flambée mozzarella	6.2
Gezonde keuze:	
Wrap 'The Mexican'	4.45
Fruitsalade	5.55
Bowl noodle	7.85

Forum lunch

19

- Koffie en thee
- Jus d'orange (en melk op verzoek)
- 2 luxe belegde broodjes per persoon
- Handfruit

NOK lunch*

26.5

- Koffie en thee
- Jus d'orange
- 2 luxe belegde NOK sandwiches per persoon
- Vegetarische soep van de dag
- Salade uit het seizoen

* De NOK lunch serveren wij alleen in NOK op de tiende verdieping. Wil je dat wij jouw lunch op een andere verdieping serveren? Dat kan natuurlijk! Wij gaan dan in de basis van de Forum lunch die je kan uitbreiden.





Borrel

Vanaf 8 personen

De beste ideeën komen altijd tijdens een borrel. Wij maken jouw borrel compleet met de lekkerste warme en koude hapjes. Biertje in de ene hand, bitterbal in de andere – en de gesprekken komen vanzelf.

Arrangementen

Deze arrangementen zijn exclusief dranken. Stel zelf jouw borrel samen door een drankenpakket toe te voegen.

Fingerfood

3.4

- Op tafel:
- Gemengde luxe noten
 - Krokante maïszoutjes en kaasstengels

Bittergarnituur *(o.b.v. 3 items p.p.)*

5.85

- Uitgeserveerd:
- Bitterbal met mosterd
 - Falafel
 - Oesterzwambitterbal

Borrelarrangement Basic

9.25

- Op tafel:
- Gemengde luxe noten
 - Krokante maïszoutjes en kaasstengels
- Uitgeserveerd:
- Bitterbal met mosterd
 - Falafel
 - Oesterzwambitterbal

o.b.v. 3 items p.p.

Borrelarrangement Luxe

13.65

- Op tafel:
- Zoete aardappelhumus | za'atar | arganolie | geroosterde sesamcracker
 - Grieks fava van gele spliterwten | citroen | kappertjes | krokant pitabrood
- Uitgeserveerd:
- Borrelhapje met rundertartaar | crème van Olde Remeker kaas | bloemen
 - Zeewier crisp | gerookte zalm | avocado | yuzukosho

o.b.v. 2 items p.p.

Culinaire invulling op maat

Samen met jou creëren we een culinaire ervaring die je gasten niet snel vergeten. Wij dagen onszelf elke dag uit om te blijven verrassen. Met ons team van specialisten ontwerpen we bijzondere menu's die perfect aansluiten bij de wensen van jou en je gasten. Geen standaard oplossingen, maar een culinaire invulling die helemaal op maat is. Voor elk event zorgen we voor die unieke touch!

Op de volgende pagina's zie je een aantal diners met vanafprijzen ter indicatie. Deze prijzen zijn inclusief alles: dranken, meubilair, mastieken en personeel. Maar onthoud: dit is slechts een startpunt. Voor jou maken we altijd een voorstel op maat, waarin we alles afstemmen op je wensen. Het aantal gasten, de sfeer, de inrichting, het personeel en de dranken – alles wordt precies uitgewerkt zodat je geen verrassingen tegenkomt.

Laat ons je helpen om iets speciaals neer te zetten. Let's make it yours!





Streetfood buffet

Vanaf 30 personen

Streetfood is hot! Wie is er nou niet fan van foodtruckfestivals met de lekkerste gerechten uit alle hoeken van de wereld?

Met ons streetfooddiner haal je de meest verrassende smaken naar je toe, in lekkere, makkelijke porties. Perfect om te proeven, delen en genieten.

Streetfood buffet

100 personen

vanaf 110

Deze vanafprijs is inclusief meubilair, servies, bestek, glaswerk, personeel en 3 uur onbeperkt dranken (bier, fris, wijn).

Inspiratiemenu

Buikspek char sui

pittige koolsalade | koriander | bosui | steambun

Mexicaanse vistaco

pico de gallo | limoenmayonaise

Gepaneerde garnalen

Oosterse groentensalade | sesam-sojasaus

Brioche met crunchy filet

Mayonaise | kropsla | pickles

Liever een écht foodtruck festival?

Wij werken samen met verschillende foodtruck leveranciers. Wij huren er graag één of meer voor je in!

Walking dinner

Vanaf 30 personen

Heerlijk eten is altijd goed, maar uren aan tafel zitten? Niet voor iedereen de beste keuze. De oplossing? Een walking dinner! Lekker rondlopen, nieuwe mensen ontmoeten en ondertussen genieten van de beste hapjes. What's not to like?

Walking dinner

6-gangen

vanaf 135

Deze vanafprijs is gebaseerd op 100 personen en iis inclusief statafels, servies, bestek, glaswerk, personeel en 3 uur onbeperkt dranken (bier, fris, wijn).

Inspiratiemenu

Coquille

pompoen | topinamboer | frisse amandeldressing

Zeebaars met wortellak

rilette | passievrucht | ingelegde wortel | crème van witte bonen

Gebakken spruitkool

aardappeljus | truffel | boeren Goudse oplegkaas

Noordzee-kabeljauw

duxelles | palmkool | krokante tapioca | zwarte knoflookcrème | heldere paddenstoelenjus

Blanquette de Veau: gestoofd kalfsvlees

kalfsentrecote | champignons | uitjes | citroen | dragon

Mousse van pure chocolade

hazelnoot-praliné parfait | karamel nappage | zanddeeg





Sit down dinner

Vanaf 20 personen

Na een succesvol event wil je soms alleen nog maar lekker neerploffen en genieten van heerlijk eten en drinken. Nou, dat kan prima met onze diners aan tafel! Wij maken de lekkerste gerechten en jouw gasten hoeven alleen maar te genieten. Eet smakelijk!

Sit down dinner

3-gangen vanaf 160

Deze vanafprijs is gebaseerd op 100 personen en is inclusief gedekte tafels, stoelen, tafeldecoratie, servies, bestek, glaswerk, personeel en 3 uur onbeperkt dranken (bier, fris, wijn).

Extra's

Welkomstcocktail	vanaf 9,50
Glas Cava	6,85
Koffie, thee na afloop	3,00
Koffie, thee, friandises na afloop	7,50
EARTH mineraalwater per fles	6,50

Inspiratiemenu

Zeeuwse Kingfish

flan van dashi | citroenmelisse | wasabi |
radijssoorten | komkommer

Gebraden weide runderlende

taartje van rode ui | sukade | koolraap | zwarte knoflook

Walnootmousse

Gieser Wildeman peer | portstroop |
krokant gekarameliseerde honing

Dranken

Maak je event compleet met een écht Hollands dranken-assortiment! Van de lekkerste bieren tot verfrissende limonades en unieke sappen. Perfect voor als je je gasten een stukje Nederland wilt laten proeven. Cheers!

Hollands drankenassortiment

Onbeperkt frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen

Pakketten

1-uurs pakket	14
2-uurs pakket	23.75
3-uurs pakket	28.45
4-uurs pakket	33.15

Welkomstdrankjes

Heet jouw gasten hartelijk welkom met een feestelijk drankje!

- Glas Cava 6.85
- Welkomstcocktail naar jouw smaak 9.50

Liever een complete cocktail- of mocktailbar inclusief cocktailshakers?

Vraag naar de mogelijkheden!





Crew catering

Hardwerkende mensen verdienen top eten! Of je nu snel iets uit de hand pakt, op een bankje zit of even snel pauzeert – wij regelen het. Van een simpel broodje kaas tot een compleet dinerbuffet. The crew is king!

Crew lunchpakket

14.5

- Bruine bol met jong belegen kaas, komkommer en kruidencrème
- Witte bol met kipfilet, tomaat en mosterdmayonaise
- Halve tortilla met gegrilde courgette, sla, bietenhummus en geroosterde pitjes
- 1 stuk handfruit of een gezonde candybar
- Flesje water of sap

Crew diner (incl. frisdranken)

23.5

Wij serveren een voedzame maaltijd aan jullie crew, bijvoorbeeld:

- Hollandse runderstoofschotel met stampot van boerenkool
- Noodles met pikante tempeh, wokgroenten, kroepoek en atjar. *Ook mogelijk met kippendijen.*
- Broodje hamburger met gefrituurde aardappels en koolsla
- Groentecurry met bloemkool, tofu, peen, champignons, kokos en witte rijst. *Ook mogelijk met kippendijen*
- Lasagne met Italiaanse groenten en pomodori saus, gratineerd met oude kaas. *Ook mogelijk met rundergehakt.*



Food Vision 2027

Onze missie? Gasten en opdrachtgevers helpen om écht impact te maken. Dat doen we met lekker, verantwoord eten in een omgeving die je energie geeft. We stellen ambitieuze, meetbare doelen rond gezondheid, milieu en sociale impact, zodat we een positieve verandering teweegbrengen.

Vegetarisch? Dat kan zeker, maar we denken ook graag met je mee voor andere duurzame opties.

Jouw impact

Benieuwd hoe jij als eventorganisator een echte impact kunt maken? Check onze tips voor vóór, tijdens én na je event. Let's make it count!

"Samen kunnen we een positieve impact hebben op de wereld!"



Wist je dat?

Wij jouw menu ook volledig CO₂-neutraal kunnen maken? Ons salesteam vertelt je graag meer over onze netto positieve arrangementen of [klik hier!](#)

Onze missie? Duurzaam zijn in alles wat we doen, en jouw gasten een top ervaring bieden – zonder de planeet te schaden.

In onze Food Vision focussen we ons op drie pijlers:



PEOPLE

We streven naar een open cultuur waarin iedereen zich welkom voelt en mee kan doen.

diversiteit | inclusiviteit



PRODUCT

We streven naar positieve impact op het welzijn van onze gasten.

gezondheid en welzijn | verantwoord inkopen



PLANET

We streven ernaar om onze impact op de planeet te verlagen.

afval reductie | CO₂-emissies

Klik hier voor meer informatie!

VOOR HET EVENT

Duurzaam transport: Moedig gasten aan om duurzaam te reizen, bijvoorbeeld met het openbaar vervoer, door te carpoolen of op de fiets. Zorg voor voldoende fietsenstallingen en laadpunten voor elektrische voertuigen. Overweeg shuttle-services om de CO₂-uitstoot door individueel autoverkeer te verminderen.

Stijl je event duurzaam: Denk aan zijdebloemen van Reflower, eetbare menukaartjes, gerecyclede personeelskleding en het gebruik van LED lampen.

TIJDENS HET EVENT

Communicatie en bewustwording: Informeer je gasten over de duurzaamheidsinspanningen van het event. Bijvoorbeeld door storytelling voorafgaand aan het event of met (eetbare) menukaartjes waarop de CO₂-uitstoot per gerecht is berekend.

Afvalvermindering en recycling: Verminder afval door geen wegwerpartikelen, waaronder goodiebags, te gebruiken. Moedig gasten aan om herbruikbare waterflessen mee te nemen en zorg voor voldoende recyclingstations op het event.

NA HET EVENT

Compensatie van CO₂-footprint: Compenseer de CO₂-emissie van het event door te investeren in projecten voor hernieuwbare energie of bosbehoud. Zo verminder je de negatieve impact van jouw event op het klimaat.

Sfeer & inrichting

In onze offerte regelen we alles: van eten en drinken tot de standaard inrichting en decoratie. Maar we kunnen meer voor je doen! Denk aan een gave thematische inrichting, culinair entertainment of zelfs het boeken van een DJ.

Inrichting & decoratie

Is jouw event helemaal in het teken van een thema? Laat het ons weten! We denken graag met je mee en zorgen voor moodboards en concepten die passen bij jouw visie. Van een festival vibe tot een industriële setting of een gezellige huiskamersfeer – samen met onze stylingpartners maken we het compleet. Foodtrucks of stijlvolle buffetten? We creëren de perfecte beleving. En wil je het bedrijfslogo op de menukaart of op de cappuccino's? Bij ons is alles mogelijk!

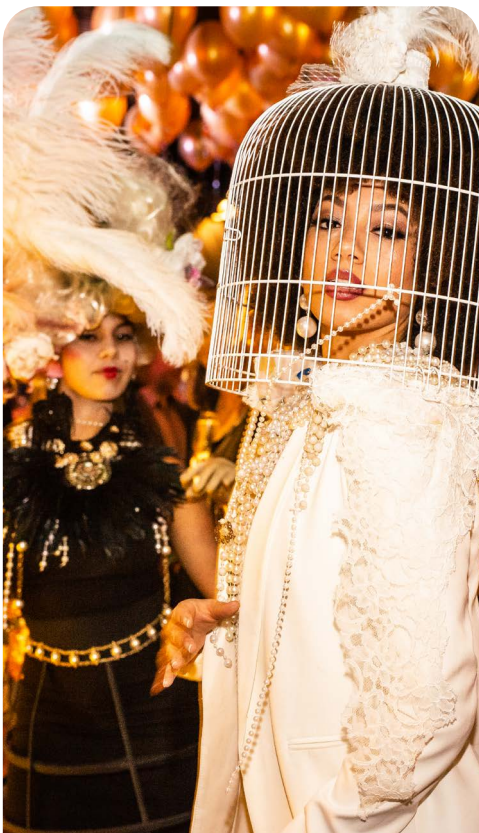
Culinaire Beleving (Culitainment)

We werken samen met toppartners om jouw gasten culinair te verrassen. Wat dacht je van een barista die je verwelkomt, een oestermeisje bij binnenkomst of een champagnejurk die de show steelt? Of een thematische cocktail of een verrassend dessert op een ludieke manier geserveerd? We denken graag met je mee!

Entertainment

Wij helpen je graag met het perfecte entertainment voor jouw event. Van de juiste DJ of een swingende band tot een 'unplugged' muzikant of een inspirerende spreker. Wat dacht je van complimentenmeisjes die gasten verrassen met een handgeschreven kaartje? Of een hostess in een outfit die helemaal past bij jouw thema? We weten ook waar je de gaafste silent disco, flitsende photobooth of lichtgevende dansvloer kunt vinden.





Onze voorwaarden

Prijzen voor 2025 zijn onder voorbehoud en worden per kwartaal opnieuw beoordeeld. Wij behouden het recht om deze te herzien, wanneer we ons genoodzaakt zien vanwege veranderende omstandigheden.

Definitieve aantallen

Wij vernemen het definitief aantal gasten, bindend voor de eindnota, tenminste 5 werkdagen voorafgaande aan de ontvangst, net als eventuele extra wensen, verzoeken en dieetwensen. In het geval van wijzigingen in de 2 dagen voorafgaand aan het evenement bestaat de kans dat de planning en inkoop niet meer aangepast kunnen worden.

Factuurgegevens

Indien je ons de opdracht gunt, vragen wij om een akkoord per e-mail. Graag ontvangen wij hiervoor de juiste factuurgegevens en/of budgetnummers.

Nacalculatie en prijzen

Alle genoemde prijzen zijn per persoon, exclusief BTW en eventuele inrichting. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en mastiek. Dranken worden berekend op basis van nacalculatie en de personeelskosten op daadwerkelijk gewerkte uren. Deze posten vormen een stelpost. Bij het eerder aanvangen of uitlopen van de ontvangst, worden de kosten

die hieraan verbonden zijn doorberekend. Het werkelijk aantal gedronken consumpties wordt uiteindelijk gefactureerd. De prijzen zoals aangegeven in dit document zijn exclusief BTW en geldig tot en met 31 december 2025.

Dieetwensen & allergieën

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals glutenvrij, lactosevrij of veganistisch. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk 10 werkdagen voor aanvang van het evenement.

No waste

In dit inspiratieboek vind je een impressie van ons F&B aanbod. Het daadwerkelijk gepresenteerde food op jouw evenement kan afwijken van het omschreven assortiment en de foto's.

Ready to sparkle?
Let's make it yours!