



Erfgood Events

een concept van **DEMAALTUIN**



Verborgen locaties . Dineren . Verhalen

Jouw evenement op Slot Zuylen samen met Erfgoed Events.

OVER ONS	3
<i>Mogelijkheden & tarieven</i>	4
<i>Locatie Slot Zuylen</i>	5
<i>Gastronomisch</i>	13

ARRANGEMENTEN	
<i>Seizoens arrangement & deluxe arrangement</i>	15
<i>Zomerse sferen - bbq-arrangement</i>	17
<i>Borrelarrangement</i>	18
<i>Wijn- en mocktailarrangement</i>	19
<i>Optionele uitbreidingen</i>	21

REVIEWS	22
CONTACT	23

BIJLAGEN	
<i>Team</i>	24
<i>Duurzaamheid</i>	26
<i>Beleef</i>	30
<i>Vormgeving & styling</i>	32



Maak kennis met Erfgoed Events, een concept van De Maaltuin voor exclusieve evenementen.

Je kent ons van De Maaltuin, waar we sinds 2016 culinaire belevingen creëren op bijzondere locaties zoals forten, paleizen, tuinen en kastelen. De Maaltuin is voor iedereen toegankelijk of je nu met z'n tweeën of tien komt. Wil je een evenement op maat, dan verwelkomen we je graag met Erfgoed Events en verzorgen we exclusieve, op maat gemaakte evenementen op de mooiste erfgoedlocaties van Nederland. Met oog voor detail zorgen we ervoor dat elk evenement een bijzondere en onvergetelijke ervaring wordt.

Mogelijkheden & tarieven

EIGEN EVENT

Speciaal op maat voor jou georganiseerd
in Slot Zuylen.

Seizoensarrangement
vanaf €125,- incl. btw p.p.

Deluxe arrangement
vanaf €180,- incl. btw p.p.

Zomerse sferen bbq-arrangement
vanaf €125,- incl. btw p.p.

BESLOTEN AVOND

EEN BESLOTEN AVOND
BIJ EEN EDITIE VAN DE MAALTUIN.

Diner met met jullie gezelschap zonder andere gasten
tijdens een editie van De Maaltuin in Slot Zuylen.
10 tot 150 personen, vanaf €135,95 incl. btw p.p.

SCHUIF AAN

BIJ EEN EDITIE VAN DE MAALTUIN.

Sluit met jouw gezelschap aan bij een editie van De Maaltuin
en diner met andere gasten in Slot Zuylen.
Vanaf 2 personen, €135,95 incl. btw p.p.



Slot Zuylen

Langs de schilderachtige Vecht ligt het betoverende Slot Zuylen. Ontvang jullie gasten waar Belle van Zuylen ooit haar zomers doorbracht met schrijven en musiceren.

Laat je gasten verwelkomen door een 'heer van het slot', neem ze mee in verhalen over Belle van Zuylen en verras ze met een muzikale en culinaire reis die de zintuigen prikkelt. Bij Slot Zuylen kunnen zowel zakelijke bijeenkomsten als trouwerijen plaatsvinden, in binnen- en buitenruimtes.

- ✓ Tot 500 personen
- ✓ Dichtbij Utrecht
- ✓ Origineel interieur uit de 17e eeuw, perfect voor intieme setting
- ✓ Sprookjesachtige tuin



Blauwe kamer



Gobelinzaal



Slot Zuylen terras



Bruijloft



Van een intiem diner
in een kasteelzaal tot
een feest onder de
sterren, wij zorgen
dat jullie JA-woord
magisch wordt.



Gobelinzaal

Een bruiloft is een dag vol betekenis, emotie en herinneringen. Op een van onze bijzondere erfgoedlocaties creëren we samen een sfeer die past bij jullie verhaal. Met culinaire gerechten, persoonlijke styling en een vlekkeloze organisatie maken we van jullie dag een onvergetelijke beleving.

Zomerfeest, personeels- & teamuitje





Of het nu gaat om een jubileum, teambuilding of een gezamenlijk zomers diner: wij maken van iedere bijeenkomst een beleving. Op Slot Zuylen brengen we mensen samen in een inspirerende omgeving vol smaak en verhaal. Van ontvangst tot dessert zorgen wij dat alles klopt. Eigen sprekers of activiteiten zijn mogelijk in overleg.



Slot Zuylen terras







Gastro-
nisch



Onze chefs, met ervaring in gerenommeerde (sterren) restaurants, stellen met passie menu's samen die perfect aansluiten bij de sfeer van de locaties en jouw wensen.

Voorbeeld menu

Seizoensarrangement

Voorgerecht

Pastinaak | Palmkool | Roodlof | Gele biet

Soep

Prei | Zuurdesem | Bieslook | Edelgist

Tussengerecht

Zeebaars | Vanillezuurkool | Paling | Kappertjes

Hoofdgerecht

Rundersukade | Hollandaise | Spitskool | Koolzout

Dessert

Honingraat | Munt | Yoghurt | Aardbei

5-GANGEN SEIZOENSARRANGEMENT

incl. wijnarrangement €101,78 ex. btw*

€114,90 incl. btw*

*wijnarrangement van bijpassende wijnen of
mocktailarrangement met creatieve smaken en ingrediënten.



Voorbeeld menu

Deluxe arrangement

Voorgerecht

Kastanje | Aardpeer | Lavas | Champignon

Soep

Pompoen | Vadouvan | Buffelkaas | Cress

Tussengerecht

Coquille | Heilige boontjes | Makreel | Aardappel

Hoofdgerecht

Hollandse rundersukade | Langoustine | Spitskool | Kimchi

Dessert

Panna cotta | Drop | Venkel | Duindoornbes

5-GANGEN DELUXE ARRANGEMENT

incl. wijnarrangement €185,75 ex. btw*

€204,90 incl. btw*

*wijnarrangement van bijpassende wijnen of mocktailarrangement met creatieve smaken en ingrediënten.



Voorbeeld menu

Zomerse sferen-bbq

Brood | Volkoren brood van bakkerij Kaandorp en kruidenboter.

Vis | Brioche broodje met zalm. Snoekbaars en papillotte.

Vlees | Hollandse runderbavette met chimichurri. Sukade met Hollandaise van gefermenteerde kool.

Vegetarisch | Ingelegde knolselderij steak met salsa verde, rozijnen en hazelnoot.

Salade | Boekweit, gepelde tuinbonen, broccoli rijst, erwten, parelcouscous, komkommer, tomatenblokjes en gegrilde rode paprika.

Soep | Gele Gazpacho met gebrande mais.

ZOMERSE SFEREN - BBQ-ARRANGEMENT
€68,76 ex. btw p.p.
€74,95 incl. btw p.p.



Voorbeeld Feestelijk ontvangst

*Ontvang jullie gasten feestelijk met cava
en verschillende bites:*

Steak tartaar | Truffel | Oost-Indische kers
Tartaar | Umami | Brioche | Tulp
Brioche | Wortel tartaar | Mosterdzaad

Bites:

€4,13 ex. btw | €4,50 incl. btw

Bites - drie verfijnde hapjes:

€11,95 ex. btw | €13,03 incl. btw

Ontvangt met cava:

€8,75 ex. btw | €10,59 incl. btw

Champagne Baron Fuente

Grande Reserve:

€11,98 ex. btw | €14,50 incl. btw

Signature cocktail/mocktail:

€9,95 ex. btw | €10,85 incl. btw



Optionele uitbreidingen

Koffie & thee met handgemaakte
bonbon van Smit's Delicious:
€5,25 *ex. btw* / €5,72 *incl. btw*

Koffie & thee met handgemaakte
friandises van Smit's Delicious:
€7,57 *ex. btw* / €8,25 *incl. btw*



Voorbeeld menu Wijnarrangement

Geyerhof Sprinzenberg Riesling 2022, Oostenrijk

Vincent Latour Bourgogne Blanc Cote d'Or 2022, Frankrijk

Domaine Tempier Bandol rose 2021, Frankrijk

Domaine Martinelle Ventoux Rouge 2015, Frankrijk

Poulet et Fils Clairette de Die, Frankrijk



Voorbeeld menu

Mocktailarrangement

Honing & Rabarber

Een frisse mocktail met een mooi balans tussen zoet en zachte bitters.

Bruisend Besje

Droog, licht en bruisend, op basis van zwarte bessen.

Zachte Netel

Een zachte en verfrissende mocktail met brandnetel en citroengras.

Het Bietenbos

Volle en frisse mocktail gemaakt van gereduceerd Hollands bietensap.

Klein Italië

Een knipoog naar de Scroppino.



Reviews

“

Wat een geweldige avond hebben we gehad bij jullie! Veel mooie en warme reacties van onze collega's. Dank nogmaals voor de goede en geoliede samenwerking. En heel graag tot volgend jaar!”

Oracle - Vliegbasis Soesterberg



“

Dineren in de Hollandsche Manege was bijzonder, het eten geweldig en het feest met DJ maakt de avond compleet.”

Celonis - Hollandsche Manege



“

Laat je verrassen door de authenticiteit en belevenisvolle magie van de Erfgoed Events!”

Wereld van Vermaat - Werkspoorkathedraal



“

We hebben enorm genoten! Heerlijk eten, fantastische bediening onder leiding van Ellen, leuke uitleg van de chef Will! Het was erg goed! Ik heb zelf lang catering gedaan en weet wat het betekent, maar ik kan geen negatief puntje bedenken. Hopelijk zijn er nog meer momenten in de toekomst die we samen kunnen organiseren. Heel veel dank.”

Dille & Kamille - Hoofdkantoor



Benieuwd naar de mogelijkheden?

Op welke bijzondere locatie kunnen we jouw gasten meenemen in een unieke beleving?



www.erfgoedevents.nl

Erfgoed Events
een concept van **DEMAALTUIN**

Marjolein van der Togt

+31 6 51 26 27 74

marjolein@erfgoedevents.nl

Wander de Jong

+31 6 41 782 101

wander@erfgoedevents.nl

Lubbert de Boer

+31 6 47 046 307

lubbert@erfgoedevents.nl



Bijlagen

Team



Maatwerk door teamwork & externe partners

Een vlekkeloos georganiseerd evenement, tot in de kleinste details afgestemd op jouw wensen en doelen. Van concept en planning tot uitvoering: wij nemen alles uit handen, zodat jij en je gasten zorgeloos kunnen genieten.



Booij Kaasmakers





Erfgoed Events werkt samen met diverse duurzame partners, zoals *Booij Kaasmakers* voor ambachtelijke kazen, *Buitengewone Varkens* voor duurzaam en met liefde gehouden vlees en *Fritz-Kola* voor hun recyclebare glazen flessen.

Duurzaamheid

We serveren een diner
waarbij we werken
met zoveel mogelijk
ingrediënten van eigen
bodem. Elk seizoen
nemen we je mee in
een culinaire beleving
die past bij de tijd van
het jaar en de plek
waar we ons bevinden.

Een greep uit onze partners:

Fritz-Kola. Fritz-Kola zet vol overtuiging in op duurzaamheid! Het merk kiest bewust voor herbruikbare en recyclebare glazen flessen, zodat elke slok bijdraagt aan een groenere planeet. Bovendien werkt Fritz-Kola met duurzame, zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, want goed doen voor de wereld smaakt gewoon beter!

Booij Kaasmakers. Daar hebben we wel kaas van gegeten. Onze chef werkt het liefst met lokale seizoensproducten. Daarom zal de samenwerking met *Booij Kaasmakers* je niet verbazen! Met veel passie en liefde werken zij dagelijks aan hun prachtige kazen.



Ons team van chefs, eventmanagers, gastheren en gastvrouwen staan klaar om van jouw diner een culinaire belevenis te maken. Laat ons het verhaal van de locatie, jouw wensen en de mooiste seizoensproducten samenbrengen in een verfijnd menu dat indruk maakt. Tijdens de avond zelf hoef jij nergens aan te denken. Wij zorgen voor de rest.



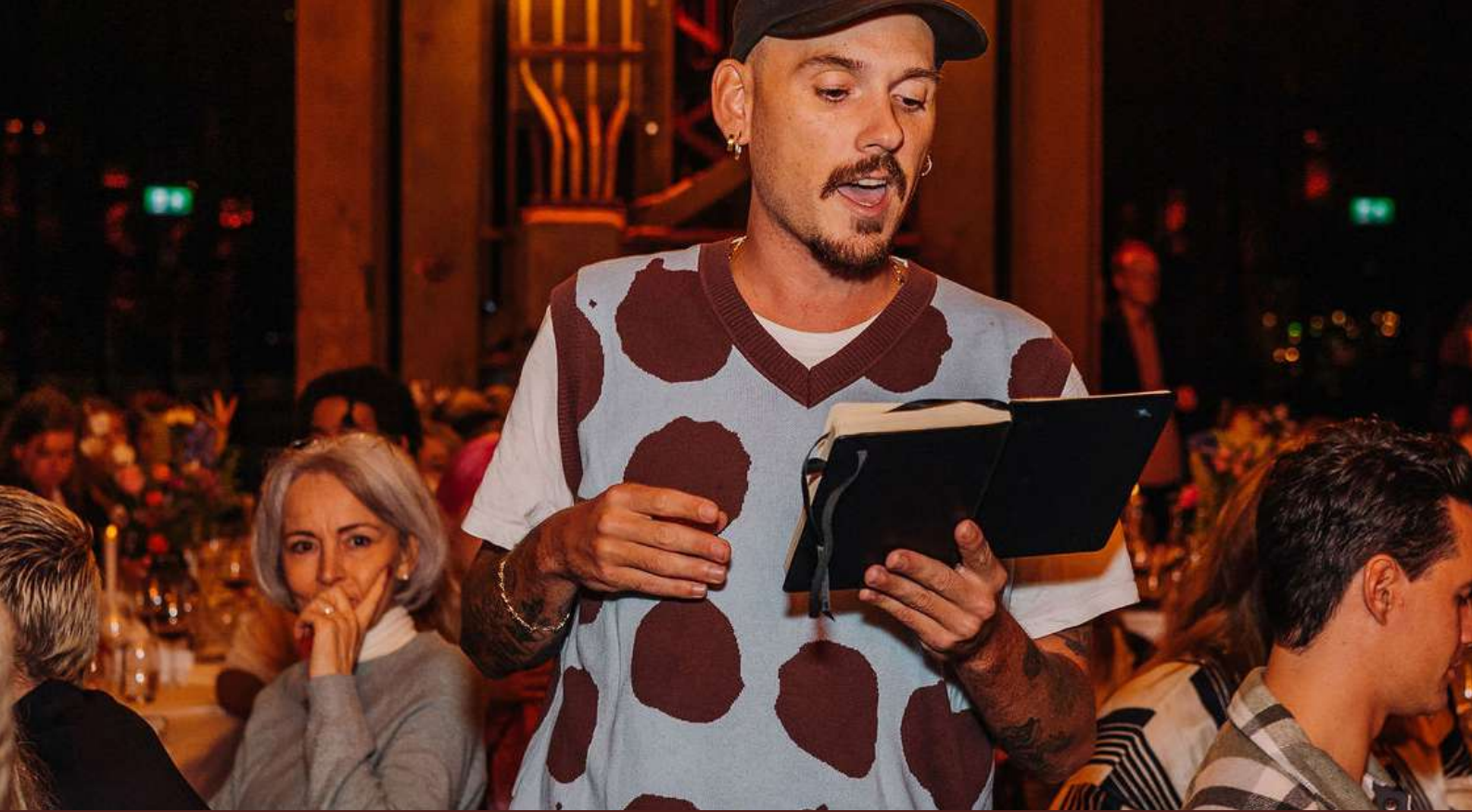
Buitengewone varkens. Af en toe kom je een partij tegen die met zoveel passie en liefde zijn werk doet, dat het aanstekelijk is. Zo ontmoetten wij varkensboer Josse, van Buitengewone Varkens: een prachtig bedrijf dat met veel liefde en op duurzame wijze varkens houdt. Kijk, daar worden wij nou vrolijk van!

Ballet



Een onvergetelijke avond

Een cabaretier, *spoken word* artiest,
operazangeres of koormuziek en instrumentale
magie? We ontwerpen samen een programma
waar de gasten nog lang over napraten.



Met *spoken word*,
muziek, kijkdozen,
gerechten en nog veel
meer creatieve beleving
beleef je een wel heel
bijzondere avond uit.

Stel je voor: je stapt met je vrienden of collega's een plek binnen die je meestal alleen van buiten kent. Een kasteelzaal waar de tijd even stil lijkt te staan. Een botanische tuin die na sluitingstijd alleen voor jullie open is. Of een monumentale fabriekshal vol verhalen.

Vormgeving & Styling





Voor ieder evenement creëren wij een op maat gemaakte styling. Onze designer en vormgever vertalen jouw wensen naar een sfeer die past bij de locatie en het moment. Zo zorgen we dat jouw gasten met een wauw gevoel binnenkomen. Voor een uitgebreidere styling denken we graag met je mee over de mogelijkheden.



Fort bij Rijnauwen - Merkactivatie Laphroaig



Muiderslot - binnenplaats



Menukaart Trompenburg



Ons team zorgt ervoor dat elk detail zorgvuldig wordt afgestemd, zodat jouw event niet alleen bijzonder is, maar ook volledig aansluit bij de wensen en verwachtingen van jou en je gasten.

Erfgoed Events

een concept van **DEMAALTUIN**



Erfgoed Events
Brochure - Slot Zuylen
*Prijswijzigen voorbehouden