

algemene informatie

zaalhuur particulier

Zowel kleine als grote groepen kunt u in het Beauforthuis ontvangen, voor een trouw- of promotiefeest, familiedag of condoleance. Voor de kinderen biedt het bos een heerlijke speelruimte.

Met ons uitgebreide aanbod van eten en drinken verzorgen we uw dag van begin tot eind. Graag zetten wij samen met u uw wensen op een rijtje.

verhuur voor milieu en cultuur

Het Beauforthuis wil een breed en cultureel hoogwaardig programma van concerten en andere voorstellingen neerzetten. Sinds zijn oprichting in 1989 biedt het Beauforthuis daarom zijn ruimtes aan voor verhuur aan bedrijf en particulier. De inkomsten daaruit maken het, samen met een bescheiden subsidie, mogelijk dat programma te realiseren.

Voor de catering is, uit zorg voor mens en aarde, vanaf het begin zo veel mogelijk gekozen voor **biologische en/of fair trade kwaliteit**. Onze koffie, thee, wijn, bier, sappen en verschillende frisdranken voldoen daaraan. Ook bij de catering kiezen wij voor biologisch. Maar soms is het nog niet mogelijk om biologische kwaliteit te koppelen aan culinaire. Dan kiezen wij graag voor authenticiteit: ambachtelijk en met zorg gemaakte maaltijden waar je U tegen zegt.



Uw catering bespreekt u met ons

Zo heeft u voor uw feest te maken met één zakelijke partner met wie u alles regelt.

trouwen in het Beauforthuis

Het Beauforthuis is een officiële trouwlokatie van de gemeente Zeist - u kunt dus ook uw huwelijksvoltrekking in het Beauforthuis laten plaatsvinden.

ook verhuur voor de zakelijke markt

Het Beauforthuis is ook te huur voor zakelijke bijeenkomsten, presentaties etc. Vraag om onze folder voor de zakelijke markt.

prijzen

Alle prijzen in deze folder voor de particuliere markt zijn inclusief BTW.

inhoud

| | |
|--|----|
| onze ruimtes..... | 2 |
| kort overzicht van dranken | 2 |
| lunch | 2 |
| gebak en andere zoetwaren..... | 3 |
| afternoon tea | 3 |
| hartige hapjes..... | 3 |
| maaltijden..... | 4 |
| BBQ..... | 7 |
| ijs & frites | 8 |
| concerten en andere voorstellingen in het Beauforthuis | 9 |
| technische voorzieningen en mogelijkheden..... | 9 |
| geluidsnorm Beauforthuis in detail..... | 10 |
| enkele aandachtspunten..... | 10 |
| live-muziek en disco in Beauforthuis..... | 11 |

onze ruimtes

kerkzaal (130 m²; max. 200 personen)

| | |
|---------------------|-------|
| 1 dagdeel | € 450 |
| 1½ dagdeel op 1 dag | € 675 |
| 2 dagdelen op 1 dag | € 750 |
| 3 dagdelen op 1 dag | € 950 |

theatercafé De BCD Travel Lounge

(max. 75 personen)

| | |
|-----------|-------|
| 1 dagdeel | € 250 |
|-----------|-------|

Onze dagdelen zijn ochtend, middag en avond. U kunt ook vanaf 15.00 uur huren, inclusief de avond. We rekenen dan 1½ dagdeel.

enkele vuistregels voor de kosten (excl. zaalhuur)

- bij een receptie van 2 uur drinkt men in het algemeen voor € 12,50 pp.
- bij een evenement van 5 uur drinkt men in het algemeen voor € 17,50 à € 20,00 pp.
- hapjes vanaf € 4,50 pp.
- lunchbuffet vanaf € 15,00
- dinerbuffet vanaf € 20,00

kort overzicht van dranken

| | |
|----------------------------------|-------------|
| koffie | € 1,50 |
| thee | € 1,50 |
| bronwater | € 2,00 |
| tafelwater per fles | € 5,00 |
| frisdrank | € 2,00 |
| bionade (diverse smaken) | € 2,50 |
| vruchtensappen (diverse soorten) | € 2,50 |
| maltbier | € 2,50 |
| wijn (wit, rosé, rood) | € 2,50 |
| binnenlands gedestilleerd | € 2,50 |
| buitenlands gedestilleerd | v.a. € 4,00 |
| prosecco | € 3,95 |
| aperitief: prosecco met thijm | € 3,95 |
| amé (non-alcoholisch) | € 2,00 |
| champagne | € 4,50 |

bieren

| | |
|--|--------|
| Gulpener Limburgsland pils (tap) | € 2,30 |
| speciaalbier van de tap | € 3,00 |
| Gulpener Limburgsland pils (fles) | € 2,50 |
| Gulpener Korenwolf witbier | € 2,50 |
| Gulpener Limburgsland Ur-weizen | € 2,50 |
| Gulpener Dort | € 2,50 |
| Gulpener Chateau Neubourg pils | € 3,50 |
| Gerardus Wittems kloosterbier dubbel of blond | € 3,50 |

lunch

broodjesbuffet - € 16,50 pp.

- vegetarische soep
- 2½ broodjes pp. (pistolet wit & volkoren, rozijnenbol) belegd met:
 - belegen kaas en tomaat
 - mozzarella, tomaat en blaadje basilicum
 - kruidenkaas met bieslook en rucola
 - varkens/runder cervelaat
 - boeren achterham
- fruit assortiment
- melk en karnemelk

luxe broodjesbuffet - € 19,50 pp.

- vegetarische soep
- 2½ broodjes pp. (waldbroodje, kaas-pompoen bonk, rozijnenbol en bij meer dan 25 personen ook witte pistolets) belegd met:
 - belegen kaas, tomaatje en rode ui
 - gegrilde aubergine, belegen kaas en rucola
 - zontomaat tapenade, mozzarella en rucola
 - gorgonzola, tomaatje en rucola
 - pesto en Parmaham
- fruit assortiment
- huisgemaakte groente quiche
- melk & karnemelk

eenvoudige broodjes-lunch - € 11 pp.

- assortiment broodjes (3 pp., pistolet wit & volkoren) belegd met:
 - belegen kaas en tomaat
 - kruidenkaas met bieslook en rucola
 - boeren achterham
- melk & karnemelk

Italiaanse lunch € 11,50 pp.

In parten gesneden luxe Italiaanse bollen in de smaken wit, volkoren, zontomaat en olijf.

Vegetarisch:

- Fresco - Pesto, mozzarella en tomaat
- Roma - Pesto, pijnboompitjes, tomaat en provolone kaas
- Boxi - Gegrilde aubergine, provolone kaas en rucola
- Bambino - Zontomaat tapenade, mozzarella en rucola
- Ferrari - Gegrilde aubergine, artisjokken en zontomaat
- Gorgonzola - Gorgonzola dolce met rucola
- Primavera- Mozzarella, tomaat en verse basilicum

Vlees:

- Milano - Achterham, milde salami, tomaat en provolone kaas
- Quatro - Pikante salami, mozzarella en milde pepers
- Verona - Pesto, pijnboompitjes, Parmaham, gedroogde zontomaat en gorgonzola

Warme gerechten

- Vegetarisch groenten quichejes

Deze lunch uitgebreid met een groene salade en een pastasalade kost € 16,50.

andere lunches op aanvraag

gebak en andere zoetwaren

| | |
|--------------------------------|--------|
| bonbons <i>niet biologisch</i> | € 1,00 |
| cake | € 1,00 |
| petit-four | € 2,25 |
| gebak | € 2,75 |
| koeken | € 1,60 |
| muffins | € 2,25 |
| brownies | € 3,50 |

zoetighedenbuffet - € 2 pp.

cake, bonbons, soesjes, koekjes e.d.

taartenbuffet van de Veldkeuken,

Amelisweerd - € 2,75 pp.

vanaf 50 personen

Chocoladetaart, cheesecake, sinaasappeltaart, kwark/bosbestaart, appeltaart en meer.

Uiteraard kunnen wij ook voor kleinere groepen een taartenbuffet verzorgen, in aangepaste vorm.

bruidstaart van de Veldkeuken

| | |
|----------------------------------|---------|
| 3 etages / 30 personen | 4,75 pp |
| 4 etages / 50 personen | 4,50 pp |
| 5 etages / 120 personen | 3,90 pp |
| chocolade plaattaart 30 personen | 3,50 pp |
| chocolade plaattaart 60 personen | 3,30 pp |

afternoon tea

incl. koffie & thee - € 17,50

- Huis gemaakte scones met diverse soorten marmelade van Mariënwaerdt
- Echte chocolade taartjes met clotted cream
- Diverse muffins met room
- Sandwiches met eiersalade en groen kruiden
- Sandwiches met oude boerenkaas, grove mosterd en Hollandse kropsla
- Sandwiches met gegrilde paprika, provolone kaas en een tomatenpesto
- Groentenbouillon met een dakje van truffelroom
- Vanaf de etagère diverse soorten zelf gebakken koekjes met chocolade, noten, havermout etc.

De afternoon (of high) tea is natuurlijk typisch engels, maar er zijn meer landen met een mooie thee-cultuur. Wat zou u denken van een **marokkaanse high tea**? Vraag ons er naar!

hartige hapjes

eenvoudige hartige hapjes

| | |
|-----------------------------------|--------|
| kaas/worstplateau | € 4,50 |
| schaaltje olijven | € 2,75 |
| mandje tortillachips met salsadip | € 1,50 |
| schaaltje nootjes | € 1,50 |

bittergarnituur - € 4,50

bitterballen, vlammetjes etc., 5 stuks pp.

luxe borrelhapjes assortiment (5 pp.) - € 8

- Pidy bakje met Italiaanse kaasmousse, honing en walnoot
- Pidy bakje met krabmousse en bieslook
- Salami cornetje met bieslook kruidenkaas
- Toast caprese - mozzarella, tomaat & basilicum
- Pidy bakje met roompaté en bosbessencompote
- Pumpenikkel van roggebrood en kaas

avondarrangement - € 7,50

In de eerste helft van de avond enkele luxe hapjes en later bittergarnituur.

Op de tafels staan olijven, nootjes en taco-chips.

andere hapjes en combinaties in overleg

uw catering bespreekt u met ons

Zo heeft u voor uw feest te maken met één zakelijke partner met wie u alles regelt.

Heeft u vegetariërs onder uw gasten? U hoeft dat niet speciaal op te geven. Alle buffetten zijn zo samengesteld dat er ook voor hen ruim voldoende keuze is.

In overleg kunt u ook kiezen voor tafelen, i.p.v. buffet.

de wereldkeuken van la Collina, Zeist

Italiaans buffet 1 - € 23,50

Koude gerechten

- Goed gevulde groene salade gearneerd met in pesto gemarineerde scampi
- Pasta salade met noord Italiaanse bonen, rode ui, tomaat en rozijnen
- Caprese salade van tomaat, mozzarella en basilicum

Warme gerechten

- Risotto funghi
- Pasta penne met groene asperges, paprika, peultjes, gorgonzola en olijven tapenade
- Zalmfilet in een zontomaten roomsaus
- Kalfsrollade in een heerlijke basilicum roomsaus
- Gebakken en grof gesneden Italiaanse groente schotel van aubergine, courgette en paprika
- Stokbrood

Italiaans buffet 2 - € 23,50

Koude gerechten

- Rijkelijk gevulde groene salade met verse groenten garnering
- Pasta salade met eigen gemaakte citroen mayonaise, paprika, verse oregano, tomaat en lente uitje
- Grove tomaten salade met rode ui, kappertjes en verse oregano

Warme gerechten

- Aardappelgratin met "dolce" gorgonzola
- Pasta penne gevuld met aubergine, courgette, champignons en zongedroogde tomaten tapenade
- Ovenschotel van aubergine, gezeefde tomaat en Parmezaanse kaas
- Tilapia filet met wilde spinazie, tomaten saus en Parmezaanse kaas
- Varkenshaas in een bospaddenstoelen saus
- Stokbrood

Italiaans buffet 3 (vegetarisch) - € 20,50

Salades

- Frisse salade van venkel, meloen en druiven
- Pasta salade met zongedroogde tomaat en een lente uitje
- Salade van grof gesneden paprika, tomaat, ui en komkommer, gearneerd met
- Zachte geitenkaas
- Caprese salade van tomaat, mozzarella en basilicum
- Stokbrood

Warme maaltijd

- Risotto funghi
- Gemengde verse groenten: sperziebonen, peultjes, wortel, broccoli, paprika, venkel
- Pasta penne met pesto en Parmezaanse kaas

Italiaans dessertbuffet - € 7,50

vanaf 20 personen

- Cappuccino taart
- Bavarois is verschillende smaken
- Pannacotta met verse vanille en vruchtensaus
- Chocolade mousse
- Mooi petit fours assortiment
- Vers fruit

Indiaas buffet - € 23,50

Koude gerechten

- Frisse komkommersalade met dille
- Courgette salade met citroen
- Garnalen salade met ei en kokossaus
- Kip curry salade
- Tomaten chutney
- Nan brood

Warme gerechten

- Indiase rijst
- Kip madras met meloen, rozijnen en kerriesaus
- Huisgemaakte lamscurry
- Huisgemaakte rundvleescurry met aubergine en tomaten
- Huisgemaakte viscurry

Maleisisch buffet - € 23,50

Koude gerechten

- Zoet zure groenten
- Komkommer, pinda salade
- Kool-tauge salade
- Verse groenten en vruchten salade

Warme gerechten

- Rundvlees bereid in kokossaus
- Varkensvlees Chinese stijl
- Overheerlijke lamscurry
- Omelet met garnalen en champignons
- Komkommer, taugé, eieren en gebakken tahoe met pindasaus
- Kerrierijst
- Miehoen met verschillende verse groenten

Marokkaans buffet - € 23,50

Koude gerechten

- Verse wilde spinazie salade met rozijnen
- Couscous salade met feta, tomaat, knoflook en munt
- Frisse tomaten salade met rode ui

Warme gerechten

- Couscous met zeven groenten
- Lams tajin met kweeperen en kaneel
- Harissa, Marokkaanse sambal
- Keftas, gehaktballetjes in saus
- Sperziebonen met tomaat en ui
- Rundvlees tajin met venkel en doperwten

Spaans Tapas buffet - € 23,50

Koude gerechten

- Brood met ajillo
- Champignons met knoflook en kruiden
- Gemarineerde paprika
- Garnalen in knoflook
- Tomaatjes gevuld met tonijn, knoflook en peterselie
- Wraps met tonijn tartaar
- Wraps gevuld met gerookte zalm en roomkaas
- Chorizo worstjes
- Geitenkaas en olijven
- Dadels in Seranoham
- Gemarineerde olijven
- Artisjokken met paprika
- Courgette met citroendressing
- Peppersweets
- Groene asperge met Seranoham
- Kaasplateau met verschillende lekkere kazen
- Schaal met verschillende salami soorten als Milano, Muiygnano en Sopresa
- Schaal met verschillende soorten rauwe ham als Parma ham en speck
- Paté plateau met room paté, peper paté en cranberry paté
- Crostini en stokbrood

Salade

- Spaanse aardappelsalade
- Tomaten salade met tonijn en paprika

Warme gerechten

- Pittige knoflook aardappeltjes
- Gehaktballetjes in een tomaat-oreganosaus
- Kipfilet in een kruiden saus
- Champignons in een roomsausje

Surinaams buffet - € 23,50

Koude gerechten

- Komkommers op zuur
- Kouseband lente salade
- Eiersalade met madame Jeanette pepers
- Casave salade met bakkeljauw
- Masti zalm salade

Warme gerechten

- Kouseband met kruidige kokossaus
- Surinaamse bami
- Javaanse nasi
- Gamba's in tomatensaus
- Roti van lamsvlees
- Murgie tarkari masala, kip met kool in masala
- Sranang, rundvlees stoofschotel

Thais buffet - € 23,50

Koude gerechten

- Yum taent kwa, komkommer pindasalade
- Salad kak, kaugé, rodekool en sesamzaadsalade
- Yaam Yai, Thaise rijst salade met banaan, lychees, kokos, rozijnen en ananas
- Kloewaj Khai, gebakken banaan

Warme gerechten

- Phat thai, gebakken mie met ei en kipfilet
- Khaaw sereh, witte rijst met sereh (citroengras)
- Bai gup kao, roerbak groenten, grof gesneden met gember en ananas
- Goong dan atjar, gamba's in een groenteschotel van paprika, maïskolfjes, lente ui en gember
- Gaeng gari nuea, rundvlees in een kokossaus
- Moe dan atjar moewang, varkensfilet met gebakken groenten, cashewnoten en koriander

Bij dit buffet tegen meerprijs diverse kippgerechten, zo typerend voor de Thaise keuken

Koude gerechten

- Larb gai, Thaise kipsalade

Warme gerechten

- Gai moewang, kipsaté met cashewnotensaus
- Massaman, curry van kipfilet, aardappelen, lente ui en kokosmelk

maaltijden van het Kookpaleis, Driebergen

tapasbuffet - € 19,50

- Gehaktballetjes met fijn uitje en rozemarijn
- Filodeeg rolletje met geitenkaas, gedroogde tomaten en cashewnoten
- Gemarineerde reuzen olijven
- Aardappel tortilla met knolselderij
- Mosselen met rode peper en citroen
- Taartjes van courgette, aubergine en tomaat met buffelmozzarella
- Mousse van Roquefort met peer en een gelei van kweeper
- Wrap met tapenade, tartaar van noten en rucola
- Geserveerd met huisgemaakte focaccia met druiven, olijfolie en zeezout

Italiaans buffet - € 25

- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Salade caprese, met verse en gedroogde tomaten en echt buffelmozzarella
- Groene salade met olijven, artisjokhart, Provolone en paprika
- Pasta salade met tonijn, boontjes en een eitje
- Stoofpotje van gevogelte met een romige jus van truffel
- Italiaanse groenten ratatouille
- Lasagne van groenten uit het seizoen overbakken met verschillende kaassoorten
- Risotto met bosui, doperwten en verse basilicum
- Brood, boter en tapenade

vegetarisch buffet - € 26,50

- Glaasjes met een mousse van tomaat en dragon en een balletje mozzarella
- Griekse salade met olijven, tomaat, feta kaas en rode ui ringen
- Spinazie salade met gorgonzola, peer en vers gebrande noten
- Salade van gegrilde groenten zoals courgette en aubergine, met geitenkaas en pecannoten
- Vegetarische sushi
- Brood, boter en tapenade
- Soepje van gepofte paprika en tomaat met gerookte amandelen
- Tomatenrisotto met verse oregano
- Roergebakken groenten zoals venkel, rode ui en winterpeen

- Gratin van aardappel met komijn en oude kaas

buffet artisanale - € 30

- Carpaccio van gegrilde courgette en aubergines en een zachte geitenkaas
- Salade van gemarineerde venkel met dingesneden sinaasappel en pistache pitten
- Charcuterie van Italiaanse delicatessen zoals Parmaham, Coppa di Parma, salami Felino etc.
- Spinazie salade met Gorgonzola, peer en vers gebrande noten
- Brood, boter en tapenade
- Verse zalmfilet omwikkeld met Parmaham en basilicum op huisgemaakte pasta met een saffraanroom
- Roergebakken groene groenten met een stampotje van rucola en witlof
- Melange van diverse soorten groenten uit het seizoen

buffet Beaufort - buffet € 32

- Groenten terrine, zacht gegrilde groenten met een zacht roomkaas
- In zijn geheel gepocheerde zalm met een klassieke Bearnaise saus
- Paddenstoelen salade met chorizo en bladselderij
- Muffin van aardappel met groentenpareltjes en een kruiden olie
- Brood, boter en tapenade
- In zijn geheel gebraden Livar kloostervarken met rozemarijn aardappeltjes en een jus met gedroogde tomaatjes
- Melange van diverse soorten paddenstoelen, pastinaak en selderij
- Strudel met spinazie en ricotta, op een risotto van groene kruiden

winterbuffet - € 22,50

- Huisgemarineerde zalm met koriander en grove mosterd
- Gerookte kuikenfilet op een andijvie salade met kerrie en gember
- Salade van aardappel met crème fraîche en bieslook
- Romige aardappel soep met prei
- Geitenkaas met appel-salie compote
- Hutspot met een speklapje uit de jus
- Stoofpotje van veluws wild met kruidkoek en zilveruitjes
- Mousseline van aardappel
- Zacht gestoofde rode kool met jeneverbessen en rode port

- Geserveerd met diverse brood en botersoorten

zomerbuffet- € 22,50

- Kropsla met gekookt eitje, tomaatjes en komkommer
- Frisse salade met tonijn, boontjes en olijven
- Gerookte kalkoenfilet met salade van selderij en noten
- Spinazie salade met Hollandse Lady's Blue geitenkaas uit Nooitgedacht
- Gratin van aardappel met komijn
- Bloemkool courgette en wortel met een frisse kaassaus
- Filet van Bio varken opgerold met grove mosterd en Parmaham en een romige jus
- Natuurlijk met brood en botersoorten

desserts & kazen

- Kaas assiette met goed gerijpte kazen en appelstroop, walnoten en druiven € 6,50
- Tiramisu van mascarpone, lange vingers en een sterke espresso € 6,50
- Mousse van pure chocolade met gemarineerde ananas € 6,50
- Tarte tatin van peer met amandelspijs en rozijnen en een karamel saus € 6,50
- Crème brulee met lavendel, afgebrand met ruwe rietsuiker € 6,50
- Bavarois van mango met vanille hangop en honing € 6,50
- Soepje van meloen met een coullis van aardbei en een spies van vers fruit € 6,50

grand dessert - € 12,50

Een keur aan diverse zoetigheden gepresenteerd in kleine glaasjes en schaaltes, ook als buffet.

- Tiramisu van mascarpone, lange vingers en een sterke espresso
- Mousse van pure chocolade met gemarineerde ananas
- Tarte tatin, van peer met amandelspijs en rozijnen en een karamel saus
- Crème brulee met lavendel af gebrand met ruwe rietsuiker
- Bavarois van mango met vanille hangop en honing
- Soepje van meloen met een coullis van aardbei en een spies van vers fruit

Indonesische buffetten

Vraag ons naar de mogelijkheden.

BBQ

complete barbecue - € 21

andere samenstellingen in overleg

- varkens sate 2 stokjes
- runder hamburger
- lamskebab
- gemarineerd uitgebeend karbonaadje
- scampi spies (sate van garnalen)
- visbrochette
- vega shaslick
- luxe groene salade of rundvleessalade
- vegetarische italiaanse pasta salade
- kartoffel salade
- zalm/tonijn salade
- stokbrood & sauzen

zomers salade & BBQ buffet - € 25

voor wie vlees wel lekker vindt, maar het niet als hoofdzaak wil

Salades

- Frisse salade van venkel, meloen en druiven
- Pasta salade met eigen gemaakte citroenmayonaise, paprika, verse oregano,
- tomaat en lente uitje
- Salade van gemarineerde artisjokkenharten, paprika en olijven
- Caprese salade van tomaat, mozzarella en basilicum

Brood en tapenades

- Vers gebakken brood in verschillende smaken als wit, volkoren, zontomaat, olijf
- Smaakvol zuurdesem brood wit en volkoren
- Zontomaat tapenade
- Pesto
- Olijven tapenade
- Kruidenkaas
- Kruidenboter

Antipasti

- Lekker knoflook olijven
- Peppersweets
- Zontomaatjes

Barbecue gerechten

- Zalmmoot met mozzarella en paprika in verpakt in folie
 - Italiaansgekruide hamburger met pijnboompitjes en een beetje knoflook
 - Heerlijke barbecue braadworst
 - Groentespies van aubergine, courgette, paprika, rode ui en champignons
-

Marokkaans couscousbuffet van Bocadios, Utrecht - € 22,50

De originele Marokkaanse keuken, uit te breiden met bijv. soep, of een tajin.

- Couscous groente
- Mals lam of kip
- Kefth (marokkaans gehakt in saus)
- Marokkaanse aardappelen
- Gegrilde groenten

en verder

ijscokar van Fressini, Zeist - € 325

Fressini specialiseert zich in het vervaardigen van ambachtelijke ijsproducten.

Voor een groep van 100 personen komen ze langs met een authentieke ijscokar, met 2 bolletjes ijs pp. in een horentje.

friteskar van Franklin, Zeist - € 550

Later op de avond met z'n allen een patatje? Franklin komt met zijn mobiele friteskraam en heeft 250 happen aan boord. Niet allen frites in een puntzak, maar ook kroketten en meer.

concerten en andere voorstellingen in het Beauforthuis

Het Beauforthuis boekt jaarlijks ca. 90 voorstellingen in eigen beheer.

Het aanbod is erg groot en velen spelen graag in het Beauforthuis, dus helaas. de kans is erg klein om geboekt te worden. We hebben onvoldoende tijd en geld om het aantal concerten dat wij aanbieden uit te breiden.

Gezien de vele vragen naar een optreden in onze zaal hebben wij het volgende plan ontwikkeld voor diegenen die graag willen optreden en niet uitgenodigd worden.

u huurt de zaal

- o alleen de avond (vanaf 18.00 u) € 650 excl. BTW
- o middag en avond samen (vanaf 13.00 u) € 850 excl. BTW

Voor particulieren geldt een 0%-tarief, voor bedrijven 19%.

Deze prijzen zijn exclusief techniek en technicus.

Uiteraard zijn de entreeopbrengsten voor de huurder en wordt de publiciteit verzorgd door de huurder.

Wèl nemen wij uw programma mee in onze reguliere publiciteitsacties:

- o onze maandagenda en website
- o een persbericht naar de regionale pers (u levert dat aan)

opbouw tijden voor concerten in eigen beheer

- o opbouw vanaf 18.00 uur
- o indien meer opbouw tijd nodig is, kan dit in overleg en mits de zaal beschikbaar is
- o elk uur voor 18.00 uur wordt doorberekend á € 35 (geen technische ondersteuning)

bel of mail ons voor meer informatie

0343 - 49 18 58

maandag t/m vrijdag, 9.00 - 17.00 uur

info@beauforthuis.nl

technische voorzieningen en mogelijkheden

Bands en dj's dienen hun eigen techniek te verzorgen. Technische hand- en spandiensten door Beauforthuispersoneel beperken zich tot een kwartiertje. Indien er meer ondersteuning nodig is, kan dat uitsluitend indien vooraf besproken. Die ondersteuning wordt dan ook in rekening gebracht.

Onze technische voorzieningen zijn uitsluitend na overleg vooraf te gebruiken.

geluid voor band en DJ

huurbedrag € 100 excl. BTW

P.A. installatie, geschikt voor versterking van instrumenten en DJ's.

- o u wilt dat er live muziek versterkt wordt op onze geluidinstallatie
- o u wilt dat er een DJ versterkt wordt op onze geluidinstallatie

Uitsluitend speakers en versterkers, alle overige techniek dient de band/DJ zelf te verzorgen.

volledige geluidsset

huurbedrag € 400 excl. BTW

In dit bedrag zitten alle kosten voor het gebruiksklaar maken van het systeem.

- o P.A. installatie aansluiten en mengtafel gebruiksklaar maken
- o klaarzetten van microfoons, monitors en div. bekabeling (niet aansluiten)
- o er is géén extra technische ondersteuning zoals hulp met soundcheck en problemen met apparatuur/instrumenten van de huurder inbegrepen; indien dergelijke ondersteuning nodig is, wordt die doorberekend

De volledige geluidsset wordt alleen verhuurd mits een professionele geluidstechnicus deze bedient en er vooraf overleg is geweest tussen onze geluidstechnicus en de betreffende technicus.

De volledige geluidsset staat omschreven op onze website:

<http://www.beauforthuis.nl/podium/pagina/voor-technici> onder het kopje GELUID.

Alle overige technische faciliteiten genoemd op de website kunnen alleen in overleg worden gebruikt/gehuurd!

De mengtafel en/of cd/md speler wordt niet verhuurd voor het gebruik als DJ-installatie.

technisch personeel

uurtarief € 40 excl. BTW

Let op! De uurberekening gaat in vanaf het moment van aansluiten/opbouwen van de geluidset en loopt door tot en met het opruimen daarvan.

lichtinstallatie:

- 12 x 1 KW freshnell T.V. spot op 12 kringen in een vast grid
- 1 x Behringer 24 kanaals lichttafel bij de geluidstafel
- 1 x TES 24 kanaals programmeerbare lichttafel

De lichtinstallatie wordt alleen aangeboden bij concert/voorstelling in eigen beheer en dient door een professionele technicus van de huurder bediend te worden. In overleg kan het Beauforthuis een technicus regelen tegen vergoeding - zie boven.

podium

- vast podium 3,5 x 5 m
 - vier losse podiumdelen van 2 x 1 meter, 40 cm hoog
 - indien u meer podiumdelen wenst, zijn deze te huur á € 25, vermeerderd met € 45 transport
- Op het podium staat een vleugel welke er niet vanaf kan worden gehaald.

vleugel

Huur van de vleugel of piano is alleen na overleg en toestemming vooraf mogelijk; voor popbandjes e.d. is de vleugel niet beschikbaar.

kleedkamers

Er zijn 2 kleedkamers. Koud stromend water en 2 toiletten op 5 meter afstand.

geluidsnorm Beauforthuis in detail

Het Beauforthuis dient te voldoen aan de de Gemeente Zeist opgelegde wettelijke geluidsnorm:

07.00 – 19.00 uur: 107 dB(A)

19.00 – 23.00 uur: 102 dB(A)

23.00 – 24.00 uur: 97 dB(A)

Het gaat om het geluidsniveau in de zaal.

Het geluid wordt begrenst door een limiter welke het geluidsniveau in de zaal meet. Wanneer het geluidsniveau langer dan 30 seconden achtereen wordt overschreden dan sluit de limiter automatisch de stroom af voor 2 minuten.

Tijdens feesten en concerten betekent dit in praktijk dat na 24.00 uur het geluid terug moet naar achtergrondniveau. D.w.z. dat er geen live-muziek meer mogelijk is en dat tijdens de uitloop van een feest er alleen nog een achtergrond CD gedraaid mag worden.

WIJ ADVISEREN U MET NADRUK DEZE BESCHRIJVING OOK AAN UW BAND OF DJ TE GEVEN!

enkele aandachtspunten

Enkele belangrijke voorwaarden treft u hieronder aan. De complete algemene voorwaarden zenden wij op verzoek toe, of kunt u lezen op onze website.

- het terras sluit om 22.00 u
 - live muziek en disco uitsluitend met uitdrukkelijke bevestiging in onze overeenkomst
 - om 0.00 u gaat de muziek naar achtergrondniveau; uiterlijke sluiting is om 1.00 u
 - prijzen onder voorbehoud van periodieke wettelijk toegestane verhogingen (per 1 januari van elk jaar) en grondstof/inkoop prijsstijgingen
-

live-muziek en disco in Beauforthuis

Live-muziek en disco zijn uitsluitend met expliciete toestemming mogelijk. Voor bands en dj's die niet in deze lijst staan is overleg vooraf met het Beauforthuis een voorwaarde. Met onderstaande disco's en bands kunt u zondermeer een afspraak maken.

dj Dixo Balthazar - 030 – 7 850 857

balthazar.nl

Prima DJ's die draaien op toplocaties in binnen- en buitenland (PANN-feesten, Tivoli) en volledig rekening houden met úw wensen. Sinds 2011 werkt Balthazar 100% klimaatneutraal!

dj Philippona - 06 - 16 20 87 98

myspace.com/djphilippona

De DJ voor fijnproevers: origineel, feestelijk, met heel goed gevoel en nadruk op *vintage*. Vandaar dat zij -naast cd-tjes- voornamelijk met platen werkt. Philippona draait regelmatig in het BIMhuis.

dj Solo Moderna - 06 - 22 72 73 96

info@solomoderna.com

Solo Moderna draait zijn hand(en) niet om voor stijlen als Latin, Jazz, Boogaloo, Future Funk en Balkan en kan daarmee alleen maar garant staan voor een dansbaar, opzwepend, warm en met climax-rijk avontuur!

Soul for music – 06 – 54 78 58 65

info@soulformusic.nl • soulformusic.nl

De dansvloer op met swingende danceclassics, disco, soul? Of liever unplugged loungen met mooie luisterliedjes?

feestelijke wereldmuziek - cuata.nl

Tuna de Maastricht - 06 - 18 37 23 11

tunademaastricht.com

temperamentvolle spaanse muziek

semi-akoestisch

aerdriek.nl • of bel het Beauforthuis

lets klassieks, een jazztrio, klezmer of cajun? Kortom - alles behalve een disco of pop-/feestband?

Kijk dan op de site van Aerdriek, voor *Hotklez*, *Paratata* of *de Vivo*'s. Of bel het Beauforthuis.

Lagos Ensemble - lagosensemble.nl

Het Lagos Ensemble is een concertensemble, dat speciaal voor het Beauforthuis ook beschikbaar is voor particuliere gelegenheden

kinderfeestje? – aerdriek.nl

Zie de site van Aerdriek voor Heer Dinges, en Kazoem de zingende bij