

Basecamp Banqueting Map



Voorwoord

Geachte heer/mevrouw,

Bij BASECAMP weten we als geen ander hoe belangrijk de locatie, de sfeer en de service is voor een succesvolle bijeenkomst! We beschikken over 6 multifunctionele ruimtes, geschikt voor gezelschappen van 2 tot 500 personen. Deze ruimtes zijn voorzien van moderne, audiovisuele middelen en hebben een eigentijdse uitstraling. Zo is er altijd een ruimte die aansluit bij het karakter van uw bijeenkomst.

Maak uw bijeenkomst compleet met een ontbijt, lunch en/of diner in ons restaurant. Natuurlijk kunt u ook gebruik maken van één van onze vergaderarrangementen. Bij BASECAMP denken we in kansen. Het team doet er alles om uw bijeenkomst zo prettig mogelijk te maken. In deze banqueting map vindt u een uitgebreid overzicht van mogelijkheden en arrangementen. Uiteraard is het ook mogelijk om een samengesteld arrangement op maat te maken. Wij denken graag met u mee. Ons team is pas tevreden als u dat ook bent!

Team BASECAMP

Inhoudsopgave

<u>ALGEMENE INFORMATIE</u>	<u>3</u>
<u>ONZE RUIMTES</u>	<u>4</u>
<u>VERGADERAPPARATUUR EN SERVICES</u>	<u>6</u>
<u>CATERING</u>	<u>7</u>
<u>LUNCHEN EN DINEREN BIJ FEESTEN EN PARTIJEN</u>	<u>9</u>
<u>BESCHIKBARE BUFFETTEN</u>	<u>12</u>
<u>ALGEMENE VOORWAARDEN</u>	<u>17</u>

Algemene informatie

Adres:

Basecamp Facilities B.V.
Nijverheidsweg 16a
3534 AM Utrecht
088-6481330
info@basecamp utrecht.nl
www.basecamp utrecht.nl

Reguliere openingstijden BASECAMP:

Maandag: 08:00-17:00
Dinsdag: 08:00-17:00
Woensdag: 08:00-17:00
Donderdag: 08:00-17:00
Vrijdag: 08:00-17:00
Zaterdag: open op aanvraag
Zondag: open op aanvraag

Flexibele openingstijden op aanvraag.

Bereikbaarheid:

Campus werkspoor ligt in het Werkspoorkwartier te Utrecht en is goed bereikbaar met zowel auto, fiets en openbaar vervoer. Ring Utrecht ligt op korte afstand van de Campus en station Zuilen is ongeveer 10 minuten lopen. Op het terrein is meer dan voldoende parkeerruimte voor maximaal €5,- per dag. Er zijn op het terrein oplaadpalen beschikbaar voor elektrische auto's.

Vergaderzalen Campus Werkspoor:

Met zijn bijzondere ruimtes en centrale ligging is Campus Werkspoor de perfecte plek voor een vergadering, training, workshop of event. Het monumentale pand beschikt over vier sfeervolle meeting rooms, die geschikt zijn voor zowel kleine als grote groepen. Met hun unieke ontwerp en bijzondere opzet bieden de ruimtes een inspirerende omgeving, dat uitnodigt de creativiteit te laten stromen.

Ook hebben wij een groot souterrain. Deze ruimte leent zich perfect voor grotere bijeenkomsten, meetings en (bedrijfs-)feesten. Na een heerlijke lunch zorgt een wandeling langs het water of door de binnentuin ervoor dat je zo weer bent opgeladen.

Onze ruimtes

Al onze ruimtes zijn voorzien van AV in de vorm van een 65" HD-scherm of een beamer met scherm. Deze zijn beiden bij de huurprijs inbegrepen (dit geldt niet voor het souterrain). *Bezetting en huurtarieven zijn vanwege corona tijdelijk aangepast. Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.*

Tree Room:

De Tree Room biedt ruimte aan maximaal 10 personen (COVID-19 5 personen). De ruimte, gelegen in de oostvleugel van het gebouw, biedt veel licht en heeft een sfeervolle inrichting met designaccessoires en kunst aan de muur. Er is een verplaatsbaar 65" HD-scherm met HDMI-aansluiting aanwezig in de ruimte.

- Bezetting: 1-10 personen (COVID-19; 5 personen)
- Oppervlakte: 25 m²
- Prijs per dag (08:00-17:00): €250,- (COVID-19; €200,-)
- Prijs per dagdeel (08:00-12:30 of 13:00-17:00): €150,- (COVID-19; €125,-)
- Catering: verzorgd door BASECAMP

Yellow Room:

De Yellow Room biedt ruimte aan 12 personen (COVID-19; 5 personen) aan één grote tafel. De grote ramen laten veel licht binnen en ook is er een balkon. De meeting room is rustig gelegen op de eerste verdieping boven het restaurant van Campus Werkspoor. In de ruimte is een niet-verplaatsbaar Lcd-scherm met HDMI-aansluiting aanwezig.

- Bezetting: 1-12 personen (COVID-19; 5 personen)
- Oppervlakte: 25 m²
- Prijs per dag (08:00-17:00): €250,- (COVID-19; €200,-)
- Prijs per dagdeel (08:00-12:30 of 13:00-17:00): €150,- (COVID-19; €125,-)
- Catering: verzorgd door BASECAMP

Red Room:

Voor grotere bijeenkomsten is de Red Room precies wat je zoekt. Deze ruim opgezette zaal functioneerde vroeger als theater en is haar glorie door de jaren heen niet verloren. In de sfeervolle zaal kunnen tot 100 personen (COVID-19; 20 personen). Beamer, scherm, microfoon en audioapparatuur zijn aanwezig. De ruimte is naar eigen wens in te richten.

- Bezetting: 1-100 personen (COVID-19; 20 personen)
- Oppervlakte: 110 m²
- Prijs per dag (08:00-17:00): €700,- (COVID-19; €500,-)
- Prijs per dagdeel (08:00-12:30 of 13:00-17:00): €450,- (COVID-19; €350,-)
- Catering: verzorgd door BASECAMP

Lounge Room:

In de Lounge Room kun je vergaderen met groepen tot 26 personen (COVID-19; 14 personen). Gelegen tegenover de Tree Room in de oostvleugel van het pand, heeft ook deze ruimte veel licht dankzij de grote ramen. Comfortabele fauteuils en zacht tapijt zorgen voor een ontspannen setting. De ruimte is voorzien van een beamer met scherm.

- Bezetting: 1-26 personen (COVID-19; 14 personen)
- Oppervlakte: 60 m²
- Prijs per dag (08:00-17:00): €550,- (COVID-19; €350,-)
- Prijs per dagdeel (08:00-12:30 of 13:00-17:00): €300,- (COVID-19; €250,-)
- Catering: verzorgd door BASECAMP

Souterrain:

Het Souterrain is geheel naar wens in te richten voor netwerkborrels, bijeenkomsten, werkruimte of presentaties. De ruimte is te gebruiken tot 350 personen (COVID-19; 60 personen). Het Souterrain heeft in de basis geen faciliteiten, dat maakt het flexibel in te richten. In overleg met de klant worden inrichting en faciliteiten op maat verzorgd.

- Bezetting: 1-350 personen (COVID-19; 60 personen)
- Oppervlakte: 500 m²
- Prijs per dag (08:00-17:00): €1000,- (COVID-19; €900,-)
- Prijs per dagdeel (08:00-12:30 of 13:00-17:00): €600,-
- Catering: verzorgd door BASECAMP

Bekijken en reserveren:

Alle ruimtes kunt u online bekijken en natuurlijk reserveren:
<https://campuswerkspoor.nl/vergaderen/>

Uiteraard kunt u ook contact opnemen voor een bezoek op locatie en om samen de best passende ruimte te bepalen voor u: 088 – 64 813 30.

Vergaderapparatuur en services:

Wi-Fi	Inclusief
Audiovisueel:	
Microfoon	Inclusief waar aanwezig
Laptop	€65,-
Beamer met scherm (souterrain)	€75,-
Overig audio	Op aanvraag
Schrijfgerei:	
Notitieblok en pennen	Op aanvraag
Flipover met stiften	€7,50
Post-its	Op aanvraag
Overig:	
1-persoons tafel	€5,-
6-persoons tafel	€15,-
Statafel excl. rok	€7,50
Statafel incl. rok	€17,50
Theaterspots	Op aanvraag
Katheder	Op aanvraag
Podiumdeel	€50,-
Verlengsnoer	Inclusief
Decoratie	Op aanvraag
Restaurant verhuur:	
Het is mogelijk om restaurant BASECAMP af te huren. Neem contact op voor de mogelijkheden.	
Personeelskosten na 17:00 of in het weekend:	
Kok	€35,- per uur
Hostesses/entertainer	€30,- per uur
Catering/barpersoneel	€27,50 per uur
Schoonmaakkosten (bij events)	€27,50 per uur
Opbouw/afbouwkosten	€27,50 per uur

Catering

Ontbijt (vanaf 15 personen):

Eén uur onbeperkt ontbijten bij ons in het restaurant voor €10,- per persoon.

Een ontbijt bij BASECAMP bestaat uit:

- Vers afgebakken biologisch brood en croissantjes
- Verschillende soorten luxe vleeswaren en kazen
- Scrambled eggs & gekookte eieren
- Yoghurtbar met huisgemaakte toppings
- Jus d'orange en melk
- Vers fruit
- Koffie en thee

Drankenarrangementen:

Koffie-arrangement 1 dagdeel "4-uur"	€5,00 per persoon
Koffie-arrangement 2 dagdelen "8-uur"	€7,50 per persoon
Koffie- & frisdrankarrangement 1 dagdeel "4-uur"	€7,50 per persoon
Koffie- & frisdrankarrangement 2 dagdelen "8-uur"	€12,50 per persoon

Zoetigheden:

Monchoutaart	€4,00
Worteltaart	€4,00
Brownie "Favoriet"	€2,75
Boterkoek	€2,75
Gevulde koek	€2,75
Assortiment minikoekjes	€2,75
Kaneelbroodje	€2,75
Granolareep	€2,75
Flapjack granen-fruitreep	€2,75

Hartigheden:

Kaas- of Saucijzenbroodje	€2,75 per stuk
Pizzapunt	€2,75 per stuk
Bitterballen, Kaasstengels, Vlammetjes, Kipfilet bites	€0,85 per stuk
Bittergarnituur gemend	€0,75 per stuk
Borrelplank (Charcuterie, Bitterballen, Kaasstengels, Vlammetjes, Kaasjes, Olijven, Breekbrood met dips en nootjes)	€9,50 per persoon
Vegetarische borrelplank (kaasjes, canapés, nootjes, olijven, crudités en breekbrood met verschillende dips)	€9,50 per persoon
Daghappen op aanvraag.	Vanaf €10,-
Lunchbuffet/pakket	€10,00 per persoon

Borrelarrangement:

Borrelarrangement (onbeperkt bier op fles, frisdranken of wijn + 5 stuks bittergarnituur per persoon)

- 1 uur €9,50 per persoon
- 2 uur €16,- per persoon
- 3 uur €21,- per persoon
- 4 uur €25,- per persoon
- 5 uur of langer €27,50 per persoon

Ook is het mogelijk om een tap te huren. Vraag naar de mogelijkheden.

Lunchen en dineren bij feesten en partijen

Uw partij, evenement of bijeenkomst vraagt om een perfecte locatie en aanpak. BASECAMP heeft de beschikking over vijf eigentijdse zalen, ondersteund door ervaren en professionele medewerkers. Kortom, de perfecte ingrediënten om uw bijeenkomst tot een succes te maken.

Lunchpakket:

Inhoud lunchpakket: twee luxe belegde broodjes, smoothie, handfruit en een candybar.

€10,- per persoon

Lunchbuffet:

Keuze uit: verschillende broodjes, ruim assortiment hartig en zoet beleg, verse soep, saladebar, yoghurtbar, smoothies en sappen.

€10,- per persoon

High Tea (vanaf 20 personen):

Gezellig theedrinken onder het genot van heerlijke warme en koude hapjes. Denk hierbij aan een soepje met amuse, kaas- en zalmsandwiches, bladerdeeghapjes met champignon en kip kerrie, mini croissant en choco broodje met marmelade, etagère met zoete lekkernijen en een glaasje verse fruitsalade.

€30,- per persoon

Walking Diner (vanaf 25 personen):

Kleine gerechtjes aan statafels of in het publiek geserveerd om informeel te nuttigen, leuk om te combineren met een feestavond. Denk hierbij aan een klein soepje met crostini, glaasje garnalencocktail, gebakken dorade met groenten en cognacsaus, runderhaasspiesjes met truffelsaus en aardbeienbavarois met verse aardbeien en slagroom.

€30,- per persoon

High Wine (vanaf 20 personen):

Vier bijzondere wijnen begeleid met passende gerechtjes, speciaal voor u samengesteld door onze chef. Denk hierbij aan een glaasje garnalensalade, gerookte makreel wrap, boerenpaté met chutney, gegrild kipspiesje en boerenbrood met boter en tapenade.

€27,50 per persoon

High Beer (vanaf 20 personen):

Vier speciaal bieren begeleid met passende gerechtjes, speciaal voor u samengesteld door onze chef. Denk hierbij aan crostini ossenworst, boerenpaté met chutney, boerenhammen en -kazen, klein stoofpotje en boerenbrood met boter en tapenade.

€25,- per persoon

Diverse buffetten (vanaf 25 personen):

Wij bieden ook verschillende (thema)buffetten. Zie hiervoor verder in de map.

À la carte diner:

Uitgebreid tafelen in een informele sfeer

- 2-gangen diner voor €20,- per persoon
- 3-gangen diner voor €27,50 per persoon
- 4-gangen diner voor €35,- per persoon

Staat dat waar u naar op zoek bent er niet tussen? Dan bekijken wij uiteraard graag met u de mogelijkheden om uw partij, evenement of bijeenkomst helemaal af te stemmen op uw wensen!

Voorgerechten:

- Carpaccio van gerookte rib-eye met truffelmayonaise, pecorino krullen, kappertjes, rode ui en veldsla
- Salade van wakame en rucola, met om en om gebakken tonijn en wasabi mayonaise en ingelegde radijs en rettich
- Salade met bietjes, bosui en walnootjes met een stukje gebakken camembert en een dressing van balsamico en cranberries
- Nacho's uit de oven met maïs, kidneybonen, bosui, kippendijen, paprika en gesmolten cheddarkaas
- Burrata (zachte verse mozzarella) met zwarte tomaat en basilicumolie

Tussengerecht:

- Tom kha kai soep (vers getrokken kippensoep met kokosmelk, citroengras en een grote gamba)
- Vers getrokken ossenstaartsoep met een cognacroom
- Bisque de homard (schaaldierensoep)
- Tomatensoep met basilicumolie en knoflookcroutons

Hoofdgerecht:

- Zacht gegaarde eendenborst op een bedje van gesmoorde venkel, la ratte aardappelen en een jus van rode peper en verse gember
- Gebakken kalfs Rib-eye met gepofte knoflook jus, met haricot verts en zoete aardappel
- Op de huid gebakken dorade filet met zoete aardappelpuree, groene asperges, haricots verts, zelf gedroogde tomaatjes en kruidensla
- Mootje gebakken zalm op Indisch gekruide noedels
- Gevulde portobella's (met of zonder kaas)
- Gepofte aubergine met kruidige couscous gegratineerd met pecorino, tomaten salsa en kruidensla

Nagerechten:

- Pannacotta met vers rood fruit en kruimels van Bastogne
- Vers (seizoens) fruit met bolletjes sorbetijs
- Tiramisu met cantuccini
- Gepocheerde peer met vanille roomijs en pistachenootjes
- Cheesecake van gebakken blauwe bessen en cannelle van ongezoete slagroom

Voorwaarden:

- Alle gerechten kunnen aangepast worden tot allergie-dieetvrije gerechten.
- Staat er iets bij wat u niet lust of mag? Alles is mogelijk in overleg.
- Diners en buffetten dienen minimaal 72 uur van tevoren aangevraagd te worden.
- Annulering of aanpassing aan het buffet dient 72 uur van tevoren aangegeven te worden. Bij afwijking kunnen er extra kosten in rekening gebracht worden.

Buffetten

Mexicaans buffet (€18,50 per persoon):

- Maisbrood met guacamole, tomatensalsa, kruiden en zure room
- Nacho's met maïs, kidneybonen, bosui, kippendijen en paprika uit de oven met gesmolten cheddarkaas (warm)
- Wrap gevuld met kip, avocadoblokjes, ijsbergsla, paprika en pikante tomatensalsa
- Mexicaanse bonensalade met maïs, bosui, paprika en tomatenblokjes.
- Little gem sla met gegrilde kipfilet, gekookt eitje, Parmezaanse kaas, knoflook croutons en een ansjovis dressing
- Rijst met paprika en maïs, koriander en gele courgette (warm)
- Chili con carne (warm)
- Chili sin carne (vegetarische warme bonenschotel) (warm)
- Ovenschotel van kip in Mexicaanse kruiden, met wraps om te dippen (warm)
- Zacht gegaarde, verse zalm met een salsa van mango, rode peper, tomaat, rode ui en koriander (warm)

Indisch buffet (€18,50 per persoon):

- Huisgemaakte atjar tjampoer (witte kool, wortel, paprika, komkommer, witte wijnazijn, kurkuma en suiker)
- Dingesneden komkommer gemarineerd in suiker, azijn en rode peper
- Vers afgebakken kroepoek of cassave chipjes
- Mengsel van gebrande pinda's en kokos klapper
- Gedroogde plakjes banaan
- Nasi Goreng (warm)
- 24 uur gemarineerde kipspies of varkenshaasspies (warm)
- Stoofpotje van rundvlees met kokosmelk en rode peper (warm)
- Sajour lodeh (diverse groenten in pikante saus) (warm)
- Sambal goreng tempé (gebakken tempé in pikante ketjapsaus) (warm)
- Pittige gehaktballetjes in satésaus (warm)

Midden oosten buffet (€21,50 per persoon):

- Pittige couscoussalade met tomaten, courget, groene asperges en bladpeterselie
- Zoete aardappelsalade met gedroogde cherry tomaten, olijven, rode ui, feta, koriander en bladpeterselie
- Naanbrood met diverse dips
- Frisse salade van komkommer, tomaat, en rode ui met een frisse citrusdressing
- Tajine van lamsvlees gevuld met kikkererwten, paprika, linzen en koriander (warm)
- Koude bulgur salade met kruidige lamsgehaktballetjes, groene asperges en cherrytomaten
- Marokkaanse kippendijen met ras el hanout, ingelegde zoute citroen en olijven (warm)
- Pitabroodjes gevuld met kipshoarma en knoflookdip (warm)
- Libanese wraps gevuld met kruidige humus en zacht gegaarde groentes
- Zalm met een harissa-kruidenkorst en gebakken aubergine (warm)
- Linzenstoofpot met kikkererwten, harissa en koriander (warm)

Mediterraans buffet (€18,50 per persoon):

- Grote gemarineerde olijven, gedroogde cherrytomaatjes, feta en knoflookteentjes
- Vers bolletje mozzarella met basilicum en tomaat en extra vierge olijfolie
- Charcuterie van diverse soorten vleeswaren (gedroogde ham, fuet, lardo, kleine zilveruitjes en mini augurk)
- Charcuterie van diverse soorten kaas (manchego, truffelbrie, pecorino en feta)
- Gebakken tortilla's met aardappel, bosui en verse kruiden (warm)
- Gegrilde aubergine plakken met gevulde veldsla, tomaten en feta (warm)
- Zongedroogde tomatenbrood met aioli en extra vierge olijfolie met fleur de sel
- Gnocchi met vier soorten kaas en crème fraîche (warm)
- Quiche gevuld met spinazie, knoflook en verse zalm (warm)
- Gebakken bavette besprenkeld met limoen, chimichurri en fleur de sel (warm)
- Verse pasta met knoflook, vongole veraci, verse dille, kruiden en sla (warm)

BBQ-buffet (keuze uit vier gerechten) (€22,50 per persoon):

Visgerechten:

- Gemarineerde zalm (bruine suiker, limoenzestes en dille) op cederhout gerookt
- Doradefilet met saffraan en sinaasappel en venkel
- A la minute gegrilde tonijn
- Reuze gambaspies + €2,50 per persoon

Vleesgerechten:

- Zacht gegaarde Rib-eye met chimichurri en fleur de sel
- 3-2-1 spareribs gerookt met kersenhout
- Smeuïge pulled chicken met Kansas City BBQ-saus
- Köfte in gebakken pita met rode kool en harissa yoghurt (warm)
- Kip-jalapeno-cheddar rookworsten
- Om en om gegrilde bavette met blauw-schimmelsaus
- Opperolde varkensbuikspek (porchetta) gevuld met oregano, bladpeterselie, colorozozout en verse peper
- Smoked pulled pork met saus naar keuze

Vegetarisch

- Gevulde zoete aardappel met feta, rode ui en olijven
- Gevulde portobello met buratta, tomaat en basilicum.
- Zacht gegaarde champignons met groene kruidenrub, olijfolie en gefermenteerde knoflook
- Avocaburger met tomatensalsa en lil gem sla

Inclusief:

- Stokbrood met verschillende dips
- Verse maïskolf met chiliflakes en roomboter
- Huisgemaakte American coleslaw
- Gemarineerde groentespies (warm)

Stamppotten buffet (keuze uit 2 stamppotten) €13,50

- Zoete aardappel met rauwe andijvie (warm)
- Zoete aardappel met peen en uien (warm)
- Preischotel met kerrie, rundergehakt met aardappelpuree en oude kaas (warm)
- Klassieke hutspot (warm)
- Belgisch stoofpotje van rundersukade met rode kool en hete bliksem (warm)

- Zuurkoolstampot met stukjes appel (warm)
- Boerenkool met gekookte aardappelen (warm)
- Huisgemaakte piccalilly
- Uitgebakken spekjes
- Verse balletjes gehakt uit de jus (warm)
- 1-persoons rookworst, kip-jalapeno-cheddar rookworst of een vegan rookworst (warm)

Vegan buffet €25,00

- Saffraanrijst met cranberry's, gehakte noten en kruidensla
- Gepofte zoete aardappel gevuld met een groentencurry (warm)
- Gepofte aubergine gevuld met kruidige couscous, tomatensalsa en veldsla (warm)
- Diverse soorten brood met baba anousch, humus van gekookte wortelen, Ras el Hanout en spicy tomaten spread
- Groene gemengde sla met sinaasappel, dadels, venkel, doperwtjes en groene boontjes
- Geroosterde bietensalade met veldsla, balsamico en krokant gebakken tofu
- Bulgur salade met granaatappelpitjes, paprika, walnootjes, courgette en verse koriander
- Veganistische gado gado salade
- Vegan poké bowl (sushirijst, avocado, sojaboontjes, wakamesalade, mango, radijs en sesamzaadjes)
- Carpaccio van avocado met pijnboompitjes, granaatappelpitjes en een salade van verschillende soorten cresses

Bourgondisch buffet €30,00

- Boeuf bourguignon (gestoofde runderriblappen met rode wijn, champignon, en zilveruitjes) (warm)
- Coq au vin (gestoofde kip in rode wijn, kastanjechampignons, en ontbijtspek) (warm)
- Gestoofde vis met zeekraal en lamsoren in een saus van Noordzeekrab (warm)
- Stokbrood met kruidenboter uit de oven (warm)
- Ratatouille (paprika, aubergine en courgette in tomatensaus) (warm)
- Aardappelgratin met truffeltapenade (warm)
- Vegetarische quiches met spinazie, geitenkaas en pijnboompitten (warm)
- Little gem sla met tonijn, boontjes, gekookte krieltjes, gekookte eieren en frisse kruidendressing

- Gerookte runder Rib-eye met truffelmayonaise, pecorino krullen, fleur de sel en baby-spinazie salade
- Salade met kastanjechampignon, gepofte kastanje, blauwaderkaas en druiven
- Visterrine van gerookte forel en paling met een kwarteleitje

Dieetwensen of allergieën? Vraag naar de mogelijkheden, wij denken graag met u mee!

Alle prijzen zijn exclusief btw.

Algemene voorwaarden

1. Definities

In deze algemene voorwaarden wordt verstaan onder:

- Verhuurder: BASECAMP Campus Werkspoor, de gebruiker van de Algemene Voorwaarden
- Huurder: de wederpartij van BASECAMP Campus Werkspoor

2. Huuropzegging

Huuropzegging (voor vaste gebruikers met jaarcontracten of jaarlijks terugkerende seizoen contracten) is door huurder slechts mogelijk per de eerste van de maand via een aangetekende brief aan de andere partij met in acht neming van een opzegtermijn van zes maanden. Voor verhuurder geldt een opzegtermijn van drie maanden. Verhuurder en huurder zijn elkaar in dat geval niets verschuldigd.

3. Huurtijden

3.a Als tijden van huur gelden in overleg te bepalen blokken van een half uur. De huur wordt berekend per dagdelen.

3.b Bij uitloop van de vergadering/meeting na overeengekomen huurperiode, wordt een bedrag van €30,00 per uur in rekening gebracht.

3.c Bij uitloop van een evenement met een afgesproken bedrag, brengen wij per uur 10% van de totaalsom in rekening.

4. Betaling

4.a De afgesproken huurprijs plus gebruikte techniek en consumpties dient 14 dagen na ontvangst van de rekening te zijn betaald. Voor bijeenkomsten met een verwachte som van € 4.000, - of hoger, wordt een aanbetaling gevraagd van ongeveer 40%. Bij een afspraak van betaling vooraf dient de huurprijs 7 dagen voor de huurdatum te zijn voldaan.

5. Huursom en consumpties

5.a In de huursom zijn de kosten van het normaal verlichten, verwarmen en schoonmaken inbegrepen.

5.b Consumpties dienen ter plekke te worden afgerekend, tenzij de verhuurder uitdrukkelijk betaling op rekening toestaat. Bij de overeenkomst dient dit te worden overlegd.

5.c Het is niet toegestaan meegebrachte eet-/ drinkwaren te nuttigen of te (doen) laten nuttigen, tenzij daarvoor uitdrukkelijk toestemming is verleend door verhuurder.

5.d Bediening is in de prijs inbegrepen, tenzij uitdrukkelijk vooraf anders afgesproken. Als bediening na 17:00 aanwezig moet zijn op locatie wordt er extra kosten berekend tenzij is afgesproken.

5.e Verhuurder brengt vanwege het zogenaamde optierecht BTW in rekening over de verhuur van onroerend goed.

6. Onderverhuur

Onderverhuur is niet toegestaan.

7. Apparatuur

In de huursom van apparatuur zijn de kosten van het normale gebruik van deze apparatuur inbegrepen. Bij oneigenlijk gebruik van de apparatuur waarbij schade ontstaat, worden deze kosten verhaald op de huurder.

8. Toegang

De door verhuurder aangewezen personen, voor zover in functie, hebben te allen tijde toegang tot de verhuurde ruimte.

9. Aansprakelijkheid Huurder

9.a Het is huurder niet toegestaan enige verandering in of toevoeging aan de gehuurde ruimte(s) of de inrichting daarvan aan te brengen, zonder uitdrukkelijke schriftelijke voorafgaande toestemming van de verhuurder.

9.b Huurder is aansprakelijk voor alle schade, toegebracht aan gebouw en/of inventaris, door huurder, of door de door huurders toegelaten personen. Huurder is tevens verantwoordelijk voor het gedrag van genoemde personen

10. Vergunningen en rechten

Kosten voor verkrijgen van vergunningen, auteursrechten, Buma-rechten, advertentiekosten zijn voor rekening van huurder.

11. Aansprakelijkheid Verhuurder

Verhuurder aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor vermissing of beschadiging van de door bezoekers ingebrachte goederen in de meest ruime betekenis van het woord.

12. Verplichtingen Huurder

12.a Huurder verplicht zich al datgene te doen en/of na te laten dat in het normale maatschappelijke verkeer betamelijk wordt geacht. Aan de huisregels dienen huurder en bezoekers zich te houden.

12.b Bij elke huurovereenkomst wordt de huurder geacht de ruimte overeenkomstig haar bestemming te gebruiken (sport, recreatie, maatschappij en cultuur).

13. Overmacht

13.a Onder overmacht wordt in deze algemene voorwaarden verstaan naast hetgeen daaromtrent in de wet en jurisprudentie wordt begrepen, alle van buiten komende oorzaken, voorzien of niet-voorzien, waarop

verhuurder geen invloed kan uitoefenen, doch waardoor verhuurder niet in staat is haar verplichtingen na te komen.

13.b Tijdens overmacht worden de verplichtingen van verhuurder opgeschort. Indien deze periode langer duurt dan 2 maanden zijn beide partijen bevoegd de overeenkomst te ontbinden zonder dat er in dat geval een verplichting tot schadevergoeding bestaat.

13.c Indien verhuurder bij het intreden van de overmacht al gedeeltelijk aan haar verplichtingen heeft voldaan of slechts gedeeltelijk aan haar verplichtingen kan voldoen, is zij gerechtigd het reeds uitgevoerde c.q. uitvoerbare deel afzonderlijk te factureren en is huurder gehouden deze factuur te voldoen als ware het een afzonderlijk factuur. Dit geldt niet als het reeds uitgevoerde deel c.q. uitvoerbare deel geen zelfstandige waarde heeft.

14. Geschillenbeslechting

De rechter in de woonplaats van verhuurder is bij uitsluiting bevoegd van geschillen kennis te nemen, tenzij de kantonrechter bevoegd is. Niettemin heeft verhuurder het recht haar wederpartij te dagvaarden voor de volgens de wet bevoegde rechter.

15. Toepasselijk recht

Op elke overeenkomst tussen verhuurder en de huurder is Nederlands recht van toepassing.

16. Wijziging en vindplaats van de voorwaarden

Van toepassing is steeds de laatst gedateerde versie van de voorwaarden. Deze versie is herkenbaar aan het versie nummer van de voorwaarden hetgeen tevens vermeld is op offertes, overeenkomsten en orderbevestigingen.

17. Annuleringen door de wederpartij

De wederpartij heeft het recht een gesloten overeenkomst met betrekking tot een bijeenkomst in Campus werkspoor - BASECAMP zonder opgaaf van redenen (gedeeltelijk) alleen schriftelijk te annuleren. Bij (gedeeltelijke) annulering van de overeenkomst worden kosten in rekening gebracht:

Tussen 10-14 werkdagen 25%

Tussen 5-9 werkdagen 50%

Tussen 1-4 werkdagen 100%

Hierbij worden zaalhuur, technische middelen en alle bestelde catering in rekening gebracht.

Een reservering is geannuleerd, zodra u van ons een schriftelijke bevestiging hebt ontvangen (e-mail), nadat u schriftelijk geannuleerd hebt.

Bij gedeeltelijke annulering van 10% of meer van de oorspronkelijk aantallen, gelden deze voorwaarden ook.

18. BASECAMP

BASECAMP is een 'openbare' ruimte, die door alle aanwezige huurders van de betreffende dag kan worden gebruikt. Alleen in het geval men alle zalen van Campus Werkspoor afhuurt, is BASECAMP in overleg mogelijk alleen voor deze huurder beschikbaar.

19. Overig

Over aangelegenheden die niet in deze algemene voorwaarden en/of de huurovereenkomst zijn geregeld beslist de verhuurder, de huurder gehoord hebbende.