



Informatie Winkel van Sinkel

Anton Sinkel opende de deuren van dit winkelpaleis in 1837. Als manufacturen zaak was het pand tot eind van de 19de eeuw een begrip in Utrecht. Sinds 1996 is de Winkel van Sinkel omgetoverd tot een cultureel warenhuis, waar u terecht kunt voor een kopje koffie met een stukje appeltaart, een caesar salade of een kreeft van de kaart.

De gehele Winkel van Sinkel

De mogelijkheid bestaat om de gehele Winkel van Sinkel af te huren. Voor een lopend buffet bieden wij mogelijkheden tot 1000 personen en voor recepties en feesten tot 1400 personen. Graag informeren wij u vrijblijvend over de mogelijkheden.

De Grote Zaal

De mogelijkheid bestaat om de Grote Zaal exclusief af te huren. Voor een zittend diner kunt u met 180 personen bij ons terecht. Een lopend buffet verschaft plaats voor 400 personen en voor een feest kunnen wij 500 personen herbergen.

De Cocktaillounge

Dit statige cafégedeelte met haar gezellige bar bevindt zich rechts in het restaurant. U kunt hier met maximaal 80 personen terecht. De ruimte leent zich uitstekend voor een borrel, receptie of besloten diner.

De Longbar

Deze luxe en moderne bar bevindt zich meteen recht in het restaurant. U kunt hier met maximaal 70 personen terecht. De ruimte leent zich uitstekend voor een borrel, receptie of besloten diner.

De Serre

Deze locatie bevindt zich achterin het restaurant, waar u apart kunt zitten en toch de sfeer van het restaurant kan proeven. U kunt hier met maximaal 40 personen terecht voor een lunch, diner of borrel.

Op zomerse dagen is het mogelijk de Serre in combinatie met de binnenplaats te huren. Bijvoorbeeld voor een heerlijke barbecue. In combinatie met de binnentuin kunt u hier terecht voor borrel en lopend buffet tot 120 personen.

De Eerste Verdieping

Ook de in 2008 geheel gerenoveerde Eerste Verdieping is exclusief af te huren. Voor een zittend diner kunt u hier met 240 personen terecht. Een lopend buffet verschaft plaats voor 400 personen en voor een feest kunnen wij 500 personen herbergen.

De Balzaal

Wordt gebruikt voor diners, vergaderingen, feesten, lezingen, concerten etc. Afhankelijk van de aard van de ontvangst, is de capaciteit maximaal 120 gasten. De Directiezaal en de Sinkelzaal kunnen erbij worden gebruikt. Het maximale aantal gasten bij bijvoorbeeld een receptie, is dan 180.

De Tuinzaal

Wordt gebruikt voor diners, vergaderingen, feesten, lezingen, concerten etc. Afhankelijk van de aard van de ontvangst, is de capaciteit maximaal 100 gasten.

De Directiezaal

Wordt gebruikt voor diners, vergaderingen, gecombineerd met lunches en/of diners tot maximaal 21 gasten.

De Sinkelzaal

Wordt gebruikt voor diners, vergaderingen, gecombineerd met lunches en/of diners tot maximaal 21 gasten.

Het Nachrestaurant

Onder het restaurant van de Winkel van Sinkel, aan de werf, bevindt zich dit mediterrane tapasrestaurant. Maximaal 100 personen kunnen zittend proeven van de ontspannen sfeer van het werfrestaurant. Voor een diner-buffet kunnen wij 120 personen aannemen. Voor een feest biedt de werfkelder plaats aan 150 personen in combinatie met het dansgedeelte.

Ook buiten het pand is het mogelijk ontvangsten in besloten sfeer te organiseren.

Ottone (Kromme Nieuwegracht 62)

Dit voormalig kerkpand uit de negentiende eeuw, kan worden gebruikt voor grote feesten, diners, lezingen, concerten etc. De capaciteit is afhankelijk van de aard van de bijeenkomst en ligt tussen de 80 en 600 gasten.

Tevens verzorgen wij cateringactiviteiten

(De hierna genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen)

Tarieven en mogelijkheden vergaderingen Winkel van Sinkel

Oudegracht 158

Cocktailounge

Tot maximaal 80 personen voor een receptie en/of buffet

Tarief: -€ 150,00 per uur.
-Wij brengen tenminste 1 uur extra zaalhuur in rekening in verband met de op- en afbouw van de ruimte.

Longbar

Tot maximaal 70 personen voor een receptie en/of buffet

Tarief: -€ 150,00 per uur.
-Wij brengen tenminste 1 uur extra zaalhuur in rekening in verband met de op- en afbouw van de ruimte.

Serre (Wintertuin)

Tot maximaal 20 personen voor vergadering en/of lunch/diner aan één tafel

Tot maximaal 40 personen voor receptie en/of buffet

Tot maximaal 120 personen in combinatie met de binnenplaats

Tarief: -€ 96,00 per uur
-Wij brengen tenminste 1 uur extra zaalhuur in rekening in verband met de op- en afbouw van de ruimte.
-In combinatie met de binnenplaats is de zaalhuur op aanvraag
-De Serre blijft ten alle tijden een doorgang voor de bediening naar de keuken.

Balzaal

Tot maximaal 100 personen voor een plenaire vergadering.

Tot maximaal 45 personen bij een carré.

Vanaf 22 personen tot maximaal 80 personen voor lunch/diner

Met gebruik van Sinkelzaal en/of Directiezaal tot maximaal 120 personen voor lunch/diner

Tarief: -€ 600,00 dagdeel
-€ 400,00 aansluitend dagdeel
-'s Avonds geldt een tarief van € 900,00



Tuinzaal

Tot maximaal 80 personen voor een plenaire vergadering.

Tot maximaal 35 personen bij een carré.

Vanaf 22 personen tot maximaal 60 personen voor lunch/diner

Tarief: -€ 500,00 dagdeel
 -€ 350,00 aansluitend dagdeel
 -'s Avonds geldt een tarief van € 750,00

Sinkelzaal / Directiezaal

Tot maximaal 16 personen voor vergadering en/of lunch/diner aan één tafel

Tot maximaal 21 personen voor lunch en/of diner aan ronde tafels

Opstellingen: - één tafel
 - ronde tafels (maximaal 3)

Tarief: - € 200,00 dagdeel
 - € 150,00 aansluitend dagdeel

genoemde kosten zijn inclusief bediening, exclusief verbruik.

Op zon- en feestdagen geldt een toeslag.



Ottone
Kromme Nieuwegracht 62

Kosten

Zaal *		€ 1250,00
Decoratie	v.a.	€ 245,00
Personele kosten **	v.a.	€ 600,00

*Zaal in combinatie met diensten met catering inclusief 6 % BTW
Zaal verhuur voor culturele evenementen: € 1341,29 + 19 % BTW (€ 254,79)
= € 1596,08

Voor op- en afbouwdagen, mits zaal vóór 12:00 uur leeg is, € 670,65 + 19 % BTW (€ 127,42)
= € 798,07

**Bediening incl. 6% BTW Inclusief inrichten en opruimen van de zaal. Bij arbeids-intensieve partijen kan deze post hoger uitvallen. Op zon- en feestdagen gelden toeslagen.

Overige materialen

Podium (3,5 x 5,5)		€ 82,00
Katheder		€ 25,00
Extra stoelen (na 180 stuks)	v.a.	€ 450
Piano		€ 65,00
Tafeldecoratie	v.a.	€ 11,35
Geluidsversterking		PM

Inclusief 19 % BTW

In de winter worden verwarmingskosten in rekening gebracht, afhankelijk van de koude € 127,50 of € 255,00, inclusief 19 % BTW.

Wilt u een gerichte offerte, dan vernemen wij dat graag van u.



Vergaderarrangementen (vanaf 10 gasten)

Dagarrangement:

Start met koffie, thee, chocoladebroodjes en rozijnenbroodjes

Pauze met verse koffie, thee en mintjes

Middagpauze met koffie, thee, bronwater en diverse soorten muffins

Prijs per persoon € 14,50

Diverse frisdranken op basis van nacalculatie.

Morgen- of middagarrangement:

Start met koffie, thee en koekjes

Pauze met koffie, thee, bronwater en diverse soorten muffins

Prijs per persoon € 10,50

Diverse frisdranken op basis van nacalculatie.

Naborrel I (*1 uurs arrangement, alleen in de zalen*):

Meest gangbare dranken: bronwater, jus d'orange, cola, (alcoholvrij)bier, rode- en witte wijn.

Verder serveren wij twee warme hapjes.

Prijs per persoon € 9,25

Naborrel II (*1 uurs arrangement, alleen in de zalen*):

Meest gangbare dranken: bronwater, jus d'orange, cola, (alcoholvrij)bier, rode- en witte wijn.

Verder serveren wij drie hapjes per persoon en gemengde noten en zoute koekjes.

Prijs per persoon € 11,25

Naborrel III (*1 uurs arrangement, alleen in de zalen*):

Meest gangbare dranken: bronwater, jus d'orange, cola, (alcoholvrij)bier, rode- en witte wijn.

Verder serveren wij 2 hapjes per persoon, gemengde noten, fêta en olijven.

Prijs per persoon € 11,25

Meest gangbare dranken in de Winkel van Sinkel

Rode wijn	*	per glas	€ 3,50
Witte wijn	**	per glas	€ 3,50
Rosé	***	per glas	€ 3,50
Bier		per glas	€ 2,50
Alcoholvrij bier		per fles	€ 2,95
Sourcy bronwater		per glas	€ 2,25
Sourcy Pure Blue / Red		0,75 liter	€ 5,50
Jus d'orange / appelsap		per glas	€ 2,25
Diverse frisdranken		per glas	€ 2,10
Diverse frisdranken		per flesje	€ 2,25
Sherry en port		per glas (v.a.)	€ 3,20
Jonge jenever		per glas	€ 3,25
Koffie		per kop	€ 2,10
Thee		per kop	€ 2,00

- * Kaapse Kraal (Merlot)
- ** Kaapse Kraal (Droë Steen)
- *** Kaapse Kraal (Shiraz)

Wijzigingen voor Ottone

Rode wijn	*	per fles	€ 20,50
Witte wijn	**	per fles	€ 20,50
Rosé	***	per fles	€ 20,50
* Sutton Hill (Shiraz, Cabernet)			
** Sutton Hill (Colombard, Chardonnay)			
*** Marques del Turia (Bobal)			

Lunchsuggesties

Lunch A

Vegetarische seizoenssoep

**

Ciabatta met gerookte zalm en crème fraîche
Bruine baguette met een salade van gerookte kip
Warm kaasbroodje

Prijs per persoon € 17,50

Lunch B

Vegetarische seizoenssoep

**

Focaccia met serranoham en olijventapenade
Tijgerbol met gerookte zalm en crème fraîche
Bruine baguette met eiersalade en bieslook

Prijs per persoon € 19,50

Lunch C

(geserveerd vanaf een buffet en niet geschikt voor in het restaurant van Polman's Huis)

Vegetarische seizoenssoep

**

Tomatenciabatta, bruine baguettes en maïsbrood

**

Gerookte zalm met crème fraîche

Lamsham

Gerookte kip

Tonijnsalade

Jonge kaas

Komijnekaas

Roerei met kruiden (warm)

**

Handfruit

Prijs per persoon € 24,50

Uitbreidingen:

Quiche Lorraine	€ 4,00
Tortilla gevuld met gekruide kip	€ 4,00
Frans saucijzenbroodje	€ 4,00
Kaasbroodje	€ 4,00
Bladerdeegbroodje, gevuld met spinazie en geitenkaas	€ 4,25

Lunch D
(Uitgeserveerd, 2 gangen)

Tartaar van Label Rouge zalm met crème fraîche en saffraanvinaigrette

**

Gebakken parelhoen Suprême met aardappelgratin, seizoensgroente en truffeljus

Prijs per persoon € 26,75

Lunch E
(Uitgeserveerd, 2 gangen)

Gerookte eendenborst op een knolselderijсалade met sinaasappelsiroop

**

Gebakken zeebaars met risotto nero met een paprika-beurreblanc

Prijs per persoon € 28,50

High Tea

I

Petits fours
Bonbons
Scones met confiture en crème fraîche
Brownies
Bladerdeeg-ovenhapjes
Quiche
**
Dilmah thee

Prijs per persoon € 19,50

II

Petits fours
Bonbons
Scones met confiture en crème fraîche
Brownies
Sandwiches met gerookte zalm en crème fraîche
Sandwiches met brie en vijgenjam
Sandwiches met een salade van gerookte kip
**
Dilmah thee

Prijs per persoon € 22,50

Toevoegingen:

Prosecco Vino Spumante glas € 7,50
De Faveri-Veneto-Italie

Pinot Nero Frizzante glas € 5,50
Veneto

Zoetigheden

Diverse soorten gebak	€ 3,75 per stuk
Domtorentje (van Bakker Blom)	€ 2,75 per stuk
Muffins	€ 2,75 per stuk
Cake (diverse soorten)	€ 1,95 per plakje
Petits fours	€ 3,00 per stuk
Petits fours met logo (van Bakker Blom)	€ 3,50 per stuk
Bruidstaart (van Bakker Blom)	€ 4,25 per persoon
Bonbons	€ 2,75 per 2 stuks
Handfruit	€ 2,00 per stuk

Snacks

Quiche Lorraine	€ 4,00
Tortilla, gevuld met gekruide kip	€ 4,00
Frans saucijzenbroodje	€ 4,00
Kaasbroodje	€ 4,00
Bladerdeegbroodje, gevuld met spinazie en geitenkaas	€ 4,25

Bittergarnituren

Bitterballen (Van Dobben)	€ 0,85 per stuk
Vlammetjes	€ 0,85 per stuk
Mini kaassoufflés	€ 0,85 per stuk
Gambastaartjes	€ 0,85 per stuk
Chicken Yakatori (Japans gemarineerde kipsaté)	€ 1,25 per stuk
Red Hot Jalapeños (pikante vegetarische snack)	€ 1,25 per stuk
Luxe noten en banketbakerszoutjes	€ 2,25 per persoon
Gemarineerde olijven	€ 4,50 per portie (2 personen)

Hapjesarrangementen

I

1 koud hapje en 1 warm bladerdeeghapje	€ 3,50 per persoon
--	--------------------

II

1 koud hapje, 2 warme bladerdeeghapjes, luxe noten en banketbakerszoutjes	€ 7,50 per persoon
--	--------------------

III

2 koude hapjes, 3 warme bladerdeeghapjes, Luxe noten en banketbakerszoutjes	€ 9,50 per persoon
--	--------------------

Keuze koude hapjes:

- Canapé met brie en vijgenjam
- Canapé met tapenade en serranoham
- Pasteibakje met zalmousse en zalmkaviaar
- Pasteibakje met geitenkaas en honing
- Pasteibakje met mousse de canard

Keuze warme hapjes:

- Bladerdeeghapje, gevuld met rundvlees, kaas, champignonragout, zalm

Luxe Fingerfood

(tot 50 personen)

Spiesje met mozzarella, cherrytomaat, pesto en basilicum
Prijs per stuk € 2,50

**

Gamba in kokostempura met saké
Prijs per stuk € 2,75

**

Rouleau van gerookte zalm, komkommer en wasabi-crème fraîche
Prijs per stuk € 3,25

**

Mini carpaccio met klassiek garnituur op een spiesje
Prijs per stuk € 3,25

Tapasbuffet (vanaf 30 personen)

Turks brood (met verschillende koude sauzen)
Artisjokken met basilicum
Aceitunas aliñadas (gemarineerde olijven met rozemarijn en limoen)
Tabouleh (couscoussalade met gemarineerde feta)
Ensalada de atún (tonijnsalade met dragon en kappertjes)
Alvie kobra (aardappelsalade met gerookte kip)
Spaanse worstsoorten

**

Tortilla Española (aardappeltaart met ei, room, tomaat, ui en peterselie)
Pollo al ajillo (kipvleugels in knoflook, rozemarijn en witte wijn)
Paella met zeevruchten
Espinacas a la Catalana (spinazie met krenten, knoflook en pijnboompitten)
Setas al Jerez (champignons in knoflook en sherry)
Chorizo rista (chorizo met tomatensalsa)
Albóndigas (gehaktballetjes in tomatensaus)

Prijs per persoon € 27,50

Uitbreidingen:

Gambas a la plancha (grote gamba's met limoen en zeezout)	€ 4,50 (per 2 stuks)
Costillas (geroosterde spareribs met koriander en honing)	€ 4,40
Nachos (warm, met kaas en guacamole)	€ 4,00

Internationaal buffet

(vanaf 30 personen)

Griekse salade met feta en olijven
Santa Fé salsa met nachos (kidneybonen, maïs, paprika, tomaat)
Indiase kipsalade met ananas
Italiaanse pastasalade met pesto, mozzarella en zongedroogde tomaat
Gamba's met knoflook en citroen
Brood en boter

**

Tortellini Quatro Formaggi
Gebraden runderlende met sjalottensaus
Rode mul met tapenade van olijf
Gegratineerde ratatouille (paprika, courgette, aubergine, tomaat en ui)
Pommes persil (krieltjes met boter en peterselie)

Prijs per persoon € 34,75

Uitbreidingen:

Huisgemaakte tiramisú € 4,50 per persoon

Italiaans buffet

(vanaf 30 personen)

Pomodori-basilicum soep

**

Carpaccio traditioneel
Tonijnsalade
Gegrilde paprika met artisjokken
Gemarineerde tomaatjes met mozzarella
Gerookte zalm met kappertjes-limoendressing
Italiaanse worstsoorten
Olijventapenade en knoflookboter
Italiaans broodjes

**

Mediterrane vis met antiboise
Kalfslende met salie
Pasta met geroosterde groenten
Roseval aardappels uit de oven met knoflook en rozemarijn
Melanzane (lasagna van aubergine, tomaat en olijven)

Prijs per persoon € 39,50

Uitbreidingen:

Huisgemaakte tiramisú € 4,50 per persoon

Luxe buffet
(vanaf 30 personen)

Gepocheerde en gerookte zalm met kappertjes-limoendressing
Plateau fruits de mer
Terrine van gevogelte met een chutney van appel, ui en rozijnen
Serranoham met gepocheerde vijgen en mozzarella
(wordt ter plaatse voor u gesneden)
Spinaziesalade met geitenkaas, pecannoten en honing-balsamicodressing
Molensteinbrood en gezouten boter

**

Schelvisfilet uit de oven met saffraan-beurreblanc
Geroosterde en geflambeerde kip met cognac
(wordt ter plaatse voor u geflambeerd)
Ierse runderbiefstuk met truffeljus
Vol-au-vent (geroosterde groenten in bladerdeeg)
Haricôts verts Café de Paris (boter en fleur de sel)
Aardappelgratin

Prijs per persoon € 49,50

Uitbreidingen:

Witte chocolade-cheesecake € 4,50 per persoon



Walking dinner (vanaf 10 personen)

Tartaar van moerkalf met een salade van koningskrab en vadouvan mayonaise

**

Gazpacho van tomaat en paprika met een spiesje van gemarineerde gamba

**

Gegrilde heilbotfilet met aardappelmousseline, gestoofde spitskool en gebakken mosterd

**

Zacht gegaarde kalfssukade met geglaceerde wintergroenten en truffeljus

**

Mousse van “Multivitamine”, vers fruit en sorbet van tropische vruchten

Prijs per persoon € 39,50

Tijdens de voorgerechten plaatsen wij broodjes met aiolie en tapenade op tafel



Barbecue

(vanaf 30 personen)

Merguz worstje, licht pittig gekruid

**

Lamsschenkel, gemarineerd in limoengember en koriander

**

Gemarineerde kipvleugel met rozemarijn en witte wijn

**

Zalmfilet, gemarineerd in Yuzu

**

Geroosterde seizoensgroenten met basilicum en knoflook

**

Gepofte aardappel met knoflook en rozemarijn

**

Old fashioned coleslaw

**

Huisgemaakte aardappelsalade

**

Koude sauzen

**

Brood

Prijs per persoon € 35,75

Uitbreidingen:

Gemarineerde scampi in koriander, limoen en zeezout

€ 2,50 per persoon

Portabello met gegrilde Halloumi kaas

€ 3,90 perpersoon

Dessertbuffet
(vanaf 30 personen)

Truffel chocoladetaart

**

Appelgebak

**

Tiramisú

**

Limoen-rabarberbavarois

**

Profiterolles

Prijs per persoon € 8,50

Uit te breiden met een chocoladefontein
met marshmallows, lange vingers en seizoensfruit

Prijs per persoon € 12,50

Toevoegingen:

Muscat de Rivesaltes, Sweet Emotions
(Vin doux, naturel, Château Dona Baissas, Languedoc
Een subtiele, fruitige dessertwijn)

€ 5,25 per glas

Rivesaltes Grenat
(Rode dessertwijn met een warme smaak en vol rijp, donker fruit)

€ 5,75 per glas

Kaasbuffet

(vanaf 30 personen)

Bleu d'Auvergne

**

Brie de Meaux

**

Mélusin Chèvre

**

Oude Rijpenaar

**

Münster

Geserveerd met:

Gedroogd fruit

**

Noten

**

Druiven

**

Pruimenboter

**

Diverse soorten brood

Prijs per persoon € 12,50

Toevoegingen:

Ruby Port

€ 3,25 per glas

Late Bottled Vintage Port

(een jonge, fruitige ruby, vol en zoet. Drie jaar fustlagering geeft deze port zijn karakteristieke zachtheid)

€ 5,25 per glas

Crusted Port Churchill's bottled in 2002

(gebotteld zonder filtering, dus in alles een fractie intenser. Een stijlvolle port met veel fruit)

€ 11,00 per glas