



  
Sanadome  
PRIVATE DINING



EXCLUSIEF VOOR JOUW PARTY

# Wat is Private dining?

**Dineren in een privé ruimte met jouw eigen gezelschap.**

Sanadome biedt exclusieve restaurants en sfeervolle ruimtes. Ideaal voor corporate diners, recepties, (kerst) borrels en familiediners. Er is volop gelegenheid voor bijvoorbeeld het houden van speeches of het uitdelen van cadeaus.

## GELEGENHEDEN

Er zijn talrijke redenen om te kiezen voor private dining

corporate diners | recepties | (kerst) borrels  
jubilea | reünies | verjaardagen  
familiediners | zomaar gezellig met vrienden

**10 / 200 personen**

## PRIVATE CHEF KOOKSTUDIO

10 / 30 PERSONEN

### LAAT PRIVÉ VOOR JE GEZELSCHAP KOKEN DOOR ONZE CHEF.

Neem plaats aan de 'captains table' en geniet van live cooking. Deze prachtige studio is voorzien van een luxe keuken, wijnklimaatkast en een QLED TV.

Via de HEOS geluidsinstallatie selecteer je jouw eigen favoriete speellijst, binnen en buiten.

Private chef heeft een privé terras. Aan jou de keuze of je binnen of buiten geniet met jouw gezelschap.

#### Geschikt voor:

Corporate diners, familiediners en borrels

Private chef  
KOOKSTUDIO

# Waarom Sanadome?

## EUROPEES ECOLABEL

Sanadome is sinds 2010 bekroond met het Europees Ecolabel.

## LOCATIE & BEREIKBAARHEID

- ✓ Slechts 8 minuten van de A73 met de auto
- ✓ Ruim parkeerterrein met 10 oplaadpalen (*Credit card/I-Deal betaling mogelijk*)
- ✓ Treinstation Nijmegen Goffert op 15 minuten loopafstand en elk kwartier vertrekt er een bus (lijn 8) vanaf Nijmegen CS

## HOTEL ★★★★★ SUPERIOR

EEN HOTELOVERNACHTING IS ALTIJD INCLUSIEF:

- ✓ Twee dagen onbeperkt toegang tot de Thermen
- ✓ Uitgebreid ontbijtbuffet
- ✓ Twee dagen toegang tot fitness in Sanasport Health Club
- ✓ Airconditioning
- ✓ Gratis koffie- en thee faciliteiten

## ONZE KEUKEN

Bekroond door Euro-Toques. We werken met duurzame en eerlijke (streek)producten.

- ✓ Er wordt met passie gekookt
- ✓ Ervaren keukenteam

## MEETING & EVENTS

De organisatie van jouw bijeenkomst tot in detail verzorgd.

- ✓ **YOIN PRO** locatie, als hoogste geclassificeerd
- ✓ 9 meeting rooms & 2 boardrooms
- ✓ Conference room tot **220 personen**

## INFORMATIE EN RESERVEREN

024 - 359 72 90  
meeting@sanadome.nl  
www.sanadome.nl/zakelijk

Jouw bijeenkomst tot in detail verzorgd.  
Onze professionals nemen de organisatie graag uit handen.

Neem vrijblijvend contact op voor een offerte op maat.



# De locaties



## NINETY PRIVATE DINING RESTAURANT

50 / 100 PERSONEN

Privé restaurant Ninety is stijlvol ingericht met een lounge gedeelte, openhaard, privébar en openslaande deuren naar een ruim buitenterras.

### **Geschikt voor:**

Corporate diners, familiediners, recepties en borrels.



ninety





## MEETING LOUNGE & DE SERRE

20 / 200 PERSONEN

Deze ruimte is perfect voor de informele invulling van jouw programma. De sfeervolle aangrenzende serre haalt het buitengevoel naar binnen.

**Geschikt voor:** Recepties, borrel, lunch en walking dinners

## DE SERRE

10/25 PERSONEN

De serre, gelegen aan de lounge, heeft enorm veel lichtinval dat zorgt voor een sfeervolle ambiance. Via de openslaande deuren heb je direct toegang tot de groene parktuin van Sanadome.

**Geschikt voor:** High tea *(alleen op aanvraag)*



# Onze <sup>internationale</sup> keuken

Bij Sanadome geloven we dat de eettafel het hart van de gezelligheid is. In onze keuken komt het bourgondische leven samen op jouw bord én in jouw glas. Er wordt traditioneel gekookt door een zeer ervaren internationaal keukenteam. Met liefde en passie worden de gerechten bereid.

## VOEDINGSDESKUNDIGE

Iedereen moet kunnen genieten van onze culinaire opties. Onze chef is een voedingsdeskundige en bekend met allergieën en intoleranties, dus geef vooral aan waar we rekening mee moeten houden. Je kunt hierbij denken aan gluten- en lactosearm.

## VEGETARISCH EN VEGANISTISCH

Vegetarische en veganistische gerechten krijgen net zoveel aandacht als andere gerechten. Zo hebben wij het keurmerk 'brons' van lekkervega.nl. (zie pagina 14)

## DUURZAAM EN LOKAAL

Als groot wellnessresort zijn we ons bewust van de impact die we hebben op de wereld om ons heen. MVO is voor ons vanzelfsprekend en is terug te zien in verschillende aspecten.

- ✓ Eigen bijen
- ✓ Peeze Koffie
- ✓ Oersoep bieren
- ✓ Strik Patisserie
- ✓ Pompoenen uit Groesbeek
- ✓ Oregional streekproducten
- ✓ Biologische bakkerij "Brood op de plank"

*Sanadome heeft ook  
eigen bijen!*



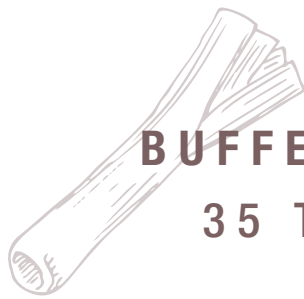


## EURO-TOQUES

Sanadome is met restaurant Flow toegelaten tot Euro-toques Nederland. In deze restaurants wordt ambachtelijk gekookt met behoud van culinaire tradities.

Het motto is: weg met de fastfood cultuur en werken met duurzame, eerlijke en streekproducten die garant staan voor kwaliteit en smaak.





## BUFFETTEN

35 TOT 150 PERSONEN

### MEDITERRAANS BUFFET

VANAF € 53,00 p.p.

#### *brood & salades*

ambachtelijke broodsoorten • tapenades  
muhammara • mesclun & rucola • olijfolie & balsamico  
roomboter met zeezout • dressings en condiments  
knoflookbrood • tzaziki

#### *koud*

pastasalade arrabbiata met zongedroogde tomaatjes  
en bosui • Griekse salade met olijven, diverse soorten  
paprika, komkommer, rode ui en feta • frisse tabouleh  
salade met watermeloen en munt • salade van orzo,  
komkommer, citroen en verse kruiden

gemengde salade met rivierkreeftjes, paprika,  
gedroogde en verse tomaatjes • gerookte zalm  
met oregano-citroen crème

kalfslende met rucola, zongedroogde tomaatjes,  
tonijnmayonaise en kappertjes

#### *soep*

Toscaanse tomatensoep met verse kruiden

#### *warm*

Mediterraans gekruide rijst met gegrilde groenten  
patatas bravas met aioli • quiche van geitenkaas  
met taggiasche olijven en zongedroogde tomaat

gebakken zeebaars met groene kruidensaus

Köfte in saus van harissa • gegrilde kippendij in een  
saus van tomaat en paprika • Paella met kip  
en zeevruchten

#### *kaas & desserts*

diverse kazen van rond de middellandse zee  
kweepeer geleï • walnoten • druiven • roggebrood  
limoncello crème • tiramisu • watermeloen met munt  
mango sorbet • vanille ijs • panna cotta met brownie  
Griekse yoghurt met bosvruchten compote

### FLAVOURS OF THE WORLD - VEGETARISCH

VANAF € 53,00 p.p.

#### *brood & salades*

ambachtelijke broodsoorten • tapenades •  
muhammara • mesclun & rucola olijfolie & balsamico •  
roomboter met zeezout • dressings en condiments

#### *koud*

pastasalade arrabbiata met zongedroogde tomaatjes  
en bosui Griekse salade met olijven, diverse soorten  
paprika, komkommer, rode ui en feta kikkererwtensalade  
• kidneybonen-paprikasalade • tomatensalade  
mozzarella met tomaat en basilicum  
bietencarpaccio met zachte geitenkaas

#### *soep*

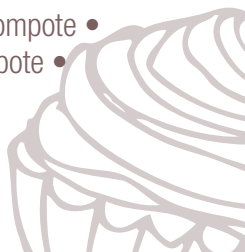
gazpacho • mosterdsoep

#### *warm*

gegrilde gemarineerde groenten met kruiden  
noedels met paksoi, shiitakes en cashewnoten •  
Mexicaanse orzo met geroosterde courgette •  
gefrituurde uienringen met remouladesaus •  
groente loempia met chilisaus •  
oosterse roerbakgroenten •  
korma curry met geroosterde groenten, kikkererwt en  
naanbrood • geroosterde Roseval krieltjes •  
tortellini van ricotta en spinazie •  
vegetarische roti van masala en aardappel •  
lasagne van groenten

#### *kaas & desserts*

diverse wereld kazen • roggebrood • kweepeer geleï •  
walnoten • druiven Italiaans schepijs met chocoladesaus  
en coulis • vers fruitsalade • slagroom  
cheesecake met framboos • tiramisu •  
panna cotta met brownie diverse taarten •  
red velvet cake • hangop met rood fruitcompote •  
Griekse yoghurt met bosvruchten compote •  
pandan cake



# FLAVOURS OF THE WORLD - TAPAS STYLE

VANAF € 53,00 p.p.

## *brood & salades*

ambachtelijke broodsoorten • tapenades • muhammara •  
mesclun & rucola olijfolie & balsamico • roomboter met zeezout •  
dressings en condiments

## *koud*

pastasalade arrabbiata met zongedroogde tomaatjes en bosui •  
Griekse salade met olijven, diverse soorten paprika, komkommer,  
rode ui en feta kikkererwtensalade • kidneybonen-paprikasalade •  
tomatensalade mozzarella met tomaat en basilicum •  
bietencarpaccio met zachte geitenkaas

gerookte zalm met zeewier • haringsalade •  
Oosters gemarineerd makreel met sesam en sereh

carpaccio met truffelmayonaise • Coppa di Parma •  
Spianata romana • Oosterse salade met spicy rundvlees

## *soep*

gazpacho • Tom Yam met noedels, munt en gamba's • mosterdsoep

## *warm*

geroosterde groenten • patatas bravas • oosterse roerbakgroenten •  
noedels met paksoi, shiitakes en cashewnoten •  
Mexicaanse orzo met geroosterde courgette •  
gefrituurde uienringen met remouladesaus •  
groente loempia met chilisaus •  
champignons met knoflook en oregano •  
korma curry met geroosterde groenten, kikkererwten en  
naanbrood • geroosterde Roseval krieltjes •  
tortellini van ricotta en spinazie •  
vegetarische roti van masala en aardappel •  
lasagne van groenten • quiche van geitenkaas

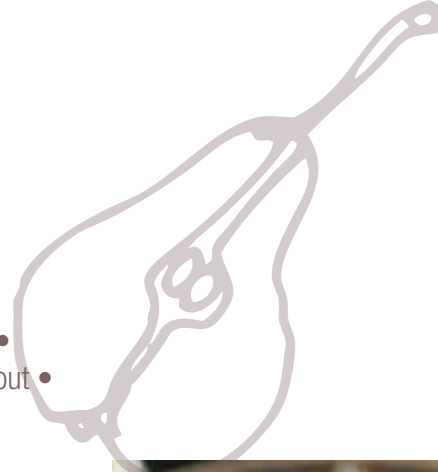
Kibbeling met remouladesaus •  
Oosters gemarineerde zalm met teriyaki •  
gebakken gamba's met knoflook en citroen

Lasagne bolognese • Mexicaanse orzotto met cajunkip •  
Gebakken chorizo met olijven en paprika

## *kaas & desserts*

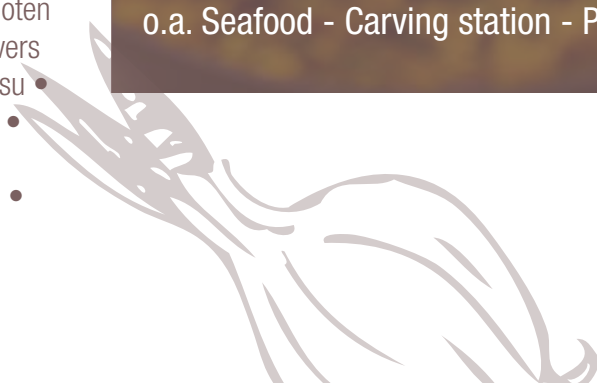
diverse wereld kazen • roggebrood • kweepeer gelei • walnoten  
• druiven Italiaans schepijs met chocoladesaus en coulis • vers  
fruitsalade • slagroom • cheesecake met framboos • tiramisu •  
panna cotta met brownie diverse taarten • red velvet cake •  
hangop met rood fruitcompote •  
Griekse yoghurt met bosvruchten compote • pandan cake •  
bosvruchten longueur

\*Afhankelijk van het seizoen kan de inhoud verschillen



Meer buffet mogelijkheden  
o.a. Italiaans - Oosters - lunchbuffetten

Uitbreidingen  
o.a. Seafood - Carving station - Pata Negra



# DINERS

## 20 TOT 100 PERSONEN



VANAF € 53,00 p.p.

3-gangen vanaf € 53,00 p.p.

4-gangen vanaf € 63,00 p.p.

5-gangen vanaf € 73,00 p.p.

Uit onderstaande opties stel je voor het hele gezelschap een menu samen. Uiteraard houden we rekening met dieetwensen.

### *Voorgerechten*

**Sashimi van zalm** met zeewiersalade, sojamayonaise, wasabi cracker en rettich

**Gebakken gamba's** op salade van oosterse noodles, paksoi, soja en sesam

**Aardappel crème** met gekonfijte kabeljauw, kruidenolie en pancetta

**Gerookte rib-eye** met gekonfijte knolselderij, Taggiasche olijven en truffeldressing

**Carpaccio met truffelmayonaise**, rucola, kerstomaatjes, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

**Tom yam soep** met geglaceerde kippendijen en shiitakes

**Dun gesneden van koolrabi** met kappertjesdressing, geitenkaas en rode uiencompote

**Salade Caprese met mozzarella**, pomodori, basilicum en rucola

**Carpaccio** van rode, gele en Choggia biet met geitenkaas, macadamia en stroop van balsamico

### *Soepen*

**Oosterse tomatenbouillon** met glasnoedels en koriander

**Tom yam kai** met taugé, noedels en gamba's

**Spinazie-crème soep** met geroosterde chorizo en peterselie olie

### *Tussengerechten*

**Groene curry** van zeeduiwelwangetjes, bosui, courgette en cassave chips

**Burger van quinoa** met geroosterde zoete aardappel en tomatenrelish





## Hoofdgerechten

**Gegrilde zalm met lak van soja**, gember en pandanrijst

**Kabeljauwfilet op gebakken paddenstoelen**, mousseline en Foyotsaus

**Gebakken zeebaars** met schaaldieren risotto, geroosterde groene asperges en kruiden olie

**Sukade gestoofd in bier van brouwerij**

**“de hemel”** met truffelmousseline en sjalottenjus

**Tamme eendenborst** met een loempia van peking eend en jus van gevogelte

**Tournedos van Black Angus rund** met jus van truffel en geroosterde groene asperges (+ € 10,00)

**Drie bereidingen van bloemkool**, bloemkool couscous, curry van bloemkool en tempura van bloemkool

**Open ravioli van paddenstoelen**, spinazie, Pecorino en paddenstoelenschuim

**Risotto van pompoen** met geroosterde pompoen, burrata, walnoten en salie olie

## Desserts

**Gegrilde ananas** met kokos-hangop en chocolade ijs

**Taartje van citroen** met meringue en frambozen sorbet

**Crème brûlée espuma** met kersen sorbet en kletskep

**Wortelcake met meringue**, citroenglazuur en crumble van witte chocolade

**Taartje van mango**, yoghurt met kokosijs

**Warm appeltaartje** met vanille ijs en karamelsaus

**Kaasplankje**, de Bokkesprong geitencamembert, Oudwijker Fiore, Queso de Valdeon IGP, biologische Terschellinger brandnetelkaas en Tenerone 3 latti (+ € 3,00)



# BLUE ZONES MENU


VANAF € 59,00 p.p. **10 TOT 150 PERSONEN**

3-gangen vanaf € 59,00 p.p. voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

4-gangen vanaf € 69,00 p.p. soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert

5-gangen vanaf € 79,00 p.p. voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert

 vegetarisch beschikbaar

 vegan beschikbaar

VEGAN

Het 5-gangen menu serveren wij ook in buffetvorm (vanaf € 79,00 p.p.)



## Voorgerecht

ITALIE -SARDINIË

Salade van Pane Carasau, venkel, pecorino, tomaat, olijfolie, amandelen en Romaine sla

## Soep

JAPAN - OKINAWA

Misosoep met tofu, sojaboontjes, shiitake's, zeewier en tataki van tonijn

## Tussengerecht

COSTA RICA - NICOYA

In chilipeper en limoensap gegaarde zeebaars met koriander, rode ui en pompoen

## Hoofdgerecht

USA, CALIFORNIË - LOMA LINDA

Spicy kikkererwt-burger op quinoa salade met hazelnoten, groene asperges, zoete aardappel en tomatensalsa

## Dessert

GRIEKENLAND - IKARIA

Carrot cake met amandel, noten, honing en sinaasappel



BLUE ZONES®



## BLUE ZONES®

Er zijn 5 plekken op aarde waar de mensen significant ouder worden en gelukkiger zijn: Okinawa, Californië, Nicoya, Icaria en Sardinië. Hun geheim? Een stressvrij leven, ook op oudere leeftijd een doel in het leven, gezonde voeding, lichte beweging en een heel hechte gemeenschap.

Dan Buettner heeft zijn levenswerk gemaakt van het onderzoeken van The Blue Zones. Hij praat er inspirerend over, onder meer in de tv-show bij Ivo Niehe en schreef er verschillende boeken over. Blue zones zijn een grote inspiratiebron voor Chef Jamie Oliver.

Gezond en gelukkig over de 100 worden? Het kan!

Onze koks hebben een speciaal menu samengesteld gebaseerd op deze 5 bijzondere plekken.

**Meer weten over de Blue Zones?**

Bekijk: [www.bluezones.com](http://www.bluezones.com)





# Recepties en borrels

10 TOT 250 PERSONEN

De borrelplanken en bittergarnituur zijn op aanvraag volledig vegetarisch/veganistisch verkrijgbaar

## BORRELBITES OP TAFEL EN BORRELPLANK (VANAF 10 PERSONEN) € 50,00

Griekse gemarineerde olijven, luxe nootjes, borrelnoten, krokante kaasstengels en kleurrijke groentechips op tafel • borrelplankje met truffelworstje, Manchego kaas, komkommerstengel, crostini's en tapenade op tafel

## BORRELBITES OP TAFEL EN WARM BITTERGARNITUUR (VANAF 10 PERSONEN) € 55,00

Griekse gemarineerde olijven, luxe nootjes, borrelnoten, krokante kaasstengels en kleurrijke groentechips op tafel • bitterbal met mosterd, kipserehstengel, yakitori spiesje, kaassoufflé en groente loempia

## BORRELBITES OP TAFEL, BORRELPLANK EN WARM BITTERGARNITUUR (VANAF 10 PERSONEN) € 60,00

Griekse gemarineerde olijven, luxe nootjes, borrelnoten, krokante kaasstengels en kleurrijke groentechips op tafel • borrelplankje met truffelworstje, Manchego kaas, komkommerstengel, crostini's en tapenade op tafel • bitterbal met mosterd, kipserehstengel, yakitori spiesje, kaassoufflé en groente loempia

## BORRELBITES OP TAFEL MET WARM EN KOUD TAPASSTATION (VANAF 25 PERSONEN) € 32,50 <sup>p.p.</sup>

Griekse gemarineerde olijven, luxe nootjes, borrelnoten, krokante kaasstengels en kleurrijke groentechips op tafel

### KOUD

crostini's, stokbrood en ambachtelijk knoflookbrood  
olijventapenade, aioli, extra vierge olijfolie met grof zeezout  
gazpacho met burrata en komkommer  
pimientos met roomkaas  
Manchego kaas en Cabrales picos  
tonijnsalade met paprika, ui en olijven  
Spaanse ham Ibérico varken  
pittige worst van Ibérico varken

### WARM

gebakken kastanje champignons met knoflook  
patatas bravas met truffelmayonaise  
gegrilde gemarineerde courgette en paprika  
gefrituurde inktvis ringen met remoulade  
mini pannetje of tapaschaaltje gevuld met gebakken gamba's Pil Pil in knoflook met aioli en citroen  
Albondigas in tomatensaus  
gebakken chorizo met olijven en paprika



## UITBREIDINGEN OP BORRELBITES

Thai green curry bitterballen (10 stuks)  
€12,50 per portie

Kroketjes van truffel met  
vegan mayonaise (8 stuks)  
€ 12,50 per portie

Gerookte zalm op blini met bieslookcrème  
€ 5,50 per stuk

Gamba's Pil Pil in knoflook met aioli en citroen  
€ 3,50 per stuk

Grissini omwikkeld met ham van het Ibérico varken  
€ 4,50 per stuk

Mini carpaccio met truffelmayonaise, rucola,  
pijnboompitten en Parmezaanse kaas  
€ 4,50 per stuk

Diverse warme hapjes (10 stuks)  
Bitterballen, kroketjes van truffel, kip-sereh sticks,  
kipnuggets en kaassoufflés  
€ 11,50 per portie





## Dranken

Bij Sanadome vind je een grote diversiteit aan dranken, waaronder een uitgebreide selectie witte, rode, mousserende en dessertwijnen, cocktails, alcoholische dranken, frisdranken en verschillende koffie specialiteiten.

### WIJN ARRANGEMENTEN

Bij elke gang van je diner serveren wij een bijpassende wijn.

### JOUW EIGEN POP-UP BAR

Geef een eigen twist aan jouw bijeenkomst met een Gin Tonic bar, wijn, Cocktail of Champagne bar.

### LOKALE BIEREN

Wij hebben diverse speciaal bieren op de tap en schenken graag een lokaal biertje van brouwerij 'de Hemel'.

BROUWERIJ  
**DE HEMEL**

### PEEZE KOFFIE

Een Arnhemse koffiebranderij die gelooft dat je alleen échte goede koffie kunt maken als je goed bent voor zowel de boeren als onze planeet.



### OP NACALCULATIE

De dranken worden op basis van nacalculatie gefactureerd.



# Jouw eigen pop-up bar



## BELLINI COCKTAIL BAR

Mix je eigen cocktails met deze italiaanse likeur.



## AIX ROSÉ BAR

Wie kent hem niet; AIX Rosé, één van de populairste (met goud bekroonde) rosé wijnen van dit moment. AIX rosé is een premium rosé uit de Provence, gemaakt met geweldige toewijding en passie.



## MEER MOGELIJKHEDEN VOOR JOUW POP-UP BAR

Champagne bar | Gin en Tonic bar





# Sanadome

ALLES ONDER ÉÉN DAK

## HOTEL ★★★★★ SUPERIOR

### EEN HOTELOVERNACHTING IS ALTIJD INCLUSIEF:

- ✓ Uitgebreid ontbijtbuffet
- ✓ Twee dagen onbeperkt toegang tot de Thermen
- ✓ Twee dagen toegang tot fitness in Sanasport Health Club
- ✓ Airconditioning
- ✓ Gratis koffie- en thee faciliteiten

## THERMEN

- ✓ Eigen zoetwaterbron en thermaal zoutwaterbron
- ✓ Elke dag badkledingdag

## BEAUTY & WELLNESS

- ✓ Professionele schoonheidsspecialisten en masseurs
- ✓ Salonmerken o.a. Thalgo, OPI en Marc Inbane

## SANASPORT HEALTH CLUB

- ✓ Een ruime sportzaal met veel lichtinval
- ✓ Life Fitness apparatuur

## MEETING & EVENTS

- ✓ Bijeenkomsten tot in detail verzorgd
- ✓ Onze professionals nemen de organisatie graag uit handen

## RESTAURANTS & PRIVATE DINING

- ✓ Internationale, culinaire mogelijkheden
- ✓ Verschillende restaurants met elk een eigen ambiance

## LOCATIE & BEREIKBAARHEID

- ✓ Slechts 8 minuten van de A73 met de auto
- ✓ Ruim parkeerterrein met 10 oplaadpalen
- ✓ Treinstation op 15 minuten loopafstand en elk kwartier vertrekt er een bus (lijn 8) vanaf Nijmegen CS



## CONTACTGEGEVENS

Sanadome Hotel & Spa  
Weg door Jonkerbos 90  
6532 SZ Nijmegen

024 359 7251  
info@sanadome.nl  
www.sanadome.nl