

VERGADEREN IN VILLA AUGUSTUS

Vergaderen in de zalen van Villa Augustus is vergaderen in de sfeervol ingerichte voormalige machinekamers. En dat met uitzicht op en openslaande deuren naar de tuin!

En... blijft u gerust logeren in het hotel!



OPSTELLINGEN

U-vorm: maximaal 24 personen

Lange tafel: maximaal 28 personen

MOGELIJKHEDEN

Vier uur vergaderen

21,50

Onbeperkt filterkoffie, thee, verse frisdranken van het seizoen en plat en bruisend water, fruit en zoetigheden.



Acht uur vergaderen

54,50

Onbeperkt filterkoffie, thee, verse frisdranken van het seizoen en plat en bruisend water.

Fruit en zoetigheden in de ochtend, lunch van het seizoen inclusief drankjes, hartig hapje in de middag.

Extra uur vergaderen per persoon

5,50

UITBREIDINGEN

Lunch van het seizoen

25,00

Twee belegde zuurdesemboterhammen en een gerechtje van het seizoen.

Inclusief koffie, thee, water, verse frisdranken van het seizoen en plat en bruisend water.

ZAALHUUR & APPARATUUR

De hierboven genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur (minimaal drie uur).

Zaalhuur per uur

65,00

In de zalen in de watertoren zijn een beamer en een scherm aanwezig en op verzoek een flip-over.

Bij vier uur vergaderen en acht uur vergaderen worden hiervoor geen extra kosten berekend.

Beamer & scherm, per dagdeel

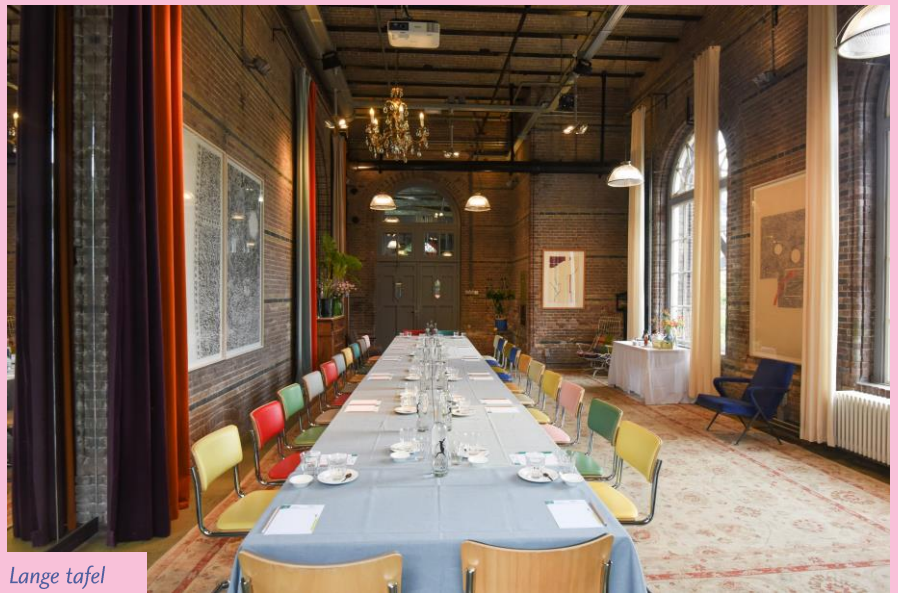
40,00

Flip-over

17,50



U-vorm



Lange tafel

LUNCHEN OF DINEREN

Een lunch of een diner in de zalen van Villa Augustus is als eten bij vrienden of familie; intiem en ontspannen. Op feestelijk gedekte tafels worden de gerechten op schalen geserveerd.

Alleen uit beleefdheid scheidt men eerst de buurman of buurvrouw op, voordat men zijn eigen bord vult...



OPSTELLING

Lange tafel, maximaal 28 personen

DINER

Voorgerecht

18,50

Een assortiment van kleine gerechtjes: Soep van het seizoen, hartige quiche uit eigen bakkerij, twee soorten salades, dungseden rib-eye met pecorino en rauwe zwaardvis met gezouten citroen.

Hoofdgerecht

27,00

Een assortiment van hoofdgerechten, bestaande uit een vegetarisch hoofdgerecht, gegrilde vis van de dag en ossobucco van kalfsschenkel met gremolata en rozemarijn en bijpassende groente-garnituren, afgestemd op de oogst uit de tuin.

De voor- en hoofdgerechten bestaan uit vlees-, vis- en vegetarische gerechtjes. Voor vegetariërs is er voldoende keuze. Ook is er voldoende aanbod voor mensen met een gluten- of lactose-intolerantie. Overige dieetwensen vernemen we graag van tevoren, zodat we de mogelijkheden kunnen overleggen.

Nagerecht

7,50

Twee bolletjes sorbetijs met fruit van het seizoen.

LUNCH

Lunch van het seizoen

18,50

Twee belegde zuurdesemboterhammen en soep van het seizoen.

Een assortiment van kleine gerechtjes

18,50

Soep van het seizoen, hartige quiche uit eigen bakkerij, twee soorten salades, dungseden rib eye met pecorino en rauwe zwaardvis met gezouten citroen.

ZAALHUUR

De hierboven genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur (minimaal drie uur).

Zaalhuur per uur

65,00

RECEPTIE OF BORREL

OPSTELLING

Alleen statafels, maximaal 40 personen

De sfeervol ingerichte voormalige machinekamers van de monumentale watertoren lenen zich bij uitstek voor een borrel of receptie.

HAPJES

Borrel assortiment 5,00
charcuterie, olijven en rauwe groenten met bagna càuda

Uitbreidingen borrel assortiment:

- Eén hapje 1,75
- Twee hapjes 3,50
- Drie hapjes 5,25

De hierboven genoemde prijzen zijn per persoon.
Wij adviseren om naast het borrelassortiment per uur een extra hapje te serveren.

Voorbeelden van extra hapjes zijn rauwe zwaardvis met gezouten citroen, rib-eye met uiencompote, arancini met salsa verde en zelfgemaakte paté met zuurdesem.

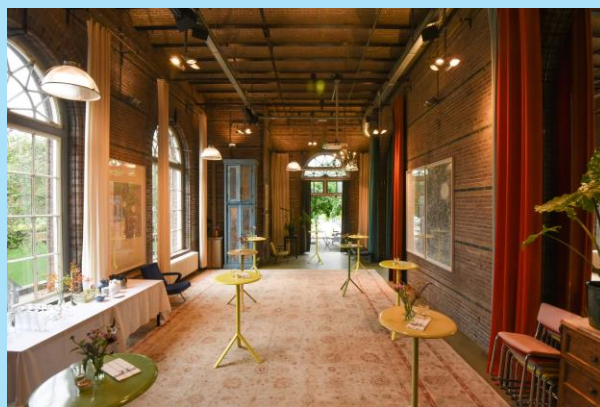
GEBAK & ZOETIGHEDEN

- Chocoladetaart 5,50
- Citroen-merenguetaart 5,50
- Cheesecake 5,75
- Fruittaart van het seizoen 5,00
- Worteltaart 4,50
- Koekje:
*cantuccino, havermout-cranberry,
chocolate chip, citroen-tijm, amandel-kaneel* . 2,00
- Twee scones met clotted cream en jam ... 8,00
- Polentacake 4,25
- Citroencake 3,50
- Brownie 4,25

ZAALHUUR

De hierboven genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur (minimaal drie uur).

Zaalhuur per uur 65,00



ONTBIJT & AFTERNOON TEA

OPSTELLING

Lange tafel, maximaal 28 personen

MOGELIJKHEDEN

Ontbijt

18,50

Doordeweeks van 7.00 uur tot 12.00 uur

Weekenddagen van 8.00 uur tot 12.00 uur

Het ontbijt bestaat uit een buffet met diverse belegde croissants, yoghurt met granola, fruit van het seizoen, salades, geroosterde groenten, belegde zuurdesemboterhammetjes en zoete en hartige gerechten uit eigen bakkerij. Inclusief filterkoffie of thee en gefilterd bruiswater, sap en huisgemaakte siroop. Kinderen halve prijs.

Afternoon Tea

26,00

De Afternoon Tea bestaat uit verschillende soorten thee uit ons het assortiment: Witte thee, gele thee, groene thee, Jasmin thee, oolong thee, golden Yunnan, Earl Grey, verse munt & verse gember met tijm.

Scones met clotted cream en jam, verschillende taartjes, belegde desemboterhammetjes en soep van het seizoen.

ZAALHUUR

De hierboven genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur (minimaal drie uur).

Zaalhuur per uur

65,00



DRANKEN

HUISWIJNEN

	GLAS	FLES
• Domaine Altugnac Blanc, Languedoc ...	5,50	29,50
• Domaine Altugnac Rosé, Languedoc ...	5,50	29,50
• Domaine Altugnac Rouge, Languedoc ...	5,50	29,50

BIER

• Gulpener 5,0%	3,75
• Korenwolf witbier 5,0%	5,00
• Budels Malt 0,0%	4,25
• VandeStreek 'Playground' 0,5%	6,00

WATER & FRISDRANKEN

• Bruisend en plat water van de tap, gefilterd en gekoeld	
0,5 L	3,50
1 L	4,50
• Coca cola (zero), Fanta	3,75
• Naturfrisk, Indian tonic	5,00
• Huisgemaakte limonadesiroop van het seizoen ...	4,00
• IJsthee van Earl Grey en citroen	4,00
• Verse sinaasappelsap	5,00

KOFFIE

• Filterkoffie:	2,75
<i>Colombia, washed</i>	

THEE

• Traditional Earl Grey	3,75
• Japan Green Sencha	3,75
• Rooibos	3,75
• Verveine	3,75
• China Supreme Rose	3,75
• Verse gember met tijm	4,25
• Verse munt	4,25

Villa Augustus heeft een met zorg samengestelde wijnkaart. Alle geselecteerde wijnen komen van boeren die duurzaam verbouwen. Het zijn daarom vaak biologisch geproduceerde wijnen. U vindt de actuele wijnkaart op onze website, op de menukaart van het restaurant.



