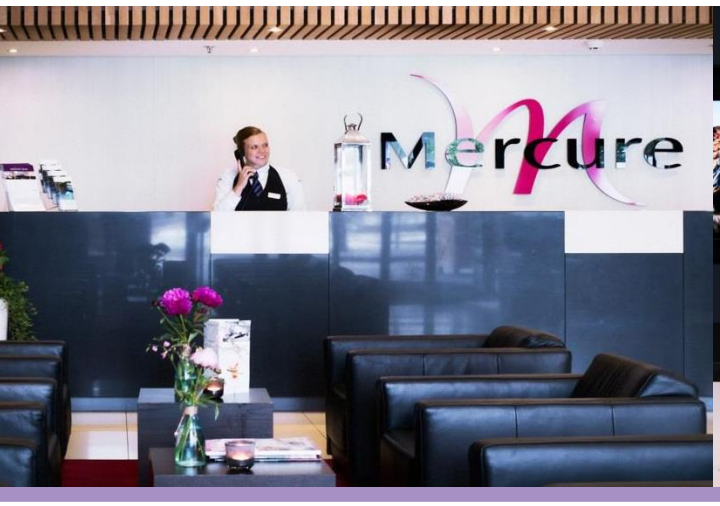
MERCURE

HOTELS



MERCURE MEETINGS 2022

MERCURE HOTEL AMERSFOORT CENTRE

Mercure Hotel Amersfoort Centre, een gastvrij 4-sterrenhotel met een moderne uitstraling. Ontworpen om tegemoet te komen aan de wensen van de hedendaagse gast, kunt u te allen tijde genieten van up-to-date comfort en gebruik maken van de allerlaatste technologische faciliteiten.

Gelegen aan het Eemplein in Amersfoort, op loopafstand van het Centraal Station en de historische binnenstad, vormt dit hotel een ideale ontmoetingsplek, of u nu komt voor een zakelijke bijeenkomst of iets te vieren heeft met vrienden en familie.

Met acht vergaderzalen, twee foyers, een internationaal restaurant en 142 luxe kamers, biedt dit hotel alle mogelijkheden voor een geslaagd event. En niet te vergeten: onze bar **“Timeless”**, waar u onder het genot van een goed glas wijn kunt genieten van een fantastisch uitzicht over de stad. Wij ontvangen u graag in ons restaurant "**Clockwise**" waar onze Chef-kok voor u graag een luxe ontbijtbuffet, een heerlijke lunch of diner bereid.

CAPACITEIT VAN DE VERGADERZALEN IN AANTAL GASTEN:

Zaalnaam	Opp. (m²)	Hoogte	U-shape	Boardroom	Cabaret	Classroom	Theater	Banket	Cocktail
Zaal 1	34 m²	2.90 m	-	10	-	-	-	-	-
Zaal 2	28 m²	2.90 m	-	16	15	6	18	8	30
Zaal 3	34 m²	2.90 m	-	16	15	6	18	8	30
Zaal 4	64 m²	3.00 m	20	24	34	18	54	32	60
Zaal 5	64 m²	3.00 m	20	24	34	18	54	32	60
Zaal 6	64 m²	3.40 m	20	24	34	18	54	32	60
Zaal 7	110 m²	3.40 m	30	34	74	36	106	64	100
Zaal 8	98 m²	3.40 m	28	30	50	25	78	48	90

ZAALHUUR 2022 PER DAGDEEL		
1 dagdeel	2 dagdelen	3 dagdelen
€ 200	€ 350	€ 450
€ 150	€ 250	€ 300
€ 150	€ 250	€ 300
€ 225	€ 400	€ 500
€ 225	€ 400	€ 500
€ 225	€ 400	€ 500
€ 400	€ 750	€ 1.000
€ 400	€ 750	€ 1.000

Combinatie zalen	Opp. m²	Hoogte	U-shape	Boardroom	Cabaret	Classroom	Theater	Banket	Cocktail
Zaal 2 & 3	62 m²	2.90 m	20	24	34	18	54	32	60
Zaal 7 & 8	208 m²	3.40 m	50	58	128	64	247	120	200

1 dagdeel	2 dagdelen	3 dagdelen
€ 225	€ 400	€ 500
€ 650	€ 1.100	€ 1.600

Foyers en Bar	Opp. m²	Hoogte	U-shape	Boardroom	Cabaret	Classroom	Theater	Banket	Cocktail
Foyer 1	238 m²	2.90 m	-	-	-	-	-	50	50
Foyer 2	51 m²	2.70 m	-	-	-	-	-	35	35
Bar	235 m²		-	-	-	-	-	-	250
Restaurant	300 m²	3.00 m	-	-	-	-	-	-	-

Dagdeel	van	tot
Dagdeel 1	08:00	12:00
Dagdeel 2	13:00	17:00
Dagdeel 3	18:00	22:00

Info & Reserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: H8996-RE@accor.com
Vergader- & Conferentiereserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: events.mhac@ihcp.com
Website: www.mercure.com

EEN STIJLVOLLE EN ONBEZORGDE MEETING!
Bij binnenkomst worden uw gasten ontvangen in de ruime foyer. Hier kunnen uw gasten elkaar, voor aanvang van de bijeenkomst, op informele wijze, ontmoeten en in alle rust van diverse soorten koffie of thee genieten. Elektronische informatieborden houden uw gasten op de hoogte van de locatie en de aanvang van de bijeenkomst.

VERGADERZALEN
De acht moderne vergaderzalen bieden ruimte aan verschillende gezelschappen, uiteenlopend van 2 tot 300 gasten. Alle zalen zijn voorzien van een garderobe, minibar, draadloos internet, professionele projectie-mogelijkheden, airconditioning en bieden u veel daglicht. Zaal 7 en 8 beschikken over een beamer en een extra groot projectiescherm, in de overige zalen is een 3D 62-inch lcd-scherm aanwezig.

FACILITEITEN DIE U TER BESCHIKKING STAAN
- Gratis high speed internet in alle zalen en publieke ruimtes
- Zaal 1 tot en met 6, een 3D lcd-scherm van 1,6 mtr. Ø
- Zaal 7 & 8, beamer in combinatie met een projectie scherm (zaal 7 mtr. Ø , zaal 8 mtr. Ø)
- Audiovisuele middelen
- Business-center
- Elektronische display met informatie over uw bijeenkomst
- Ergonomische stoelen
- Flip-over

VERGADERARRANGEMENT 2022 VANAF 15 PERSONEN	4-uurs	4-uurs (lunch)	8-uurs	12-uurs	24-uurs
Gebruik van plenaire zaal			•	•	•
Ontvangst door 'Meeting Host'	•	•	•	•	•
Flipover	•	•	•	•	•
Gratis Wi-Fi	•	•	•	•	•
Versgemalen diverse koffies, thee en verse sappen	•	•	•	•	•
IJswater	•	•	•	•	•
3D LCD-Scherm Ø 1.6 mtr of Beamer met projectiescherm	•	•	•	•	•
Conferencekit	•	•	•	•	•
Schrijfmateriaal	•	•	•	•	•
Gezonde lekkernijen	•	•	•	•	•
Gebruik van frisdrank in de zaal	•	•	•	•	•
Energy break in de ochtend	•	•	•	•	•
Technische support	•	•	•	•	•
Luxe lunchbuffet met Elsenburg brood, een vers gemaakte dag soep en een warm gerecht.		•	•	•	•
Energy break in de middag			•	•	•
Dinerbuffet in restaurant "Clockwise"				•	•
Overnachting in een luxe tweepersoonskamer					•
Continentaal ontbijt buffet in restaurant "Clockwise"					•
Superior arrangement p.p. vanaf	€ 28,50	€ 43,50	€ 63,00	€ 94,50	€ 196,00

Info & Reserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: H8996-RE@accor.com
Vergader- & Conferentiereserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: events.mhac@ihcp.com
Website: www.mercure.com

Culinaire invulling arrangementen

Indien u het vergaderarrangement, inclusief een uitgebreid lunch buffet heeft gereserveerd, dan kunt u vele versbereide producten van ons verwachten. Tijdens de lunch zal onze chef-kok u verrassen met live cooking en u voorzien van heerlijke warme en koude gerechten. U kunt onbeperkt gebruik maken van onze uitgebreide saladebar met dagverse producten zoals diverse slasoorten, noten en zaden en verschillende rauwkost soorten. De volgende gerechten kunt u o.a. terug vinden in uw lunch buffet:

- Diverse vers gebakken broden (Elsenburg*) met boerenboter, olijfolie, zeezout en huisgemaakte tapenade.
- Samengesteld kaasplateau met Goudse belegen kaas, oer-Hollandse geitenkaas, romige Franse brie en Italiaanse buffel mozzarella.
- Charcuterie van diverse vleessoorten zoals vers gesneden rosbief, Italiaanse parmaham, Hollandse boerenham, pittige salami en zijdezachte mortadella.
- Dagverse soep zoals Hollandse tomatensoep, Indische kerrie soep met verse koriander, courgettesoep met Parmezaan, rode linzensoep met kokos en koriander of kippenbouillon met verse kruiden en taugé.
- Verse groenten, zoals gegrilde courgette en aubergine met zongedroogde tomaat, gebakken paksoi met paddenstoelen en ketjap, ratatouille met tomaat of roergebakken groenten van het seizoen.
- Een wisselend warm item per dag, zoals linzencurry met kokos, tomaat en koriander, schnitzelreepjes met spek en bospaddestoelen, runderstoof met zilveruien en ontbijtkoek, Spaanse gehaktballetjes in pikante tomatensaus of gegrilde zalmfilet met witte wijnsaus.
- Geroosterde roseval aardappels, pasta pesto met cherry tomaatjes, tagliatelle met romige basilicumsaus, kruidige noodles, gnocchi met bospaddestoelen en truffel of couscous met krenten en limoen.
- Vers gesneden fruitsalade

** Elsenburg*
Elsenburg brood is voornamelijk zuurdesembrood, in Franse stijl. Er wordt uitsluitend gewerkt met natuurlijke ingrediënten. Meel van de beste kwaliteit, Keltisch zeezout en Amersfoorts grondwater vormen de basis van ieder brood. Het desem, oftewel het moederdeeg, wordt gekoesterd en gevoed. Iedere dag worden de broden met de hand gevormd en daarna vers gebakken. Het brood heeft een lange rijstijd. Dit komt de smaak, structuur en houdbaarheid ten goede. Daarnaast heeft dit een positief effect op de spijsvertering maar het is vooral heel lekker.

Info & Reserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: H8996-RE@accor.com
Vergader- & Conferentiereserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: events.mhac@ihcp.com
Website: www.mercure.com

Maakt u gebruik van het 12-uurs of 24-uurs arrangement, inclusief een diner dan heeft u de mogelijkheid om een 3-gangen diner te kiezen. Onze chef-kok stelt speciaal voor u een seizoensgebonden menu samen, dit varieert dan ook per dag. Het menu bestaat uit een variatie van gerechten onderverdeeld in categorieën vlees, vis en vegetarisch. Als u voorafgaand aan uw bijeenkomst het menu wilt ontvangen is dit natuurlijk mogelijk op aanvraag. Uw gasten krijgen voor aanvang van de bijeenkomst de gelegenheid om een menukeuze door te geven. Onze menukaart verandert ieder seizoen, de gerechten zullen dan dus ook verschillen waardoor u volop kunt genieten van verse seizoens ingrediënten. De volgende gerechten kunnen o.a. geserveerd worden:

Voorgerechten o.a.

- Carpaccio van het huis met Parmezaanse kaas, rucola, gemarineerde tomaatjes afgemaakt met een heerlijke balsamico dressing.
- Huisgerookte zalm met dille hang-op, gemarineerde tomaatjes en kappertjes.
- Boerengeitenkaas met gegrilde paprika, noten en een pesto van rucola.
- Italiaanse rauwe ham met truffelmayonaise, rucola en noten.
- Springrolls, gevuld met rivierkreeft, hoisin en bosui.

Hoofdgerechten o.a.

- Kipsaté met atjar, kroepoek, krokante uitjes en vers gebakken friet.
- Riant belegde hamburger van 100% Black Angus rund met cheddar en bacon met versgebakken friet en huisgemaakte coleslaw.
- Huisgemaakte lasagne bolognese geserveerd met een salade.
- Op de huid gebakken zalm met verse pasta, witte wijnsaus met basilicum en roergebakken groenten.
- Ouderwetse wienerschnitzel met friet en salade uit onze uitgebreide saladebar.
- Egyptische falafel met een huisgemaakte yoghurt-koriander dip, rijst met roergebakken groenten en salade uit onze uitgebreide saladebar.

Nagerechten o.a.

- Huisgemaakte chocolade brownie met fudge en vanille ijs
- Italiaanse vanille panna cotta met limoenijs
- Vers gesneden fruitsalade met vanille ijs en slagroom
- Witte chocolademousse met passievrucht en sorbetijs

Info & Reserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: H8996-RE@accor.com
Vergader- & Conferentiereserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: events.mhac@ihcp.com
Website: www.mercure.com

Geeft u liever de voorkeur aan een dinerbuffet dan is dit uiteraard ook mogelijk. Hierin heeft u de keuze uit de volgende buffetten:

Italiaans buffet

Vers gebakken brood (Elsenburg*) met olijfolie, zeezout en tapenade, tomaat-mascarponesoep, onbeperkt gebruik van onze uitgebreide saladebar met dagverse producten zoals diverse slasoorten, noten en zaden en verschillende rauwkost soorten, rucola en noten, gerookte zalm met mierikswortel crème en wakame, carpaccio met Parmezaan, balsamico en noten, huisgemaakte lasagne bolognese, ossobucco gestoofd in rode wjn, risotto met truffel en Parmezaan en als afsluiter Panna cotta met bramencouilis en tiramisu.

Aziatisch buffet

Ver gebakken brood (Elsenburg*) met olijfolie, zeezout en tapenade, tom kha kai soep, onbeperkt gebruik van onze uitgebreide saladebar met dagverse producten zoals diverse slasoorten, noten en zaden en verschillende rauwkost soorten, rucola en noten, noodlessalade met gamba's, chilipeper en lenteui, gerookte eendenborst met hoisinsaus en krokante uitjes, linzencurry met tomaat en kokos, basmatirijst, krokante kippendijen met sambal badjak en als afsluiter Indische spekkoek en rijstpudding.

Mercure buffet

Vers gebakken brood (Elsenburg*) met olijfolie, zeezout en tapenade, paddestoelensoep, onbeperkt gebruik van onze uitgebreide saladebar met dagverse producten zoals diverse slasoorten, noten en zaden en verschillende rauwkost soorten, gerookte zalm met yoghurt dille hangop, Parmaham met meloen en balsamico, gegrilde kippendijen met rozemarijn en knoflook, zalmfilet met wittewijnsaus, met als afsluiter yoghurthangop met vanille en een pure chocolademousse.

Tijdens het winterseizoen serveren wij het Hollandse winterbuffet met verschillende soorten stampotten. Daarnaast hebben wij in de zomer ons Hollandse zomerbuffet met verschillende frisse gerechten. Vraag gerust naar onze mogelijkheden.

Heeft u geen bijeenkomst gereserveerd bij ons maar wilt u graag met uw gezelschap komen dineren dan bent u uiteraard ook van harte welkom in restaurant '**Clockwise**'. De volgende keuzes zijn los te reserveren voor groepen vanaf 15 personen:

• 3- gangen diner	€ 32,50 p.p.
• 2- gangen diner	€ 24,50 p.p.
• Plate service	€ 19,50 p.p.
• Lunch buffet	€ 19,95 p.p.
• Diner buffet	€ 29,50 p.p.

Graag verzoeken wij u eventuele allergie- of dieetwensen van uw gasten ruim van te voren aan ons door te geven.

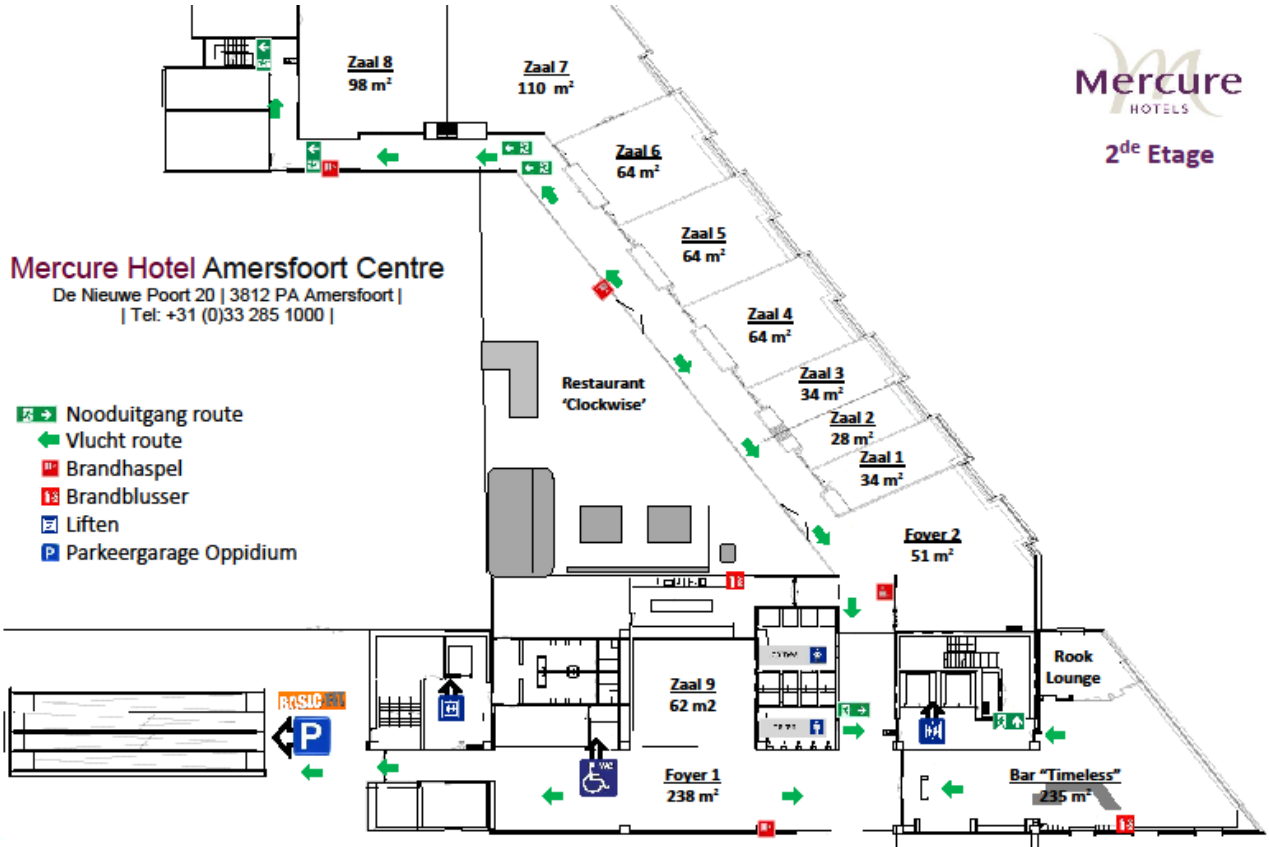
Info & Reserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: H8996-RE@accor.com
Vergader- & Conferentiereserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: events.mhac@ihcp.com
Website: www.mercure.com

Audiovisuele hulpmiddelen

Op het gebied van techniek bestaan vele mogelijkheden, naast de faciliteiten die wij standaard aanbieden zijn wij u ook graag van dienst indien u uw bijeenkomst een ander karakter wilt geven. Samen met onze leverancier voor audiovisuele apparatuur kijken wij graag welke mogelijkheden passen bij uw event. We verzorgen op uw verzoek beeld, licht- en geluidsapperatuur, bieden technische ondersteuning tijdens uw event en maken uw creatief concept tot een succes.

Audiovisuele hulpmiddelen
- Geluidsinstallatie
- Draadloze hand- of reversmicrofoon
- Katheder
- Podium per m2 (vanaf 2 m2)
- Laptop
- Conference call systeem
- Video Conference systeem

Indien u gebruik wenst te maken van audiovisuele hulpmiddelen zullen wij dit op aanvraag toevoegen aan uw offerte.



Info & Reserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: H8996-RE@accor.com
Vergader- & Conferentiereserveringen T: +31 (0)33 2851 000 | E: events.mhac@ihcp.com
Website: www.mercure.com

MERCURE HOTEL AMERSFOORT CENTRE

DE NIEUWE POORT 20
3812 PA AMERSFOORT
THE NETHERLANDS
T: +31 (0)33 285 1000
EMAIL: H8996@accor.com

GDS: Sabre : 174999 – Apollo : 42498 – Amadeus : QYMMER
Worldpan : MRZYM | mercure.com | accorhotels.com

142 KAMERS | 8 VERGADERZALEN
GRATIS WIFI | RESTAURANT | BAR

BEREIKBAARHEID

- **Station:** Noordzijde, 5 minuten lopen naar het hotel
- **Bus:** lijn 2, 3, 4, 74, 76 en 112 stoppen bij het hotel, halte Groningerstraat
- **Auto:** Amsterdam (A1) afrit 12, richting Amersfoort| Zwolle (A28) en Apeldoorn (A1) afrit 8, richting Centrum | Utrecht (A28) afrit Maarn/Doorn, richting Amersfoort, vervolgens Centrum
- **Navigatie adres:** Groningerstraat 46, Amersfoort

Gegarandeerd de beste prijs op mercure.com