

Good food & excellent service



DE MOTOR ACHTER IEDER EVENEMENT



Alstublieft, uw banquetingmap

Een map vol lekkers van TT Horeca voor u!

Van vergaderservices via buffetten en koffietafels tot en met borrels en bittergarnituren.

Omdat u de presentatie voor die nieuwe klant echt professioneel wilt aanpakken. Omdat de jubilaris het verdient. Omdat het echt nodig is dóór te vergaderen tijdens lunchtijd. Of gewoon: omdat u iets te vieren heeft. U kiest, wij helpen u met de kwaliteit die u gewend bent. En die blijft verrassen.

Als u meer informatie wenst of een reservering wilt maken, kunt u dat doen door contact op te nemen met onze collega onder telefoonnummer 0592-380347 of per mail op info@tt-horeca.nl

Wij wensen u veel leesplezier.

Met een gastvrije groet,

Team TT Horeca



Inhoudsopgave

Bestellen en annuleren	Blz. 5
Koffiegarnituren	Blz. 6
Broodarrangementen	Blz. 6
<ul style="list-style-type: none">• Arrangement Basic• Arrangement Exclusive• Arrangement De Luxe• Arrangement Specials	
Ontbijtbuffet	Blz. 7
Lunches	Blz. 8
<ul style="list-style-type: none">• Meeting lunch• Paddock lunch• Business lunch	
Soepen en salade buffetten	Blz. 9
<ul style="list-style-type: none">• Soepen• Soepdeals• Hoge heide buffet• Veenslang buffet• Buffet de Haar	
Cateringfaciliteiten tot 20 personen	Blz. 10
<ul style="list-style-type: none">• Meeuwenmeer buffet• Twaalfuurtje• TT Lunch	
Receptiehapjes en snacks	Blz. 11
<ul style="list-style-type: none">• Bittergarnituur Ossebroeken• Bittergarnituur Ruskenhoek• Bittergarnituur warm Duikersloot• Bittergarnituur warm Ramshoek	
Cateringfaciliteiten vanaf 20 personen	Blz. 12
<ul style="list-style-type: none">• Zomers buffet (seizoensgebonden)• Winters buffet (seizoensgebonden)• Mandevenen buffet	

Cateringfaciliteiten vanaf 20 personen	Blz. 13
<ul style="list-style-type: none">• Oosters buffet• Italiaans buffet• Gold Club buffet	
Cateringfaciliteiten vanaf 20 personen	Blz. 14
<ul style="list-style-type: none">• Business Club buffet	
Desserts	Blz. 14
<ul style="list-style-type: none">• Tiramisu• Sorbet uit de coupe• Buffet Grand Prix	
Barbecues	Blz. 15
<ul style="list-style-type: none">• Barbecue TT Circuit	
Overzicht Accommodaties en Faciliteiten	Blz. 16
Route beschrijving	Blz. 17
Uniforme Voorwaarden Horeca	Blz. 18

Bestellen en annuleren

Bestelprocedure:

Reserveringen kunt u plaatsen door contact op te nemen met een van onze collega's van TT Horeca via telefoonnummer 0592 – 380347 of via mail info@tt-horeca.nl .

Heeft u dieetwensen, dan verzoeken wij u dit 48 uur voor aanvang van uw bijeenkomst aan ons door te geven. Onze chef-kok zorgt graag voor een passend voorstel.

Overige voorwaarden

Genoemde prijzen in deze banquetingmap zijn per persoon en exclusief BTW. Op alle door ons geleverde diensten zijn de Uniforme Voorwaarden van de Horeca van toepassing.

Koffiegarnituren

Drentse kruiden koek, roomboter vanille en chocolade cake, per plakje	€ 0,94
Plak Ambachtelijke Zuidlaarderbol met roomboter	€ 1,66
Diverse Drentse koekspecialiteiten	€ 1,70
Banket bakker roomboterkoekjes p.p.	€ 0,80
Ambachtelijke koffiebroodjes (Deense luxe enz.)	€ 2,05
Gebak assortiment of petitfour, per stuk	€ 2,55
Petit four met logo	€ 3,05

Broodarrangementen

- **Arrangement Basic** (per schaal voor 5 pers) € 29,00

Schaal met assortiment zachte witte en bruine bolletjes met garnituur*, belegd met gerookte achterham, kipfilet met tuinkruiden, jong belegen kaas en belegen kaas.

- **Arrangement Exclusive** (per schaal voor 5 pers) € 30,50

Schaal met assortiment zachte witte en bruine bolletjes met garnituur*, belegd met roompaté, Italiaanse ham, rosbief, Franse brie, 'gezond' met oude kaas.

- **Arrangement de Luxe** (per schaal voor 5 pers) € 32,00

Schaal met assortiment zachte witte en bruine bolletjes*, belegd met Old Amsterdam, Parmaham en zongedroogde tomaatjes, kalfsfricandeau met tapenade, grof gesneden gerookte kip met pesto en Franse brie van de mat.

- **Specials; belegde broodjes** (per schaal voor 4 pers) € 35,50

Ciabatta met kruidenroom kaas en gerookte zalm,
Waldkorn croissant met oude kaas, ei, tomaat en sla garnituur
Focaccia met coppa di Parma en een tapenade van olijf en tomaat,
Maïsbol met ossenworst en uitjes.

*** combinatie van maïsbol, volkorenbol, waldkornbol, luxe witte bol en luxe bruine bol. Maïsbol, ciabatta**

Ontbijtbuffet

€ 12,00

Diverse soorten gesneden brood, zoals Waldkornbrood, Vloerbrood, Gildekornbrood en Molenbrood.

Assortiment zachte mini bolletjes.

Diverse soorten kaas (*Jong belegen kaas, belegen kaas, komijne kaas*).

Diverse soorten vleesbeleg (*Schouderham, Kipfilet met tuinkruiden, Cervelaat*)

Jam (*aardbei en abrikoos*).

Marmelade.

Boerenland roomboter.

Margarine (*Becel en Becel light*).

Gekookte eieren

Melk

Karnemelk

Jus d'orange

Koffie en thee.

Ons ontbijtbuffet is vanzelfsprekend naar wens uit te breiden met bijvoorbeeld diverse warme items. Wij informeren u graag over de mogelijkheden!



Lunches

- **Meeting lunch**

€ 15,50

Verse soep van de dag

Assortiment zachte bolletjes, assortiment gesneden brood, suiker- of krentenbrood,
2 soorten vleeswaren (*Achterham, Kipfilet met tuinkruiden enz*)
2 soorten kaas, (*Jongbelegen kaas en Komijne kaas*)
Kwekkenboom kroket geserveerd met wit broodje en mosterd,
Rauwkostsalade,
Handfruit,
Melk en jus d'orange,
Jam, boter en halvarine.

- **Paddock lunch**

€ 16,25

Drentse mosterdsoep met spekjes

Bruine sandwich gezond, (*ei, ham, kaas, tomaat en komkommer*)
Witte sandwich met Parmaham en zongedroogde tomaatjes,
Meergranen vloerbroodje met gerookte kip, rucola en pesto,
Witte en bruine pistoletjes met oude kaas en komkommer,
Verse fruitsalade met licht geslagen room,
Melk en jus d'orange.

- **Business lunch**

€ 17,50

Franse uiensoep met stokbrood crouton

Diverse belegde minibroodjes zoals;

Wit maanzaadbolletje met zalmsnippers en dragon mayonaise,
Wit sesambolletje met rosbeef, Toscane tapenade en ijsbergsla,
Bruin puntbroodje met jong belegen kaas en komkommer,
Krentenbol met roomboter,
Maisbolletje met tonijnsalade, tomaat en frisée,
Waldkornbolletje met mosterdkaas en rucola,

Saucijzenbroodje,
Tomaten mozzarella salade, Waldorf salade
Salade van seizoensfruit met geslagen room,
Melk en jus d'orange.

Soepen en saladebuffetten

- **Soepen** € 4,95

Boerengroentesoep (*bouillon met vers groenten en balletjes*)

Tomatensoep (*lichtgebonden soep met tomaat*)

Kippensoep (*bouillon met verse groenten en vermicelli*)

Mosterdsoep (*gebonden soep met mosterd en bacon*)

Champignonsoep (*gebonden soep met gebakken champignons*)

Bovenstaande soepen geleverd met stokbrood, kruidenboter en tapenade

- **Soependeals** € 12,25

Een keuze uit een van bovenstaande soepen uitgebreid met een tweetal ambachtelijke salades van vlees en vis rijkelijk opgemaakt.

- **Hoge heide buffet** € 11,25

Spiesje van kipfilet (2 p.p.) met pindasaus en kroepoek

Rauwkostsalade (*Atjar tjampoer, ijsbergsla, taugé en ananas*)

Stokbrood, kruidenboter en tapenade

- **Veenslang buffet** € 16,50

Licht gebonden tomatensoep met courgettereepjes

Vis en vlees salade met passende garnituren

Kip spiesje met pindasaus

Kipdrumsticks met een saus van milde kerrie

Stokbrood met kruidenboter en tapenade

- **Buffet de Haar** € 16,50

Gebonden Drentse mosterdsoep met bacon

Vis en vlees salade met passende garnituren

Kipfilet blokjes in een saus van pinda's

Gekruide rundergehaktballetjes in een saus van pommodori tomaat

Stokbrood met kruidenboter en tapenade

• **Meeuwenmeer buffet** **€ 18,75**

Rundvlees salade met passende garnituren.

Zalm salade met o.a gerookte heilbot en Noorse garnalen.

Waldorf salade (*vegetarische salade van knolselderij, mandarijn en noten*).

Frisse salade van gerookte kalkoenfilet, witlof, appel, ei, ananas en kerrie mayonaise.

Palet met roompaté en diverse vleeswaar (*gedroogde ham, cervelaat enz.*)

Drieluik van vis (*gerookte zalm, gerookte forel en peper makreel*).

Geserveerd met stokbrood, kruidenboter en tapenade.

Cateringfaciliteiten tot 20 personen

• **Twaalfuurtje** **€ 7,85**

Rundvleessalade,

Rundvlees Krokot op wit brood met mosterd,

Gebakken eitje, met ham en kaas, op vloerbrood,

Plakje suiker- of krentenbrood met boeren land boter

• **TT lunch** **€ 10,50**

Broodje hamburger met ui en sausje

Wit vloerbrood met belegen kaas en garnituur

Tonijnsalade met een garnituur van gerookte makreel

Receptiehapjes en snacks

Ass. gemengde nootjes (portie voor circa 3 personen) € 1,45

Ass. Luxe gemengde nootjes (portie voor circa 3 personen) € 2,40

- **Bittergarnituur 1 *Ossebroeken* € 2,75**

Kaaspuntjes (jonge kaas in handige puntjes)

Droge worst (herkenbaar voor iedereen)

Ossenworst (rauw worst in handige plakken)

Schaaltje gemarineerde olijven (gemengde olijfjes in eigen olie)

(Bovenstaand arrangement serveren wij op schaal).

- **Bittergarnituur 2 *Ruskenhoek* € 4,20**

Gegrilde chorizo met olijf (Spaanse worst soort van de grill met knoflook olijffe)

Pittabakje gevuld met kaas kruiden crème (bladerdeeg bakje met jonge roomkaas)

Gevuld ei (Half eitje met een luchtige crème van kerrie)

Haring op roggebrood met rode ui en bieslook (Hollandse nieuwe op fries roggebrood met fijne uitjes).

Canapé met zalmrolletje (Brood canapé met een rollertje van gerookte zalm).

- **Bittergarnituur 3 *Duikersloot* € 3,60**

Springrol met verse groente en dip (loempia met verse groenten en chili dip).

Oosters gehakt balletje met terry-yaki saus (runder balletje met een saus van soya en sake).

Kwekkeboom bitterbal met Drentse mosterd (traditionele bitterbal met mosterd uit de streek).

Nasi en bami hapje (nasi en bami in paneerlaagje).

- **Bittergarnituur 4 *Ramshoek* € 3,80**

Kwekkenboom bitterballen met Drentse mosterd (traditionele bitterbal met mosterd uit de streek).

De benaming van de bittergarnituren relateren aan de locaties en bochten van het TT Circuit Assen!

Porties zijn gebaseerd op 4 stuks p.p.

Cateringfaciliteiten vanaf 20 personen

• **Zomers buffet (seizoensgebonden)** € 16,50

Stampopot, luchtige puree met noten sla en pangasiusfilet uit de oven
Stampopot, puree van Nicola aardappel met meiknolletjes en een garnituur van lenteui
Stampopot, puree van Nicola aardappel, rauwe Hollandse andijvie en uitgebakken bacon reepjes
Slavinkje (*gevuld bacon rolletje*)
Gehaktballetjes in eigen jus
Linzen schotel met gehakt en groenten
Hollandse spinazie salade met rode ui, knoflook en blokjes belegen kaas

• **Winters Buffet (seizoensgebonden)** € 18,00

Stampopot, puree van Nicola aardappel en boerenkool uit de Streek.
Stampopot, puree van Nicola aardappel met zuurkool uit het vat.
Hutspot, puree met winterpeen en ui.
Bruine bonenschotel, bonenschotel met ui, paprika en prei.
Rookworst, klapstuk, verse worst
Spekblokjes en jus
Tafelzuren

• **Mandeven buffet** € 20,50

Koude gerechten;

Salade van gerookte kip op een frisse salade met sinaasappel dressing.
Italiaanse ham met galia meloen (*zilt met een eigentijd zoetje*).
Vis fantasie (*div gerookte vis soorten op eigentijdse wijze*).
Griekse salade met olijfjes en feta kaas.
Salade van gegrilde pompoen en champignon.

Warme gerechten;

Sukade onderwets gestoofd in jus en kruiden.
Frisse roerbak van paprika, ui, bleekselderij, aubergine, courgette en cherry tomaatjes.
Rosevalaardappeltjes gebakken in schil met een olie van thijm.
Gevulde paprika met een gekruid gehakt en verse groenten.

Diverse soorten breekbrood, tapenade, boters, olie en pesto's

• **Oosters buffet**

€ 21,50

Indonesische Babi Pangang (*varkensvlees gemarineerd in zoet/zure saus*)
Gehaktballetjes in ketjapsaus (*rundergehakt balletjes in een zoete ketjapsaus*)
Foe Yong Hai met roerbakgroenten (*eiergerecht met verse groenten*)
Indonesische kipsaté (*blokjes kip in een sate sambal saus*)
Nasi en bami goreng
Atjar, kroepoek, sambal en ketjap

• **Italiaans buffet**

€ 23,00

Koude gerechten;

Diverse Italiaanse vleessoorten, salami, coppa, mortadella en rauwe ham
Salade van pommodori tomaat met verse basilicum en buffel mozzarella
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaaskrullen en pijnboompitjes
Salade van pasta met gerookte kipblokjes en een groene pesto
Diverse broodsoorten, kruidenboter en tapenade

Warme gerechten;

Lasagna Bolognese (*bladeren van pastadeeg met een vulling van gehakt en tomaat*).
Maïs kipfilet met bospaddenstoelensaus (*malse borstfilet van de maïs kip met een saus van diverse paddenstoeltjes*).
Scampie's in knoflook olie (*gepelde grote garnalen in een olie van gekneusde knoflookteentjes*).
Groente schotel van courgette, aubergine, paprika en rode ui besprenkeld met olijfolie, oregano en basilicum.
Penne pasta met gekonfijte cherrytomaatjes, knoflook en rucola

• **Gold Club buffet**

€ 24,50

Bospaddenstoelen soep met groene kruiden en crouton geparfumeerd met truffelolie

Koude gerechten;

Caesarsalade met gerookte kip, crostini, kwartelei, en zoete tomaatjes
Witlofsalade met gegrilde paprika, olijven en fetakaas
Komkommer salade met ananas en kummel

Warme gerechten;

Kalkoendijfilet met gecarameliseerde sjalotjes in rode portsaus
Ratatouille van aubergine, courgette, paprika en tomaat
Pangafilet met een lemon beurre blanc saus
Mrij Runder burgertjes met een salsa van pommodori tomaat
Krielaardappeltjes in de schil met spekjes en bosuitjes

Diverse soorten breekbrood, tapenade, boters, olie en pesto's

- **Business Club buffet**

€ 24,50

Heldere Runderbouillon met tuinkers en julienne van verse groenten

Koude gerechten;

Salade van cherrytomaatjes met verse pesto, rucolla en mozzarella

Salade gegrilde pompoen, champignons en Hollandse hartsla met een Drentse mosterddressing

Aardappelsalade van roseval aardappel met spekjes, appel en augurkjes

Warme gerechten;

Procureur van varken met een saus van gerookt spek

Roerbak van Paksoi met kerrie olie

Mousseline van Nicola aardappel en crumble van nootmuskaat

Dorade filet met kappertjes, Drentse mosterd en crème fraiche uit de oven

Diverse soorten breekbrood, tapenade, boters, olie en pesto's

Desserts

- **Tiramisu**

€ 5,25

Verrassende combinatie van Tiramisu met warme kersen en vanille-ijs. Geserveerd met slagroom.

- **Sorbet uit de coupe**

€ 6,50

Traditioneel Hollandse sorbet uit de coupe met vanille ijs, geconfijte vruchten, aardbeien saus, slagroom en de welbekende wafel.

- **Dessert buffet Grand Prix**

€ 8,25

Feestelijk buffet met keuze uit meerdere nagerechten zoals chocoladetaart, diverse soorten bavarois, ijstaarten en minipatisserie. Geserveerd met slagroom en mint.

Barbecues

- **Barbecue TT circuit**

€ 17,25

Shaslick (*spiesje met varkensvlees blokjes, paprika en ui*).

Hamburger (*burger van half om half gehakt lekker gekruid*).

Braadworst (*saucijs met een vulling van gekruid rundvlees*).

Sparerib (*ribvlees gemarineerd zoet/pittig*).

Stokjes saté (*kip saté op de spies gemarineerd*).

Drumstick (*kippenpootje zacht van de grill*).

Tilapiafilet (*zachte filet van witvis in een pakketje met verse limoen*).

Aardappelsalade van roseval aardappel met spekjes, appel en augurkjes

Salade van cherrytomaatjes met verse pesto, rucolla en mozzarella

Waldorf salade (*vegetarische salade van knolselderij, mandarijn en noten*).

BBQ saus

Knoflook saus

Sate saus

Stokbrood en kruidenboter

Voor de vleesgerechten bij de barbecue gaan wij uit van 4 stuks per persoon



Overzicht accommodaties en faciliteiten 2011

<u>Zaal</u>	<u>Theater zitplaatsen aantal personen</u>	<u>Prijs per dagdeel</u>
Pressconferenceroom	80	€ 275,00
Media Centre	350 – 400	€ 450,00
Media Centre, <i>deels</i>	200	€ 300,00
Gold Club, <i>presentatiezijde</i>	120	€ 250,00
Paddockrestaurant	100	€ 200,00

Dagdeel; 08.00 – 12.30 / 12.30 –17.00 / 17.00 –24.00 uur

Prijzen voor overige (kleinere) ruimtes gaan in overleg met betrokkenen.

<u>Audiovisuele faciliteiten</u>	<u>Prijs per dag</u>
Beamer	€ 50,00
Projectie- of spanscherm	€ 17,50
Geluidsset, met revers- en handheldmicrofoon	€ 150,00
Podiumdeel, 1 x 2 m	€ 35,00
DVD-speler	€ 20,00
Flip-over	€ 17,50
Tv-monitoren Media Centre, 70 stuks	€ 0,00 (op aanvraag)
Op-en afbouwkosten, per mankracht per uur (= afhankelijk van de door u gewenste opstelling)	€ 29,50

Voor overige presentatieapparatuur verstrekken wij prijzen aan de hand van uw uitvraag.

Graag adviseren wij u voor apparatuur bij bijeenkomsten van meer dan 100 personen. Indien gewenst, verzorgen wij ook technische ondersteuning tijdens uw bijeenkomst.

*Bovengenoemde prijzen zijn geldig vanaf 01 januari tot en met 31 december 2011.
Prijzen zijn exclusief 19% BTW*

Routebeschrijving TT Circuit Assen per auto:

Komende vanuit *zuidelijke* richting, neemt u vanaf de A28 de afslag Assen Zuid. Na het viaduct de eerste weg links (de Haar), vervolgens volgt u de borden richting TT Paddock.

Vanuit *noordelijke* richting neemt u vanaf de A28 de afslag Assen Zuid. U bevindt zich op de N33 en neemt direct de eerste afslag Hooghalen. Onder aan deze afrit naar links, na het viaduct de eerste weg links nemen (de Haar). U volgt dan de borden richting TT Paddock.

Vanuit *oostelijke* richting vanaf de N33 neemt u de afrit Assen Zuid. Onder aan de afrit naar rechts, direct de eerste weg links nemen (de Haar). U volgt aansluitend de borden richting TT Paddock.

Vanuit *westelijke* richting (de polder) via Smilde, neemt u de afslag Assen. U rijdt Motel Van der Valk voorbij, bij de 2^e verkeerslichten (kruising met Europaweg) slaat u naar rechts af. Vanaf de Europaweg gaat u rechtsaf, richting A28 toerit Assen Zuid (Haarweg), u houdt rechts aan en neemt de eerste weg rechts (de Haar). Aansluitend volgt u de borden richting TT Paddock.

Richting TT Paddock

Na circa 3 kilometer (de weg rondom het circuit) neemt u de *TT-Tunnelweg* naar rechts. Na de tunnel komt u uit ter hoogte van de Total benzinepomp. Recht voor u ziet u de restaurants en de Viprooms. U kunt parkeren op de plaatsen voor de Viprooms of op het terrein aan de linkerzijde ter hoogte van de benzinepomp.



Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH)

De Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) zijn de voorwaarden waarop in Nederland gevestigde horecabedrijven zoals hotels, restaurants, cafés en aanverwante bedrijven (waaronder cateringbedrijven, party-servicebedrijven e.d.), horecadiensten verlenen en horecaovereenkomsten sluiten.

Artikel 1 Definities

Onder de navolgende woorden wordt in de UVH, en in de aanbiedingen en overeenkomsten waarop de UVH van toepassing zijn, telkens het navolgende verstaan.

1.1 Horecabedrijf

De natuurlijke- of rechtspersoon of vennootschap die zijn bedrijf maakt van het verlenen van horecadiensten en lid is van Koninklijke Horeca Nederland.

1.2 Gastheer

Degene die een horecabedrijf vertegenwoordigt bij het afsluiten en uitvoeren van horecaovereenkomsten.

1.3 Verlenen van horecadiensten

Het door een horecabedrijf verstrekken van logies en/of spijs en/of drank en/of het ter beschikking stellen van (zaal)ruimte en/of terreinen, alles met alle daarbij behorende werkzaamheden en diensten, en alles in de ruimste zin des woords.

1.4 Klant

De natuurlijke- of rechtspersoon of vennootschap die met een horecabedrijf een horecaovereenkomst heeft gesloten.

1.5 Gast

De natuurlijke perso(o)n(en) aan wie op grond van een met de klant gesloten horecaovereenkomst één of meer horecadienst(en) moet worden verleend. Waar in de UVH van gast, of klant, wordt gesproken, wordt zowel gast als klant bedoeld tenzij uit de inhoud van de bepaling en haar strekking noodzakelijkerwijze voortvloeit dat slechts één van beide bedoeld kan zijn.

1.6 Horecaovereenkomst

Een overeenkomst tussen een horecabedrijf en een klant terzake een of meer door het horecabedrijf te verlenen horecadiensten tegen een door de klant te betalen prijs. In plaats van de term horecaovereenkomst wordt soms de term reservering gebruikt.

1.7 Hotelbedrijf

Het horecabedrijf waarbij het verlenen van horecadiensten voornamelijk dan wel uitsluitend bestaat uit het verstrekken van logies.

1.8 Restaurantbedrijf

Het horecabedrijf waarbij het verlenen van horecadiensten voornamelijk dan wel uitsluitend bestaat uit het verstrekken van spijs en bijbehorende drank.

1.9 Cafébedrijf

Het horecabedrijf waarbij het verlenen van horecadiensten voornamelijk dan wel uitsluitend bestaat uit het verstrekken van drank.

1.10 Zaalverhuurbedrijf

Het horecabedrijf waarbij het verlenen van horecadiensten voornamelijk dan wel uitsluitend bestaat uit het ter beschikking stellen van zaalruimte.

1.11 Reserveringswaarde (de waarde van de horecaovereenkomst)

De totale omzetverwachting van het horecabedrijf inclusief bedieningsgeld, (toeristenbelasting) en b.t.w. terzake een met een klant gesloten horecaovereenkomst, welke verwachting is gebaseerd op de binnen dat horecabedrijf geldende gemiddelden.

1.12 Koninklijke Horeca Nederland

Het Koninklijk Verbond van Ondernemers in het Horeca- en Aanverwante Bedrijf "Horeca Nederland" c.q. de eventuele rechtsopvolger daarvan.

1.13 Annulering

De in schriftelijke vorm door de klant aan het horecabedrijf gedane mededeling dat van een of meer overeengekomen horecadiensten geheel of gedeeltelijk geen gebruik zal worden gemaakt, dan wel de in schriftelijke vorm door het horecabedrijf aan de klant gedane mededeling dat een of meer overeengekomen horecadiensten geheel of gedeeltelijk niet verstrekt zullen worden.

1.14 No-show

Het zonder annulering niet gebruik maken door een gast van een op grond van een horecaovereenkomst te verstrekken horecadienst.

1.15 Groep

Een groep van 10 of meer personen aan wie door een horecabedrijf een of meer horecadiensten moeten worden verleend krachtens een of meer als samenhangend te beschouwen horecaovereenkomsten.

1.16 Individu

Iedere persoon die niet behoort tot een groep volgens bovengenoemde definitie.

1.17 Goederen

Alle goederen, daaronder begrepen gelden, geldswaarden en geldswaardige papieren.

1.18 Kurkengeld

Het bedrag verschuldigd terzake het in de ruimten van een horecabedrijf nuttigen van niet door dat horecabedrijf verstrekte drank.

1.19 Keukengeld

Het bedrag verschuldigd terzake het in de ruimten van een horecabedrijf nuttigen van niet door dat horecabedrijf verstrekte spijzen.

1.20 Omzetgarantie

Een schriftelijke verklaring van de klant dat terzake één of meer horecaovereenkomsten door het horecabedrijf minimaal een bepaald bedrag aan omzet zal worden gerealiseerd.

Artikeltitels dienen uitsluitend ter referentie. Er kunnen geen rechten aan worden ontleend. (September 2010)