

Miele



Miele Events

Brochure 2022

Miele Events

Where business meets cooking

Miele Events is de locatie in Midden-Nederland voor smaakvolle evenementen met een culinaire inslag. Van een kookworkshop met uw team, tot een productpresentatie in ons theater en van een vergadering in ons conferentiecenter, tot een groots diner in onze black box. Met onze flexibele ruimtes en uitgebreide kookstudio heeft u alle mogelijkheden binnen handbereik om van uw event een culinair succes te maken.

Miele Events is een onderdeel van het Miele Experience Center in Vianen. Hier tonen wij niet alleen hoogwaardigde producten van onze merken, ook bieden wij onze bezoekers de gelegenheid deze te gebruiken tijdens kookworkshops, presentaties en demonstraties. Middels verschillende arrangementen in ruimtes met enkel voorzieningen van hoge kwaliteit inspireren wij onze gasten, met culinaire hoogstandjes als resultaat.

De verschillende ruimtes en faciliteiten in combinatie met ons culinaire aanbod maken Miele Events tevens een unieke plek voor zakelijke evenementen, van informele teambuilding tot productpresentatie.

In deze brochure inspireren wij u graag met onze mogelijkheden voor uw zakelijke bijeenkomst. Ook inspireren wij u met enkele culinaire arrangementen van de Miele keukenbrigade. Hierbij benadrukken wij graag dat deze enkel ter inspiratie vermeld staan; wij behandelen iedere aanvraag als maatwerk en gaan graag aan de slag met uw wensen. Voor een vrijblijvende offerte, beschikbaarheid of aanvullende informatie staan wij u graag te woord!



Evelien Joosten



Willeke Eggink

Miele Events

De Limiet 2
4131 NR Vianen

T: 034 737 85 76
E: evenementen@miele.nl

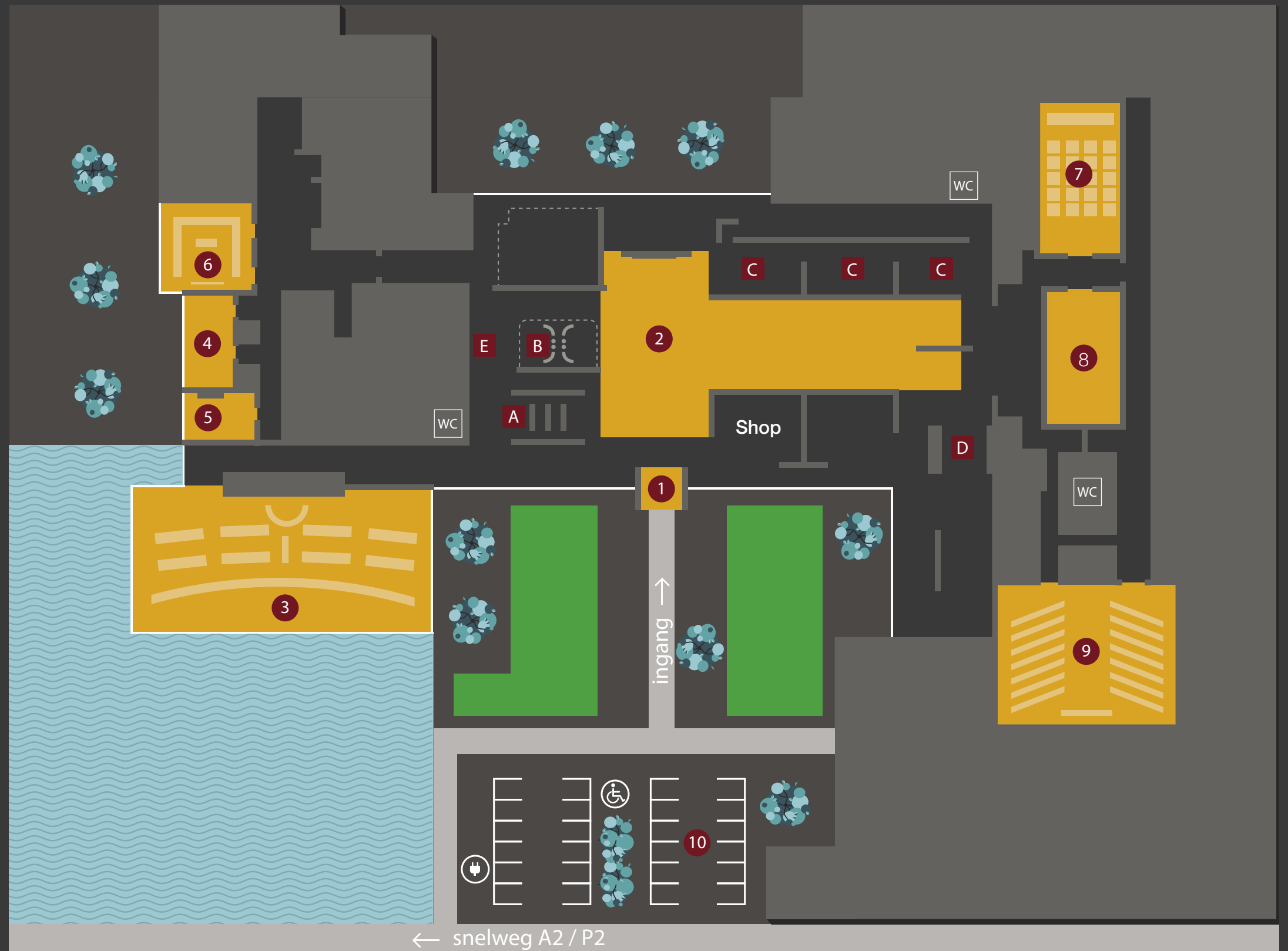
Inhoudsopgave

Plattegrond	4
Koken op hoog niveau Culinary Institute Restaurant	6
Presenteren in stijl Stoomtheater Conference Center Vergaderruimtes	10
Ontspannen vergaderen Immer Besser Güterslohzaal Conference Center	12
Andere evenementen	14
Specificaties Capaciteiten Tarieven	16
Catering Ontbijt Breaks Lunch Lunch Workshop Borrel Live cooking diner Zelf aan de slag Dranken	17
Studio Zinkann Online kookworkshops	29

Plattegrond

- 1 Entree
- 2 Experience Center
- 3 Culinary Institute
- 4 Immer besser
- 5 Lunchkamer
- 6 Gütersloh zaal
- 7 Stoomtheater Miele
- 8 Studio Zinkann
- 9 Conference center
- 10 Parkeren
P1: 40 plaatsen / P2: 120 plaatsen

- A Showkitchen
- B Lounge
- C Winkel
- D Live Cooking
- E Coffee Bar



Koken op hoog niveau

in het Culinary Institute

Het Culinary Institute is het kloppend hart van het hele gebouw. De ruimte beschikt over moderne kookeilanden, met in het midden een ronde demonstratiestudio voor onze chefs. De ruimte ademt kwaliteit tot in het kleinste detail; een indrukwekkend toneel voor een teambuilding activiteit met collega's of als plek voor een smakelijke afsluiting van een lange vergadering.

De kookstudio beschikt in totaal over 8 kookeilanden met elk ruimte voor twee brigades aan weerszijden. Voor kleinere gezelschappen is het tevens mogelijk de ruimte te splitsen middels een flexibele wand. Het Culinary Institute staat in directe verbinding met een stijlvol restaurant, dat gevuld plek biedt aan maximaal 64 gasten middels 8 ronde tafels.





Culinary Institute

- 250m² met veel daglicht
- 8 dubbele kookeilanden
- 16 tot 64 personen
- Centrale demonstratiekeuken
- Zitgedeelte met 8 ronde tafels
- Hoogwaardige apparatuur



Presenteren in stijl

comfortabel de volle aandacht

Bent u van plan om een nieuw culinair product te lanceren? Presenteert u de vernieuwde strategie van uw bedrijf? Bij Miele Events beschikken we over alle benodigdheden om van de presentatie van uw dienst, product of strategie een succes te maken.

Zo zijn we trots op ons stoomtheater; een ruimte voor presentaties tot 30 personen. Het podium wordt gevormd door een grote showkeuken; ook beschikt de ruimte over uitgebreide audiovisuele middelen ter ondersteuning van uw verhaal.

Waar het theater ooit gemaakt is voor kookworkshops en productdemonstraties, wordt deze vandaag de dag voor allerlei zakelijke presentaties, workshop en breakout sessies gebruikt. Het decor is relatief eenvoudig om te bouwen naar eigen smaak.

Wilt u een groter gezelschap iets vertellen of tonen? Hiervoor hebben we het Conference Center beschikbaar! Dit is een ruimte die geheel naar eigen smaak ingericht kan worden en over alle faciliteiten voor groepen tot max. 200 personen beschikt. Daarnaast kan een flexibele wand de ruimte in tweeën verdelen.

Voor presentaties tot 20 personen hebben we verschillende vergaderruimtes beschikbaar, hierover leest u meer op de volgende pagina's.

Ontspannen vergaderen

met alle moderne faciliteiten

Een vergadering of training buiten de deur zorgt voor een andere dynamiek. Bij Miele Events beschikken we over verschillende ruimtes met daglicht in overvloed, comfort als basis en allemaal voorzien van de laatste technische snufjes.

De vergaderzaal Immer Besser is geschikt voor maximaal 20 personen. De ruimte is met een tussenwand op te splitsen in twee kleinere vergaderruimtes.

Een meeting of een presentatie voor 30 tot 45 personen? Gütersloh says hello! Gezelschappen van die omvang kunnen terecht in de Güterslohzaal; bij goed weer is het hier tevens mogelijk om naar de tuin te verplaatsen.

Groepen van meer dan 45 personen kunnen plaatsnemen in het Conference Center.





Andere evenementen

eindeloze mogelijkheden

Tot dusver in deze brochure niet gelezen over het type event dat u wilt organiseren? Dat kan, maar dat betekent niet dat het bij Miele Events niet mogelijk is. Ons voordeel is namelijk dat wij een groot aantal ruimtes hebben met de meest uiteenlopende capaciteiten, die praktisch allemaal naar eigen smaak in te richten zijn.

Hiermee creëren we een wereld van eindeloze mogelijkheden, bijvoorbeeld voor een (bedrijfs) feest, teambuilding, beurs en congres. Het enige wat er bij alle evenementen overeenkomt, is culinaire invulling als smaakmaker en comfort van de bovenste plank.

Immer besser.



Specificaties

Hieronder staan alle capaciteiten en tarieven per ruimte per dagdeel van vier uur. Alle ruimtes voorzien van AV beschikken tevens over een geluidsvoorziening.

Ruimte	m2	Hoogte	Carré	Theater	Diner	AV	Prijs
Conference center 1 & 2	330	4		200	150	Beamer	€ 950
Conference center 1	164	4	60	100	75	Beamer	€ 600
Conference center 2	165	4	60	100	75	Beamer	€ 600
Stoomtheater Miele		4		30		Beamer	€ 475
Studio Zinkann	85	4	40	50	40	TV	€ 400
Vergaderzaal Immer Besser	58	3	20	20	20	TV	€ 400
Vergaderzaal Miele	29	3	10	10	10	TV	€ 300
Vergaderzaal Zinkann	28	3	10	10	10	TV	€ 300
Culinary Insitute					250		€ 1.250
Restaurant Culinary Institute					64		
Guterslohzaal	72	3	45	45	20	Beamer	€ 400
Experience Center				300	750	TV	o.a.

Iedere ruimte werkt met een omzetgarantie op eten en drinken; indien uw afname beperkt is, heeft dit invloed op de locatiehuur. Hierbij gelden bovenstaande tarieven als maximale bedragen voor een dagdeel van vier uur en exclusief BTW.

De prijs voor het Experience Center is op aanvraag, het restaurant van het Culinary Institute kan enkel in combinatie met het Culinary Institute gehuurd worden.

Catering



Ontbijt

Wij kunnen het ontbijt in uw ruimte serveren, zodat u ongestoord door kunt gaan met uw bijeenkomst. Ontbijt tijdens ontvangst is ook mogelijk in een aparte ruimte.

ONTBIJT € 17,75
Starten met een heerlijk ontbijt? Wij serveren ovenverse croissants, verschillende soorten jam, yoghurt met granola, koffie, thee en verse jus d’orange.

ONTBIJT DELUXE € 18,85
Bovenstaand arrangement uitgebreid met fruitsalade, desembolletjes en sweet Danish pastries.



Breaks

In de koffie lounge of in de zaal serveren wij gedurende uw event of bijeenkomst heerlijke koffies en thee met bijbehorende lekkernijen.

4 UUR VERGADERARRANGEMENT € 10,70
Warme dranken tijdens ontvangst, pauze(s) en water in uw ruimte.

8 UUR VERGADERARRANGEMENT € 17,25
Warme dranken tijdens ontvangst, pauze(s), water in uw zaal en frisdrank in de middag.

LOSSE DRANKEN
Flesje water in zaal € 2,05
Water in de zaal 1L (plat of bruisend) € 4,85
Frisdranken in de zaal € 2,95
Huisgemaakte smoothie op basis van fruit en groenten € 4,75

TUSSENDOORTJES
Handfruit € 1,40
Haverkoek € 2,95
We Love Healthy Bites € 2,95
Chocolate chip cookie € 2,95
Carrot cake € 2,95
Day Almond & Lemon 100% NATURAL € 2,95
Day Raw Bar Cacao & Hazelnut 100% NATURAL € 2,95
Vegan bar € 2,95

Lunch

Hieronder vindt u onze heerlijke lunches die wij serveren. Alle lunches worden standaard geserveerd met dranken, jus d'orange en kruidenwater.

SANDWICH BREAK

€ 17,95

Drie zachte en harde broodjes geserveerd met diverse kaas-, vleeswaren en vis

SANDWICH BREAK DELUXE

€ 19,95

Een selectie van 2,5 zachte en harde broodjes geserveerd met diverse kaas- en vleeswaren, vis en een weckpotje met een frisse salade

LIVE COOKING LUNCH

€ 24,50

Tijdens de lunch netwerken bij het kookeiland van de chef? De gerechten worden uitgeserveerd in onze live cooking experience waarin één van onze chefs een gerecht voor u bereidt. Deze lunch bestaat uit luxe belegde broodjes en wraps, een warme snack, huisgemaakte soep, frisse salade en homemade smoothies.

LUNCHSALADE

€ 18,95

Salade naar keuze (vis, vlees of vegetarisch) met een zuurdesembroodje en boter

TWEEGANGEN LUNCH

€ 34,50

Uitgeserveerde lunch met producten uit het seizoen, waarbij we graag een voorstel op maat doen. Dranken worden naar wens aangevuld met frisdranken, indien gewenst zijn bijpassende wijnen ook mogelijk.

LOSSE WARME SNACKS

- Mini hamburger

€ 5,95
- Nacho's met huisgemaakte dip

€ 5,95
- Krokant filodeeg gevuld met feta, honing en munt

€ 5,95
- Pitabroodje met falafel, Israëlische salade en yoghurt dip

€ 5,95
- Huisgemaakte soep van het seizoen

€ 5,95

Lunch Workshop

€66,5

Even de benen strekken en een activiteit ondernemen in de kookschool van het Miele Experience Center? Onder begeleiding van onze chefs bereiden de gasten op informele wijze een lunchmenu. De chefs zorgen uiteindelijk voor de afronding van het menu. In het restaurant naast het Culinary Institute zijn de tafels mooi gedekt en serveren wij er brood met boter bij. Hierbij schenken we jus d'orange en kruidenwater.

De gerechten van de lunchworkshop wisselen met het seizoen mee. De chefs doen vooraf een menusuggestie op maat. De duur van deze workshop is 1,5 tot 2 uur.





Borrel

Een succesvol evenement afsluiten met uw gasten? Wij bieden verschillende borrelarrangementen aan, die naar eigen wens zijn aan te vullen met extra bites. Onze dranken zijn verderop in deze brochure te vinden.

TAFELGARNITUREN € 3,25

Noten, olijven, zoute koekjes en biologische chips

TAFELGARNITUREN DELUXE € 4,85

Noten, olijven, popcorn, biologische chips, oude kaas, droge worst en gemarineerde tomaatjes

BORRELGARNITUUR COMPLEET € 8,65

Noten, olijven, popcorn, groentechips, oude kaas, Serranoham, ossenworst, Amsterdams zuur en warm bittergarnituur (2 items per persoon)

LOSSE SNACKS

Luxe bittergarnituur (8 stuks) € 9,15

Snackgroenten met dip (4 personen) € 12,00

Mini hamburger € 5,95

Zakje spicy potato wedges € 5,95

Nacho's met huisgemaakte dip € 5,95

Krokant filodeeg gevuld met feta, honing en munt € 5,95

Pitabroodje met falafel, Israëlische salade en yoghurt dip € 5,95

Live cooking dinner

Afhankelijk van het programma en type event hebben we diverse dinermogelijkheden. Uiteraard kunnen wij deze ook serveren in onze kookschool, met live cooking van onze chefs. De gasten kunnen tijdens de borrel genieten van de geuren en culinair entertainment. Voor het gebruik van de kookschool wordt een meerprijs berekend.

STREETFOOD DINNER

vanaf € 35,00

Smaakvolle internationale gerechten bereid door onze chefs. De prijs is afhankelijk van aantal gerechten en specifieke wensen, hieronder enkele voorbeelden ter inspiratie.

- Thaise vissalade
- Soft taco met pulled chicken
- Vegetarische poke bowl
- Steambun met buikspek en huisgemaakte atjar
- Zachtgegaarde kabeljauw met kruidencrunch, krokante zoete aardappel en ravigotte
- Mexicaanse hotdog met picco de gallo, guacamole en nacho's
- Briochebroodje, runderburger met truffelmayonaise en little gem
- Trifle van chocolademousse, crumble en seizoensfruit

WALKING DINNER

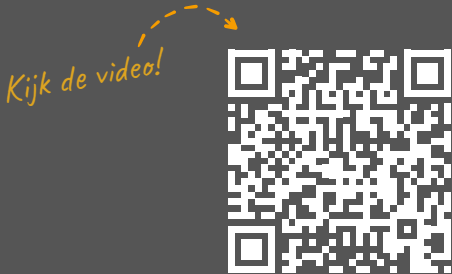
vanaf € 36,00

Onze chefs serveren handzame gerechten die gasten staand kunnen eten. Ideaal tijdens informele bijeenkomsten en netwerkborrels. De prijs is afhankelijk van aantal gerechten en specifieke wensen, hieronder ter inspiratie.

- Gravad lax met salade
- Soep van het seizoen
- Geroosterde bospeen met za'atar, humus en kruiden
- Zachtgegaarde zalm in citrusolie met komkommer, radijs en crème van limoen
- Gemarineerde koningsbaars met tom kah kaicrème en salade van rettich en wortel
- Runder entrecôte met geroosterde groenten en truffeljus
- Maiskippendij, cassoulet van bonen en paddenstoelen
- Chocoladetaartje met gezouten karamelsaus en vanilleijs
- Appelcrumble

Al onze diners kunnen ook vegetarisch of veganistisch geserveerd worden.

Zelf aan de slag!



In het Miele Culinary Institute staan onze chefs klaar om een leerzame en smakelijke kookworkshop te verzorgen. Na een demonstratie van de Miele chefs gaan de schorten voor en gaan de gasten zelf aan de slag! In het restaurant zijn de tafels mooi gedekt en worden de gasten voorzien van hoogwaardige service door de gastheren en dames.

THE COOKING CHALLENGE

LICHT ACTIEF

The cooking challenge. Zijn jij en jou genodigden klaar voor een smakelijke uitdaging? Tijdens deze challenge kook je in teams in een race tegen de klok. En tegen elkaar. Samenwerken is de sleutel tot succes...

Aantal personen	minimaal 32 / maximaal 64
Tijdsduur	240 minuten
Prijs	€87,50 per persoon

THE COOK IT YOURSELF DINNER SHOW

ACTIEF

Samen creëren jullie je eigen feestmaal, vergezeld door verrassend entertainment. In de keuken. Aan tafel. Op de dansvloer.

Aantal personen	maximaal 80
Tijdsduur	300 minuten
Prijs	€149 per persoon

WORKSHOP 'THEMA'

ACTIEF VOOR ECHTE LIEFHEBBERS

Gasten gaan in teams van 4 personen aan de slag met een thematisch viergangen menu. Zo kunnen de chefs hen meenemen langs de Indonesische eilanden met de workshop Indonesian Streetfood, verdiepen in het moleculair koken of een avond in de klassieke Italiaanse keuken doorbrengen. Het thema is in overleg, onze chefs staan paraat!

Naast bovenstaande culinaire workshops organiseren wij ook regelmatig workshops en masterclasses. Kijk op onze website voor meer informatie of neem contact met ons op.

TOEVOEGINGEN AAN BOVENSTAANDE ARRANGEMENTEN

Amuse	€ 5,10
Glaasje bubbels	€ 3,95
Drankenarrangement frisdrank en water	€ 16,25
Drankenarrangement frisdrank en alcoholische dranken	€ 20,50

Dranken

LOSSE DRANKEN

Frisdrank	per glas € 2,95
Jus d'orange	per glas € 2,95
Huiswijn	per glas € 3,95
Bier	per glas € 3,35

ONBEPERKT DRANKARRANGEMENT

Onbeperkt bier, huiswijn (rood, wit en rosé) en frisdranken	
1 uur	€ 12,95
2 uur	€ 20,00
3 uur	€ 23,25
4 uur	€ 26,50
5 uur	€ 29,95





Studio Zinkann

Ons voormalig stoomtheater Zinkann hebben we omgetoverd tot een multifunctionele ruimte die zeer geschikt is voor zowel offline en online activiteiten. De ruimte is voorzien van verlichting, geluid, green screens en headsets. Voor een opname of live uitzending staat onze audiovisuele partner Unlimited voor u klaar. Zij verzorgen tijdens de opnames de complete techniek en regie.

Studio Zinkann beschikt over een ruime tafelopstelling maar is ook in te richten in huiselijke stijl met comfortabele fauteuils. Tevens is er een Miele keuken aanwezig, zodat de Miele chef de tafelgasten kan verzorgen met een hapje en een drankje. Ook is het mogelijk de kijker thuis in de watten te leggen, door de uitzending te combineren met een overheerlijke borrelbox of een online kookworkshop.

De sfeervolle ruimte is tevens goed te gebruiken voor een private dinner, een afsluitende borrel of als break-out zaal.

Studio Zinkann wordt aangeboden in een all-inclusive arrangement vanaf € 6995,-. In dit arrangement vallen:

- Online uitzending
- Gebruik professionele studio excl. losse decoratie
- Techniek verzorgd door Unlimited
- Hapjes en drankjes voor tafelgasten
- Live cooking Miele chef

Miele Events helpt u graag met een succesvol online event! Naast het standaardpakket zijn er mogelijkheden de studio naar wens te decoreren en techniek uit te breiden.



Duurzaamheid

Miele streeft naar een hoge mate van Duurzaamheid in haar apparaten maar ook tijdens evenementen staat Duurzaamheid centraal in het Miele Experience Center.

Wist je dat?

- Al onze gasten gebruik kunnen maken van onze 10 elektrische laadpalen beschikbaar. Deze worden geladen doormiddel van de zonnepanelen op het dak.
- Sinds 2021 zit er statiegeld op ieder plastic petflesjes. Alle petflesjes die worden gebruikt onder het dak van Miele wordt ingezameld voor het goede doel Het Vergeten Kind.
- Wij maken tijdens een evenement gebruik van servies. No plastics!
- De koekjes bij de koffie worden gebakken in de koekfabriek. Deze koekjes worden met de hand gebakken door wel heel bijzondere bakkers, mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. (H)eerlijke koekjes dus!
- Op het dak van het Miele Experience Center hebben wij ook enkele zoete bewoners. Onze huisimker zorgt goed voor de bijen, mogelijk dat wij over een aantal jaren verse Miele honing kunnen serveren tijdens evenementen.



Miele Events

De Limiet 2
4131 NR Vianen

T: 034 737 85 76
E: evenementen@miele.nl