

DE GROOTE SOCIËTEIT

OPGERICHT IN 1802 TE ZWOLLE



Welkom!

Heeft u iets te vieren of bent u op zoek naar een unieke locatie voor een zakelijke bijeenkomst?

Bij de Groote Sociëteit is veel mogelijk! Beschikkend over de 'Grote Zaal' met gezellige bar, een iets kleinere 'Heerenzaal', een 'Tuinzaal', een ruime hal en een 'kabinet' biedt de Sociëteit ruimte aan groepen van zes tot honderd personen.

De Sociëteit biedt een prachtige, klassieke ambiance voor het houden van een vergadering, workshop, bruiloft, lunch, diner, high tea of borrel.

Bij de Groote Sociëteit bent u verzekerd van een stijlvolle service!



Ons sfeervolle pand is niet alleen een prachtige locatie om uw feest, verjaardag, jubileum of zakelijke lunch te houden. Gelegen in de binnenstad biedt de Grote Sociëteit veel mogelijkheden. U bevindt zich op loopafstand van een aantal bijzondere Zwolse trekpleisters zoals museum "de Fundatie", boekhandel Waanders in de Broerenkerk, de gezellige winkelstraten, parken, en tal van historische bezienswaardigheden. De Grote Sociëteit is dus een perfecte uitvalsbasis voor een ontdekkingstocht door de hoofdstad van Overijssel.



WAANDERS



FUNDATIE

Onze vaste prijslijst 2018

alle prijzen zijn inclusief BTW

Koffie/thee	€ 1,95
Frisdrank	€ 2,10
Jenever/oude jenever	€ 2,30
Wijn	€ 3,00
Brand bier	€ 3,00
Buitenlands gedestilleerd	€ 4,95
Belgisch bier	€ 3,95
Hapjes p.p. v.a.	€ 1,60 ?

Zaalhuur per dagdeel

'Heerenzaal'	€ 65,00
'Groote Zaal'	€ 75,00
'Tuinzaal'	€ 70,00
Beamer	€ 35,00

Personeelskosten in overleg PM

De Groote Sociëteit leent zich uitstekend als
bijzondere trouwlocatie!



Plechtigheid, receptie, diner of feest; alles
onder één dak!



Ontbijt of brunch

Standaard € 11,50

Croissantje met huisgemaakte jam, krentenbollen, kwark met muesli, fruit, jus, koffie en thee, biologische melk en karnemelk.

Standaard plus € 12,50

Als boven, maar nu aangevuld met fruitsalade, vruchtenyoghurt, gekookt eitje , en ontbijtkoek.

Exclusief € 13,50

Als boven maar nu aangevuld met zachte en harde mini-broodjes, beschuit, diverse vleeswaren en kaassoorten.

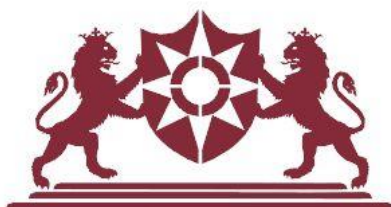
Feestelijk € 15,50

Als boven maar nu aangevuld met 'Ham and Eggs', puddingbroodjes, scones en room.

Fles mousserende wijn € 20,00

Genoemde prijzen zijn bij een afname van tenminste 20 personen.

Bij minder dan 20 personen wordt er een toeslag p.p. berekend.



Koffie- en thee-arrangement

Met koekjes en chocolaatje	€ 2,50
Met huisgebakken taart (chocolade/appel/cheese-pecan)	€ 4,50
Met van Orsouw gebak	€ 4,50
Met een Zwollenaartje/petit fours	€ 2,75
Met schaalje luxe snoeperijtjes	€ 4,50
Met huisgemaakte muffin, cake of brownie	€ 2,75
Mousserende wijn met petit fours	€ 4,95

High Tea vanaf € 17,50 (20 personen min.)

Met huisgemaakte zoetig- en hartigheden

High Wine vanaf € 21,50 (20 personen min.)

Met een prachtige wijnselectie, warme tapas, brood, kaas en luxe vleeswaren

Vergaderarrangement:

4-uur : € 20,- p.p. (15 personen min.)

Inclusief zaalhuur, onbeperkt koffie, thee en water. Kleine zoetigheden en een frisdrank. Gebruik van beamer, scherm en flipover.

8-uur: € 30,- p.p. (15 personen min.)

Zoals bovenstaand, maar nu inclusief eenvoudige lunch.

Onze lunchbuffetten...

Snelle vergaderlunch € 11,50

Buffet met makkelijk te pakken broodjes en sandwiches met diverse soorten beleg zoals diverse vleeswaren en kaassoorten, huisgemaakte eier- of tonijnsalade. De broodjes worden verder aangekleed met sla en wat rauwkost of tomaat.

- Fruit
- Biologische melk en karnemelk
- Koffie en thee

Uitgebreide vergaderlunch € 14,50

Zoals bovenstaand, maar dan uitgebreid met;

- Kop soep óf kroket

Luxe vergaderlunch € 16,50

Zoals bovenstaand, maar dan uitgebreid met de volgende gerechten;

- Fruitsalade
- Jus d'orange

Genoemde prijzen zijn bij een afname van tenminste 20 personen.
Bij minder dan 20 personen wordt er een toeslag p.p. berekend.

Losse prijzen:

Jus d'orange	€ 2,00
Melk of karnemelk	€ 1,00
Fruitsalade	€ 1,50
Koffie/thee	€ 15,00 per kan

Heerenlunch:

**Naast onze lunchbuffetten kunt u ook kiezen voor een lunch aan een gedekte tafel.
Luxueus of informeel? Wij passen het menu graag aan!**

Bij de 'Heerenlunch' neemt u plaats aan rijk gedekte tafels in onze mooie Heerenzaal. Op de tafels vindt u diverse soorten brood en harde en zachte broodjes, boter, diverse soorten kaas en luxe vleeswaren, er staat melk en karnemelk of als u wilt een kan jus d'orange. De bediening komt langs met koffie en als u wilt kunt u de lunch aanvullen met een warme snack zoals een kroket of een kop huisgemaakte soep, of u kiest voor een koud gerecht zoals tonijnsalade of een 'Insalata Caprese'.

De kosten voor de 'Heerenlunch' bedragen €17,50 per persoon. Daar is dan een kop koffie en een warm of koud gerecht bij de prijs inbegrepen. Wilt u meer extra's op tafel zien? Dat kan door uit onderstaande lijst een keus te maken. De prijzen die vermeld staan zijn p.p..

Warme gerechten

Kroket	€ 1,75
Kaassoufflé	€ 1,75
Saucijzenbroodje	€ 2,00
Croissant met brie en tomaat	€ 3,50
Soep (diverse soorten)	v.a. € 2,50

Koude gerechten

Haring	€ 2,25
Huzarensalade	€ 2,25
Tonijnsalade	€ 2,25
Salade Caprese	€ 4,50
Sandwiches	v.a. € 2,50
Bagels	v.a. € 2,50
Zoete broodjes	€ 1,50
Gebakken champignons	€ 2,50
Meloen met ham	€ 4,50

Boerenlunch: € 18,50

Bij de boerenlunch zit u aan dezelfde soort tafels. Het assortiment beleg en toebehoren is wat meer ambachtelijk en streekgebonden. U kunt hierbij denken aan grof gesneden brood, krentenwegge, biologisch vleesbeleg, boerenkaas, appelstroop en huisgemaakte jam.

Voor een meerprijs van € 2,50 p.p. kunt u kiezen voor een warm gerecht zoals snert, huisgemaakte gehaktballen of een boerenomelet. Voor een salade met geitenkaas, tomaat en spekjes vragen wij € 4,50 p.p.

Extra:

Aardbeien (seizoen) € 2,50

Flevosap € 2,25

Warme lunches € 17,50

Soms is een diner te laat of lijkt een lunch niet feestelijk genoeg. Een warme lunch kan dan een oplossing zijn. Lekker vers brood, soep, omelet, rijst met ragout, quiches, een grote beenham of rosbief met saus, gemengde salades met vis, vlees of kaas. Een koude vis- of vleeschotel. Voor de jongsten wellicht wat frites en een kroket, en misschien een klein dessertbuffet? Of met een Italiaans tintje; pasta, vis, Italiaanse broodsoorten, vleeswaren en kaassoorten. Salades, fruit, een glaasje wijn en als afsluiter verse koffie met iets zoets.

Uw feestelijke bijeenkomst...

Een jubileum, verjaardag of zomaar zin in een feest?

De Grootte Sociëteit biedt veel om uw feest te doen slagen!

- Een sfeervolle ambiance tot ong. 100 personen
- Gebruik van de parkeerplaats
- Bij mooi weer gebruik van de tuin en terras
- Indien gewenst is mogelijk het hele gebouw tot uw beschikking te hebben.
- Veel mogelijkheden voor buffetten, hapjes en diners!
- Noem nog eens wat!

Onderstaand vind u een impressie van de vele mogelijkheden die de Sociëteit op culinair gebied te bieden heeft. Schroom niet om uw wensen en ideeën kenbaar te maken!

Wij kunnen voor u een
3, 4 of 5-gangen menu serveren.

Prijzen voor een 3-gangen menu: vanaf € 25,00

Prijzen voor een 4 en 5 gangen menu:

in samenspraak

Vlees- en visschotels.

Hollands:

Verse groene salades (met vlees, vis of kaas) of rauwkost, garnalen, paling, haring, beenham, meloen en stokbrood met boter. OF Typische buffetgerechten zoals ham, zalm of varkenshaasje. Frites, pommes Dauphinois, gebakken aardappelen.

Italiaans:

Buffet met pasta op smaak gebracht met b.v. pesto, tomaat of paddestoelen. Warme vlees- en groentegerechten, maar ook aardappelgerechten en frisse salades met b.v. vis. Kaas verwerkt in salades of als afsluiting van het diner. Huisgemaakte tiramisu, chocoladetaart en cantuccini-parfait.

Mediterraan:

Mediterraan met cous-cous of pilav. Lamsvlees, kip, aubergines, tomaten, verse kruiden en olijfolie verwerkt tot warme gerechten of verse salades. Vette yoghurt, munt, baklava of ander zoet gebak.

Mexicaans:

Mexicaans met 'dronken kwarteltjes', huisgebakken patatas, avocado's, garnalen, ceviche, ananas. Van zoet tot pittig.

Aziatisch:

Aziatisch georiënteerd, of typisch Indonesisch, Indiaas of Thais.

De prijzen voor dergelijke buffetten beginnen bij € 17,50 p.p. bij minimaal 20 gasten.

Dessertbuffet:

Diverse soorten ijs, mousse en taart. Aangepast aan buffet; b.v. Indisch of Mexicaans

De prijzen voor dergelijke dessertbuffet begint bij € 7,50 p.p. bij minimaal 20 gasten.

