

MAISON VANDENBOER



The Art of Hospitality.

ONTDEK MAISON VAN DEN BOER



**DE KUNST VAN
GASTVRIJHEID -
SINDS 1906.**



Maison van den Boer is gebouwd op een rijke traditie van vakmanschap en gastvrijheid. Het begon in 1906 als banketbakkerij in Veghel. Wat klein startte met slagroom, suiker en toewijding, groeide uit tot een naam die staat voor smaak, stijl en beleving op het allerhoogste niveau.

Al 120 jaar creëren wij momenten die bijblijven. Niet alleen omdat het lekker is, maar omdat het klopt. Tot in het kleinste detail.

Onze kracht ligt in het samenbrengen van verfijnde gastronomie met moderne creativiteit. Wij creëren momenten die betekenis krijgen. Momenten waar smaak, beleving en emotie samenkomen.

Of het nu gaat om een intiem diner, een groots bedrijfsevent of de hospitality van een internationaal sporttoernooi: wij maken van ieder evenement een onvergetelijke herinnering.

WAT WIJ DOEN: DE KUNST VAN TOTAALBELEVING

ONZE SPECIALITEITEN

- ▶ Zakelijke evenementen, feesten, diners en bijeenkomsten
- ▶ Privé feesten en bruiloften
- ▶ Grote evenementen en internationale toernooien
- ▶ Venue catering in o.a. theaters en eventlocaties

Bij Maison van den Boer draait alles om het creëren van onvergetelijke momenten met de grootste zorg voor het kleinste detail. Met onze rijke historie en sterke reputatie in kwaliteit en gastvrijheid verzorgen wij culinaire belevingen die passen bij uiteenlopende evenementen.

Hoe wij werken

We luisteren, vertalen en versterken. Elk event is maatwerk en totaal afgestemd op de doelgroep, identiteit en doelgroep. Dankzij onze integrale aanpak kunnen we ontwerpen, koken, produceren, distribueren en serveren met dezelfde aandacht en precisie.



**ONVERGETELIJKE
MOMENTEN MET
DE GROOTSTE
ZORG VOOR HET
KLEINSTE DETAIL.**



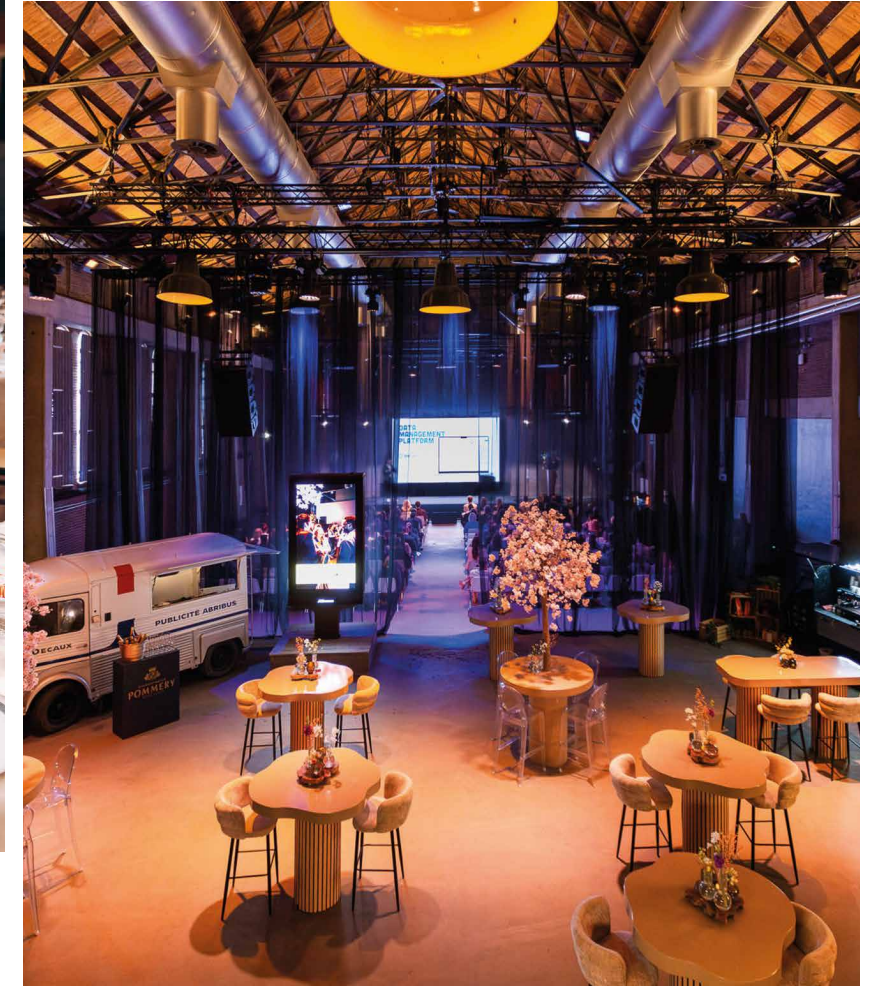
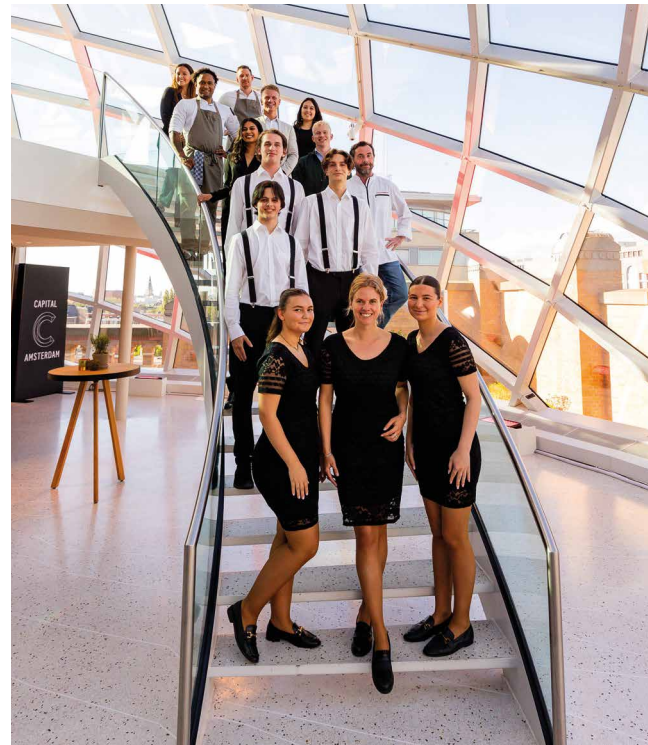
CORPORATE EVENTS

Of je nu een intieme bijeenkomst organiseert of een grootschalig bedrijfsfeest, de culinaire invulling bepaalt de toon. Jij wilt jouw gasten inspireren, verrassen en waarderen — en dat begint met een gastvrije ontvangst.

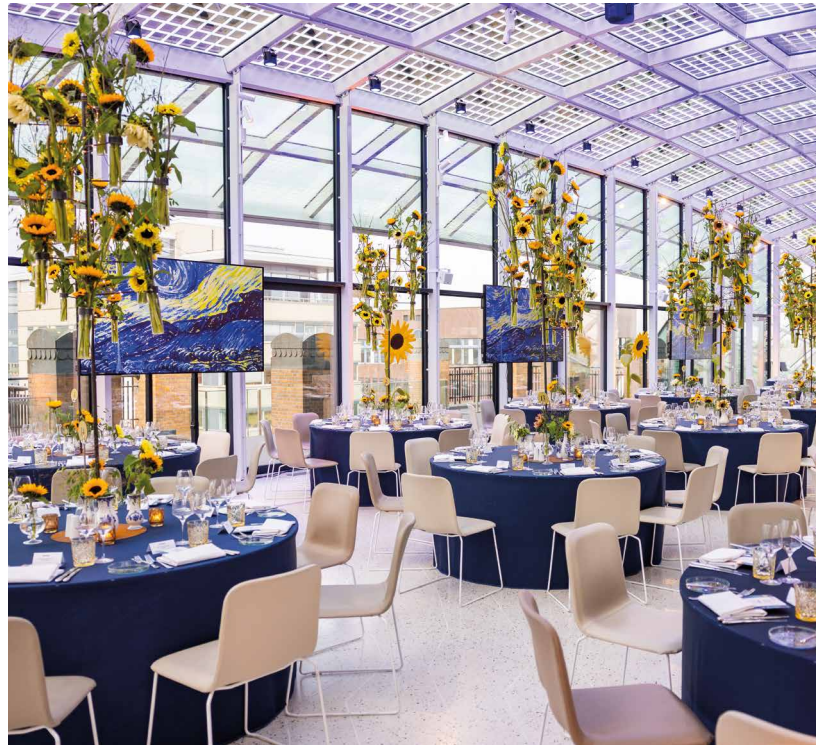
Met verfijnde smaken, seizoensgebonden ingrediënten en een presentatie die klopt tot in detail, zorgen wij ervoor dat elk moment klopt. Jij richt je op jouw gasten en jouw doel, terwijl wij een beleving creëren die professionaliteit en gastvrijheid voelbaar maakt in elke hap.

Onze specialiteiten:

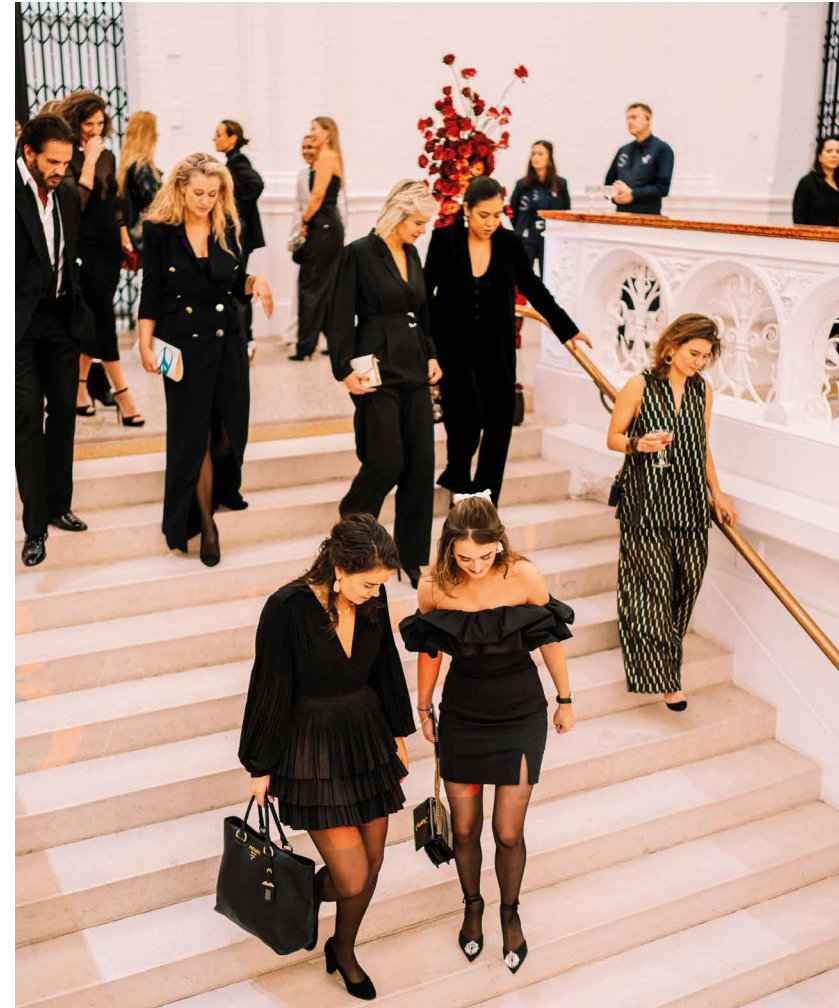
- ▶ Zakelijke diners en walking dinners
- ▶ Bedrijfsfeesten en jubilea
- ▶ Product presentaties en merk activiteiten
- ▶ Congressen en informatieve bijeenkomsten
- ▶ Kerstfeesten, nieuwjaarsbijeenkomsten en gethematiseerde evenementen



**WIJ ZORGEN
ERVOOR DAT ELK
MOMENT KLOPT.**



INSPIREER, VERRAS EN WAARDEER JOUW GASTEN





**EEN INTIEME BIJeenKOMST
OF EEN GROOTSCHALIG
BEDRIJFSFEEST, DE
CULINAIRE INVULLING
BEPAAFT DE TOON.**



PRIVÉ FEESTEN EN BRUILOFTEN

De mooiste momenten in het leven verdienen een culinaire omlijsting die net zo bijzonder is als de gelegenheid zelf.

Van een elegant diner tot een sprankelende feestavond: wij vertalen jouw verhaal naar smaken, geuren en sfeer. Jij geniet samen met jouw familie en vrienden, terwijl wij zorgen voor een warme, persoonlijke beleving waarin alles samenkomt.



**HIER KOMT
ALLES SAMEN.**



SPORT- & CULTUUR- EVENEMENTEN

Wanneer de energie hoog is en de wereld samenkomt, moet de culinaire ervaring dat niveau evenaren.

Je wilt dat gasten, sporters en relaties zich welkom voelen en kwaliteit ervaren. Wij brengen rust in de dynamiek met een perfect georganiseerde catering en gerechten die kracht, verfijning en internationale allure uitstralen. Zo wordt eten niet alleen een moment van ontspanning, maar een essentieel onderdeel van de totale beleving.



ENKELE REFERENTIES:

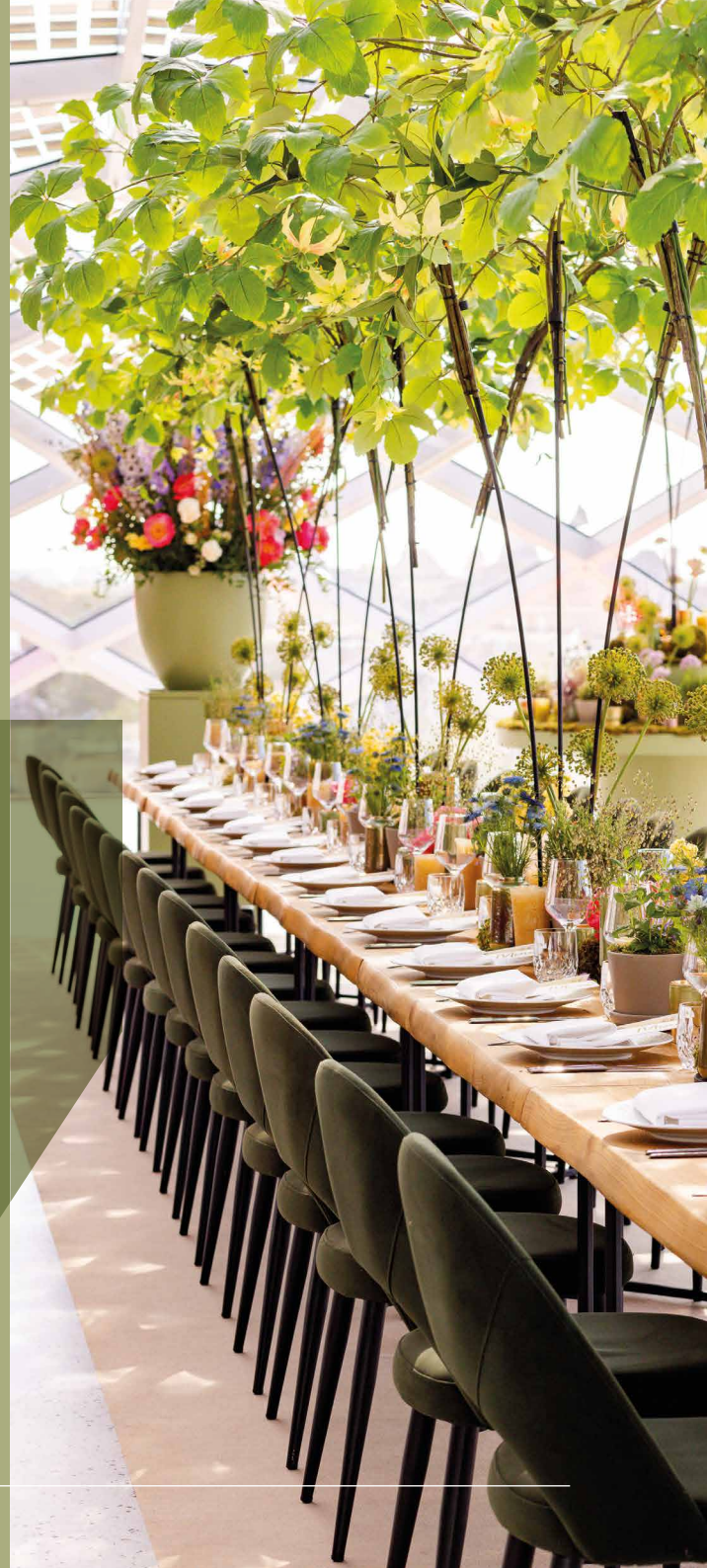
- ▶ World Economic Forum, Zwitserland
- ▶ ABN AMRO Open
- ▶ TEFAF
- ▶ The Dutch Masters – Indoor Brabant
- ▶ Invictus Games
- ▶ CHIO Rotterdam
- ▶ Vuelta Hollanda
- ▶ SAIL Amsterdam
- ▶ Hiswa te Water
- ▶ Royal Polo at the Palace
- ▶ Kerst met André Rieu



DUURZAAMHEID

Als toonaangevende partner in high-end evenementen geloven wij dat uitzonderlijke gastvrijheid en duurzaamheid hand in hand gaan.

Wij creëren culinaire belevingen op topniveau, met maximale aandacht voor mens, milieu en maatschappelijke impact. Samen met onze opdrachtgevers ontwikkelen wij verantwoorde concepten die luxe, smaak en duurzaamheid harmonieus verbinden.



ONZE ZEVEN UITGANGSPUNTEN:

1 VOORKOMEN VAN VOEDSELVERSPLLING

- Data-gedreven forecasting en fine-tuning van hoeveelheden door middel van EasyParty.

2 BEPERKING VAN AFVALPRODUCTIE

- Beperking van kunststof verpakkingen door inzet van herbruikbare of duurzame alternatieven.
- Voedselresten worden apart verwerkt tot BIO LNG brandstof voor vrachtwagens.

3 DUURZAME INKOOP VAN INGREDIËNTEN

- Exclusieve inkoop van vis met ASC- of MSC-keurmerk.
- Voorkeur voor producten met topkeurmerken zoals: EU-biologisch, Rainforest Alliance, Demeter, EKO, On The Way To PlanetProof, Fairtrade, GGN Certified Farming, Sustainable Rice Platform, Fair for Life.
- Samenwerkingen met NoWasteArmy en InStock Market om de buitenbeentjes te redden van voedselverspilling.

4 REDUCTIE VAN BROEIKASGASEMISSIES

- Verduurzaming van mobiliteit en logistiek door middel van een volledig elektrisch wagenpark.

5 KOKEN OP DE ZON

- De productiekeuken en het hoofdkantoor zijn voorzien van 275 zonnepanelen. 85% van de stroom die wordt opgewekt wordt door onszelf gebruikt. De overige energie wordt terug geleverd aan het net.

6 VOEDSELVEILIGHEID OP HET HOOGSTE NIVEAU

- Gecertificeerd met het ISO 22000 keurmerk.

7 MET ZORG VOOR DE MENSEN OM ONS HEEN

- Halfjaarlijks diverse stagiaires van HBO en MBO opleidingen
- Re-integratie via het HARRIE programma in uitvoering en keuken
- PSO trede 3 certificaat
- TOP-employer keurmerk

GASTVRIJHEID ZIT IN ONS DNA

Bij Maison van den Boer geloven we dat bijzondere evenementen beginnen bij bijzondere mensen. Iedere dag zet ons team zich met vakmanschap, passie en aandacht in om gasten een onvergetelijke ervaring te bieden. Van de eerste voorbereidingen tot de laatste details op locatie: onze medewerkers vormen het hart van onze organisatie.

Wij investeren in een veilige, inspirerende en inclusieve werkomgeving waarin talent zich kan ontwikkelen en iedereen de ruimte krijgt om te groeien. Door opleiding, begeleiding en aandacht voor werkplezier bouwen we aan langdurige relaties met onze medewerkers. Zo zorgen we niet alleen voor tevreden collega's, maar ook voor de kwaliteit, gastvrijheid en creativiteit waar Maison van den Boer om bekendstaat. Want achter ieder succesvol evenement staan mensen die het verschil maken.



CULINAIRE VISIE



Bij Maison van den Boer blijven we voortdurend vernieuwen, proeven en ontwikkelen. Onze chefs laten zich inspireren door seizoenen, wereldkeukens en de nieuwste culinaire technieken, en vertalen dit naar eigentijdse gerechten die jou en jouw gasten blijven verrassen.

In onze keukens ontstaat creativiteit door nieuwsgierigheid: nieuwe combinaties, verfijnde presentaties en doordachte concepten die perfect aansluiten bij jouw moment. Zo geniet je altijd van een culinaire beleving die actueel, onderscheidend en met zorg gecreëerd is — tot in het kleinste detail.



PURE

Hier staat de kracht van eerlijke, lokale producten centraal – met aandacht geteeld, geoogst en bereid. Je proeft wat het land geeft, met respect voor het ritme van de seizoenen en de mensen die ermee werken.

Omringd door groen, even los van de dagelijkse drukte, ontstaat ruimte voor rust en aandacht. Elk gerecht vertelt een verhaal van oorsprong, vakmanschap en verbondenheid – met de streek, de makers en de natuurlijke omgeving. Een plek waar je niet alleen komt om te eten, maar om te ervaren. Oprecht en dicht bij de bron.

De bediening straalt Pure natuurlijk ook uit. Dit doen ze door het dragen van een witte longsleeve gecombineerd met een stoere kort leren short, een beige blouse of een compleet beige jumpsuit. Praktisch, stijlvol en een tikje stoer. Een knipoog naar de eenvoud maar ook het ambacht van Pure. De kleuren sluiten naadloos aan bij de natuurlijke omgeving en het seizoensgebonden karakter van de keuken. Geen overdaad maar verzorgd en passend bij de plek: fris, uitnodigend en eerlijk.



**STAP BINNEN OP EEN PLEK
WAAR DE NATUUR DICHTBIJ IS
EN PUURHEID DE TOON ZET.**

MEMORY LANE

Laat je meenemen op een culinaire reis langs smaken die je herkent, maar opnieuw zult ontdekken. Bij dit concept staat het feest der herkenning centraal: bekende gerechten die een moderne twist hebben gekregen.

Het zijn 'OH-JA' momenten, maar dan met een verrassende wending die je smaakpapillen uitdaagt. In vintage sferen proef je de warmte en gezelligheid van toen. Elk gerecht is een ode aan herinneringen, verpakt in een nieuw jasje. Hier komen nostalgie en vernieuwing samen aan tafel.

De bediening draagt een witte blouse in een frisse, nette stijl. De zwarte pantalon sluit mooi aan en zorgt voor een verzorgde, professionele uitstraling. Zwarte bretels geven de outfit een subtiele, vintage knipoog die past bij de warme, nostalgische sfeer van het concept. De kleding is verfijnd en doordacht, precies in lijn met de gerechten: herkenbaar met een moderne twist.



**KLASSIEKE SMAKEN
EN TEXTUREN IN EEN
VERRASSEND NIEUW JASJE.**



NO LIMITS



Betreed een culinaire wereld zonder grenzen, waar verbeelding de enige regel is. Bij dit concept doen we dingen *nét* even anders: gerechten zien er anders uit dan ze smaken en prikkelen al je zintuigen.

Verwacht extravagante presentaties die je keer op keer doen verbazen. Elke gang is een spectaculaire beleving met op zijn tijd een onverwachte twist. Hier is niets te gek en worden verwachtingen overtroffen. Laat je volledig verrassen in een avond vol wow-momenten die je nog lang bijblijven.

De bediening is net zo verrassend als het menu zelf. Geen vaste uniformen maar zorgvuldig gekozen outfits die variëren in stijl, kleur en vorm. Soms uitgesproken en opvallend, soms subtiel met een twist. Denk aan speelse accenten, onverwachte combinaties of een knipoog naar haute couture. De kleding versterkt de beleving: je weet nooit precies wat je kunt verwachten maar het klopt altijd met de sfeer van de avond. Hier is de bediening niet alleen gastheer of -vrouw maar ook onderdeel van de show, een verlengstuk van de fantasie op je bord.



NIETS IS TE GEK - AL JE VERWACHTINGEN WORDEN OVERTROFFEN.

Smaakt dat naar meer?

We luisteren. We vragen door. We denken vooruit. Met smaak, stijl en aandacht voor elk detail. Neem contact met ons op, dan zetten we samen de culinaire toon en zorgen voor een onvergetelijke ervaring.

MAIL ONS

info@maisonvandenboer.com

BEL ONS

+31 (0)413 318 318

ADRES

De Amert 207
5462 GH Veghel

Haaksbergweg 70
1101 BZ Amsterdam

**MAISON
VANDENBOER**
The Art of Hospitality.