

**Puur, eerlijk en ambachtelijk**

**Driessen**  
**SmaakVermaak**  
kookstudio - events - catering

Marconibaan 42H - 3439 MS Nieuwegein - 030 6919981 - [www.driessensmaakvermaak.nl](http://www.driessensmaakvermaak.nl)



**Onze mogelijkheden...**



05..... Lunch

09..... Borrel

11..... Dineren

15..... Buffetten

19..... Chef aan huis

21..... Steenoven

23..... Barbecue

27..... Dranken

29..... Kookworkshops

33..... Vergaderlocaties

37..... Catering op maat

41..... Externe locaties / verhuur

43..... Praktische info



**Een  
compleet  
verzorgde lunch...**

Onze specialiteit: De 'La Collina lunch' €14,95 p.p.

## Wij zijn trots op ons brood

Eerlijk, lekker en ambachtelijk, vrij van E-nummers en rijk van smaak.

We serveren per persoon 2 kwarten van een grote Italiaanse bol en 1 sandwich van 2 plakken ambachtelijk boerenbrood.

Wij maken een selectie van de belegsoorten en beleggen het brood standaard met 60% kaas/vega, 20% vleeswaren en 20% vis.

Heeft u een wens, dieet of allergie?  
Laat het ons weten.

We maken de lunch compleet met Schulpsappen, biologische melk, handfruit.

Hierbij kiest u een salade, quiche of soep.

## Belegsoorten

- Boerenkaas met gegrilde groenten
- Huisgemaakte tonijnsalade
- Brie, walnoten en honing
- Buffelmozzarella, pesto en tomaat
- Parmaham, buffelmozzarella en pesto
- Vitello tonnato; Kalfsmuis met tonijnmayonaise
- Carpaccio, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en balsamico
- Kiprollade met roomkaas en komkommer
- Achterham, boerenkaas, salami en tomaat
- Gerookte zalm met roomkaas
- Parmaham, gorgonzola en tomaten tapenade
- Chorizo, milde salami en roomkaas
- Gegrilde aubergine, artisjok en tomaten tapenade (vegan)



## Lunchuitbreidingen

- Vers fruit salade €2,50 p.st.
- Salade van het seizoen €2,50 p.p.
- Soep\* €3,00 p.p.  
Afwisselende soep, gemaakt van seizoenproducten
- Huisgemaakte groentequiche\* €3,00 p.st.

*\*Warm, vanaf 10 personen te bestellen.*

*Heeft u een wens, dieet of allergie? Laat het ons weten.*

## La Collina lunchpakket €10,95 p.p.

Per stuk verpakt lunchpakket, in lunchtasje, gevuld met:

- 2 kwarten van een grote Italiaanse bol\*
- 1 sandwich van 2 plakken ambachtelijk brood\*
- Handfruit
- Candybar
- Flesje Schulp sap

*\*Afwisselend en divers belegd (zie de "La Collina lunch")*





**Gezellig  
samen borrelen...**



## Mediterrane antipasti €5,50 p.p.

Mooie schalen met lekkernijen zoals olijven, peppersweets, cipollini uitjes, noten, zontomaatjes, verschillende kazen, Italiaanse salami en Parmaham.

Geserveerd met ambachtelijk brood en verschillende tapenades.

## Luxe warme amuse €2,25 p.st.

- Rolletje van gegrilde aubergine en zontomaat
- Albondigas; Rundergehaktballetjes in tomaat -oreganosaus
- Gevulde champignons
- Mini quiche van verschillende groenten
- Yakitori kipspiesjes
- Involtini spies; Kippendij, omwikkeld met Parmaham

*Vanaf 40 stuks te bestellen.*

## Luxe koude amuse €1,75 p.st.

- Geitenkaas, honing, walnoot
- Creperolletje, bresaola en balsamico
- Parmaham met tomatentapenade
- Spiesje met gorgonzola en rode biet
- Spiesje met mozzarella, cherrytomaat en olijf
- Creperolletje zalm en kruidenkaas
- Gemarineerde gamba's
- Paprika met roomkaas
- Gerookte kipfilet met truffelmayonaise
- Carpaccio, Parmezaanse kaas en balsamico
- Salamicornetje met bieslook kruidenkaas

*Vanaf 40 stuks te bestellen.*

## Borrelplank €10,95 p.p.

Een combinatie van onze antipasti, 3 amuses p.p. en zoutjes en nootjes. Geserveerd met ambachtelijk brood en tapenades.

A close-up photograph of a hand holding a silver fork over a plate of food. The food includes a slice of white cheese, green leafy vegetables, and red tomatoes. The background is dark and out of focus, showing a person's face and a knife on a table.

**Lang tafelen  
met de  
heerlijkste gerechten...**

## Italiaans tafelen €37,50 p.p.

Antipasti met ambachtelijk brood en tapenade

il primo; Kies uw voorgerecht

- Vitello tonnato; Kalfsmuis met tonijnmayonaise
- Caprese; Buffelmozzarella, tomaat en pesto
- Carpaccio met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en balsamico blase

il secondi; Shared dining, u krijgt alle onderstaande gerechten

- Involtini; Kippendij gevuld met pesto & kaas, omwikkeld met Parmaham
- Zeebaars filet 'en papillot'
- Potata al forno; Aardappeltjes uit de oven
- Risotto met seizoensgroenten
- Gegrilde groenten salade met olijfolie, balsamico azijn.
- Frisse venkelsalade met rode biet
- Pasta salade met citroenmayonaise

il dolce; U krijgt de volgende desserts

- Huisgemaakte tiramisu
- Salade van vers seizoenfruit



*Wij serveren de gerechten op servies. De koude gerechten zijn klaar om geserveerd te worden, de warme gerechten warmt u zelf op. We leveren extra borden en 2e bestek voor het hoofdgerecht mee.*



**Een  
buffet  
is keus genoeg  
voor iedereen...**

## Pasta buffet €19,50 p.p.

*Vanaf 10 tot 30 personen kiest u 2 gerechten.*

*Vanaf 30 personen kiest u tot 4 gerechten:*

- Lasagne Bolognese
- Pasta met paprika, aubergine, courgette, champignons en tomatentapenade
- Pasta carbonara
- Vegetarische lasagne
- Tortellini met kaasvulling en pesto-roomsaus
- Lasagne van zalm en spinazie
- Pasta penne met kippendij, salie, pijnboompitten en citroen
- Cannelloni gevuld met ricotta, spinazie, rozijntjes, pijnboompitjes en citroen
- Pasta penne met groene asperges, paprika, gorgonzola en olijventapenade
- Pasta penne met pancetta, broccoli, tomaat, rode ui en knoflook

*Inclusief ambachtelijk brood, tapenade en een salade.*

## Buffet "La Collina" €27,50 p.p.

### Koude gerechten

- Ambachtelijk brood met tapenades
- Salade van mozzarella, tomaat, kapperappeltjes en pesto
- Gegrilde groenten salade met olijfolie, witte balsamico azijn en verse kruiden

### Warme gerechten

- Involtini; Kippendij gevuld met pesto en kaas, omwikkeld met Parmaham
- Zeebaars filet 'en papillot'
- Risotto van het seizoen
- Verdure mixte; Gebakken en geblancheerde groenten
- Pasta met paprika, aubergine, courgette, champignon en tomaat-basilicumsaus



# Keuze buffet €24,50 p.p.

*Vanaf 10 tot 30 personen kiest u 2 hoofdgerechten en tot 3 bijgerechten.*

*Vanaf 30 personen kiest u tot 3 hoofdgerechten en tot 5 bijgerechten:*



## Hoofdgerechten

- Involtini; Kippendij gevuld met pesto & kaas, omwikkeld met Parmaham
- Albondigas; Rundergehaktballetjes in een tomaat-oreganosaus
- Varkenshaas in truffel-roomsaus
- Zeebaarsfilet 'en papillot'
- Pollo Limone; Kippendij in frisse citroensaus
- Kipsaté van huisgemarineerde kippendij geserveerd met pindasaus
- Zalmfilet met verse spinazie en witte wijn saus
- Cannelloni met ricotta-spinazie vulling
- Melanzane di Parmigiana; Ovenschotel van aubergine, vegetarisch
- Aloo Gobi; Aardappel curry met bloemkool en haricots verts (vegan)

## Bijgerechten

### Aardappels en rijst

- Aardappeltjes uit de oven
- Aardappelgratin met Parmezaanse kaas
- Risotto funghi
- Risotto courgette
- Basmatirijst met doperwtjes en saffraan

### Groenten

- Toscaans gekruide champignons en paprika's
- Gebakken en geblancheerde groenten
- Knoflookboontjes met zongedroogde tomaat

### Salades

- Frisse salade van venkel
- Tomatensalade met rode ui en kapperappeltjes
- Pastasalade met citroenmayonaise
- Groene salade met Italiaanse dressing

- Brood met dip
- Grove tomatensalade
- tonijnsalade
- groene salade met gäitenkaas
- aardappelgratin
- toscane champignons
- gebakken groente
- oven schotel van aubergine
- ~
- Vorhenshaasjes in pesto room-  
sauce
- kippendyen gevuld met caper-  
sauce
- omwikkeld in ham met zachte  
kaassaus





## Tapas buffet €27,50 p.p.

### Koude gerechten & antipasti

- Ambachtelijk brood met tapenades
- Meloen met Parmaham
- Kalamata olijven
- Zongedroogde tomaten, cipollini-uitjes
- Peppersweets met roomkaas
- Diverse mediterrane kazen en vleeswaren.

### Salades

- Gegrilde groenten salade met olijfolie, witte balsamico azijn en verse kruiden
- Tomatensalade, rode ui en kapperappeltjes
- Frisse salade met venkel

### Warme gerechten

- Kippendij in citroensaus
- Rundergehaktballetjes in tomaat-oreganosaus
- Patatas bravas
- Toscaanse gekruide champignons

## Desserts €5,50 p.st.

- Huisgemaakte chocolade mousse
- Huisgemaakte tiramisu
- Italiaanse liefde; Mascarpone, boerenjongens en advocaat
- Pannacotta met een rodevruchtencoulis
- Dessert Verona; Mascarpone, honing, kaneel, walnoten en chocolade
- Salade van seizoensvruchten

Ook te bestellen als minidesserts: €6,75 (3 st.).

## Kaasplankje €6,50 p.p.

### Drie kazen

- Parmezaanse kaas
- Boerenkaas van Ravenswaard
- Gorgonzola

Geserveerd met vijgenbrood, walnoten en stroop.

*Onze buffetten leveren wij in mooie schalen, mandjes e.d., warme items in chafingdish of hotpot. Inclusief borden en (opschep)bestek.*

A photograph of two men in black chef uniforms in a kitchen. The man on the left is smiling and grinding pepper from a large wooden mill into a pan of food. The man on the right is also smiling and looking at the pan. The kitchen has a stainless steel countertop, a gas stove with a silver pot, and a tray of bread in the background. The text 'Haal onze ambacht in huis...' is overlaid on the left side of the image.

Haal  
onze  
ambacht  
in huis...

## Chef aan huis, vanaf €95,00 p.p.

Haal onze ambacht in huis... Hoe werkt dat: Wij stemmen het menu, en uw speciale wensen, persoonlijk met u af. Op de afgesproken dag komt één van onze vaste chefs bij u thuis koken. Zij verzorgen niet alleen een heerlijk menu maar zorgen ook voor een bepaalde mate van entertainment. Ze vertellen graag over wat ze doen, hoe ze voor u koken en over de achtergrond van hun producten.

Dus vinden u en uw gezelschap het leuk om een gezellige persoonlijkheid in huis te halen? Dan bent u bij Driessen SmaakVermaak aan het juiste adres!

Servies, bestek, servetten, tafelkleed en tafelaankleding worden meegenomen. U krijgt gedurende de avond 6 gangen geserveerd. Als het diner klaar is wordt de keuken netjes en schoon achtergelaten. Kortom: een avond thuis uit eten.





**Pizza  
is altijd  
een goed idee...**

## Pizza oven arrangement €400,00

Verse pizza's met beleg naar keuze uit onze houtgestookte steenoven!

De oven is op iedere locatie in te zetten. Inclusief 20 pizza's van huisgemaakt deeg, tomatensaus, gevarieerd beleg én de materialen, de pizzabakker en transport.

## Uit te breiden met

- Saladebar €3,50 p.p.
- Drankenarrangement vanaf €7,50 p.p.
- Minidessert €2,50 p.st.

## Gelatobar €200,00

Reserveer onze ijskar, inclusief Italiaans schepijs, hoorntjes / bakjes, slagroom, spikkels (genoeg voor 40 personen) én onze ijscoman- of vrouw.





## BBQ "La Collina" €27,50 p.p.

### Bijgerechten

- Ambachtelijk brood met tapenades
- Knoflook-, cocktail- en pindasaus
- Watermeloen, olijfjes, komkommer en snoeptomaatjes
- Frisse salade van venkel
- Pastasalade met citroenmayonaise
- Tomatensalade met rode ui en feta

### Van de Barbecue

- Hamburgers met broodjes, ui, komkommer, tomaat en ijsbergsla
- Huisgemaakte kipsaté van kippendij
- Zeebaars "en papillot"
- Merquez worstjes
- Gepofte aardappel met roomkaas
- Maïskolf van de grill
- Toscaanse champignons
- Vegetarische burgers

*Inclusief gasBBQ, gasfles en materialen*

## BBQ en Kamado €39,50 p.p.

### Bijgerechten

- Ambachtelijk brood met tapenades
- Knoflook-, cocktail- en pindasaus
- Watermeloen, olijfjes, komkommer en tomaatjes
- Gegrilde groenten salade
- Pastasalade met citroenmayonaise

### Van de Kamado

- Bavette; Mager en mals rundvlees
- Brisket; Mals stukje rundvlees met eigen rub
- Warm gerookte zeebaars

### Van de barbecue

- Huisgemaakte kipsaté van kippendij
- Runderhamburgers met een geroosterd broodje, ui, tomatenketchup en mayonaise
- Gegrilde courgette gevuld met feta kaas
- Toscaanse champignons
- Gepofte aardappel met roomkaas

*Inclusief Kamado, gasBBQ, gasfles en materialen*



Avogel  
Herbamare  
original  
Kruidentzout  
Herbes aux herbes  
Alle kruiden/herbes

THE ORIGINAL & GENUINE  
LEA & PERRINS  
Worcestershire  
SAUCE  
"Brings food alive!"  
18



# Barbecue & workshop

'Natuurlijk Vleesch' €99,95 p.p.

Leer alles over de herkomst van ons vlees.

U start met een glas prosecco en antipasti met ambachtelijk brood met tapenades.

De chef start met uitleg en geeft een demonstratie van het verwerken van het vlees, als u wilt kunt u actief meedoen.

Vervolgens geniet u van het diner dat we als walking dinner serveren.

## Menu

- Wagyu hamburgers met een geroosterd broodje, gebakken uien, groene asperge en mosterdmayonaise
- Franse maïskip volgens 'beercan chicken lemon' bereiding
- Gerookte zeebaars geserveerd met gegrilde groente salade
- Bavette of brisket van de Kamado met krieltjes en gepofte tomaat
- Dessert: Warme 'moelleux au chocolat'





**Kom  
bij ons koken...**

## Welkom bij de kookstudio van Driessen SmaakVermaak

Wij ontvangen u met een drankje en antipasti, dan neemt de kok de avond met u door. De avond zal 4 tot 5 uur duren (vooraf bespreken we de tijden en uw wensen).

Wij richten een aantal werkplekken in, verdelen het gezelschap in groepjes. We begeleiden u met het maken van de verschillende gerechten en de nodige voorbereidingen.

We eten met z'n allen en wisselen dit weer af met de werkzaamheden voor de volgende gangen; Een gezellige, leerzame en smaakvolle avond samen met collega's, vrienden of familie in een informele sfeer.

*Een aanrader als teamuitje of ter afsluiting van een vergadering in onze kookstudio.*

## Ons meest gekozen aanbod

- Mediterrane workshop; Geniet van de smaken uit het Middellandse zeegebied €74,95 p.p.
- Italiaanse workshop bv: pizza, pasta, ossobucco, tiramisu en cantuccini maken €74,95 p.p.
- Masterclass BBQ; De chef leert u alle technieken €79,00 p.p.
- Barista en patisserie workshop; Leer koffie maken als een barista en maak hierbij zoete lekkernijen zoals bonbons, madeleines en scones €39,50 p.p.
- Wild vlees workshop; Onze specialiteit! €79,00 p.p. (zie uitleg pagina 29)



# Wild Vleesch Workshop

Na uitleg, zoals over waar het wild is geschoten, de leeftijd en het leefgebied, gaan we aan de slag: Villen, uitbenen en dan in “technische delen” verdelen: Spierstuk, dikke lende, platte bil, bovenbil uit de achterpoten, de rug, ribben en de voorpoten.

Weet u al waar de kogel zit? Dat stuk waar de kogelbiefstuk van gesneden wordt? We laten het u tijdens deze workshop allemaal zien. Sterker nog, u kunt het zelf uitsnijden!

## Menu suggestie

- *Steak tartaar van reerug*
- *Wild bouillon getrokken van de botten*
- *Reebiefstuk met zelfgemaakte friet en gegrilde groenten*
- *Braadworstjes van ree en wildzwijn*
- *Zelfgemaakte tiramisu met cantuccini koekjes*

*Tip voor jagers: U kunt bij ons ook uw eigen geschoten wild verwerken.*





**Wat wilt u drinken?**



## Arrangementen

Excl. personeel, op nacalculatie, vanaf €7,50 p.p.p.u.

Wij verzorgen de drankjes, na afloop nemen we de volle flessen retour en berekenen de open flessen.

Incl. personeel, op nacalculatie, vanaf €9,50 p.p.p.u.

Onze medewerkers serveren de drankjes. We rekenen een minimale omzet, als dat bereikt is turven we de overige drankjes.

Incl. personeel en een vast bedrag p.p. vanaf €10,50 p.p.p.u.

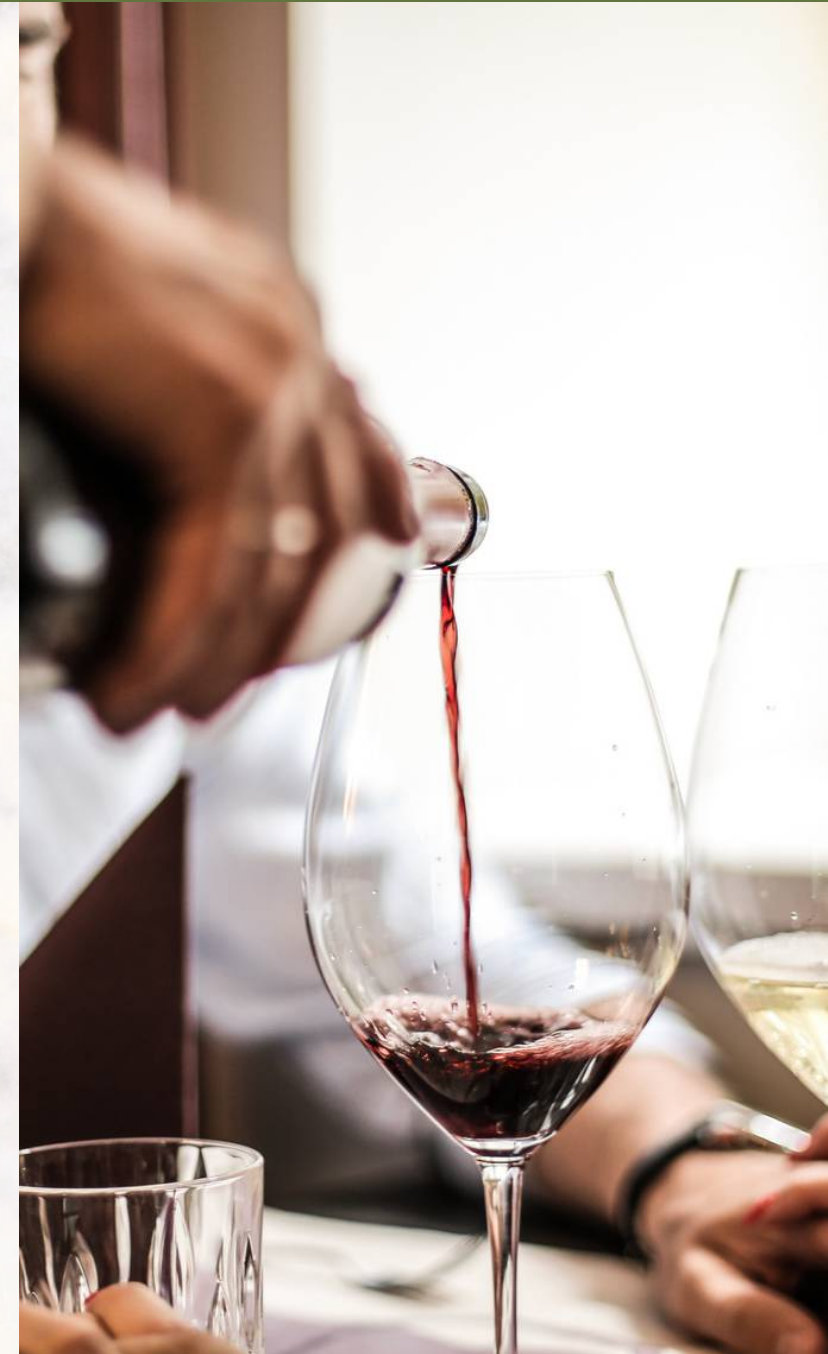
Onze medewerkers serveren de gasten onbeperkt drankjes. Achteraf komt u niet voor verrassingen te staan.

## Ons assortiment

- Rode wijn, witte wijn en rosé
- De Leckere speciaalbier
- Heineken, Heineken 0.0 en Radler 0.0
- Frisdranken, bruisend en plat water
- Schulpsappen
- Optioneel; Koffie en thee

*Dranken verzorgen wij inclusief glaswerk.*

*Heeft u speciale wensen? Vraag ons naar de mogelijkheden.*





**Meetings and more...**



## De "U-trechter"

Vergaderen in een voormalige zandtrechter in hartje Utrecht: U heeft de volledige beschikking over een trechter en dus veel privacy. U maakt gebruik van een unieke en inspirerende locatie met rondom uitzicht en veel daglicht.

De ruimtes zijn zeer geschikt voor bijeenkomsten, vergaderingen, (directie) overleg, trainingen, presentaties, meetings en private dining.

De U-Trechters bevinden zich bij de veilinghaven, op loopafstand van het centraal station en het centrum van Utrecht.



## Vergaderarrangementen

Versgemalen bonenkoffie, thee, frisdranken, sappen, zoete lekkernij, koekjes, snoepjes en handfruit €9,50 per dagdeel p.p..

Lunch vanaf €15,- p.p..

### Huurprijs

- 1 dagdeel €350,-
- 2 dagdelen €495,-
- 3 dagdelen €695,-

*Standaard zijn faciliteiten zoals flipover, beamer, presentatiescherm en wifi bij de prijs inbegrepen.*

*Bij een geslaagde meeting hoort ook smaakvolle catering. Wilt u afsluiten met een gezellige borrel of een heerlijk diner? Wij verzorgen dit graag.*

*Kijk voor meer info op [www.ruimteutrecht.nl](http://www.ruimteutrecht.nl).*



# De kookstudio

Centraal gelegen in Nieuwegein, goed bereikbaar vanaf diverse uitvalswegen, in de driehoek van de A12, A2 en A27, met voldoende gratis parkeergelegenheid. De catering is uiteraard goed verzorgd, we zijn tenslotte een kookstudio! Standaard zijn faciliteiten zoals flipover, wifi, presentatiescherm en beamer bij de prijs inbegrepen.

## Vergaderarrangementen

### 1 dagdeel inclusief faciliteiten

- Huurprijs t/m 10 personen €175,00
- Elke persoon extra €12,50 p.p.
- Koffie, thee, sap, frisdrank en koekjes €7,50 p.p.
- La Collina lunch €14,95 p.p.

### 2 dagdelen inclusief faciliteiten

- Huurprijs t/m 10 personen €300,00
- Elke persoon extra €25,00 p.p.
- Koffie, thee, sap, frisdrank, koekjes én lunch €19,50 p.p.

*Bent u op zoek naar een creatieve manier om de dag af te sluiten? U kunt bij ons bijvoorbeeld een kookworkshop volgen of pizza's bakken op de steenoven. Vraag ons naar de mogelijkheden.*





**Er is altijd een reden  
voor een feestje...**

## Feest met familie, vrienden of buren?

Een middagborrel in de tuin, dineren in een wijngaard, of juist dansend de avond in.

Wij verzorgen dit graag...

Denk aan onze hout gestookte pizza oven om verse pizza's te bakken, ook leuk voor kinderen, ze mogen meehelpen met het deeg rollen en hun eigen pizza beleggen.

In combinatie met hamburgers van de Kamado of bbq? Een buffet of walking dinner? Of uw feest in festival vorm? Het kan bij ons allemaal!

## Optimaal genieten

Wij helpen u graag met de catering, maar ook met een locatie, de aankleding, decoratie, DJ of band. Wij werken samen met bijzondere en unieke locaties en lokale ondernemers. Naast de catering regelen we de inhuur van meubilair, materialen, muziek: alles om uw dag compleet en zorgeloos te maken.

Weet u dat onze kookstudio ook te huur is voor uw feestje?

*Tijdens een persoonlijk gesprek kunt u aangeven wat uw wensen zijn, dan maken wij hiervoor een offerte op maat.*



## Bruiloften

Wij hebben ruime ervaring in de organisatie en uitvoering van bruiloften, zowel bij mensen thuis als op locatie. Een informele setting in de tuin? Of een unieke locatie? De beste wijnen, een 5-gangen diner en de smakelijkste amuses? Wij doen het!

Wij bespreken uw feest graag in een persoonlijk gesprek, zo kunnen wij uw wensen vorm geven en krijgt u alvast een idee bij onze catering, dat kan bij ons in de kookstudio maar ook op uw trouwlocatie.

## Uitvaart & condoleance

Catering naar wens op de uitvaart van uw naaste? Wij begrijpen hoe we dit voor u kunnen organiseren. Denk aan koffie en thee met een gepersonaliseerde lekkernij of dranken met een huisgemaakte amuse.

Vindt u het fijn om na afloop met elkaar te dineren? Dat kan op een locatie naar wens, maar ook bij u thuis. Alles is mogelijk.

Wij zijn flexibel, persoonlijk, we begeven ons op de achtergrond waar nodig, en pakken aan op het juiste moment.





Op den Brink



## Verhuurservice

Wat heeft u nodig voor uw feest? Een kok en bediening? Een mooie ballonnen boog, muzikanten, of een springkussen? We regelen het graag voor u. Hulp nodig met de opbouw, plaatsing of versiering? We komen u graag helpen!

Wij gebruiken eigen materialen maar werken ook samen met verschillende verhuurbedrijven. Laat ons weten wat uw ideeën zijn dan maken we graag een offerte op maat.

## Externe locaties

- U- Trechters, Utrecht
- Kasteel Rijnhuizen, Nieuwegein
- Fundatie van Renswoude, Utrecht
- Het Beauforthuis, Austerlitz
- Wijngaard Hoog Beek en Royen, Zeist
- Studio 19C, Schalkwijk
- Vliegbasis, Soesterberg
- Oosterkerk, Zeist
- Lunet aan de snel, Schalkwijk





## Bestellen

Bestellingen ontvangen wij graag minimaal één dag van te voren. Heeft u een wens, dieet of allergie, dan kunt u dit aangeven. Bestellen kan heel makkelijk online: [www.driessensmaakvermaak.nl](http://www.driessensmaakvermaak.nl)  
U kunt ons ook mailen, bellen, appen, of kom gezellig langs, u bent van harte welkom!

## Betalen

U kunt bij ons pinnen, contant betalen, online afrekenen of wij sturen u een factuur. Bij opdrachten boven €500,00 vragen wij een aanbetaling van 50% van het geoffreerde bedrag. Op alle bestellingen en leveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing.  
Vermelde prijzen zijn exclusief BTW.

## Bezorgen

Wij bezorgen in en rond Nieuwegein en een brede straal (ca 30 km) eromheen. Daarbuiten in overleg.  
Bestellen kan vanaf €100,00. Vanaf €200,00 rekenen wij geen bezorgkosten.  
Bent u, of wordt u een regelmatig bestellende klant? Dan maken we graag een eigen online bestelpagina, speciaal voor u met afspraken op maat.

We leveren onze catering in houten kistjes, servies, schalen en/of planken i.p.v. disposable.  
Warm eten bezorgen we in chafingdishes, inclusief borden en (opschep)bestek.



## Hoe doen we dat?

Onze producten zijn vers, ambachtelijk, huisgemaakt, met liefde en met respect voor natuur en milieu bereid.

De kookstudio is ook onze productielocatie waar we alles zelf bereiden, dit geeft ruimte voor maatwerk.

Als specialiteit hebben we de Mediterrane keuken, de "La Collina" lunch en (wild) kookworkshops.

We werken samen met unieke locaties en lokale ondernemers; Samen staan we sterker.

Ook helpen we graag bij de organisatie van uw bijeenkomst, naast catering regelen wij met plezier alles daarom heen.

Wij staan voor u klaar...





**Driessen**  
**SmaakVermaak**  
kookstudio - events - catering

## Driessen SmaakVermaak

“Puur, eerlijk en ambachtelijk”

Driessen Kookstudio BV:

Driessen SmaakVermaak | La Collina catering | Natuurlijk Vleesch

Marconibaan 42 H | 3439 MS Nieuwegein

T +31 (0) 306919981 | M +31 (0) 6 10905016

info@driessensmaakvermaak.nl | www.driessensmaakvermaak.nl |

www.natuurlijkvleesch.nl | www.lacollina.nl

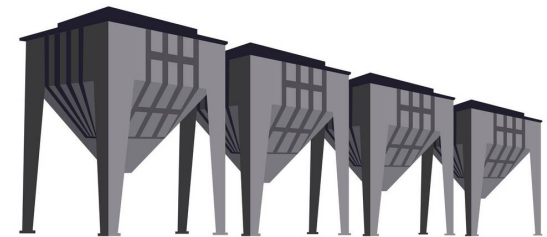
## RuimteUtrecht Meetings & More

“RuimteUtrecht geeft ruimte aan ideeën”

Veilinghavenkade 4 - 8 | 3521 AK Utrecht

T +31 (0) 30 7600510 | M +31 (0) 610905016

welkom@ruimteutrecht.nl | www.ruimteutrecht.nl



**RuimteUtrecht**  
Vergaderlocaties

## Driessen SmaakVermaak

- Nieuwegein: Kookstudio, cateringbedrijf, evenementen- en vergaderlocatie. Wij cateren graag voor u; Op onze locatie, bij u thuis, op de zaak, of waar u wilt.

## U-Trechters, RuimteUtrecht:

- Utrecht: Hier kunt u vergaderen in een voormalige zandtrechter, een unieke en inspirerende locatie bij de oude veilinghaven.

Wilt u kennismaken? U bent van harte welkom.

info@driessensmaakvermaak.nl  
030-6051162

welkom@ruimteutrecht.nl  
030-7600510



## Mark Driessen

Eigenaar en chefkok:

'Gastheerschap, enthousiasme, koken, hands-on mentaliteit en hoge productkennis zijn mijn kwaliteiten'.

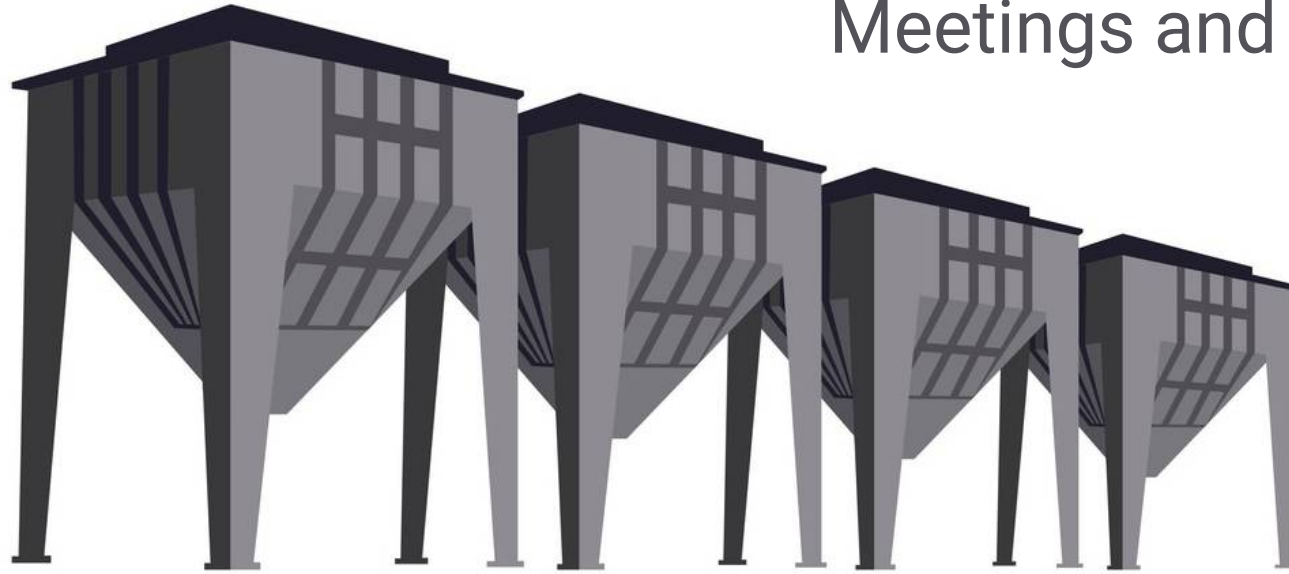
'De kennis en ervaring die ik heb opgedaan als zoon van poelier Driessen uit Zeist neem ik graag mee in mijn bedrijf'.

'Mijn enthousiasme over eten deel ik met plezier tijdens kookworkshops, wild kookworkshops en (BBQ)demonstraties'.

'Gasten, leveranciers en collega's betitelen mij als zeer betrouwbaar, dienstverlenend, flexibel, vrolijk en stressbestendig'.

'Samen met mijn team maak ik uw aanvraag tot een succes'.

Meetings and More



# RuimteUtrecht

Vergaderlocaties

Veilinghavenkade 4-8 - 3521 AK Utrecht - 030-7600510 - [www.ruimteutrecht.nl](http://www.ruimteutrecht.nl)