

F



Laat u verrassen!

Uw evenement
in Forum Groningen



Ontdek de
toekomst.



Het Forum is de plek die de toekomst verkent door te kijken naar trends, de nieuwste technologieën en actualiteit. Met filmzalen, expositiehallen, evenementenzaal, Storyworld, events, literatuur en dynamische horeca (met uitzicht!) nemen wij ons publiek op inspirerende en speelse wijze mee.

Met onze ervaring in evenementen, modern uitgeruste zalen, state of the art techniek en spectaculaire gebouwen bieden wij ook een innovatieve plek voor mensen en bedrijven die iets bijzonders willen organiseren. We denken graag met u mee om een onvergetelijk evenement te organiseren op een bijzondere plek.

Voor meer informatie, prijzen of een vrijblijvende offerte kunt u contact opnemen met een van onze medewerkers via:
verhuur@forum.nl
050 368 36 04

Kijk ook op zakelijk.forum.nl

Ontdek onze



Filmzalen

Camera 4 (84 plaatsen),
Camera 5 (175 plaatsen)



Cursus- en vergaderzalen 3 en 4

20 en 12 plaatsen

Newsroom

50-100 plaatsen,
persconferenties,
kleine lezingen,
borrels

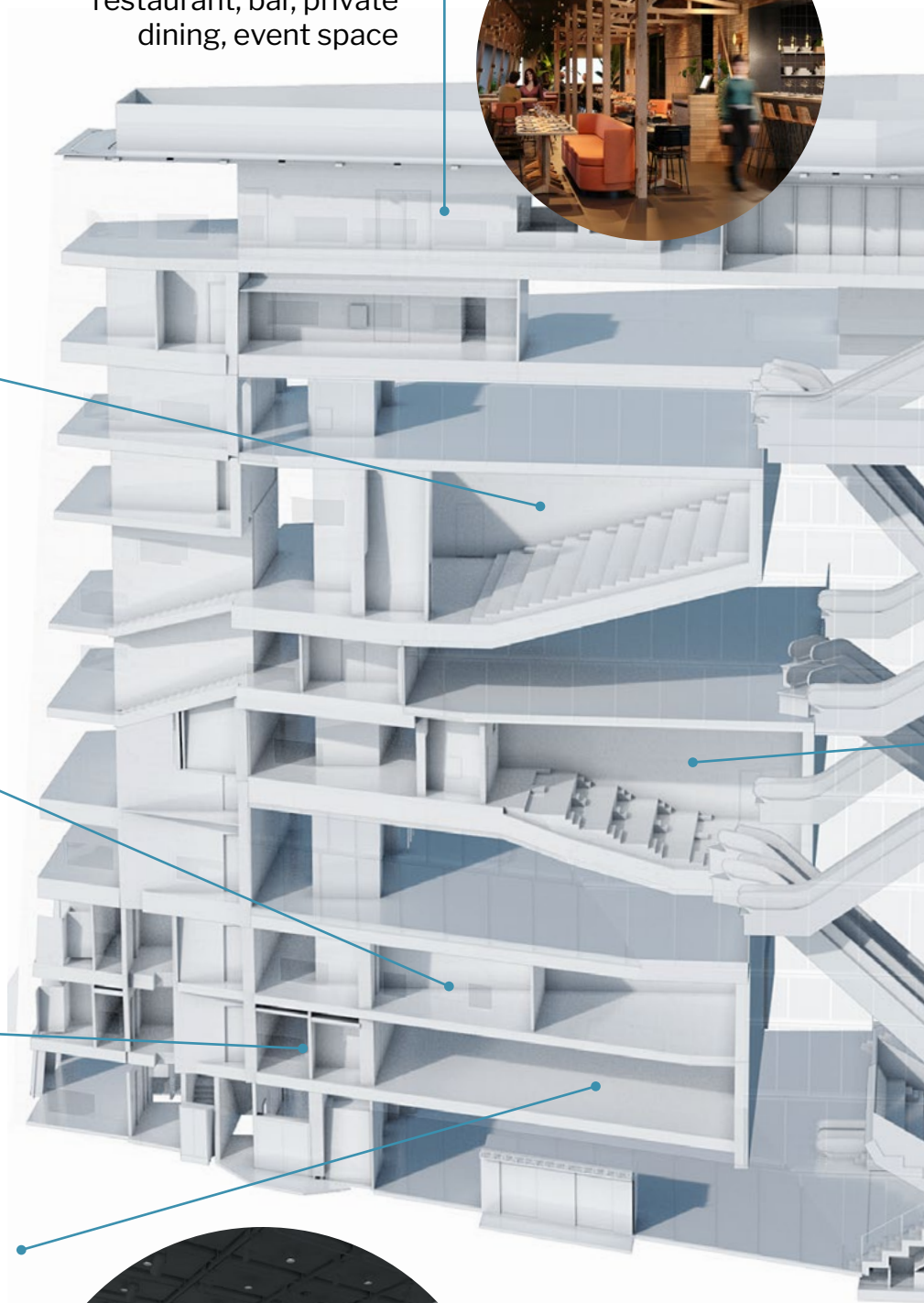
Rabo Studio

247 plaatsen,
panoramaprojectie

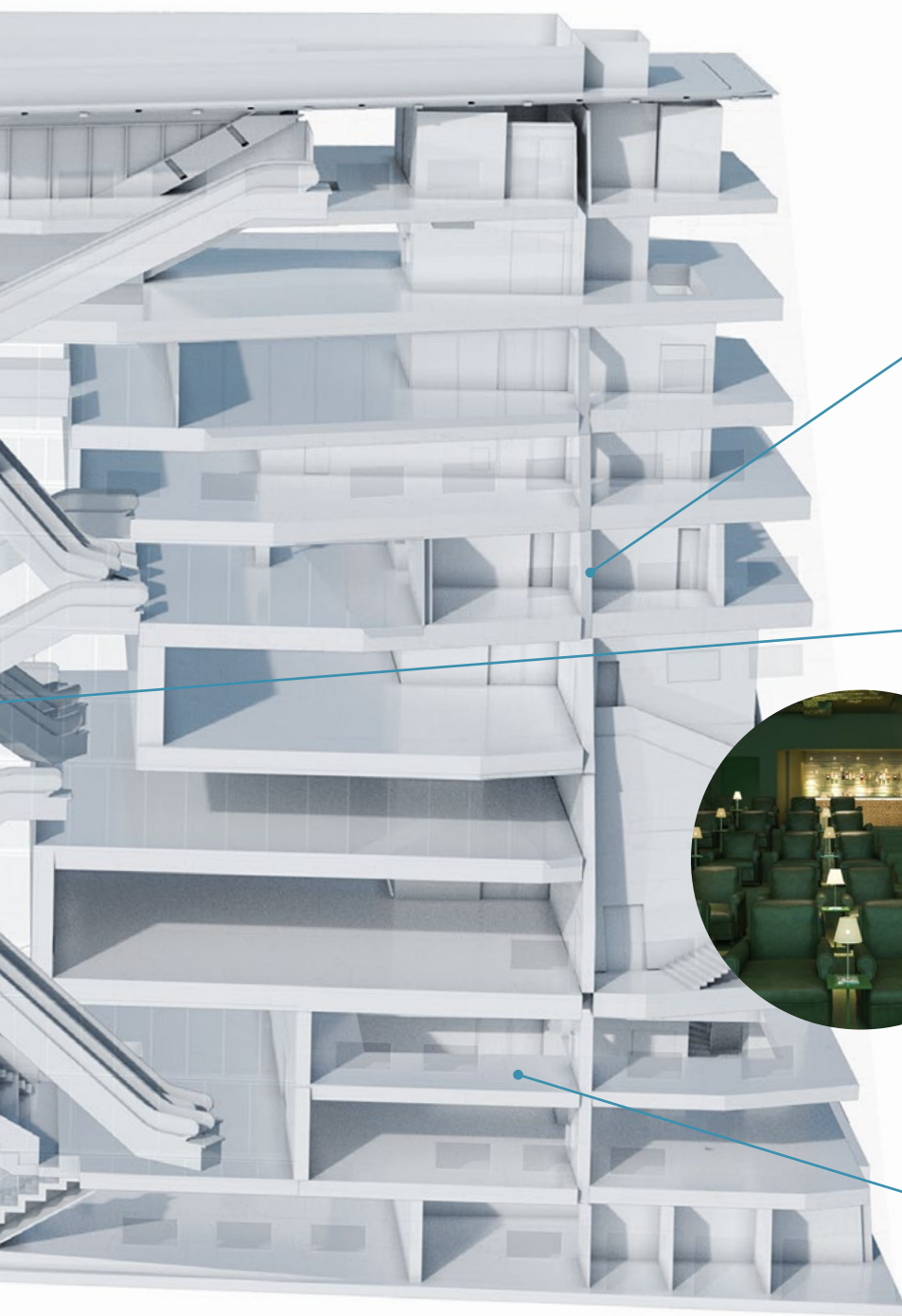


NOK

Rooftop restaurant,
restaurant, bar, private
dining, event space



ruimtes!



Vergaderruimten 1, 2 en 3

Vergaderzalen voor respectievelijk 10, 10, 8 personen

Filmzalen

Camera 1 (64 plaatsen),
Camera 2 (121 plaatsen),
Camera 3 de luxe,
exclusieve loungezaal
(31 plaatsen)



**Cursus- en
vergaderzalen 1 en 2**
20 en 12 plaatsen



Rabo Studio

Verras uw publiek in deze bijzondere zaal waarin u uw bedrijf of onderwerp tot leven laat komen! In de Rabo Studio kan dit. Met panoramaprojectie wordt er op drie aaneengesloten wanden van grond tot plafond geprojecteerd. Dompel uw publiek onder in een wereld naar keuze. Door de uitschuifbare tribune is de zaal flexibel in te delen en geschikt voor vrijwel elk evenement. Door de box-in-box constructie zijn livemuziek en feesten mogelijk. In deze flexibele, technisch uitstekend uitgeruste zaal kunnen diverse evenementen georganiseerd worden.

capaciteit

247 zitplaatsen (met tribune),
450 stapplaatsen (zonder tribune),
150 (lunch of diner)

faciliteiten

panoramaprojectie, uitschuifbare tribune, podium aanwezig, uitstekende technische voorzieningen; te combineren met aangrenzende foyer Newsroom; te koppelen met andere zalen.

Newsroom

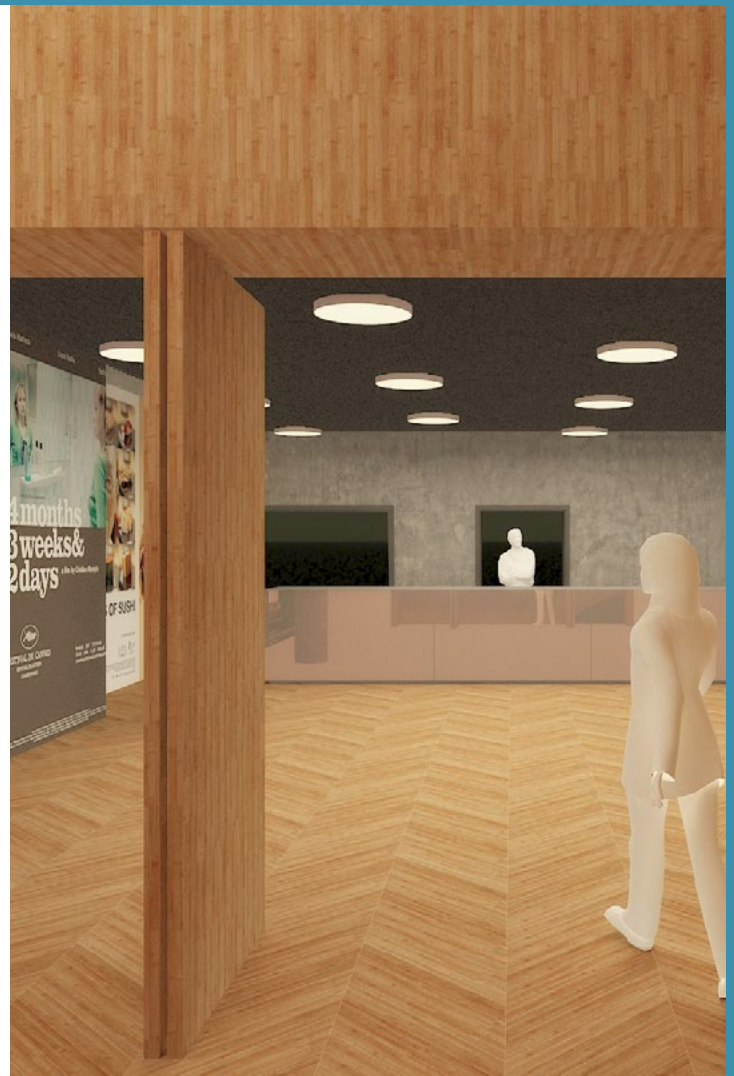
Deze met bamboe beklede foyer met bar bevindt zich op de eerste verdieping van het Forum. Geschikt voor borrels en als foyer bij de Rabo Studio. Daarnaast is deze ruimte ook geschikt voor kleine presentaties en persconferenties.

capaciteit

100 (staplaatsen) of 50 (zitplaatsen)

faciliteiten

scherm en sprekersset



Vergaderzalen

Het Forum beschikt over vier cursusruimtes en drie vergaderzalen. Elke ruimte is ingericht door het architectencollectief deMunnikdeJongSteinhaus.

De vergaderruimtes op de zesde verdieping bieden prachtig uitzicht op de stad. Vergaderarrangementen zijn mogelijk. Alle ruimtes zijn uitgerust met scherm en flip-over.

capaciteit

20, 20, 12, 12, 10, 10 en 8 zitplaatsen

faciliteiten

scherm en flip-over



Filmzalen: Camera 1, 2, 4 en 5

Verbazen, op het puntje van je stoel brengen, je laten lachen of tot tranen roeren. Film kan het allemaal. Het is bij uitstek het middel om bewustwording mee te creëren, diepgang te bieden of simpelweg te vermaken. Verras uw medewerkers en raak uw publiek door gebruik te maken door een van onze bijzondere ingerichte bioscoopzalen naar het ontwerp van het architectenbureau &Prast&Hooft. Naast het vertonen van speelfilms of documentaires zijn de grote doeken ook geschikt voor presentaties en deelsessies.

capaciteit

175, 121, 84 en 64 zitplaatsen

faciliteiten

state-of-the-art beamer, microfoons, mogelijkheid om zalen te koppelen en infrarood installatie voor slechthorenden.

Luxe loungezaal: Camera 3 de luxe

Wilt u iets anders? Denk dan aan de luxe lounge bioscoopzaal. Deze knusse zaal heeft een bijzonder design en is voorzien van Italiaanse handgemaakte leren stoelen, tafeltjes en een eigen bar. Een presentatie of filmvoorstelling in stijl? Het kan in de Camera de luxe!

capaciteit

31 zitplaatsen

faciliteiten

bar in de zaal, state-of-the-art beamer, microfoons, mogelijkheid om zalen te koppelen en infrarood installatie voor slechthorenden.



NOK

Op de tiende verdieping vindt u NOK, een restaurant en bar met fenomenaal uitzicht over de stad. Gasten zijn er dagelijks welkom voor lunch, borrel en diner, ook heeft NOK een avondprogrammering met dj's en live muziek. Het uitzicht vormde de grote inspiratiebron voor het concept; in de gerechten proeft u smaken die verder reiken dan u kijken kunt, in combinatie met al het moois dat er dichtbij huis te vinden is. Naast een restaurant en bar beschikt NOK over twee ruimtes die zich uitstekend lenen voor vergaderingen, borrels, diners en feesten.

Private dining

Aan de zuidzijde van het atrium bevindt zich een grote private dining ruimte, waar gasten ontvangen kunnen worden voor zowel zakelijke als particuliere bijeenkomsten. Door de contouren van het gebouw heeft de ruimte een kleine knik in het midden, waardoor de ruimte met een flexibel gordijn gehalveerd kan worden. Hierdoor is deze ruimte uitermate geschikt als locatie voor kleine en middelgrote evenementen, zoals vergaderingen, exclusieve diners, borrels en presentaties.

capaciteit private dinings

22 en 28 zitplaatsen / 120 stapplaatsen



Event space

Borrelen en dansen met uitzicht op de Grote Markt, dat is waar het in de Event Space van NOK allemaal om draait. De sfeer is intiem, maar de wereld erbuiten overdondert u zodra u het raam uit kijkt. De Event Space staat in verbinding met de bar en het restaurant en wordt gebruikt als plek voor avondprogrammering. Naast de bar is een klein podium ingericht voor dj's en live artiesten. Bent u op zoek naar een locatie voor bijvoorbeeld een verjaardagsfeest, afstudeerborrel,

receptie of babyshower? Zowel buiten als in combinatie met de programmering van NOK is hier van alles mogelijk!

NOK in zijn geheel afhuren voor een evenement? Meer informatie op aanvraag.

capaciteit event space

100 staplaatsen



Catering





Alle catering in Forum Groningen wordt verzorgd door onze lokale horecapartner. Dit is tevens het team achter het restaurant op de tiende verdieping, genaamd NOK, waar het uitzicht de grote inspiratiebron voor het concept vormde. En dat is terug te zien (en te proeven) op het menu en in de arrangementen! In alle gerechten proeft u smaken die verder reiken dan u kijken kunt, in combinatie met al het moois dat er dichtbij huis te vinden is. In de brochure vindt u enkele arrangementen voor ieder moment van de dag. Graag benadrukken wij dat deze arrangementen enkel te inspiratie dienen; ons team behandelt iedere aanvraag als maatwerk en luistert graag naar uw wensen.

Vergader- arrangementen

€ (ex. btw) p.p.

4-uur vergaderarrangement healthy

8,49

Koffie, thee en fruitwater
Koekjestrommel met Hollandse koekjes
Snoeppot
Smoothie sinaasappel-mango

4-uur vergaderarrangement

7,57

Koffie, thee en fruitwater
Koekjestrommel met Hollandse koekjes
Snoeppot
Pauze: suikerhoudende energiereep

8-uur vergaderarrangement

13,30

Koffie, thee en fruitwater
Koekjestrommel met Hollandse koekjes
Snoeppot
Pauze: suikerhoudende energiereep
Pauze: Oosterse bouillon met knapperige groente
Tussendoor lunchen? Bekijk onze arrangementen verderop in de brochure.

Tussendoor

	€ (ex. btw)
Knol's ontbijtkoek met boerenroomboter	1,61
Roomboterkoekjes (2 p.p.)	0,83
Homemade granola bar	2,52
Macaron van Smaakaron	1,51
Petit four	4,27
Petit four met bedrijfslogo	5,09
Lokaal gebak van bakkerij Van Esch	4,27
Mini muffin bosbes, vanille, chocolade	1,38
Rockslide brownie bar	4,04
Danish pastry (chocoladebroodje, pecanbroodje, roombroodje)	3,44
Hollands koekarrangement (krakeling, stroopwafel, bokkepoot, Jan Hagel)	1,06
American sweets (minidonut, oreo, chocolate chip cookies)	0,92
Banana loaf	3,07
Big American cookies	1,97
Healthy choice	
Granola reep	2,20
Day raw bar	2,20
Eat Natural bar (coffee/choco/pinda)	3,30
Eat Natural bar (amandel/abrikoos/yoghurt)	3,26



Lunch

€ (ex. btw) p.p.

Dutch delicious

9,63

Twee lokaal vloergebakken witte bollen
Vers van het mes gesneden vleeswaren
Nederlandse kaassoorten
Kopje soep van wat het seizoen ons brengt
Schaal met handfruit

Seasonal inspiration lunch

15,14

Knapperig meergranen carré met Coppa di Parma, tomaat,
komkommer en frisse salade
Witte demi baguette met roomboter, boerenbrie, komkommer
en gemengde sla
Kopje soep van wat het seizoen ons brengt
Schaal met handfruit

Healthy lunch

13,99

Krokante meergranenbol met baba ganoush en gemarineerde
Italiaanse groenten
Viking square (Zweeds brood) met rodebietenspread, geitenkaas en veldsla
Smoothie sinaasappel-mango
Kopje soep van wat het seizoen ons brengt
Schaal met handfruit

Lekker voor erbij

Weckpot yoghurt met chiazaad en mango	6,33
Weckpot yoghurt met granola	6,33
Weckpot met seizoensfruit	6,33
Wrap gerookte makreel, augurk en mosterdmayonaise	6,42
Wrap kipfilet, hoisin en paksoi	5,14
Saucijzenbroodje	2,98
Kaasbroodje	3,44
Zacht broodje met een ambachtelijke rundvleeskroket	2,98
Warme quiche met ricotta en jonge bladspinazie	9,17

Borrel

€ (ex. btw) p.p.

Dutch delicious

7,34

Drents nagelhout
Groninger droge worst
Boerensalami
Jonge komijnenkaas
Klassieke augurk met boterhamworst
Blokjes Old Amsterdam
Weckpot met gemarineerde groenten
Vloergebakken breekbroodjes met boerenroomboter

Italian delight

10,32

Vers van het mes gesneden Coppa di Parma
Gedroogde vijgen gevuld met blauwe kaas
Gedroogde Spaanse ham
Authentieke salami
In oregano gemarineerde olijven
Ansjovis met gepofte rode paprika
Cherrytomaatjes uit de oven met aceto balsamico
Aubergine in knoflookolie
Vloergebakken breekbroodjes met boerenroomboter

Healthy choice

8,17

Komkommersticks met zuivelspread
Reepjes paprika
Gemarineerde olijven met oregano
Radijsjes met zwarte sesamzaadjes
Gepofte cherrytomaatjes met aceto balsamico
Dadels
Hummusdip met naanbrood
Aubergine met gepofte knoflook
Vloergebakken breekbroodjes met boerenroomboter



€ (ex. btw) p.p.

Guilty pleasure

7,52

Ambachtelijke bitterballen
Krokante gamba's
Kaassouflé
Pittige kipkluijjes
Marne mosterd
Zoete chilisaus

Voor erbij

Borrelnoten	3,90
Gedroogde groenten met dip	2,84
Edamame sojaboontjes met grof zeezout	3,49
Geroosterde gezouten tuinbonen	3,62
Roomboter kaasstengels	2,34
Gemarineerde olijven	3,35
Rundvlees bitterbal	0,60
Yakitori spiesje met hoisin	1,70
Krokante varkensnek met atjar	1,65
Tamago eitje met krokante ui	1,47
Warme rosti met Coppa di Parma	2,98
Geroosterde kippenpootjes met honing en sesam	1,74
Seizoenssoepje	1,28
Mini pastei	2,52



Walking dinner

€ (ex. btw) p.p.

Local heroes

26,83

Tartaar van Groninger weiderund met wasabimayonaise en gebrande sesamzaadjes

Warmgerookte zalm met handgerolde couscous, gewekte citroen en munt

Burrata met warme dressing van gedroogde vijgen en Conference peer

Geroosterde bosbietjes met gepofte quinoa en gebroken hazelnoten

BBQ kippendij met homemade ketchup en geroosterde lente-ui

Taartje van Italiaanse vijgenjam en kokossuiker

Asian delight

32,11

Varkensbuikspek gelakt met hoisin op een salade van paksoi en bosui

Gebrande zeebaars met suikerslablaadjes en mango-passiedressing

Tom kha kai met baby paksoi en een zacht gegaard 64-graden-eitje

Gebrande tonijn met crème van avocado en sesam-sojaboontjes

Gestoofde kalfssukade met cedro citroenboontjes en dragonsaus

Sticky toffeecake met gezouten karamel en sinaasappelmarmelade

Italian flavours

41,74

Burrata met warme dressing van gedroogde vijgen en en conference peer

Salade van gemarineerde Italiaanse groenten en oreganomayonaise

Bouillon van gebrande San Marzano tomaat, gepofte paprika en groene kruiden

Gebakken Waddenzee-harder met gele peentjes, koriander en extra vierge olijfolie

Runderlende van Groninger weiderund op een rösti van La Ratte aardappelen en erwten

24 uur gepekeld varken met zachte auberginecrème en dressing van mutarde du violette

Monchou met geweekte kersjes in dikke siroop op een krokante zanddeegbodem

Sit-down dinner

€ (ex. btw) p.p.

Drie gangen basis

19,72

Marne mosterdsoep met een bladerdeeg-spekvlinder
Indiase butterchicken met naanbrood en gestoomde rijst
Weckpot met mascarponecrème, oreokoekjes en banaan

Drie gangen lokaal

39,22

Tartaar van Groninger weiderund met een crème van eidooier,
zuurdesemkrokant en geweekte uitjes
Parelhoender met La Ratte aardappelrösti, truffelsaus en in de oven
geroosterde bospeen
Chocolade moulleaux met heidehoning en gebrande pecanocrème

Drie gangen Mediterranea

44,50

Ceviche en tartaar van gerookte zeebaars met ingelegde rettich,
gebrande suikersla en kaffir limoencrème
Kalfssukade met taartje van knolselderij, een rouleaux van
Chinese kool en Italiaanse lardo
Conference-perentaart met bittere amandelspijs, amandelkrokant en
pure chocoladekrullen



Buffet

€ (ex. btw) p.p.

Buffet basis

17,43

Handgerolde couscoussalade met komkommer, tomaten en cedro
citroendressing

Veldsla met flageoletboontjes, gekookte hoeve eitjes en croutons
van oerbrood

Gekruide tikka masala met kikkererwten en koriander

In kruidenolie gebakken paksoi met boemboe en zwart sesamzaad

Geroosterde bospeentjes met zoete gember en fenegriekzaad

's Werelds buffet

33,03

Salade met kikkererwten en komkommerblokjes, Engelse munt
en crème fraîche

Warmgerookte makreel met grove Marne mosterd, Groningse klei aardappelen
en jonge bietblaadjes

Gekruide tikka masala met kikkererwten en koriander

In de oven gegaarde krokante kippendijen met citroengras, gember en laos

Paella met saffraan, vleestomaten, schaaldieren en gerookte vissoorten

Krielaardappeltjes met gedroogde Groninger ham en zoete uienringen

Geroosterde bospeentjes met zoete gember en fenegriekzaad

Groningse tiramisu met geslagen room, Knol's notenkoek en Hooghoudt
oude graanjenever

€ (ex. btw) p.p.

Buffet Asia Deluxe

42,66

Handgerolde couscoussalade met komkommer, trostomaat en cedro citroendressing

Gemarineerde black eyed peas met Italiaanse salami en rode uienmarmelade

Met kabajaki gelakte dorade op kokosplakrijst en gebrande uitjes

Rendang, een pittige Indonesische runderstoof met kokosmelk en Oosterse kruiden

Vegetarische biryani, een kruidig Indiaas rijstgerecht met blokjes tomaat, verse koriander en Griekse yoghurt met knoflook

La Ratte aardappelpuree met verse knoflook en krulpeterselie

Geroosterde bospeentjes met zoete gember en fenegriekzaad

Taartje van Italiaanse vijgenjam en kokossuiker

Sticky toffeecake met gezouten karamel en sinaasappelmarmelade



Dranken

€ (ex. btw)

Non-alcohol

Koffie en thee (per kop)	1,83
Koffie (per dagdeel)	4,04
Fruit- en kruidenwater (per dagdeel)	1,38
Assortiment frisdranken	2,39
Sourcy rood / Sourcy blauw	2,06
Groente- en fruitsmoothies	3,90

Alcohol

Tapbier	2,36
Fles bier	2,48
Wijn	3,22
Binnenlands gedestilleerd	2,48
Buitenlands gedestilleerd v.a.	3,72
Welkomstdrankje (Prosecco)	4,55

€ (ex. btw) p.p.

Binnenlands drankarrangement

2 uur drank uitkoop bier, fris, wijn	22,31
3 uur drank uitkoop bier, fris, wijn	25,62
4 uur drank uitkoop bier, fris, wijn	28,93
5 uur drank uitkoop bier, fris, wijn	32,23
5,5 uur drank uitkoop bier, fris, wijn	33,88



Nieuwsgierig? Neem contact met ons op

verhuur@forum.nl
050 368 36 04

Kijk ook op
zakelijk.forum.nl

© Forum Groningen
oktober 2019