

EVENTBROCHURE 2027
PAVILJOEN STERREBOS

Welkom bij Paviljoen Sterrebos

de perfecte locatie voor jouw event!

Op zoek naar een unieke locatie voor jouw evenement in het Zuiden van de stad Groningen? Dan ben je bij ons aan het juiste adres! Paviljoen Sterrebos is een aangename plek voor het organiseren van de meest uiteenlopende events, zoals congressen, vergaderingen, borrels, bruiloften en diners.

De zeldzame flora, het iconische “cruiseschip” en de tuin “Kempkensberg” zijn de ingrediënten van het uitzicht vanaf ons prachtig gelegen restaurant, terras en vergaderzalen. De perfecte balans tussen events, natuur en culinair genieten.

In deze eventbrochure vind je een overzicht van de mogelijkheden op locatie Paviljoen Sterrebos. Per event wordt er door de chef een bewuste keuze gemaakt, om zo min mogelijk waste te creëren, ingrediënten uit het seizoen te gebruiken en lokale producten waar mogelijk in te zetten. Zijn er speciale wensen? Laat het ons weten en wij schrijven graag een offerte op maat.

Alle genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief BTW. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en mastieken, tenzij anders aangegeven.

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

T: 050 525 33 26
E: info@paviljoensterrebos.nl









RUIMTES

Paviljoen Sterrebos is de ideale plek voor een event. Een vergadering, team meeting, congres, of een private dining, onze zalen zijn van alle gemakken voorzien. Bij ons ben je aan het juiste adres voor alle uiteenlopende events.



VERGADERZALEN

Op de eerste etage bevinden zich zes ruim opgezette vergaderruimtes. Deze zalen zijn multifunctioneel inzetbaar waardoor het mogelijk is om meerdere zalen aan elkaar te koppelen. Hierdoor ontstaan ruimtes die plaats bieden aan 2 tot 140 personen.

Al met al is het Paviljoen Sterrebos een fantastische locatie voor jouw bijeenkomst. De meeste zalen hebben een prachtig uitzicht over de naastgelegen stadstuin. Een event bij het Sterrebos zal ongetwijfeld een blijvende indruk achterlaten!

Al onze zalen zijn voorzien van airconditioning. Het gebruik van een tv-scherm, een flip-over en wifi is bij de zaalprijs inbegrepen. Andere audiovisuele middelen nodig? Vraag naar de mogelijkheden. Parkeren is gratis aan de voorkant van het Sterrebos of bij grote groepen in de ondergelegen parkeergarage van DUO op basis van aanmelding.

ZAALHUUR

Alle zaalhuur is exclusief BTW.



	Carré	School	U-vorm	Theater	Diner	Dagdeel	Hele dag
Paviljoen 1	18	18	16	30		€275	€465
Paviljoen 2	18	18	16	40		€275	€465
Paviljoen 3	18	18	16	40		€275	€465
Paviljoen 4	18	18	16	30		€235	€400
Paviljoen 5	18	18	16	30		€235	€400
Puntzaal	24	30	22	60	60	€425	€720

Combinatiezalen:

Paviljoen 2&3	33	54	28	80		€500	€850
Paviljoen 4&5	24	36	22	60		€400	€680
Paviljoen 2t/m5	48	62	48	200		€925	€1.000
Exclusiviteit restaurant Sterrebos	Opstelling en aantal gasten in overleg						€1.500









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 140 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

Met ons vergaderarrangement met self-service 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!

Dagdeel vergaderarrangement 17.20

- Onbeperkt koffie, thee, bronwater & koekjes
- Granenreep & fruitschaal

Dagdeel vergaderarrangement + lunch 37.50

- Onbeperkt koffie, thee, bronwater & koekjes
- Granenreep & fruitschaal
- Paviljoen Lunch

Hele dag vergaderarrangement 47.50

- Onbeperkt koffie, thee, bronwater & koekjes
- Granenreep & fruitschaal
- Paviljoen Lunch
- Middagsnack & frisdrank

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW. Een dagdeel bestaat uit een ochtend óf middag. Een hele dag bestaat uit een ochtend én middag.







ONTVANGST & BREAKS

Vanaf 10 personen en uitgaande van een half uur.

Do’nut worry — 7.30

- Koffie en thee
- Mini donut

Carrot cake craze — 9.95

- Koffie en thee
- Carrot cake

Sweet bites — 10.85

- Koffie en thee
- Friandises & mini sweets

Mag het ietsje meer zijn?

Knol’s koek	1.85
Kleurige macarons	2.30
Muffin	3.40
American cookie	3.50
Vruchtensap (Schulp)	3.70
Saucijzen- of kaasbroodje	3.85
Bananenbrood	4.50
Verse smoothie	5.05

Bovenstaande arrangementen gelden alleen binnen de openingstijden van het Paviljoen (10.00 tot 18.00 uur) en zijn inclusief food, dranken, personeelskosten en mastieken. De prijzen zijn exclusief BTW en zijn alleen geldig in combinatie met een luncharrangement.

LUNCH

We gaan bij onderstaande luncharrangementen uit van 1 uur.

Sandwich & Gourmet 24.00

Halve sandwiches en diverse mini zachte bolletjes, zoals bijvoorbeeld:

- Gerookte Scandinavische lax, dille crème en komkommer
- Oude kaas, truffelmayonaise en notensla
- Tomatencrème, gerookte kalkoen en komkommer
- Hierbij schenken wij koffie, thee en vruchtensap

Uitgaande van 3 broodjes per persoon.

Paviljoen Lunch 25.50

- Diverse soorten vleeswaren en kaassoorten
- Broodmand
- Soep van het seizoen
- Verse verschillende soorten salades
- Hierbij schenken wij koffie, thee en vruchtensap

Paviljoen High Tea 25.00

We gaan bij onze high tea uit van 2 uur.
Dit arrangement is te boeken vanaf 10 personen.

- Bubbels afgetopt met fruit
- Huisgemaakte zoetigheden
- Mini broodjes
- Scones met clotted cream en jam
- Diverse soorten koekjes
- Diverse soorten thee

Bovenstaande arrangementen gelden alleen binnen de openingstijden van het Paviljoen (10.00 tot 17.00 uur) en zijn inclusief food, dranken, personeelskosten en mastieken. De prijzen zijn exclusief BTW en zijn alleen geldig in combinatie met een ontvangstarrangement.









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!



BORREL

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.

Snack attack 10.90

We serveren een luxe borrelplank met diverse koude en warme hapjes. Denk aan:

- Charcuterie, diverse kazen, tafelzuur & zoutjes
- Warm bittergarnituur (2 p.p.), zoals een rundvleesbitterbal, mini loempia of gambakroketje.

Bites en Vibes 12.40

Op de (sta)tafels plaatsen wij nacho chips met spicy guacamole en fijne groenten. Onze medewerkers gaan daarnaast rond met bittergarnituur (3 p.p.), zoals:

- (Oesterzwam)bitterballen
- Gambakroketjes met cocktailsaus
- Kleine kippenspiesjes met honing/tijm dip

Losse items

Luxe noten	1.80
Crudité met dip	2.30
Pitabrood met hummus	2.30
Kalfsgehaktballetje	3.50
Kipspiesjes met honing/tijm dip	4.15
Crunchy chicken met spicy mayonaise en zoetzure rode ui	4.15
Loaded fries met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	4.70
Proeverij van mini kroketjes (kaas, groente en gamba) 3 p.p.	7.55

De foodprijzen zijn inclusief personeelskosten en mastieken, exclusief BTW en dranken. De prijzen zijn geldig binnen openingstijden van het Paviljoen (10.00 - 17.00 uur).

DINERBUFFETTEN

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! Beschikbaar vanaf 25 gasten.

Dinerbuffet

vanaf 38.00

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 invullingvoor jouw bijeenkomst.

DELICIOUS ITALIAN

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 groenten en oude kaas
• Penne pasta à la funghi en groene kruiden
• Pasta pesto met kip, broccoli, rode ui en knoflook

VIVA MEXICO

• Corn tortilla met salsa Mexicana en guacamole
• Ceviche van kabeljauw met zoete aardappel, rode ui, maïs, koriander en rode peper
• Bonensalade met tex mex beef, komkommer, tomaat, avocado, jalapeño & limoenmayonaise
• Geroosterde kippendijen met cajun kruiden, mango, paprika en koriander
• Chili con carne; rundergehakt met chilipeper, knoflook, ui & komijn
• Taco de Cameron: gemarineerde garnalen, met groenten, limoen en verse 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.



BBQ STERREBOS

Zin in een BBQ buffet die je niet snel vergeet? Wij serveren bij Paviljoen Sterrebos de lekkerste gerechten direct van de grill. Denk aan malse burgers, frisse salades en de lekkerste groenten. Alles vers en alles smaakvol, met het ultieme BBQ-gevoel. Dit buffet maakt van elk moment een feest. Beschikbaar vanaf 25 gasten.

BBQ-style buffet

vanaf 48.10

Zet je schrap voor de ultieme smaakexplosie. Dit buffet brengt de zomer direct naar je bord. Lekker makkelijk, super relaxed, en vooral: 100% genieten. Kortom, wil je een BBQ die de boel laat knallen? Dit is je ticket naar smaakvolle momenten.

- Spies van gemarineerde kippendij
- Beefburger van Maasweide rund
- BBQ worst
- Groentenspies met groene kruidenolie
- Patatas Bravas met aioli
- Aardappelsalade met gerookte spek, augurk en zilveruitjes
- Groene salade met verschillende toppings zoals tomaat, komkommer, kaas, geroosterde
- pitjes en dressing
- Pasta met zongedroogde tomaatjes, mozzarella en gezouten cashewnotencrumble
- Landbroden, gezouten boter en diverse sauzen

Zoet afsluiten?

Dessertbuffet 7.90

Een selectie van zoete lekkernijen zoals warme chocoladetaartjes, ijslolly's en suikerwafels

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









WALKING DINNER

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! Beschikbaar vanaf 35 personen.

6 gangen

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, mosterdcrème, krokante krentenwegge, vinaigrette van appel-peer en specerijen

***

Butter-chicken soep, geplukte gerookte kip, jalapeño 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, chocoladeschuim & krokante chocolade

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

SIT DOWN DINNER

Tijdens een sit down dinner nemen gasten plaats aan een mooi gedekte tafel. Onze chef houdt zoveel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten en jouw wensen, diëten en allergenen. Beschikbaar vanaf 25 gasten.

3 gangen	vanaf 57.00
4 gangen	vanaf 67.00
5 gangen	vanaf 77.00

INSPIRATIE SIT DOWN MENU

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

***

Scharrelhoen gevuld met trompette de la mort, kastanjemousseline, kervelwortel & jus van oude balsamico

***

Mousse van sereh, krokante kokos, pure chocolade, kalamansi vinaigrette

INSPIRATIE SIT DOWN VEGA MENU

Brood, boter en olie op tafel

***

Aardpeercrème, macadamia, ingelegde aardpeer, ponzu-knoflook vinaigrette & mandarijn

***

Wellington van bospaddenstoelen, pastinaakcrème, schorseneren & Vol 5 rode wijnsaus

***

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

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





DRANKEN

Maak je event compleet met een écht Hollands drankenassortiment!
Van de lekkerste bieren tot verfrissende limonades en unieke sappen.
Perfect voor als je je gasten een stukje Nederland wilt laten proeven.
Cheers!

Hollands drankenassortiment
Onbeperkt frisdranken, mineraalwaters, sappen, (non-alcoholisch) bier en huiswijnen.

Pakketten

1-uurs pakket	15.50
2-uurs pakket	26.15
3-uurs pakket	31.35
4-uurs pakket	36.60

Welkomstdrankjes
Heet jouw gasten hartelijk welkom met een feestelijk drankje!

• Prosecco	5.85
• Welkomstcocktail	9.45

Diner uitbreiden?

• Tafelwater, per fles	5.00
• Wijnarrangement, per glas	7.35
• Koffie, thee, friandises na afloop	8.90





FEESTAVOND

Tijd voor een feestavond die je gasten nog lang bij blijft! Bij Paviljoen Sterrebos zorgen wij ervoor dat je event helemaal in de juiste sfeer zit. Wil je de boel lekker laten draaien? Wij regelen een DJ die de muziek perfect afstemt op jouw vibe. Van hits tot classics, je gasten willen niet meer stil blijven staan.

En het mooiste? Jij kunt volop genieten, zonder je zorgen te maken over de organisatie. Onze locatie biedt alles wat je nodig hebt om de avond onvergetelijk te maken, van topservice tot de lekkerste drankjes. Let op: de feestknop gaat bij ons uit om 00.00 uur. Maar geloof ons, tot dat moment maken we er een knaller van!

Feestavond	*vanaf 67.75

*Vanafprijzen zijn gebaseerd op een feestavond van 4 uur, inclusief 4-uurs drankenarrangement, tafelgarnituur, een warm bittergarnituur (2 p.p.) en een late night snack.



EXTRA'S

Bij Paviljoen Sterrebos draait alles om beleving. Voeg extra's toe aan je event en maak het écht onvergetelijk. Wat dacht je van een ontspannen wandeltocht door de prachtige natuur, of een gezellig potje jeu de boules om de sfeer er al goed in te krijgen? Liever iets creatiefs? Onze mocktailworkshop zorgt voor de ultieme verfrissing, terwijl je samen met je gasten de lekkerste drankjes mixt. Voeg de juiste extra's toe en maak van je event een ervaring die je nooit meer vergeet.

En dat is niet alles. Je kunt bij ons niet alleen heerlijk dineren, maar ook trouwen! Ja, je leest het goed – Paviljoen Sterrebos is de perfecte plek voor je grote dag. Trouw omringd door de natuur, met alles wat je nodig hebt voor een dag vol liefde, lachen en lekker eten. Vraag ons naar de mogelijkheden!













PARKEREN

Bij Paviljoen Sterrebos kan je voor de deur gratis parkeren. Hier bieden wij plek aan 14 auto's, reserveren is hier helaas niet mogelijk. Een andere optie is de parkeergarage van het DUO gebouw, hier zijn maximaal 40 plekken beschikbaar en hebben wij 48 uur van tevoren de namen en kentekens nodig van de gasten die hiervan gratis gebruik maken. Dit is op basis van aanvraag.

Mocht de gratis parkeergelegenheid niet meer beschikbaar zijn, dan kun je parkeren in de omliggende straten of bij Parkeergarage Station Europapark op ongeveer 10 minuten lopen.



ONZE BEWUSTE KEUZES

Wij geloven dat kwaliteit begint bij de herkomst. Daarom werken wij samen met leveranciers die dezelfde passie delen voor smaak, duurzaamheid en vakmanschap. Met zorg gekozen, met respect voor mens en natuur.

Lokaal en vers
Boer & Chef brengt ons in contact metlokale boeren en telers uit Noord-Nederland. Verse, eerlijke producten rechtstreeks uit de streek, met de seizoenen als gids.

Puur Hollands fruit
Al meer dan 160 jaar maakt Schulp ambachtelijke sappen van Hollands fruit.Natuurlijk, eerlijk en vol van smaak. Duurzaamheid zit in hun DNA.



Biologische koffie
100% biologische en Climate Neutral gecertificeerde koffiebonen. Goed voor mens, natuur én smaak. Samen zetten we stappen naar een betere wereld.

Eerlijke kwaliteitsthee
TrendingTea staat voor verrassende smaken en de hoogste kwaliteit. De theeën worden op een verantwoorde manier ingekocht, met aandacht voor mens, milieu en herkomst.

Ambachtelijke frisdranken
Natuurlijke ingrediënten, minder suiker en boordevol karakter. Saru Soda maakt ambachtelijke frisdranken zoals ze bedoeld zijn: eerlijk, puur en verrassend lekker.

Premium frisdranken
Three Cents is ontwikkeld door bartenders, voor fijnproevers. Gemaakt met natuurlijke ingredienten en mineraalwater voor verfijnde smaken en een langdurige bruis.

Biologische frisdranken
Het biologische assortiment van Fritz is gemaakt met ingrediénten uit de biologische landbouw en vol pure, verrassende fruitsmaken.

Ambacht uit Assen
Al meer dan 100 jaar staat banketbakkerij Gosselaar voor vakmanschap en kwaliteit. Dagelijks vers bereid, met passie en liefde voor het ambacht.

Italiaans vakmanschap
Al sinds 1772 maakt de familie Boscaini wijnen vol karakter. Masi staat voor traditie, kwaliteit en respect voor het land en de generaties die volgen.



Paviljoen Sterrebos | info@paviljoensterrebos.nl | www.paviljoensterrebos.nl | 050 525 33 26