CAFÉ

GRONINGER MUSEUM

FOODBOOK 2026

ART - FOOD - EVENTS - CULTURE - ART - FOOD - EVENTS - CULTURE - ART - FOOD



WELKOM BIJ CAFÉ

het Museumcafé in het Groninger Museum

Het café is ‘eclectisch, een beetje maf en een mix van high end en low budget’, aldus topontwerper Maarten Baas. De inspiratie is de huiskamer van Baas zelf. Nestel jezelf in één van de door hem ontworpen banken en geniet van alles wat je ziet en proeft. Tot snel!

Het Museumcafé huren voor jouw besloten event? Dat kan! Buiten de openingstijden van het Groninger Museum is het mogelijk om zakelijk of privé gebruik te maken van de sfeervolle ruimte. Denk bijvoorbeeld aan een gezellige borrel ter ere van het afscheid of werkjubileum van een collega of een verjaardag of huwelijksjubileum. Er is ruimte voor borrels tot plusminus 70 personen.

Een uitgeserveerd diner of walking dinner is natuurlijk ook mogelijk voor groepen tot 60 personen.

Wil je meer informatie? Je kan ons bellen of mailen:

T: 050 – 525 33 26
E: eventscafe@vermaatgroep.nl

Groninger Museum Events

Wil jij een event organiseren? Het Groninger Museum verhuurt zijn ruimtes **exclusief voor relaties**.

Plannen voor een congres, borrel, feest, presentatie of vergadering? Het Groninger Museum is een inspirerende locatie voor events en ontvangsten van elk formaat. De tentoonstellings- en ontvangstruimtes bieden één en al rust, kleur en sfeer.

Het team van het Groninger Museum heeft veel ervaring en barst van de ideeën. Zij helpen je graag bij het organiseren van jouw evenement of ontvangst.

Wil jij, als partner van het museum, een ruimte in het museum reserveren? Neem contact op met Ademiek Gerritsma via 050-3666555 of agerritsma@groningermuseum.nl.

Bovenstaande arrangementen gelden alleen binnen de openingstijden van het Museum (dinsdag tot en met zondag, 10.00 - 17.00) en zijn inclusief food, dranken, personeelskosten en mastieken. De prijzen zijn exclusief BTW.

ARRANGEMENTEN

Met onze culinaire arrangementen weet je zeker dat je gasten niets tekortkomen. Geen gedoe, geen verrassingen achteraf. Alle arrangementen zijn namelijk inclusief personeelskosten, dranken, materialen en food en gelden enkel tijdens openingstijden van het museum.

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.

Onze arrangementen zijn te boeken voor events tot 100 personen. Maar let op: boek je geen vergader ofdagarrangement? Boek dan altijd minimaal twee arrangementen, waarvan één een luncharrangement is. Kom je met meer gasten of wil je maar één cateringmoment? Of skip je liever de lunch? Geen probleem! We maken graag een offerte op maat, zodat we het helemaal afstemmen op jouw wensen.



VERGADER-ARRANGEMENTEN

VANAF 8 PERSONEN

Exclusief voor relaties te reserveren in een van de bijzondere ruimtes van het Groninger Museum

Met ons vergaderarrangement met selfservice 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!

Meeting Package 18.85
Mogelijk tussen 09.00 – 13.00 uur of tussen 13:00 – 17.00 uur en bestaat uit:
- Onbeperkt koffie en thee
- Onbeperkt mineraalwater
- Diverse lekkernijen bij de ontvangst
- Diverse soorten handfruit

Meeting Package CAFÉ 38.15
Mogelijk tussen 09.00 – 13.00 uur of tussen 13:00 – 17.00 uur en bestaat uit:
- Onbeperkt koffie en thee
- Onbeperkt mineraalwater
- Diverse lekkernijen bij de ontvangst
- Diverse soorten handfruit
- Lunch: *2 luxe belegde broodjes/wraps, soep van de dag en jus d'orange*

Meeting Package All-day 50.55
Mogelijk tussen 09.00 – 17.00 uur en bestaat uit:
- Onbeperkt koffie en thee
- Onbeperkt mineraalwater
- Diverse lekkernijen bij de ontvangst
- Diverse soorten handfruit
- Een gezonde snack in de middag
- Lunch: *2 luxe belegde broodjes/wraps, soep van de dag en jus d'orange*

Bovenstaande arrangementen gelden alleen binnen de openingstijden van het Museum (dinsdag tot en met zondag, 10.00 - 17.00) en zijn inclusief food, dranken, personeelskosten en mastieken. De prijzen zijn exclusief BTW.



ONTVANGST- & PAUZEARRANGEMENTEN

VANAF 8 PERSONEN EN UITGAANDE VAN EEN HALF UUR.

Exclusief voor relaties te reserveren in een van de bijzondere ruimtes van het Groninger Museum

Smaakvolle start in stijl. 7.30
Koffie, thee, water en een tentoonstelling petit four

De smaak van kunst 9.10
Koffie, thee, water en een museum muffin, diverse smaken

Have a break 10.85
Koffie, thee, assortiment frisdranken en een hartige snack, zoals een quiche met pompoen, spinazie, Parmezaanse kaas, salie en pompoenpit

Losse items:

Kleurige macarons	2,30
Bananenbrood	4,50
Gebak	v.a. 4,00

Bovenstaande arrangementen gelden alleen binnen de openingstijden van het Museum (dinsdag tot en met zondag, 10.00 - 17.00) en zijn inclusief food, dranken, personeelskosten en mastieken. De prijzen zijn exclusief BTW.
Prijzen alleen geldig in combinatie met een luncharrangement.



LUNCH-ARRANGEMENTEN

VANAF 8 PERSONEN EN UITGAANDE VAN 1 UUR

Exclusief voor relaties te reserveren in een van de bijzondere ruimtes van het Groninger Museum

Café Lunch 18.85

- 2,5 luxe belegde broodjes/wraps met bijvoorbeeld:
  - *Witte rusiek pistolet met oude kaas, truffelmayonaise en notensla*
  - *Meergranen pistolet met geroosterde aubergine, courgette, tomaatjes en kruidensla*
  - *Bietentortilla met avocado, groentespread en jonge sla*
- Koffie, thee en jus d'orange

Baas Lunch 22.00

- 2,5 luxe belegde broodjes/wraps zoals bijvoorbeeld:
  - *Witte rustiek pistolet met oude kaas, truffelmayonaise en notensla*
  - *Meergranen pistolet met geroosterde aubergine, courgette, tomaatjes en kruidensla*
  - *Focaccia met geitenkaas, jonge spinazie en basilicum pesto*
- Soep van de dag
  - *Bijvoorbeeld huisgemaakte Cevenne uiensoep*
- Koffie, thee en jus d'orange

Bovenstaande arrangementen gelden alleen binnen de openingstijden van het Museum (dinsdag tot en met zondag, 10.00 - 17.00) en zijn inclusief food, dranken, personeelskosten en mastieken. De prijzen zijn exclusief BTW.
Prijzen alleen geldig in combinatie met een ontvangst- of pauzearrangement.

CULINAIRE INVULLING OP MAAT

Bij recepties, borrels en diners zijn er zoveel variaties te bedenken, dat dit maatwerk wordt. De duur ervan kan erg verschillen, het niveau van de wijnen, culinair, service level, de inrichtingswensen en de uitstraling van het in te huren meubilair, glaswerk, linnen, mastiek en/ of bloemwerk.

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 vanaf prijzen ter indicatie. Deze prijzen zijn inclusief alles: mastieken en personeel. Maar exclusief dranken (arrangement), meubilair en BTW.

Maar onthoud: dit is slechts een startpunt. Voor jou maken we dus een voorstel op maat, waarin we alles afstemmen op je wensen. Het aantal gasten, de sfeer, de inrichting, het meubilair, het personeel, serviceniveau 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!**



BORRELEN

VANAF 8 PERSONEN EN UITGAANDE VAN 1 UUR

Wij geven je borrel net dat beetje extra met heerlijke koude en warme hapjes. Geen saaie borrelhapjes, maar bites die je meteen in de juiste vibe brengen. Van krokante bitterballen tot verrassende bruschetta's en frisse hapjes die je mond doen watertanden. Klein in formaat, groot in smaak.

Deze borrel is allesbehalve standaard. Van een ijskoud biertje, tot de lekkerste bites. Want laten we eerlijk zijn, met een biertje in de ene hand en een bitterbal in de andere, komen de leukste gesprekken vanzelf. Geen gedoe, gewoon topkwaliteit en de perfecte sfeer. Jij pakt je drankje, wij regelen de rest. Let's cheers to that!

Mendini Bites 7.15

- Op tafel: *Mix van gebrande noten*
- *Rondgang met: Mix van luxe warm bittergarnituur met bijpassende sauzen, 3 stuks per persoon*

Job Bites 9.45

- *Op tafel: Broodplankje met mediterrane dips en gemarineerde olijven*
- *Rondgang met: Bitterballen met Groninger mosterd, oesterzambitterballen met truffelmayonaise en samosa's geserveerd met currymayonaise*

Baas Bites 11.80

- *Op tafel: Versgebakken focaccia en groentesticks met Mediterrane dips*
- *Rondgang met: Kaasbitterballen met Groninger mosterd, Bruschetta met geitenkaas en basilicum pesto, glaasje licht pikante soep met curry en kokos*

Heb je liever wat anders? Laat het ons weten en we denken graag mee!

Bovenstaande foodprijzen zijn vanaf prijzen, inclusief personeelskosten en mastieken, exclusief BTW, dranken en eventueel in te huren meubilair.

DINERBUFFET

VANAF 25 PERSONEN

Na afloop van een succesvolle bijeenkomst samen dineren maakt de dag helemaal áf. En als je dat in buffetvorm doet, geef je mensen ook nog eens extra de gelegenheid om elkaar te spreken. Wij kunnen verschillende lekkere buffetten maken, van traditionele stamppotten tot Italiaanse, oosterse of Mexicaanse heerlijkheden, jij mag kiezen!

Dinerbuffet ..... vanaf 37.30

Onderstaande menu's gelden als een impressie. Voor een goede samenstelling zijn wij afhankelijk van het seizoen en het aanbod. Vraag ons gerust naar de exacte invulling voor jouw bijeenkomst.

Delicious Italian

Laat je door dit buffet rechtstreeks naar Italië brengen, zonder dat je het vliegtuig hoeft te nemen. Denk aan verse pasta's, heerlijke salades en natuurlijk de beste tomatensoep. Het is alles wat je van de Italiaanse keuken verwacht: puur, smaakvol en vol passie. Zet je tanden in Italië en laat je verleiden door al het lekkers dat het land te bieden heeft.

Voorgerechten

- Salade caprese: mozzarella, tomaat, pesto en mesclun
- Panzanella salade: brood, tomaat, olijven, rode ui en kappertjes
- Tomatensoep met kruidenolie
- Landbrood met olijventapenade en roomboter

Warme gerechten

- Gehaktlasagne met groente en oude kaas
- Penne pasta à la funghi en groene kruiden
- Pasta pesto met kip, broccoli, rode ui en knoflook

Hollandse Glorie

- Authentieke stamppot van boerenkool met een originele Gelderse rookworst
- Stamppot van peen en ui met een ouderwetse gehaktbal
- Zuurkoolstamppot met grootmoeders gestoofd rundvlees en jus

Wij serveren deze oer Hollandse stamppotten met piccalilly, augurk blokken en grove mosterd

**eventueel kunnen wij voor de vegetarische gast, vleesvangers en plantaardige jus aan het buffet toevoegen*

Viva Mexico

- Corn tortilla met salsa Mexicana en guacamole
- Ceviche van kabeljauw met zoet aardappel, rode ui, mais, koriander en rode peper
- Bonen salade met tex mex beef, komkommer, tomaat, avocado, jalapeno & limoen mayonaise
- Geroosterde kippendijen met cayun kruiden, mango, paprika en koriander
- Chili con carne; rundergehakt met chilipeper, knoflook, ui & komijn
- Taco de Cameron: gemarineerde garnalen, met groente, limoen en verde kruiden

Geserveerd met tortilla's & taco's

Bovenstaande foodprijzen zijn vanaf prijzen, inclusief personeelskosten en mastieken, exclusief BTW, dranken en eventueel in te huren meubilair.



WALKING DINNER

VANAF 25 PERSONEN

Heerlijk eten is altijd goed, maar lang zitten, daar wordt niet iedereen blij van. De oplossing? Een Walking dinner! Iedereen kan lekker rondlopen, zodat je veel meer mensen spreekt dan met een vaste tafelschikking. En ondertussen geniet je van de lekkerste hapjes. What's not to like!

Walking dinner

Handzame gerechtjes, gemakkelijk staand of zittend met enkel een vorkje te eten.

6-gangen menu . . . . . vanaf 66.25

Onderstaand menu geldt als een impressie. Voor een goede samenstelling zijn wij afhankelijk van het seizoen en het aanbod. Vraag ons gerust naar de exacte invulling voor jouw bijeenkomst.

Hamachi
remoulade van rode biet, augurken vinaigrette en peterselie

* * *

Zuurkoolsalade
hertenham, mosterd crème, krokante krentenwegge, vinaigrette van appel-peer en specerijen

* * *

Butter-chicken soep
geplukte, gerookte kip, jalapeno en volle yoghurt

* * *

Hollandse kabeljauw
brandade, ingelegde rode kool, jus van gepofte ui

* * *

Gebraden runderlende
crème van aardpeer-miso, vinaigrette van knoflook & algenkroepoek

* * *

Roomijs
miso-karamel, chocolade schuim & krokante chocolade

Bovenstaande foodprijzen zijn vanaf prijzen, inclusief personeelskosten en mastieken, exclusief BTW, dranken en eventueel in te huren meubilair.



SIT DOWN DINNER

VANAF 25 PERSONEN

Na een succesvolle bijeenkomst wil je soms alleen nog maar lekker neerploffen en genieten van heerlijk eten en drinken. Nou, dat kan prima met onze sit down dinners! Wij maken de lekkerste gerechten en jij hoeft alleen maar te genieten. Eet smakelijk! Exclusief na sluitingstijd Museum (17.30 uur) te reserveren.

Uitgeserveerd diner

3-gangen menu . . . . . vanaf 62.25

Inclusief brood met boter, zeezout en olie

Onderstaande menu's gelden als als een impressie. Voor een goede samenstelling zijn wij afhankelijk van het seizoen en het aanbod. Vraag ons gerust naar de exacte invulling voor juw bijeenkomst.

In kombu gemarineerde zeebaars
Japanse radijs, rode garnaal, yuzu mayonaise, Nederlandse algen kroepoek.

* * *

Scharrelhoen
gevuld met trompette de la mort, kastanje mousseline, kervel wortel & jus van oude balsamico

* * *

Mousse van sereh
krokante kokos, pure chocolade, kalamansi vinaigrette

Aardpeer crème
macadamia, ingelegde aardpeer, ponzu-knoflook vinaigrette & mandarijn

* * *

Wellington van bospadden stoelen
pastinaak crème, schorseneren & Vol 5 rode wijn saus

* * *

Cremeux van tonkaboon,
gepocheerde peer, meringue van peer & kaneelijs

Extra's

Glas Cava 5.80
Wijnarrangement, per glas 7.00
Koffie, thee na afloop 3.30
Koffie, thee met friandises 8.90
Tafelwater per fles 7.00

Bovenstaande foodprijzen zijn vanaf prijzen, inclusief personeelskosten en mastieken, exclusief BTW, dranken en eventueel in te huren meubilair.

CULTURE
ART
FOOD
EVENTS

CULTURE - ART - FOOD - EVENTS - CULTURE - ART - FOOD - EVENTS - CULTURE -

CAFÉ

GRONINGER MUSEUM