



## Hartelijk welkom bij De Schakel in Nijkerk

Wilt u centraal in Nederland een bijeenkomst verzorgen? Dan is vergader- en congrescentrum De Schakel Nijkerk een prima optie. Onze accommodatie is goed bereikbaar vanaf de rijksweg A28 vlakbij Amersfoort, en het NS station Nijkerk ligt op loopafstand.

Bij De Schakel wordt u nog met echte Veluwe gastvrijheid ontvangen in een sfeervolle locatie. Onze negen ruim opgezette zalen bieden een rustige omlijsting voor uw bijeenkomst. De modern ingerichte ruimtes zijn uitermate geschikt voor congres, vergadering, cursus of training. Voorzien van alle moderne faciliteiten die nodig zijn voor een succesvol samenzijn. Neemt u voor meer informatie of een vrijblijvende offerte contact met ons op.

Wij hopen uw organisatie binnenkort als gast te mogen verwelkomen! Wij zijn ervan overtuigd dat dit een aanzet is tot een langdurige samenwerking.

## Huurtijden

Dag	van 08:30 tot 17:30 uur van 13:30 tot 23:30 uur
Ochtend	van 08:30 tot 12:30 uur
Middag	van 13:30 tot 17:30 uur
Avond	van 19:30 tot 23:30 uur

## Vergaderarrangementen

**Koffie, thee per dagdeel** € 5,25

**PLUS-arrangement** € 1,75

I.c.m. koffie, thee per dagdeel of 4/8-uursarrangement:  
*Ijswater, notitieblokjes & pennen, vergaderkoffer*

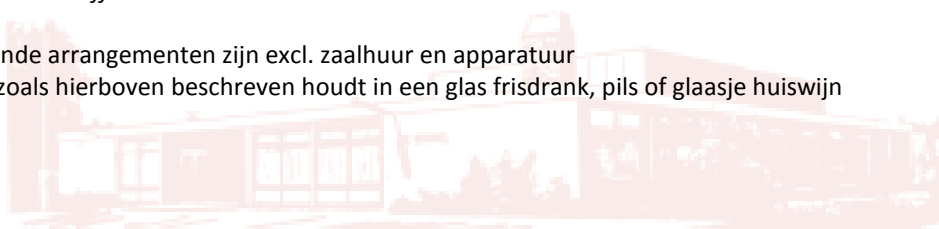
**Arrangement 4-uurs** € 21,50

Ochtend- of middagvergadering incl. lunch na afloop of voorafgaand  
*Koffie, thee onbeperkt*  
*1 drankje tijdens pauze*  
*Koffietafel of lunchbuffet*

**Arrangement 8-uurs** € 27,50

Dagvergadering incl. lunch  
*Koffie, thee onbeperkt*  
*1 drankje tijdens pauze*  
*Koffietafel of lunchbuffet*

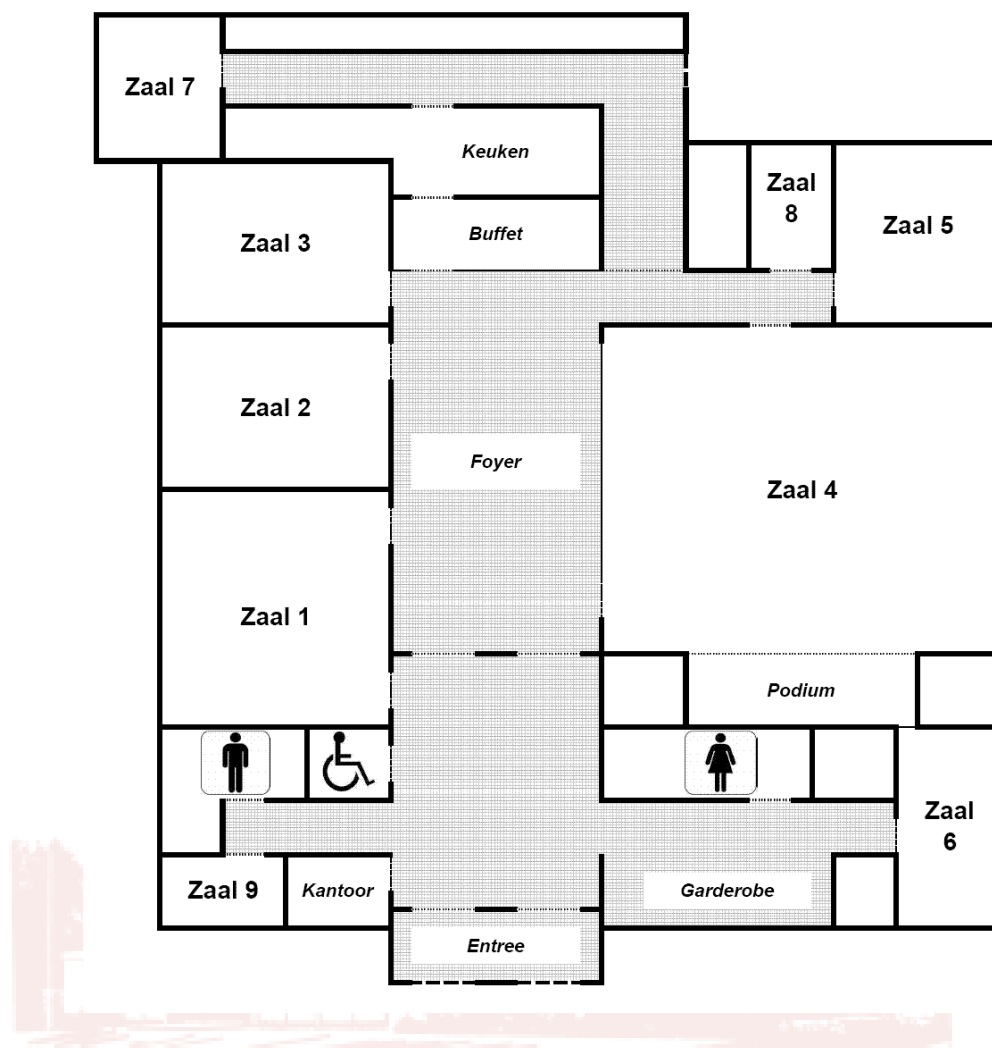
Al bovenstaande arrangementen zijn excl. zaalhuur en apparatuur  
Een drankje zoals hierboven beschreven houdt in een glas frisdrank, pils of glaasje huiswijn



# DE SCHAKEL

## Zalen

Zaal	Afmetingen afgerond		Capaciteit			Zaalhuur	
	l x b	opp	theater	cabaret	carré	Per dag	Per dagdeel
Zaal 1	8 x 12	96 m <sup>2</sup>	96	72	44	€ 195	€ 118
Zaal 2	7 x 9	63 m <sup>2</sup>	66	52	32	€ 99	€ 69
Zaal 3	7 x 9	63 m <sup>2</sup>	66	52	32	€ 99	€ 69
Zaal 4 (incl. podium)	14 x 15	210 m <sup>2</sup>	300	220	52	€ 330	€ 225
Zaal 5	7 x 7	50 m <sup>2</sup>	50	42	28	€ 90	€ 60
Zaal 6	5 x 7	36 m <sup>2</sup>			20	€ 80	€ 49
Zaal 7 (achterzaal)	6 x 6	36 m <sup>2</sup>			24	€ 80	€ 49
Zaal 8	4 x 5	20 m <sup>2</sup>			12	€ 60	€ 39
Zaal 9 (spreekkamer)	3,5 x 5,5	20 m <sup>2</sup>			10	€ 60	€ 39
Gehele Schakel		580 m <sup>2</sup>				€ 940	



### Huur audiovisuele middelen

Flipover	Gratis
Extra Flipover	€ 12,50
Overhead projector	€ 37,50
Digitale fotocamera Lumix Tz8 10,1 megapixels	€ 34,50
DVD, Video & tv	€ 54,50
Beamer (per dagdeel)	€ 47,50
Laptop (per dagdeel) Dell (Windows Vista, Office 2007)	€ 47,50

### Huur audiovisuele middelen zaal 1

Beamer (per dagdeel)	€ 47,50
Geluidsversterking (per dagdeel) <i>3 microfoons (waarvan 1 draadloos), 1 reversmicrofoon, dvd-speler</i>	€ 27,50

### Huur audiovisuele middelen zaal 2 & 3

Beamer (per dagdeel) <i>Incl. geluidsversterking, dvd-speler</i>	€ 47,50
---	---------

### Huur audiovisuele middelen zaal 4

Beamer	€ 97,50
Geluidsversterking (per dagdeel) <i>geheel draadloos (Sennheiser): interruptiemicrofoons / microfoons op bestuurstaaf / microfoon op lessenaar / reversmicrofoon</i>	€ 37,50
Digitale geluidsopname	€ 19,50

### Overige tarieven

Internetaansluiting via snoer/kabel	€ 39,50
Draadloos internet <i>laptop dient geschikt te zijn voor draadloos Internet (WiFi)</i>	gratis

Servicekosten fax/kopie/print	€ 1,00
Plus afdrukkosten per pagina <i>wij berekenen altijd minimaal € 1,00 servicekosten voor kopiëren, faxen e.d. plus € 0,20 per verbruikt vel A4 papier</i>	€ 0,25



## Lunch

### Koffietafel of lunchbuffet

€ 15,95

*Kopje huisgemaakte soep, Van Dobben-kroket  
Ruim ovenvers broodassortiment  
Verschillende soorten vleeswaren  
Kaassoorten, jam en roomboter  
Salades, fruit  
Koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange*

\*\*\*

### Luxe Koffietafelbuffet (vanaf 20 personen)

€ 21,50

*Kopje huisgemaakte soep,  
Ruim ovenvers broodassortiment  
Verschillende soorten vleeswaren  
Kaassoorten, jam, roomboter en fruit  
Huzaren-, kip- en zalmzalade rijkelijk opgemaakt met passend garnituur  
Haring, warme kibbeling met knoflook- en cocktailsaus  
Vruchtenyoghurt, koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange*

- Bovenstaande zal afhankelijk van het aantal reserveringen en/of aantal personen in koffietafel of in buffetvorm verzorgd worden.
- De koffietafel of het lunchbuffet vindt plaats in een aparte zaal

---

### Vergaderlunch

€ 10,75

*2 belegde broodjes (1 met kaas en 1 met vleeswaren)  
1 bolletje met Van Dobben-kroket  
Handfruit, melk, karnemelk en jus d'orange*

\*\*\*

### Luxe Vergaderlunch

€ 15,75

*Verschillende ovenverse meergranenbroodjes waaronder  
gezond, mozzarella/tomaat/pesto, gerookte zalm, tonijnsalade,  
rosbief/ei, rauwe ham/meloen  
Stokbrood met huzaren- en aardappelsalade  
Mini krenten- en mueslibroodjes met roomboter  
Warme snack, handfruit  
Jus d'orange, melk en karnemelk*

- Eventueel uit te breiden met een kopje huisgemaakte dagsoep + € 3,00
- De vergaderlunch zal tijdens de vergadering in de eigen zaal geserveerd worden voor maximaal 30 personen. Bij meer als 30 personen zal de vergaderlunch in buffetvorm verzorgd worden in de foyer

**Broodjesbuffet** (vanaf 30 personen)

€ 14,75

*Kopje huisgemaakte dagsoep, Van Dobben-kroket  
Witte en bruine broodjes ruim belegd met ham, kaas, fricandeau, rosbief  
Stokbrood met huzaren- en aardappelsalade  
Mini krenten- en mueslibroodjes met roomboter  
Fruit, karnemelk, melk en jus d'orange*

\*\*\*

**Luxe Broodjes Buffet** (vanaf 30 personen)

€ 18,75

*Kopje huisgemaakte dagsoep  
Verschillende ovenverse meergranenbroodjes waaronder  
gezond, mozzarella/tomaat/pesto, gerookte zalm, tonijnsalade,  
rosbief/ei, rauwe ham/meloen  
Stokbrood met huzaren- en aardappelsalade  
Mini krenten- en mueslibroodjes met roomboter  
Handfruit, jus d'orange, melk en karnemelk*

- Broodjesbuffet vindt plaats in buffetvorm, gasten kunnen zowel plaatsnemen in de zaal of staande de lunch gebruiken. Ideaal bij grote bijeenkomsten met een informeel karakter

---

**Overige**

Broodje ham of kaas	€ 2,50
Broodje Van Dobben Kroket	€ 2,95
Stokbroodje Gezond	€ 3,95
Luxe meergranenbroodje met passend garnituur <i>o.a. mozeralla/tomaat/pesto, brie, gerookte zalm, tonijnsalade, rosbief/ei, rauwe ham/meloen</i>	€ 3,65
Sausijzenbroodje of Kaasbroodje	€ 1,75
Kop Huisgemaakte dagsoep	€ 3,50
Uitsmijter ham of kaas	€ 8,45
Warme maaltijd <i>Schnitzel met frites en gemengde salade (plate)</i>	€ 13,50

- Eventueel uit te breiden met een kopje huisgemaakte dagsoep + € 3,00

## Keuze Menu

- U kiest zelf het aantal gangen
- U kunt zelf een menu samenstellen door een keuze te maken uit één gerecht per gang
- Wanneer u de gerechtkeuze van uw gasten minimaal 3 werkdagen van tevoren aan ons doorgeeft mag u een menu samenstellen met keuze uit twee gerechten per gang (bijvoorbeeld vlees/vis)
- Voor sommige gerechten geldt een meerprijs

3-gangen menu met soep vooraf	€ 24,50
3-gangen menu met een voorgerecht	€ 29,50
4-gangen menu	€ 32,50
5-gangen menu	€ 39,50

### Warme voorgerechten € 8,50

Champignons uit de oven  
*Champignons gevuld met een farce van verschillende groentes  
gegratineerd met kaas*

Vispotje  
*Schaaltje uit de oven met verschillende soorten zeevis  
in een romige kreeftensaus en gratineerd met kaas*

Pasta Pollo  
*Malse stukjes kip op een lauwwarm bedje van tagliatelle  
met basilicum en room*

### Soepen € 4,50

Champignonroomsoep

Boerengroentesoep met runderpoulet

Tomatencrèmesoep met soepballetjes

Zachte kerrierroomsoep met Hollandse garnalen ( + € 1,00)

Heldere ossenstaartsoep met een vleugje Madeira (+ € 1,00)



**Koude voorgerechten € 8,50**

Ardennerham & meloen

*Combinatie van rauwe ham en Galia-meloen met een honingmosterddressing*

Zeeuwsspek

*Frisse ijsbergsla met een Oosterse dressing en gember met flinterdun gesneden huisgemarineerde Zeeuwsspek*

Garnalencocktail (+ € 1,50)

*Van Hollandse garnaal de lekkerste van allemaal*

Visschotel

*Combinatie van gerookte zalm, Noorse garnaltjes en makreelfilet*

Caesar Salade

*Onze eigen variant met verse bladsla, kipfilet, croutons, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes*

Fricandeau Tonato

*Heerlijke rosé gegaarde fricandeau met een volle tonijnmayonaise*

**Hoofdgerechten € 17,50**

Kip Cordon Bleu

*Royale cordon bleu van malse kipfilet gevuld met ham en kaas*

Gevulde varkensrib

*Uit de oven met champignons, prei in een romige paprikasaus*

Kogelbiefstuk Bordelaise

*200 grams, geserveerd rode wijnsaus en gebakken champignons*

*Entrecote of Ribeye (+ € 2,00) Tournedos (+ € 4,00)*

Varkensoester

*Met tomaten-bassilicumsaus*

Visschotel

*Twee soorten vis gebakken in roomboter en met gefrituurde peterselie*

Zalmfilet

*Met groene asperges en Hollandaisesaus*

Lamsrack (+ € 3,00)

*Mooi rosé gebakken lamsrack gegaard in de oven met honing-tijmsaus*

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groente, salade en appelcompote

**Nagerechten € 4,50**

Coupe Tropical  
*Vanille-roomijs met vers fruit van het seizoen en slagroom*

Dame Blanche  
*De traditionele traktatie met vanille-ijs en warme chocoladesaus*

Coupe Caramel  
*Vanille-ijs, karamel, gesuikerde amandeltjes en slagroom*

Chipolatapudding  
*Huisgemaakt en met marasquinsaus*

Grand Dessert ( + € 2,00)  
*Vier dessertgerechtjes van onze chef op bord gepresenteerd met verse slagroom en passend garnituur*

Kaasplankje ( + € 3,50)  
*Kaasbordje met drie verschillende kaasjes, noten, druiven en een glaasje port*

---

**Menusuggestie**

**Menu A  
€ 22,50**

Kopje huisgemaakte dagsoep

\*\*\*

Wiener schnitzel

*Een Royale schnitzel geserveerd met saus naar keuze*

\*\*\*

Vanille-ijs met vruchten en slagroom

**Menu B  
€ 23,50**

Kopje huisgemaakte dagsoep

\*\*\*

Varkenshaas

*Mooi rosé gebakken en met een saus naar keuze*

\*\*\*

Vanille-ijs met vruchten en slagroom

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen,  
warme groente, salade en appelcompote

### Buffetten (vanaf 20 personen)

- Alle buffetten zijn vanaf 20 personen
- Alle buffetten kunnen worden uitgebreid met:

**Vanille-ijs € 3,00**  
*met vruchten en slagroom*

\*\*\*

**Dessert € 4,50**  
*van het keuzemenu naar keuze*

\*\*\*

**Dessert buffet € 8,95**  
 *pudding, bavarois, chocolademousse, soesjespiramide,  
vers fruitsalade, ijsarten en slagroom*

---

### Geldersch saladebuffet € 16,50

*Huisgemaakte dagsoep met stokbrood & kruidenboter*

*Huzarensalade met passend vleeswarengarnituur  
Zalmsalade met passend visgarnituur  
Kipsalade met noten en vruchten*

*Één warm vleesgerecht naar keuze  
(keuze uit saté, beenham, gehaktballetjes, warme fricandeau in champignonroomsaus)  
(extra warm gerecht + € 2,00 p.p.)*

*Frites, mayonaise, appelcompote*

### 3-gangenmenu in buffervorm € 23,50

*Huisgemaakte dagsoep met stokbrood & kruidenboter*

\*\*\*

*Twee warme gerechten naar keuze  
(keuze uit saté, gehaktballetjes, warme fricandeau in champignonroomsaus, schnitzels,  
gemarineerde kipfilet of zalmfilet)  
(extra warm gerecht + € 2,00)*

*Frites, gebakken aardappelen, warme groente, salade, appelcompote en mayonaise*

\*\*\*

*Vanille-ijs met vruchten en slagroom*

**Buffet Bunschoten € 27,50**

*Huisgemaakte dagsoep, stokbrood & kruidenboter*

*Huzarensalade met ham en asperges*

*Frisse salade met verschillende soorten bladsla, tomaat, komkommer en gekookt ei*

*Warme beenham met honing-tijmsaus – verse worst*

*Huisgemaakte gehaktballen uit de jus – stooflapje op oma's wijze*

*Bloemkool met roomsaus – gebakken aardappeltjes*

*Rode kool met stukjes appel – frites met mayonaise - appelcompote*

**Buffet Nijkerk € 27,50**

*Kopje soep, stokbrood & kruidenboter*

*Huzarensalade - zalmalade – kipsalade*

*Bourgondisch vleesplateau met patésorten, rosbief, rauwe ham & honingmeloen*

*Spakenburger visplateau met Hollandse haring, gerookte zalm, pepermakreel en garnaltjes*

*Warme beenham met honing-tijmsaus - frites & mayonaise*

**Buffet Nijkerkerveen € 30,50**

Als buffet Nijkerk met extra:

*Warme varkensrib - Gehaktballetjes met satésaus*

*Krokant gebakken kibbeling met knoflook- en cocktailsaus*



## SeizoensBuffetten

### Lentebuffet (alleen in het voorjaar) € 30,50

*Aspergesoep, molenbrood en roomboter*

*Frisse lentesalade met frisse bladsla, gerookte kip, maïs en vers fruit*

*Verse witte en groene asperges  
Geklaarde boter, gekookt ei en nootmuskaat*

*Beenham met honingtijmsaus  
Stoofpotje uit de oven  
Zalmmootje in Hollandaisesaus*

*Gekookte en gebakken krieltjes  
Passend groentegarnituur*

\*\*\*

### Herfstbuffet (alleen in het najaar) € 30,50

*Bospaddenstoelensoep, waldkornbrood en kruidenboter*

*Verskillende patésoorten met uiensoubise en cumberlandsaus  
Herfstsla met rucola en eikenbladsla gearneerd met noten  
Wildzwijnham, gerookte kalkoenfilet*

*Rijkelijk gevulde hazenpeper uit eigen keuken  
Varkenshaasmedaillons met bospaddenstoelen  
Konijnenbout op grootmoeders wijze*

*Gebakken aardappelen, frites  
Rode kool met appel, appelcompote en stoofpeertjes*

\*\*\*

### Stamppottenbuffet (alleen in de wintermaanden) € 19,50

*Kopje huisgemaakte dagsoep, stokbrood en kruidenboter*

*Boerenkool, slagersrookworst  
Zuurkool, speklapjes  
Hutspot, stooflapje*

*Diverse zuren, jus en piccalilly*

## Dranken

Koffie, thee	€ 1,80
Melk, karnemelk	€ 1,70
Frisdranken	€ 1,85
Vruchtensappen	€ 2,10
Pils van de tap (Brand)	€ 2,10
Pils, malt (flesje)	€ 2,10
Huiswijn per glas	€ 2,65
Huiswijn per fles	€ 16,50
Versterkte wijnen (port, sherry en vermouth)	€ 2,65
Jenevers, vieux en beerenburg	€ 2,10
Jägermeister	€ 2,65
Advocaat	€ 2,65
Buitenlands gedistilleerd	vanaf € 3,65
Assortiment whisky en cognac	vanaf € 4,65
Karaf ijswater (ca. 6 glazen)	€ 2,50
Koffie / thee onbeperkt per dagdeel	€ 5,25

## Banketbakkerswaren

Banketbakkerscake	€ 1,00
Gesorteerd gebak	€ 2,25
Petit four (met foto of logo mogelijk)	vanaf € 1,80
Gevulde koek	€ 1,50
Assortiment banketbakkers zoutjes en nootjes	schaal € 3,95

## Bittergarnituur

Koud bittergarnituur	€ 0,80
<i>Kaas, worst, gehaktballetje, kipfilet, gevuld eitje, asperge/ham-rolletje</i>	
Warm bittergarnituur	€ 0,80
<i>Gemengde frituurhapjes</i>	
Koud bittergarnituur luxe	€ 1,00
<i>Zeeuws-spek, varkenshaas met paté, rookvlees met ei, Ardennerham met meloen, brie met nootjes</i>	
Warm bittergarnituur luxe	€ 1,00
<i>Bladerdeeghapje, kipjuweeltje, mini-pizza, luxe frituurhapje</i>	
Vishapjes luxe	€ 1,25
<i>Gerookte zalm, paling, Hollandse haring, heilbot, garnaatljes</i>	

### Salades (vanaf 4 personen)

**Huzarensalade** € 4,50

*Een rijkelijk gegarneerde ambachtelijke huzarensalade met beenham, asperge, paté en worst*

**Zalmsalade** € 5,50

*Goed gevulde zalmsalade gegarneerd met gerookte zalm, garnaltjes, markeelfilet en passend garnituur*

**Bourgondisch vleesplateau** € 8,95

*Sierlijk opgemaakt plateau met paté, rosbief, fricandeau en een combinatie van rauwe ham & honingmeloen*

**Spakenburger visplateau** € 9,95

*Hollandse haring, gerookte zalm, pepermakreel en garnaltjes*

- met gerookte paling extra + € 3,00
- vegetarische salades naar keuze samen te stellen in overleg

### Arrangementen voor bruiloften, feesten en partijen (vanaf 20 personen)

**Arrangement 1** € 16,50

*2 x koffie of thee en 1 x gebak  
4 x hapje (2 x koud & 2 x warm)  
Drankjes (excl. buitenlands gedestilleerd)  
Banketbakkerszoutjes en assortiment nootjes*

**Arrangement 2** € 18,50

*2 x koffie of thee en 1 x gebak  
2 x hapje (1 x koud & 1 x warm)  
1 x saté (2 stokjes) met stokbrood  
Drankjes (excl. buitenlands gedestilleerd)  
Banketbakkerszoutjes en assortiment nootjes*

**Arrangement 3** € 20,50

*2 x koffie of thee en bruidstaart  
2 x hapje (1 x koud & 1 x warm)  
2 x luxe vishapjes  
Drankjes (excl. buitenlands gedestilleerd)  
Banketbakkerszoutjes en assortiment nootjes*

Voor bovenstaande arrangementen geldt;  
Koffie/thee na + € 1,50  
Saucijzenbroodje na + € 1,75

Dit zijn slechts 3 voorbeeld arrangementen, vanzelfsprekend geldt dat in overleg alle wensen bespreekbaar zijn