

STADSKASTEEL

OUDAEN



Welkom bij STADSKASTEEL OUDAEN

INHOUDSOPGAVE

1. Stadskasteel Oudaen	Blz. 3 t/m 5
1.1 Historie	Blz. 3
1.2 Heden	Blz. 4 & 5
1.3 Toekomst	Blz. 5
2. Zalen: Capaciteit en zaalhuur	Blz. 6 & 7
3. Catering	Blz. 8 t/m 12
3.1 Drankjes	Blz. 8
3.2 Hapjes	Blz. 8
3.3 Lunch	Blz. 8, 9, 10
3.4 Diner	Blz. 10, 11, 12
4. Bierbrouwerij	Blz. 12
5. Reserverings- en betalingsvoorwaarden	Blz. 13
6. Overnachting	Blz. 13
7. Contact en bereikbaarheid	Blz. 14

1. STADSKASTEEL OUDAEN

1.1 Historie

Utrecht is een typisch middeleeuwse stad. Dit is goed te zien aan het stratenpatroon van de oude binnenstad waarvan de Oudegracht reeds in de middeleeuwen het centrum vormde. Eén van de opvallendste verschijningen aan deze gracht is Stadskasteel Oudaen, een huis dat eind dertiende eeuw gebouwd werd en ondanks ingrijpende veranderingen veel van zijn originele karakter behouden heeft.



De oudst bekende eigenaar is Vrederix Soudenbalch. Hoewel het huis in de 14e en 15e eeuw in het bezit was van de geslachten Taets-Oudaen en Drakenborch, bleef het bekend onder de naam Zoudenbalch. Al deze families hebben ervoor gezorgd dat het huis werd uitgebreid met meerdere kleine huizen die, naar goed middeleeuws gebruik, tegen het hoofdhuis aangebouwd werden.

Een van de belangrijkste architectonische elementen van Stadskasteel Oudaen is de grote ridderzaal op de begane grond (nu het Proeflokaal). Deze heeft een hoogte van zo'n 7 meter en fungeerde ook eeuwen geleden al als representatieve ruimte. Over het oorspronkelijke gebruik van de kamers en zalen in Oudaen is weinig bekend, maar historici en bouwkundigen vermoeden dat het pand vanaf het begin een woonfunctie had.

In de afgelopen eeuwen heeft Oudaen een flink aantal veranderingen ondergaan. De ingrijpendste vond in 1865 plaats, toen het hoofdhuis en noordelijke zijhuis tot een eenheid werden gemaakt. Hierdoor kreeg het stadskasteel de gevel, zoals we die nu ook nog kennen.

De vorige eeuw van Oudaen kenmerkt zich door veelvoudige wisseling van eigenaren. Tot 1967 fungeerde het o.a. als "Oude mannen en vrouwenhuis". In dit jaar werd het huis verkocht aan studentenvereniging Veritas voor 1 gulden met als voorwaarde het noodzakelijke restauratie- en verbouwingsplan uit te voeren. De vereniging bleek financieel niet in staat hier zorg voor te dragen, waardoor het pand verkocht werd aan het Utrechts Monumentenfonds. Dit fonds verkocht het op haar beurt weer door aan de Gemeente Utrecht die in 1984 een stichting oprichtte tot restauratie en instandhouding van Stadskasteel Oudaen. Deze stichting besloot in dit zelfde jaar tot grondige restauratie over te gaan.

In april 1997 ging Stadskasteel Oudaen over van particulier eigendom naar Krasnapolsky NV/NH Hotels. Krasnapolsky profileerde zich hiermee als food en beverage-georiënteerde hotelketen. Vrij uitzonderlijk, daar het in de hotellerie in de eerste plaats draait om de verhuur van hotelkamers. Hiermee werd Oudaen een vertroevelende factor binnen het grote geheel. Een management buy out betekende voor NH Hotels een discrete manier om Oudaen los te laten en terug te keren naar hun voornaamste target: hotelkamerverhuur. De huidige ondernemers Peter Elzendoorn en Ireen Ophof voorzagen deze ontwikkeling reeds ten tijde van het management en zagen behoorlijke kansen liggen. In 2003 hebben zij Stadskasteel Oudaen overgenomen.

1.2 Heden

Stadskasteel Oudaen is een monumentaal pand dat al meer dan 25 jaar hoogwaardige horeca biedt. Dit bijzondere gebouw is sinds 1296 gevestigd in het stadshart van Utrecht en ligt op loopafstand van het Centraal Station. Stadskasteel Oudaen is een begrip voor iedereen, die er ooit kennis mee heeft gemaakt.

Oudaen beschikt naast het grand-café (Proeflokaal op de begane grond) over diverse sfeervolle zalen, à la carte Restaurant Oudaen (1^e etage), een Theater en een eigen Bierbrouwerij. Aan de zijde van de Oudegracht bevinden zich bovendien twee gezellige terrassen, waarvan er één direct aan het water ligt.

Deze mogelijkheden maken Oudaen uitermate geschikt als locatie voor zakelijke bijeenkomsten, huwelijken, diners en feesten, maar ook voor een (lichte) lunch en borrel bent u bij ons op de juiste plek.

❖ Bierbrouwerij

Onze brouwerij is gesitueerd in de keldergewelven van het stadskasteel waar onze ambachtelijke bieren gebrouwen worden. Bezichtiging van de bierbrouwerij is mogelijk met groepen vanaf 10 personen. De ruimte kan ook exclusief worden gehuurd voor informele bijeenkomsten, zoals borrels en buffetten tot 100 personen.



❖ Proeflokaal

Het Proeflokaal/grand café op de begane grond is de ridderzaal waar eens de smaakpapillen werden verwend, terwijl de minstrelen en troubadours de overige zintuigen aangenaam bezig hielden. Deze ruimte is nog steeds de spil van het kasteel; een ontmoetingsplek voor waar men in informele sfeer een drankje, een lichte lunch of diner kan nuttigen. Alle huisgebrouwen biersoorten worden hier getapt.

❖ Werfterras

Stadskasteel Oudaen beschikt over een uniek werfterras waar je kunt genieten van de middeleeuwse omgeving aan het water. Dit terras fungeert bij mooi weer als extra outlet van het Proeflokaal (zelfde menukaarten).

❖ Restaurant Oudaen (1^e etage)

Op de drukke dagen is het Restaurant geopend vanaf 17.00 uur. Tevens wordt het Restaurant doordeweeks voornamelijk gebruikt als lunchruimte voor de vergaderingen die plaatsvinden in de zalen. In de herfst- en wintermaanden kan men hier op zaterdag ook à la carte lunchen. Het restaurant kan exclusief gehuurd worden (eventueel ook op zondag), hier is dan een omzetgarantie aan verbonden.

❖ Vergader- en feestzalen

De vier banquetzalen van Oudaen; Dirk van Houdaenkamer, Couwenhove-, Linteloo- en Zoudenbalchzaal zijn vernoemd naar de adellijke families, die het kasteel in vroegere tijden bewoonden. Alle zalen zijn voorzien van daglicht, airconditioning en gratis Wifi. Hier kan in alle rust vergaderd worden. Ook lenen de sfeervolle zalen zich perfect voor besloten recepties, feestavonden, uitgeserveerde diners en buffetten.

❖ Theater

Het theater biedt een scala aan mogelijkheden, zoals bedrijfspresentaties, congressen, lezingen en theatervoorstellingen, eventueel gecombineerd met een lunch, borrel en/of diner. Tevens is de theaterzaal zeer geschikt voor huwelijksvoltrekkingen.

De theaterzaal stellen wij op vrijdagavond, zaterdag en zondag kosteloos ter beschikking aan culturele instanties, in ruil voor een afname van minimaal 50 consumpties in het Proeflokaal op de begane grond. Meer informatie hierover leest u in onze Theaterbrochure.



1.3 Toekomst

“Met respect voor het verleden bouwen we aan de toekomst”

MVO is een integrale visie op ondernemerschap, waarbij Oudaen waarde creëert op economisch (profit), ecologisch (planet) en sociaal (people) gebied. Het is verankerd in al onze bedrijfsprocessen. Bij iedere bedrijfsbeslissing wordt een afweging gemaakt tussen de belangen van betrokken personen, bedrijven en organisaties. MVO is maatwerk. Het is een voortdurend proces en geen eindbestemming. De doelen die worden nagestreefd veranderen in de tijd en met elke bedrijfsbeslissing op basis van voortschrijdende inzichten.

People (sociaal-ethisch)

Wij bieden onze werknemers personeelstrainingen, externe branche gerelateerde scholing en maken roosters in goed overleg (rekening houdend met thuissituatie, religieuze achtergrond, feestdagen).

Planet (milieu)

Stadskasteel Oudaen stelt via ‘Stichting Startbaan’ stageplaatsen beschikbaar voor mensen die ver van de arbeidsmarkt afstaan ten gevolge van bijvoorbeeld hun psychische achtergrond. Tevens zijn wij een officieel erkend leerbedrijf en zetten wij ons in voor Green Key ondernemen. Hierover leest u later meer.

Profit (economisch)

Winst wordt hier niet alleen gezien in geld, maar als verbetering van kwaliteit. Zo staan gastgerichtheid, oog voor detail en kwaliteit bij ons hoog in het vaandel. Daarnaast zijn maatwerk en deskundigheid belangrijke begrippen binnen Stadskasteel Oudaen.

Tevens bieden wij financiële ondersteuning aan diverse goede doelen; Alpe d’HuZes, Stichting Hester, PRO en een breed scala aan culturele instanties. Zo stellen wij, zoals u eerder las, onze theaterzaal op vrijdagavond, zaterdag en zondag kosteloos ter beschikking aan culturele instanties.

Green Key

Green Key is het internationale keurmerk voor bedrijven in de toerisme- en recreatiebranche, en in de markt voor vergader- en congreslocaties, die serieus en controleerbaar bezig zijn met duurzaamheid. De Green Key is een middel om het duurzame imago van de onderneming naar gasten, overheden en zakenrelaties te communiceren.

Om voor de Green Key in aanmerking te komen moesten wij veel maatregelen nemen met betrekking tot milieuzorg en MVO. Green Key Nederland kent drie niveaus: brons, zilver en goud. Oudaen heeft het gouden keurmerk gekregen!



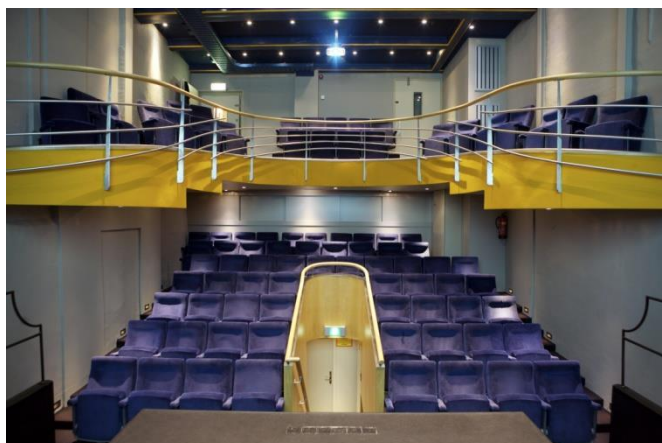
2. ZALEN: CAPACITEIT EN ZAALHUUR

Opstelling	Bloktafel	Ronde tafels	Theater	Cabaret	U-vorm	Carré	Huur per dagdeel in Euro *
Zoudenbalchzaal	16	16	25	16	14	14	395,00
Linteloozaal	30	48	50	36	22	25	495,00
Couwenhovezaal	26	72	80	52	30	36	575,00
Dirk van Houdaenkamer	34	-	-	-	-	-	525,00
Theaterzaal	-	-	90	-	-	-	625,00
Bierbrouwerij	3 x 8	-	15	-	-	-	525,00

De bierbrouwerij is voor borrels en buffetten af te huren tot maximaal 100 personen.

**Deze kosten zijn variabel en afhankelijk van de groepsgrootte en het programma van uw bijeenkomst.*

De zalen op de tweede verdieping, te weten Zoudenbalch-, Linteloo- en Couwenhovezaal kunnen met elkaar in verbinding worden gesteld door middel van een schuifwand. De bar ligt dan centraal in het midden. De capaciteit voor een feest bedraagt in dat geval maximaal 200 personen. Met wat minder genodigden kunnen er ook slechts twee van de drie zalen gebruikt worden, zodat het gastenaantal past bij de grootte van de feestruimte.



Dagdelen:

De zaalhuur geldt per dagdeel:

Ochtenddagdeel: 08.00 – 12.30 uur

Middagdeel: 13.00 – 17.30 uur

Avonddagdeel: 18.00 – 01.00 uur

Opstellingen:

U - VORM



BLOK



CARRÉ



SCHOOL



CABARET

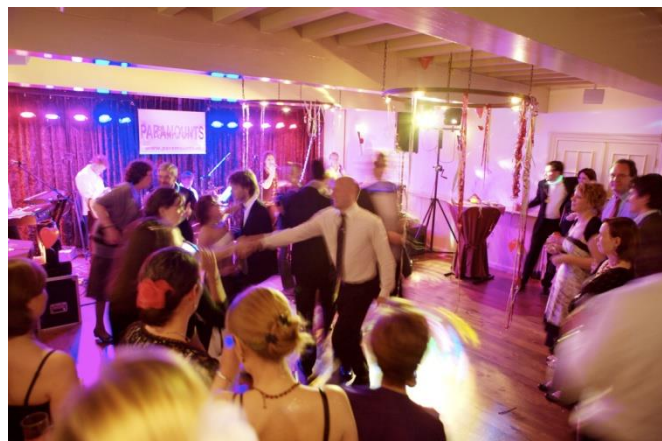


THEATER

Audiovisuele apparatuur

Beamer inbegrepen bij zaalhuur	€ 0,00
Flip-over*	€ 25,00
Geluidsinstallatie	€ 200,00
Draadloze handmicrofoon	€ 85,00
Draadloze reversmicrofoon	€ 85,00
Tafelmicrofoon met snoer	€ 40,00
Laptop	€ 150,00

* De zaalhuur is inclusief 1 flip-over. Deze prijs geldt voor een extra flip-over.



3. CATERING

Voor, tijdens en/of na afloop van uw bijeenkomst verzorgen wij graag de catering. Wij bekijken samen met u de gewenste hapjes en dranken. De vele mogelijkheden zetten wij hieronder op een rijtje.

3.1 Dranken

• Koffie- en thee arrangement		€ 6,95 per dagdeel
• Frisdrankenbuffet	v.a.	€ 2,85 per flesje (nacalculatie)
• Water: plat en/of bruisend		€ 5,95 per fles (nacalculatie)
• Melk en sappen	v.a.	€ 2,55
• Huisgebrouwen bier	v.a.	€ 2,95
• Huiswijn per glas/fles	v.a.	€ 4,00/ € 22,50
• Cava per glas/fles		€ 5,75/ € 32,50
• Port – Sherry - Vermout	v.a.	€ 4,00
• Gedistilleerd	v.a.	€ 3,75
• Likeuren	v.a.	€ 4,50
• Whisky's	v.a.	€ 4,75
• Cognacs	v.a.	€ 4,75

3.2 Hapjes

• Cake		€ 1,95 per plakje
• Roomboterkoekjes		€ 1,95 per 2 stuks
• Petit four		€ 3,25 per stuk
• Divers gebak		€ 3,95 per punt
• Bittergarnituur		€ 19,95 per portie
• Luxe bittergarnituur		€ 26,50 per portie
• Overige bittergarnituur	v.a.	€ 5,95

3.3 Lunch

- ❖ Koffietafel € 21,50 p.p. (minimaal 6 personen)
 - Verschillende biologische broodsoorten
 - Zoete broodjes
 - Vleeswaren: runderpastrami met mosterd, kalfsrosbief met tomatentapenade en boerenham
 - Vis: gerookte zalm & forel en salade Niçoise
 - LW ®-kaas
 - Rauwkostsalade van het seizoen
 - Warm verrassingsitem
 - Zoetwaren en boter
 - Diverse soorten handfruit
 - Koffie & thee, verse jus d'orange, melk en karnemelk



❖ Luxe koffietafel € 26,50 p.p. (minimaal 6 personen)

- Kopje huisgemaakte soep
- Verschillende biologische broodsoorten
- Zoete broodjes en krentenbolletjes
- Vleeswaren: runderpastrami met mosterd, kalfsrosbief met tomatentapenade en boerenham
- Vis: gerookte zalm & forel en salade Niçoise
- LW ®-kaas
- Rauwkostsalade van het seizoen
- Provençaalse roereieren
- Warm verrassingsitem
- Krokot
- Zoetwaren en boter
- Diverse soorten handfruit
- Koffie & thee, verse jus d'orange, melk en karnemelk

❖ Vergader-lunchmaaltijd à € 16,50 p.p.

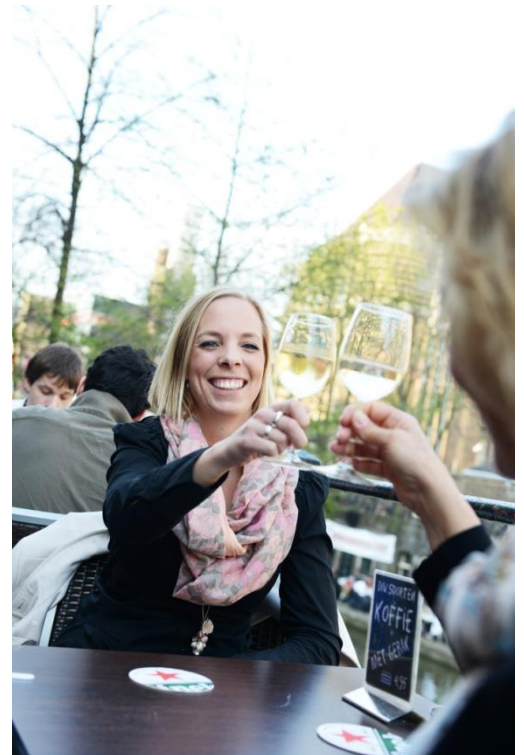
- Kopje huisgemaakte soep (vegetarisch mogelijk)
- Halve wrap (vlees, vis, vegetarisch)
- Twee luxe belegde mini-ciabatta/ pompoenpitbroodjes (vlees, vis, vegetarisch)
- Handfruit
- Glas melk, karnemelk of verse jus d'orange

❖ High tea € 21,50 p.p. (minimaal 2 personen)

- Quiche met tomaat, kaas en gerookt spek
- Diverse soorten sandwiches (vlees, vis, vegetarisch)
- Bosvruchten tartelette
- Mango kokos savarin
- Scones met room en marmelade
- Muffins
- Roomboterkoekjes
- Macarons
- Verse jus d'orange, thee en koffie

❖ Luxe high tea € 26,50 p.p. (minimaal 2 personen)

- Glas Cava
- Runderbouillon met salie
- Quiche met tomaat, kaas en gerookt spek (vega variant mogelijk)
- Diverse soorten sandwiches (vlees, vis, vegetarisch)
- Scones met room en marmelade
- Bosvruchten tartelette
- Mango kokos savarin
- Muffins
- Roomboterkoekjes
- Macarons
- Verse jus d'orange, thee en koffie



❖ Extra items:

- | | | |
|--|-------------------|------------------|
| • Saucijzenbroodje | € 4,25 per stuk | |
| • Krentenbol met roomboter | € 3,50 per stuk | |
| • Quiche (vega variant mogelijk) | € 6,00 per portie | |
| • Belegde zachte broodjes | € 4,95 per stuk | |
| • Ciabatta's/pompoenpitbroodjes luxe belegd | € 7,50 per stuk | |
| • Mini-ciabatta's/pompoenpitbroodjes luxe belegd | € 4,50 per stuk | |
| • Huisgemaakte soep met stokbrood en boter | | € 8,25 per kopje |
| • Broodje met Amsterdamse kroket (van bio-vlees) | | € 5,75 per stuk |
| • Handfruit | | € 2,00 per stuk |



3.4 Diner

Uitgeserveerd

Wanneer u met 15 personen of meer een uitgeserveerd diner gebruikt in een van onze zalen, vervalt voor die zaal voor dat dagdeel de zaalhuur. Dit 3-gangen diner à € 37,50 is seizoensgebonden en verschilt daarom per seizoen. Vraag ons gerust naar het menu ten tijde van uw bijeenkomst.

In buffetvorm

❖ Vergader-dinermaaltijd à € 16,50 p.p.

Deze wordt in de vergaderzaal geserveerd in buffetvorm. De zaalhuur blijft wel gehandhaafd.

- Kopje huisgemaakte soep (vegetarisch mogelijk)
- Halve wrap (vlees, vis, vegetarisch)
- Twee luxe belegde mini-ciabatta/pompoenpitbroodjes
- Handfruit
- Glas melk, karnemelk of verse jus d'orange

Onderstaande buffetsuggesties worden geserveerd vanaf 25 personen en kunnen worden gebruikt in onze zalen en in de brouwerij. Wanneer u met 25 personen of meer een dinerbuffet gebruikt in een van onze zalen, vervalt voor die zaal voor dat dagdeel de zaalhuur.

❖ Buffetsuggestie I € 34,50 p.p.:

- Roseval-aardappelsalade · gerookte forel · bosui
- Pastasalade · kip · pesto · olijven · kaas · spinazie
- Diverse rauwkostsalades
- Brood · roomboter · kruidenboter · muhammara
- Gestoomde zalmfilet · saffraansaus
- Zacht gegaarde varkenslende · tripel-mosterdsaus
- Aardappelmousseline · kervel
- Couscous · aubergines · kikkererwten · tomaten · koriander
- Seizoensgroente

❖ Buffetsuggestie II € 38,50 p.p.:

- Diverse vissoorten: gerookte zalmfilet · pepermakreel · gemarineerde garnalen · Hollandse haring · bieslook-crème fraîche
- Diverse charcuterie (gedroogde & gerookte ham- en worstsoorten) · piccalilly
- Diverse rauwkostsalades
- Brood · roomboter · kruidenboter · muhammara
- Gebakken doradefilet · crustacésaus
- Gegrilde Maas-Rijn-IJssel runderentrecote · pesto
- Penne · paddenstoelen · truffel · rucola
- Aardappelgratin · LW ®-kaas
- Twee soorten seizoensgroente

❖ Buffetsuggestie III € 44,50 p.p.:

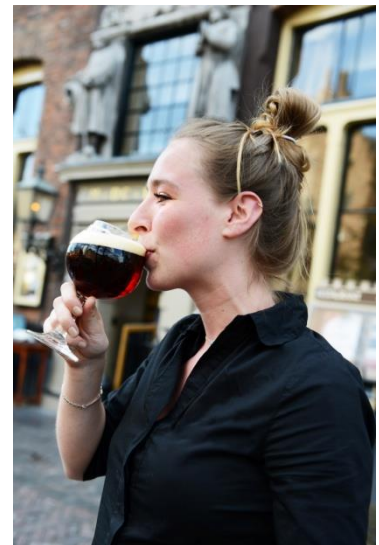
- Diverse vissoorten: gerookte zalmfilet · pepermakreel · gemarineerde garnalen · Hollandse haring · bieslook-crème fraîche
- Diverse charcuterie (gedroogde & gerookte ham- en worstsoorten) · piccalilly
- Salade · blauwe kaas · noten · druiven · Dubbele Daenstroop
- Diverse rauwkostsalades
- Brood · roomboter · kruidenboter · muhammara
- Gebakken kabeljauwfilet · venkel-beurre blanc
- Lamsrollade · muntgremolata
- Wijdemeren runderribeye · tijmjus
- Geroosterde aardappel · aioli
- Risotto en LW ®-kaas
- Twee soorten seizoensgroente

❖ Tapasdinerbuffet € 37,50 p.p.:

- Spiesje: heek · zalm · tomaat · paprika
- Kipvleugels · gemarineerd in Ouwe Daen
- Inktvisringen
- Garnalen in knoflookolie
- Gemarineerde chorizo
- Gehaktballetjes · amandel-tomatensaus
- Merguezworstjes
- Paella
- Patatas bravas · pittige chipotlesaus
- Gefrituurde champignons · aioli
- Tomaten · feta · olijven
- Catalaanse gegrilde groenten
- Brood · roomboter · kruidenboter · muhammara

❖ Dessertbuffet € 12,50 p.p.

- Soezentaart
- Tiramisu
- Boltaart met frambozenmousse
- Passievruchten-ijsaart
- Salade van vers fruit



❖ **Tapas borrelhapjesbuffet € 25,00 p.p.**

Wij serveren dit bittergarnituur in buffetvorm. De zaalhuur blijft wel gehandhaafd.

- Gehaktballetjes met amandel-tomatensaus
- Inktvisringen
- Gemarineerde chorizo
- Gefrituurde champignons · aioli
- Spiesje: heek · zalm · tomaat · paprika
- Merguezworstjes
- Patatas bravas · pittige chipotlesaus
- Brood · roomboter · kruidenboter · muhammara

4. BIERBROUWERIJ

Uniek binnen Oudaen is de bierbrouwerij; de enige in Utrecht centrum! Wij brouwen zo'n 70.000 liter per jaar. Al onze bieren hebben we op tap. De Ouwe Daen, het meest bekende bier, is ook op fles te verkrijgen voor losse verkoop. Een leuk idee als give away na afloop van uw bijeenkomst.



De brouwer geeft u graag een rondleiding door de brouwerij, bijvoorbeeld als break in uw bijeenkomst. Dit kan voor groepen vanaf 10 personen. Wij verzoeken u dit vooraf te reserveren.

❖ **Rondleiding I € 9,95 per persoon:**

Tijdsduur: ca. 30 minuten

- Rondleiding met uitleg over het brouwproces
- Proeven van een glas Ouwe Daen

❖ **Rondleiding II € 12,50 per persoon:**

Tijdsduur: ca. 1 uur

- Rondleiding met uitleg over het brouwproces
- Het proeven van een glas Ouwe Daen
- Brouwersbittergarnituur

❖ **Rondleiding III € 17,50 per persoon:**

Tijdsduur: ca. 1½ uur

- Rondleiding met uitleg over het brouwproces
- Het proeven van drie verschillende soorten huis gebrouwen bier
- Brouwersbittergarnituur

Onze brouwmeester begeleidt u tijdens het proeven van de bieren. Op deze wijze raakt u vertrouwd met de kleur, geur en aroma van ons gerstenat.

❖ **Rondleiding IV € 29,50 per persoon:**

Tijdsduur: ca. 2 uur

- Rondleiding met uitleg over het brouwproces
- Het proeven van drie verschillende soorten huis gebrouwen bier
- Hoofdgerecht, keuze tussen onderstaande 2 gerechten:
 - Kippetje à la Provence · salade · frites · mayonaise
 - Zeeuwse mosselen bereid in Ouwe Daen · salade · frites · mayonaise

5. RESERVERINGS- EN BETALINGSVOORWAARDEN

Betaalwijze

U kunt met pinpas of middels contanten betalen en daarnaast accepteren wij alle creditcardsoorten. Een andere mogelijkheid is om de reserveringswaarde (offerteprijs) aan te betalen per bank of creditcard. De betaling kan tot 14 dagen voor de gereserveerde datum worden overgemaakt op ons bankrekeningnummer: NL03ABNA0485205467 t.n.v. Oudaen B.V. Middels creditcard kunnen wij, na ontvangst van uw creditcardgegevens (kaartnummer, vervaldatum en de driecijferige CVC-code) het bedrag debiteren.

Definitieve gegevens

Details betreffende reserveringen zoals tijdschema, zaalopstelling(en), menukeuze, drankjes e.d. dienen uiterlijk 7 dagen voor de gereserveerde datum schriftelijk aan ons te worden doorgegeven. Kleine veranderingen (zoals een geringe wijziging in het aantal personen) zijn mogelijk tot 72 uur voor het gereserveerde tijdstip.

Bediening en BTW

Alle prijzen die door ons gevoerd worden zijn inclusief bedieningsgeld en BTW, tenzij anders aangegeven. De prijzen in dit document zijn de prijzen die wij *op dit moment* hanteren, prijswijzigingen zijn voorbehouden.

Annuleringen

De gast die, na officiële bevestiging per e-mail/fax/brief, geen gebruik maakt van de reservering is in principe verplicht het Stadskaas te stellen, tenzij kosteloze annulering door de directie akkoord wordt bevonden.

Annuleringen dienen te allen tijde schriftelijk (per e-mail) en voorzien van datum te geschieden. Afhankelijk van de termijn waarop u annuleert, zijn hier kosten aan verbonden. In de Uniforme Voorwaarden Horeca staat vermeld welk percentage van de reserveringswaarde u verschuldigd bent. In geval van no-show zal de gast in alle gevallen verplicht zijn de reserveringswaarde te vergoeden. Een kopie van het uittreksel betreffende annuleringskosten kunt u bij ons aanvragen.

Uniforme Voorwaarden Horeca

Op al onze transacties en reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Federatie Horeca van toepassing. Aan het uittreksel kunnen geen rechten worden ontleend; bindend zijn uitsluitend de voorwaarden zoals deze zijn gedeponneerd bij de griffie van de Arrondissementsrechtbank KvK te 's Gravenhage.

6. OVERNACHTING

Wanneer u en/of uw gasten meerdere dagen in Utrecht verblijven, kunnen wij tegen voordelig tarief één of meerdere overnachtingen voor u reserveren in de bekende nabijgelegen hotels (op basis van beschikbaarheid). Wij informeren u graag over de mogelijkheden.

7. CONTACT EN BEREIKBAARHEID

De informatie zoals in deze brochure beschreven zal niet alle vragen beantwoorden. Wij spelen uiteraard zo goed als mogelijk in op persoonlijke wensen en denken met alle plezier mee om van uw bijeenkomst een succes te maken. Wij brengen graag een geheel vrijblijvende offerte uit. Neem voor een afspraak of offerte contact met ons op via onderstaande gegevens.

Graag tot ziens in Stadskaasteel Oudaen!

Stadskaasteel Oudaen

Oudegracht 99

3511 AE Utrecht

030 – 231 18 64

info@oudaen.nl

www.oudaen.nl



Twitter

@oudaenutrecht



Facebook

Stadskaasteel Oudaen



Instagram

oudaenutrecht



Linked-In

Stadskaasteel Oudaen



Untappd

Stadskaasteel Oudaen



Parkeergelegenheid:

- ❖ La Vie: St. Jacobsstraat 1 (navigatie: Rozenstraat 1)
- ❖ Paardenveld: Kroonstraat 9
- ❖ Springweg: Strosteeeg 83
- ❖ De Grifthoek: Wittevrouwensingel 96
- ❖ Kruisstraat: Kruisstraat 2
- ❖ Stadskaasteel Oudaen ligt op 10 minuten loopafstand van Utrecht Centraal station