

ABDIJ ROLDUC

Vergaderen, feesten en culinair genieten



Hotelkamers

In Abdyhotel Rolduc kunnen uw gasten overnachten in 160 hotelkamers, verdeeld over 2 kamertypes op 3- en 2-sterrenniveau. Voor onze actuele kamerprijzen verwijzen we naar onze website. Voor groepstarieven staat onze afdeling reserveringen voor u klaar.

Vergader- en feestzalen

Abdy Rolduc heeft alles in huis als inspirerende omgeving voor uw vergadering of feest. Ons abdycomplex omvat 16 zalen met een capaciteit van 2 tot 450 personen. De authentieke zalen zijn met respect voor het bestaande gerenoveerd en aangepast aan deze tijd. Ruime gratis parkeergelegenheid en gratis internet (WIFI) in het hele gebouw is voorzien.

Menu's & buffetten

Op culinair vlak biedt Abdy Rolduc legio mogelijkheden: van een Limburgs buffet tot een zelf samengesteld buffet. Een lunchbuffet, een drie-, vier-, of vijfgangendiner, een high tea of een koffietafel. Voor gezelschappen zijn buffetten mogelijk vanaf 25 personen (vanaf € 27,50 per persoon) en menu's vanaf 15 personen (vanaf € 29,50 per persoon). Deze worden voor u in een aparte ruimte gereserveerd. Uiteraard zorgt onze Chef-kok voor een passend alternatief bij eventuele dieetwensen.

Kloosterbrasserie De Kanunnik

In Kloosterbrasserie De Kanunnik kunt u als individuele gast of met een klein gezelschap (tot max. 15 personen) lunchen, dineren of een klein hapje nuttigen. De actuele openingstijden vindt u op onze website.

Abdy Rolduc

Hotel restaurant & conferentieoord
Heyendallaan 82
6464 EP KERKRADE
T: 045-5466888
E: info@rolduc.com
www.rolduc.com

Prijslijst consumpties (feesten & partijen)

Koffie of thee*		€ 2,00
Frisdrank*		€ 2,25
Vruchtensappen (appelsap, jus d'orange)*		€ 2,25
Mineraalwater	fles 0,75L*	€ 6,50
Pils (Brand)	per glas*	€ 2,25
Pils (0,5 ltr)	per glas	€ 5,50
Alcoholvrij bier	per flesje*	€ 3,00
Abdijbier Rolduc	per flesje*	€ 4,50
Jenever*, Vieux*, Els*		€ 3,50
Apfelkorn, Jägermeister		€ 3,50
Port*, Sherry*, Vermouth*		€ 3,50
Campari		€ 5,00
Buitenlands gedistilleerd		€ 4,50
Buitenlandse likeuren vanaf		€ 5,50
Huiswijn wit/rood/rosé*	glas	€ 4,00
	fles	€ 22,50
Rolduc abdijwijn rosé	fles	€ 28,50
Prosecco	fles	€ 29,50
Drankenarrangement 5 uur per persoon		€ 25,50
<i>Omvat alle drank zoals hierboven met een * aangeduid</i>		
Extra uur per persoon		€ 7,50
Borrelarrangement 1 uur per persoon (vanaf 8 personen)		€ 15,00
<i>Alle non-alcoholische dranken inclusief koffie, thee, Brand Pilsener, Rolduc Abdijbier, huiswijnen, Port, Sherry, Vermouth, Jenever en bittergarnituur</i>		
Extra uur (zonder bittergarnituur) per persoon		€ 11,50
Borrelarrangement 1 uur (non-alcoholisch) per persoon (vanaf 8 personen)		€ 11,50
<i>Alle non-alcoholische dranken inclusief koffie, thee en bittergarnituur</i>		
Extra uur (zonder bittergarnituur) per persoon		€ 7,50

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2019.

Prijzen algemeen:

Voor bij de koffie:

Koffie/thee (2 kopjes) en vlaai, per persoon	€ 5,75
Koffie/thee (2 kopjes) en luxe vlaai, per persoon (vanaf 10 personen)	€ 6,50
Limburgse vlaai, per persoon	€ 2,75
Luxe Limburgse vlaai, per persoon (vanaf 10 personen)	€ 3,50
Muffin, per stuk	€ 3,00
Brownie, per stuk	€ 3,50
Assortiment mini-patisserie (Berliner bol, éclair, tompouce, donut), per persoon	€ 4,25
Warme appelstrudel met vanille-saus, per persoon	€ 3,75
Petit four, per stuk vanaf	€ 2,50
Belegde broodjes (witte puntjes), per stuk	€ 3,25
Belegde broodjes (focaccia of ciabatta of Tunnbröd), per stuk	€ 4,50

Hapjes voor bij de borrel/receptie:

Olijven, per persoon	€ 1,75
Nacho's met cheesedip, per persoon	€ 2,75
Abdijkaas, per persoon	€ 3,25
Assortiment mini-bruschettas (2 stuks), per persoon	€ 3,25
Mini-pitta, per stuk	€ 2,25
Mini-hamburger, per stuk	€ 2,50
Mini-wraps, per stuk	€ 2,25
Wraps (zalm, carpaccio of gerookte kip), per stuk van	€ 4,50
Bittergarnituur (5 per persoon), bestaande uit: <i>bitterbal, vlammetje, gehakt-, nasi- en bamiballetje</i>	€ 2,85
Luxe canapés, per stuk (vanaf 25 canapés)	€ 3,25
Abdijhapjes (zure zult, zalm, kaas, worstjes, mosterd), per persoon	€ 5,75

Overig:

Warme snack, per persoon	€ 3,50
Pasteitje, per stuk	€ 6,25
Koffietafel, per persoon	€ 15,50
Koffietafel de luxe, per persoon	€ 19,75
High Tea, per persoon	€ 19,50
Abdijarrangement, per persoon (vanaf 15 personen)	€ 17,50
Historische rondleiding (25 personen per gids)	€ 70,00

Cadeauverpakkingen:

Verschillende abdijbieren (zo lang de voorraad strekt) vanaf	€ 8,95
Rolduc abdijwijn (zo lang de voorraad strekt)	€ 12,50

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2019.

Lunches & diners:

Lunchbuffet "Rolduc", per persoon € 19,75
bestaande uit 2 soorten soep, een warm gerecht (vlees, vis of vegetarisch), seizoenssalades met diverse toppings & dressings, een royaal assortiment van belegde broodjes, focaccia's, wraps, sandwiches, fruitsalade, yoghurt, een dessert, koffie, thee, jus d'orange, appelsap & melk

Dinerbuffet "Rolduc", per persoon € 25,50
bestaande uit salades & toppings, diverse voorgerechtjes (vlees, vis en vegetarisch), een vegetarische soep, een vlees- en vishoofdgerecht, groente van het seizoen, pasta- en aardappelgarnituur en een dessertbuffet

Dinerbuffet "Rolduc" incl. 2 drankjes & 1 kopje koffie/thee, per persoon € 33,00

Buffetten (min. 25 personen):

- * Limburgs buffet, per persoon € 27,50
- * Buffet Ailbertus, per persoon € 27,50
- * Buffet Rolduc, per persoon € 29,50
- * Buffet Fabritius, per persoon € 32,50
- * Buffet Walram, per persoon € 35,50
- * Buffet Embrico, per persoon € 37,50
- * Buffet Rococo, per persoon € 42,50

Menu's (min. 15 personen):

- * 3-gangen (soep, hoofdgerecht, dessert) € 29,50
- * 3-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert) € 35,00
- * 4-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert) € 39,50
- * 4-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert) € 42,50
- * 5-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, kaas, dessert) € 47,50
- * 5-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas, dessert) € 52,50

Drankenarrangement (huiswijn, tafelwater en koffie of thee):

- * bij een buffet of een 3-gangenmenu, per persoon € 14,50
- * bij een 4-gangenmenu, per persoon € 19,50
- * bij een 5-gangenmenu, per persoon € 24,50

Menukaarten "Rolduc", per stuk € 1,50

Barbecue:

Prijs en inhoud op aanvraag

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2019.

Koffietafel:

Standaard:

Diverse soorten belegde broodjes met een beleg van ham, kaas, cervelaat en fricandeau

Mini Berliner bol & chocoladecroissantjes
Limburgse vlaai (1,5 stukje per persoon)

Koffie en thee

€ 15,50 per persoon

Luxe:

Diverse soorten luxe belegde broodjes met een luxe beleg van o.a. rosbief, brie, gerookte zalm

Assortiment van mini-patisserie (Berliner bol, tompouce, éclair, donut)
Limburgse vlaai (1,5 stukje per persoon)

Koffie en thee

€ 19,75 per persoon (vanaf 20 personen)

Supplementen (per persoon)

Pasteitje € 6,25

Kopje soep met stokbrood € 3,75

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2019.

HIGH TEA

Eigenlijk is niets zo ontspannend als in "Engelse sfeer" te genieten van een kopje thee. Wat u ook te vieren heeft: een verjaardag of uw huwelijksdag, met een Engelse High Tea maakt u er een speciaal feest van.

Bij deze High Tea (op basis van reservering) kunt u met uw gasten heerlijk genieten van allerlei soorten thee (of koffie) met alles wat een echte Engelse High Tea zo bijzonder maakt.

Wij presenteren:

Soepje van de dag

Sandwich met kalkoenfilet en truffelcrème
Sandwich met abdijskaas en honing uit onze hertenweide
Wrap met roomkaas en rundvlees
Focaccia met huisgerookte zalm
Quiche

Cupcake
Scones met marmelade uit Eys
Brownie
Minicake
Macaron

Fruitsalade met half geslagen room

Diverse soorten thee

Prijs € 19,50 per persoon (vanaf 20 personen)

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2019.

MENU'S

Wij serveren onderstaande menu's voor gezelschappen vanaf 15 personen.
U kunt zelf uw keuzediner samenstellen (maximaal 2 keuzes per gang).

Uiteraard kan onze Chef-kok ook voor eventuele dieetwensen
een passend alternatief bereiden.

Prijzen zijn per persoon en geldig in 2019.

3-gangen (soep, hoofdgerecht, dessert)	€ 29,50
3-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)	€ 35,00
4-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)	€ 39,50
4-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert)	€ 42,50
5-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, kaas, dessert)	€ 47,50
5-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas, dessert)	€ 52,50
* drankenarrangement (huiswijn, tafelwater en koffie of thee):	
* bij een 3-gangenmenu, per persoon	€ 14,50
* bij een 4-gangenmenu, per persoon	€ 19,50
* bij een 5-gangenmenu, per persoon	€ 24,50

Voorgerechten

Rundercarpaccio met truffelcrème, Parmezaanse kaas en rucola

Huisgerookte zalm met mierikswortelcrème, frisse salade en kruidenkrokant

Vitello tonnato: dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise,
gefrituurde kappertjes en een frisse salade

Geschroeide tonijn gemarineerd met sesamdressing,
wasabi-creme en een sesamkoekje

Auberginecake met gemarineerde groenten, knoflookcroutons en een fijne salade

Cannelloni van rund gevuld met oosters gemarineerde groenten,
wakame en een kleine salade

Soepen

Soep van het seizoen

Runderbouillon of kippenbouillon met soepgroenten

Limburgse mosterdsoep

Tussengerechten

Gebakken zeebaars met groene asperges en antiboise

24 Uur gegaarde kalfssukade met risotto en portsaus

Hoofdgerechten

Gebakken Bommeriger hoenderfilet met gegrilde roseval aardappels en truffelsaus

Diamanthaas met gebakken bundelzwammen,
crème van zoete aardappel en rode portsaus

In zijn geheel gebakken kalfsentrecote met een aardappeltaartje,
gepofte tomaat en rode wijnsaus

Op de huid gebakken barramundi met romige spinazie en hollandaisesaus

Gebakken kabeljauw met witte wijnsaus en een tomaten-pasta-taartje

Portobello gevuld met couscous en geitenkaas en seizoensgroenten

Kaas

Kaasplankje met vruchtenbrood en onze eigen honing

Desserts

Trio van chocolade: mousse, bavarois en brownie

Cheesecake met een gel van rood fruit, crumble en yoghurtijs

Panna cotta van rood fruit met witte chocolademousse en amandelkrokant

Mango-kokos-taartje met gemarineerde ananas en kokosmousse

Koffie met friandises

Buffetten

Limburgs Buffet

Limburgse koude schotel
'Livar' vleesplank met ham, coppa en paté
Gerookte Limburgse beekforel met mierikswortelcrème
Uitgebreide saladebar met dressings en toppings

Limburgse mosterdsoep

Limburgse ham met pepersaus
Zuurvlees
Seizoensgroenten
Roseval aardappels uit de oven

Chocolademousse
Appelgebak
Fruitsalade

€ 27,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Stel zelf uw buffet samen!

Wij serveren onderstaande buffetten voor gezelschappen vanaf 25 personen. U kunt zelf uw buffet samenstellen. U kiest eerst een buffet en dan een inhoud. Uiteraard kan onze Chef-kok ook voor eventuele dieetwensen een passend alternatief bereiden.

Prijzen zijn per persoon en geldig in 2019.

Buffet Ailbertus

3 voorgerechten, 1 soep, 2 hoofdgerechten met 2 sauzen naar keuze, 1 aardappel- of pasta-garnituur, 1 groenten-garnituur, 3 desserts

€ 27,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Rolduc

3 voorgerechten, 1 soep, 2 hoofdgerechten met 2 sauzen naar keuze, 2 aardappel- of pasta-garnituren, 1 groenten-garnituur, 3 desserts

€ 29,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Fabritius

3 voorgerechten, 1 soep, 3 hoofdgerechten met 3 sauzen naar keuze, 1 aardappel- of pasta-garnituur, 1 groenten-garnituur, 3 desserts

€ 32,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Walram

4 voorgerechten, 1 soep, 3 hoofdgerechten met 3 sauzen naar keuze, 2 aardappel- of pasta-garnituren, 1 groenten-garnituur, 4 desserts

€ 35,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Embrico

5 voorgerechten, 1 soep, 3 hoofdgerechten met 3 sauzen naar keuze, 2 aardappel- of pasta-garnituren, 1 groenten-garnituur, 4 desserts

€ 37,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Rococo

4 voorgerechten, 1 soep, 3 hoofdgerechten met 3 sauzen naar keuze, 1 aardappel- of pasta-garnituur, 1 groenten-garnituur, compleet dessertbuffet

€ 42,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Voorgerechten

Vis

Huisgerookte zalm met limoen crème
Gerookte makreel
Gerookte forel met dille-mayonaise
Gegrilde tonijn met Oosterse dressing
In zijn geheel gepocheerde zalm
(€ 2,50 extra per persoon)
Garnalencocktail
Maatjesharing met een gesnipperd uitje
Terrine van vis

Vlees

Rundercarpaccio met truffelcrème en Parmezaanse kaas
Limburgse koude schotel
Vitello tonnato
'Livar' vleesplank: ham, coppa, pâté
Cannelloni van rund met Oosterse gemarineerde groenten
Ham met meloen
Gebakken rosbief met sesamdressing

Vegetarisch

Groentetuintje: hangop van yoghurt met gemarineerde groenten
Salade Caprese: tomaat, mozzarella en basilicum
Gazpacho
Huisgerookte Goudse 48+ kaas met walnoten en rucola
Gegrilde groenten met olijven

*Al onze voorgerechten worden geserveerd met
verschillende salades, dressings en toppings
ambachtelijk gebakken brood en boter*

Soepen

Soep van het seizoen
Romige paprikasoep
Runderbouillon
Kippenbouillon
Limburgse mosterdsoep

Hoofdgerechten

Vlees

Gebakken runderlende
Gebakken kalfsentrecote
Sous vide gegaarde lamsbout
24 uur gegaarde 'Livar' procureur
Gebakken Bommeriger hoenderfilet

*Hierbij kunt u kiezen uit de volgende sauzen:
rode wijn, truffel, Limburgse mosterd of rozemarijn*

Vis

Zalmfilet uit de oven
Gebakken snoekbaars
Gegrilde botervis
Gebakken barramundi

*Hierbij kunt u kiezen uit de volgende sauzen:
antiboise, witte wijn, hollandaise, kreeft*

Vegetarische gerechten

Gevulde courgette met quorn
Ovenschotel van geitenkaas, aubergine, paprika en courgette
Vegetarische lasagne
Ravioli gevuld met geitenkaas en honing
Portobello gevuld met couscous

Aardappel- en pastagarnituur

Aardappelgratin
Roseval aardappels uit de oven
Gebakken krielaardappeltjes
Penne met pesto

Groentegarnituur

Seizoensgroenten
Ratatouille
Wokgroenten
Bloemkool met bechamelsaus

Kazen en desserts

Kaas

5 Soorten kazen
Stroop uit Eys, vruchtenbrood, druiven en noten

€ 1,50 extra per persoon

Desserts

Chocolademousse
Bombe van hazelnootchocolade
Soesjestaart
Bosvruchtentaart
Miserable
Cheesecake
Omelet sibérienne
Fruitsalade
Bavarois

Vergaderarrangementen 2019 (*vanaf 8 personen)

Vergaderarrangement "Standaard" 4-uurs € 14,50 per persoon

- zaalhuur 1 plenaire vergaderruimte (4 uur)
- beschikking over internet & een flip-over met stiften
- notitieblokje met balpen
- onbeperkt koffie, thee en mineraalwater
- pepermuntjes en zuurtjes, koekjes

Vergaderarrangement "Premium" 4-uurs € 22,50 per persoon

- zaalhuur 1 plenaire vergaderruimte (4 uur)
- beschikking over internet & een flip-over met stiften
- beamer inclusief scherm
- notitieblokje met balpen
- onbeperkt koffie & thee, mineraalwater
- 2 soorten vruchtensiroop
- handfruit
- pepermuntjes en zuurtjes, koekjes
- assortiment mini-patisserie bij aankomst (Berliner bol, éclair, mini muffin)

Vergaderarrangement "Standaard+" 4-uurs € 34,00 per persoon

- zaalhuur 1 plenaire vergaderruimte (4 uur)
- beschikking over internet & een flip-over met stiften
- notitieblokje met balpen
- onbeperkt koffie, thee en mineraalwater
- pepermuntjes en zuurtjes, koekjes
- lunchbuffet "Rolduc":
2 soorten soep, een warm gerecht (vlees, vis of vegetarisch), seizoenssalades met diverse toppings & dressings, een royaal assortiment van belegde broodjes, focaccia's, wraps, sandwiches, fruitsalade, yoghurt, een dessert, koffie, thee, jus d'orange, appelsap & melk

Vergaderarrangement "Premium+" 4-uurs € 42,00 per persoon

- zaalhuur 1 plenaire vergaderruimte (4 uur)
- beschikking over internet & een flip-over met stiften
- beamer inclusief scherm
- notitieblokje met balpen
- onbeperkt koffie & thee, mineraalwater
- 2 soorten vruchtensiroop
- handfruit
- pepermuntjes en zuurtjes, koekjes
- assortiment mini-patisserie bij aankomst (Berliner bol, éclair, mini muffin)
- lunchbuffet "Rolduc":
2 soorten soep, een warm gerecht (vlees, vis of vegetarisch), seizoenssalades met diverse toppings & dressings, een royaal assortiment van belegde broodjes, focaccia's, wraps, sandwiches, fruitsalade, yoghurt, een dessert, koffie, thee, jus d'orange, appelsap & melk

Vergaderarrangement "Standaard+" 8-uurs € 39,00 per persoon

- zaalhuur 1 plenaire vergaderruimte (8 uur)
- beschikking over internet & een flip-over met stiften
- notitieblokje met balpen
- onbeperkt koffie, thee en mineraalwater
- pepermuntjes en zuurtjes, koekjes
- lunchbuffet "Rolduc":
2 soorten soep, een warm gerecht (vlees, vis of vegetarisch), seizoenssalades met diverse toppings & dressings, een royaal assortiment van belegde broodjes, focaccia's, wraps, sandwiches, fruitsalade, yoghurt, een dessert, koffie, thee, jus d'orange, appelsap & melk

Vergaderarrangement "Premium+" 8-uurs € 48,00 per persoon

- zaalhuur 1 plenaire vergaderruimte (8 uur)
- beschikking over internet & een flip-over met stiften
- beamer inclusief scherm
- notitieblokje met balpen
- onbeperkt koffie & thee, mineraalwater
- 2 soorten vruchtensiroop
- handfruit
- pepermuntjes en zuurtjes, koekjes
- assortiment mini-patisserie bij aankomst (Berliner bol, éclair, mini muffin)
- lunchbuffet "Rolduc":
2 soorten soep, een warm gerecht (vlees, vis of vegetarisch), seizoenssalades met diverse toppings & dressings, een royaal assortiment van belegde broodjes, focaccia's, wraps, sandwiches, fruitsalade, yoghurt, een dessert, koffie, thee, jus d'orange, appelsap & melk

* Bij minder dan 8 personen wordt een zaalhuur-supplement berekend van € 50,00 per dag.

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2019.

Zalen: capaciteit & zaalhuur (indien geen vergaderarrangement of als subruimte)

Aula Major (max. 450 personen)	€ 450,00
Aula Minor (max. 200 personen)	€ 200,00
Zaal 1, 2 en 4 (max. 100 personen per zaal)	€ 175,00
Zaal 6 (max. 80 personen)	€ 200,00
Zaal 3 en 14 (max. 25 personen)	€ 100,00
Zaal 11 en 12 (max. 16 personen)	€ 100,00
Zalen 7, 8, 9, 9A, 10, 13 (max. 10 personen) **	€ 75,00

Bij de zaalhuur is 1 flipover en internet-toegang (WIFI) inbegrepen.

*** als subruimte € 50,00 (in combinatie met 1 plenaire zaal)*






Audiovisuele apparatuur*:

Beamer incl. scherm < 30 personen	€ 50,00
Beamer incl. scherm 30 – 75 personen	€ 100,00
Beamer incl. scherm > 75 personen	€ 200,00
Laptop	€ 50,00
Geluidsinstallatie met 1 kabelmicrofoon	€ 75,00
Geluidsinstallatie met 1 handhold- of reversmicrofoon	€ 125,00
Extra microfoon, vanaf	€ 20,00
Whiteboard of prikboard	€ 7,00
Laserpointer	€ 15,00
Extra flipover + stiften	€ 15,00

* De prijzen van de audiovisuele apparatuur zijn indicatief. Graag sturen we een offerte op maat.

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2019.

Overzicht vergaderzalen & mogelijke opstellingen

Zaal	 U-vorm	 Cabaret	 Carré	 School	 Theater	Prijs per dag (bij losse prijzen)
Aula Major					450	€450
Aula Minor	46	120	50	72	220	€200
Zaal 1	40	72	50	68	110	€175
Zaal 2	40	72	50	68	110	€175
Zaal 3	12	24	16	16	25	€100
Zaal 4	40	72	50	60	110	€175
Zaal 6	30	72	30	40	90	€200
Zaal 7,8,9, 9A & 10*			12		15	€ 75
Zaal 11	14	24	18	14	25	€100
Zaal 12	12	24	16	14	25	€100
Zaal 13*	10	24	12	14	20	€ 75
Zaal 14	20	20	24	20	25	€100

* Bij gebruik in combinatie met een plenaire zaal bedraagt de zaalhuur van deze subruimte €50.

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2019.