



*Catering &
Congreszalen*

HOF VAN LIERE – KLOOSTER VAN DE GRAUWZUSTERS

INHOUDSOPGAVE

1. Overzicht
 - 1.1 Hof van Liere
 - 1.2 Klooster van de Grauwzusters
2. Praktische informatie
 - 2.1 Algemeen
 - 2.2 Procedure en contactgegevens

1. Overzicht

1.1. HOF VAN LIERE

	Capaciteit				Faciliteiten			Prijs (€)	
	<i>m²</i>	<i>Receptie</i>	<i>Theaterstijl</i>	<i>Vergaderstijl</i>	<i>Ontvangstruimte</i>	<i>Catering</i>	<i>Audiovisueel materiaal</i>	<i>Halve dag/Avond</i>	<i>Volledige dag</i>
Gerard Walschapskamer	45	-	-	14	-	JA	JA	225	355
Pieter Gilliszaal	30	-	-	14	-	JA	JA	225	355
Prentenkabinet	87	75	55	35	-	JA	JA	300	450
Scaldiszaal	45	-	-	18	-	JA	JA	250	370
Combinatie								415	615
Albrecht Dürerzaal	99	80	60	35	-	JA	JA	370	620
Frederik de Tassiszaal	240	200	180	-	-	JA	JA	495	785
Combinatie								650	1055
Thomas Greshamzaal	60	50	35	16	JA	JA	JA	300	470
Willem Elsschotzaal	95	75	65	30	JA	JA	JA	350	550
Combinatie								490	765
Volledige 2^{de} verdieping								855	1365

1.2. Klooster van de Grauwzusters

	Capaciteit				Faciliteiten			Prijs (€)	
	M ²	Receptie	Theaterstijl	Vergaderstijl	Ontvangstruimte	Catering	Audiovisueel materiaal	Halve dag/Avond	Volledige dag
Patio	120	120	-	-	JA	JA	JA	365	524
Wandelgangen	260	100	-	30	-	JA	JA	335	485
Promotiezaal	123	-	100	-	-	JA	JA	445	640
Kapel	152	-	120	-	JA	JA	JA	475	680

Al onze prijzen zijn exclusief BTW. Bij activiteiten van meer dan 12 uur of op zaterdag wordt er een meerprijs van € 100 aangerekend.

www.uantwerpen.be/nl/overuantwerpen/catering-en-congreszalen/

2.1. ALGEMEEN

Zoals elke evenement heeft ook elk van onze zalen een eigen sfeer en een eigen stijl. Maar wat voor stijl u ook verkiest, er zijn een aantal basiselementen die noodzakelijk zijn tijdens elk evenement. Hieronder vindt u de mogelijkheden die we u in elke zaal kunnen aanbieden. Heeft u nog specifieke wensen, aarzel dan niet om ons te contacteren.

Catering

Onze inhouse cateraar – Catering en Congresszalen – verzorgt al uw cateringwensen op de verschillende locaties en in de Universiteitsclub. Voor een gepersonaliseerde offerte, kan u met ons contact opnemen.

CATERING IN DE CONGRESZALEN

Enkele voorbeelden van de mogelijkheden ter hoogte van de congresszalen zijn:

- Drink
- Receptie
- Lunches
- Koffiepauzes
- Walking dinner

Offertes worden steeds op maat gemaakt, maar er zijn ook een aantal standaardformules die kunnen aangepast worden naar een speciale wensen of dieetvereiste. Zo zijn er vegetarische lunches of recepties, een uitgebreid aanbod aan duurzame voeding en alcoholvrije schuimwijn en cocktails.

UNIVERSITEITSCLUB

In ons restaurant binnen de muren van het Hof van Liere is er de mogelijkheid tot een lunch of een diner van topkwaliteit in stijl. De capaciteit bedraagt 75 personen op het gelijkvloers en tot 120 personen op de eerste verdieping.

De Universiteitsclub is alle weekdays geopend van 12u tot 14u en op donderdag- en vrijdagavond van 18u tot 22u.

Na reservatie kunnen de deuren ook geopend worden op andere avonden of in het weekend vanaf 25 deelnemers.

Met de basis van de catering mogelijkheden, voor zowel in de Congresszalen als in de Universiteitsclub, werd een offerteboek met arrangementen samengesteld. Wij sturen deze graag vrijblijvend naar je toe.

Audiovisueel materiaal

In de vergoeding voor het gebruik van de zalen zijn de volgende materialen inbegrepen:

- Microfoon
- Draadloze microfoon
- Projectiemogelijkheden
- Vaste pc of laptop met internet
- Draadloos internet
- Flipover

Daarnaast kunnen we op aanvraag andere materialen ter beschikking stellen zoals bijvoorbeeld: een headset, conference calls, opname apparatuur, ...

De meerprijs hiervan word je steeds voorgesteld in offerte.

Decoratie en medewerkers

Daarnaast zorgen wij op aanvraag ook voor hostessen, posterpanelen, bloemstukken, zaaldecoratie en bewegwijzering. Deze items zijn terug te vinden op de technische fiche van de verschillende zalen. Met meer specifieke wensen kan je bij de coördinatoren terecht.

1. 2. PROCEDURE EN CONTACTGEGEVENS

Om een vlotte service te kunnen garanderen, raden wij aan de volgende stappen te volgen bij de reservatie van een van onze zalen.

Allereerst neem je contact op met mevrouw Nele Crabbé. Zij is verantwoordelijk voor het ter beschikking stellen van de verschillende locaties en kan je verder helpen met het uitzoeken van een geschikte datum, de gepaste zalen en zij zal je doorverwijzen naar de juiste mensen om de verdere afspraken te maken.

Nadat u de bevestiging heeft gekregen voor een bepaalde locatie neem je contact op met de zaalcoördinator van de bijhorende locatie. U kan met deze collega's de verdere praktische afspraken overlopen en u kan ook bij hen terecht voor een meer gedetailleerde uitleg over de technische mogelijkheden van de zalen.

Wanneer deze stap achter de rug is, neem je contact op met de Catering. Je kan terecht bij Nele Crabbé voor de catering in de congresszalen en bij Fabienne Veranneman voor alle gelegenheden dat je in de Universiteitsclub wenst te vieren.

Contactgegevens

NELE CRABBÉ

Coördinator Congresszalen en Catering Evenementen Stadscampus
03/265 42 50 of nele.crabbe@uantwerpen.be

FABIENNE VERANNEMAN

Coördinator Universiteitsclub
03/265 43 85 of universiteitsclub@uantwerpen.be

CATHERINE ONGENAE

Diensthofd Catering en Congresszalen
03/265 36 85 of Catherine.ongenae@uantwerpen.be