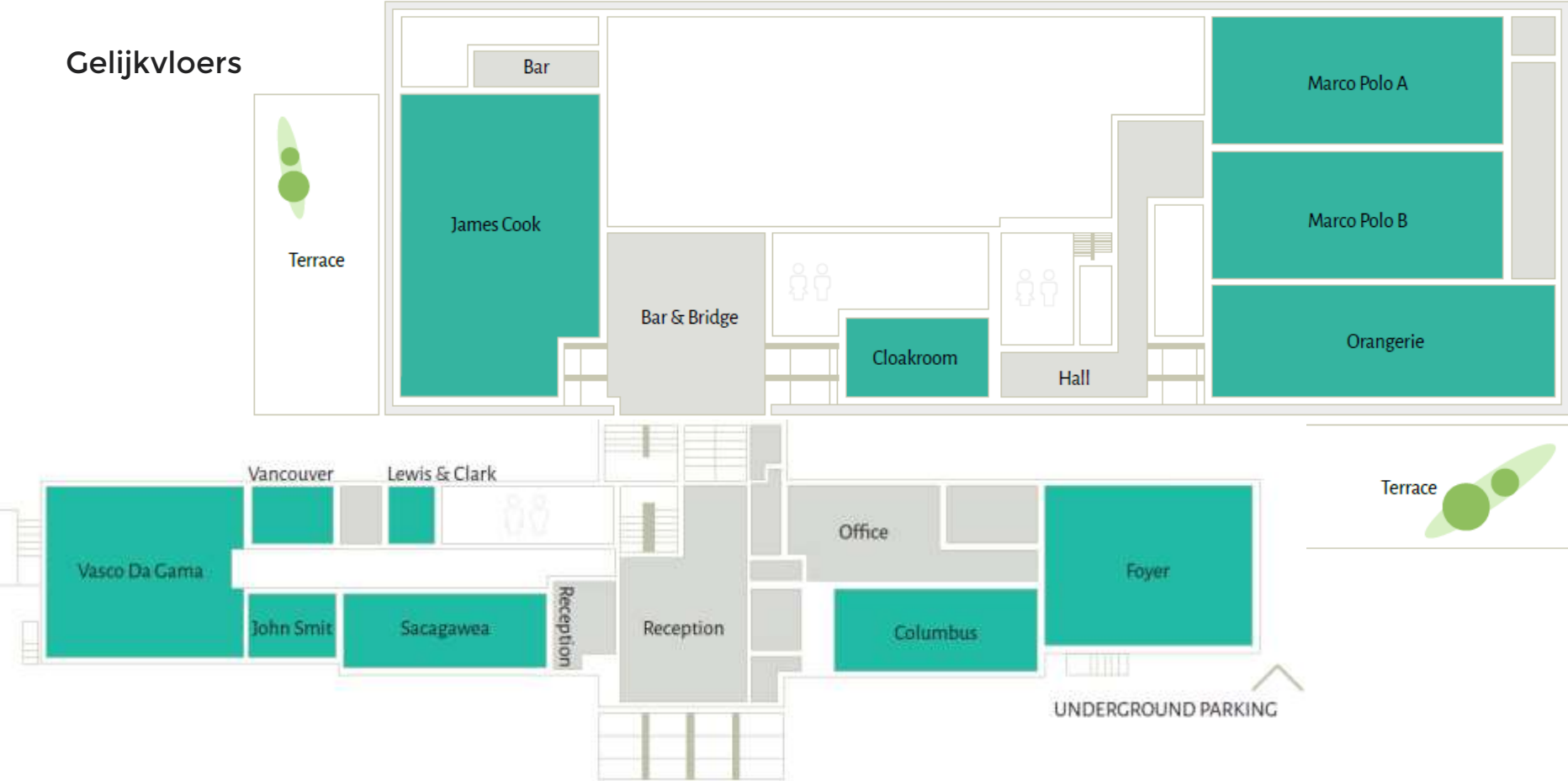


De toplocatie voor opleidingen, vergaderingen & evenementen

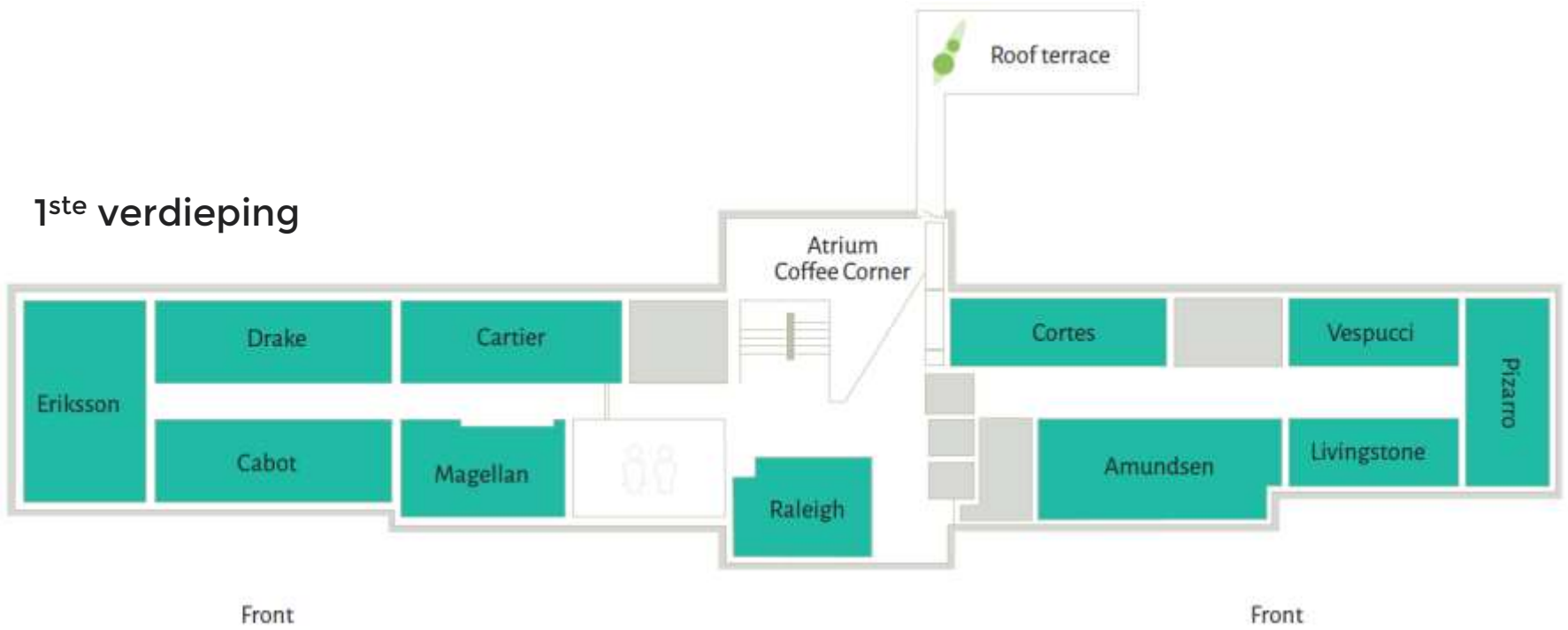


Grondplan Conference center

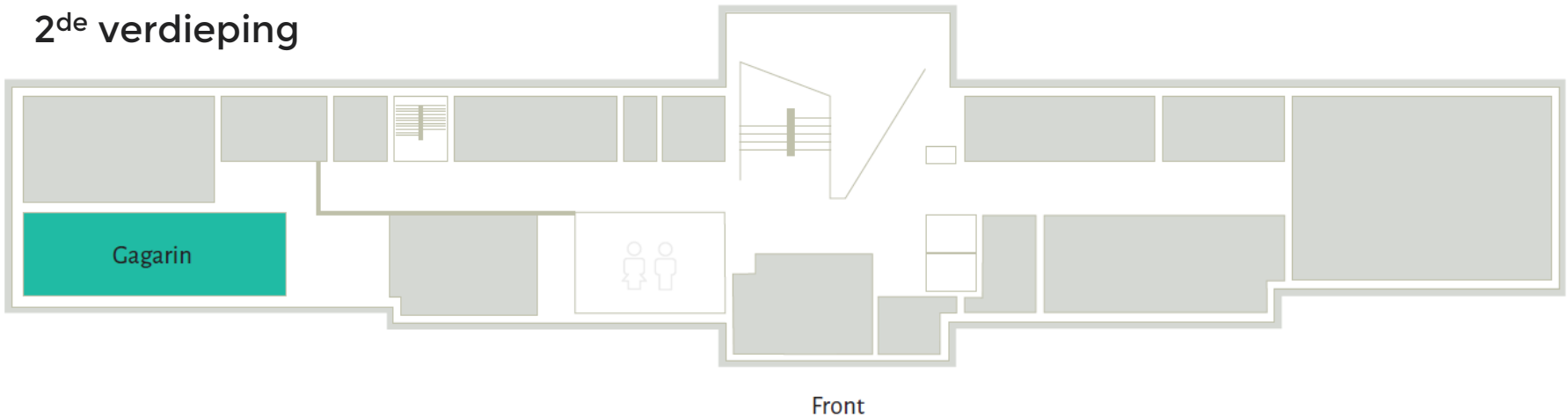
Gelijkvloers



1^{ste} verdieping



2^{de} verdieping



Zaal capaciteit

Zaal	Verdiep	Theater	Schoolstijl	U-Shape	Board-room	Ronde tafels	Cocktail	Afmetingen	Oppervlakte (m ²)
Marco Polo A	0	220	150	60	-	140	240	21,87 X 10,28	220
Marco Polo B	0	200	140	60	-	140	240	21,87 x 9,15	200
Marco Polo AB	0	500	260	72	-	330	500	21,87 X 19,43	425
Orangerie	0	242	120	40	-	120	250	25,9 X 8,73	226
James Cook	0	300	140	60	-	260	330	22,76 X 14,74	325
Brug & Bar	0	-	-	-	-	-	230	11,58 X 16,85	195
Sacagawea 0.04	0	85	52	28	28	-	-	13,8 x 5,50	75
Lewis & Clark 0.05	0	-	-	-	6	-	-	4,10 X 3,45	14
John Smit 0.06	0	20	12	12	-	-	-	6,22 X 4,80	29
Vasco Da Gama 0.07	0	120	70	-	-	-	-	13,50 x 11,60	150
Vancouver 0.08	0		12	12	-	-	-	6,11 X 4,15	25
Columbus 0.09	0	70	42	24	22	-	-	13,41 X 5,47	73
Raleigh 1.02	1	24	16	12	10	-	-	7,48 X 4,11	36
Magellan 1.04	1	30	23	20	18	-	-	9,01 X 5,52	50
Cabot 1.06	1	32	28	24	24	-	-	12,40 X 4,80	60
Erikson 1.07	1	56	30	20	18	-	-	11,65 x 4,92	57
Drake 1.08	1	32	28	16	16	-	-	12,40 X 4,13	51
Cartier 1.09	1	32	28	16	16	-	-	14,00 X 4,11	57
Cortes 1.21	1	45	28	20	20	-	-	11 X 4,10	45
Vespucci 1.23	1	26	20	12	12	-	-	9,20 X 4,20	38
Pizarro 1.24	1	50	36	20	20	-	-	11 X 4,90	53
Livingstone 1.25	1	26	20	12	12	-	-	9,2 x 4,2	38
Amundsen 1.26	1	75	48	28	26	-	-	12,50 X 5,50	68
Gagarin 2.07	2	70	40	28	28	-	-	13,72 X 4,78	65
Roof terrace	1	-	-	-	-	-	120	10,6 X 17,35	184

Nuttige tools voor uw deelnemers

Videoconferentie

Het Lifesize videoconferentiesysteem biedt ongeëvenaarde audio-en videokwaliteit en is volkomen gebruiksvriendelijk. Dankzij het universele platform kunt u deelnemen aan de vergadering en gegevens uitwisselen van overal ter wereld met eender welk communicatieapparaat. Als kers op de taart verzorgen wij de hele installatie voor u!

Live Streaming

Ongeacht de grootte van uw evenement, bieden wij u de mogelijkheid om via onze professionele uitzendapparatuur **en onze partner “Clevercast” de inhoud (beeld, geluid en presentatie)** aan zoveel mogelijk personen via internet te delen. We stellen een camera, een geluidsopname en een regisseur ter beschikking om een uitzending van hoge kwaliteit te garanderen. Dit wordt verspreid op een gepersonaliseerde webpagina met uw bedrijfskleuren en kan op aanvraag gedownload worden.

Event applicatie

Het hebben van een app voor uw evenement is zeker een pluspunt voor uw deelnemers. Deze biedt hen informatie over het programma, de sprekers en de deelnemers, maar het is ook een meerwaarde voor u als organisator. Het is een interactieve tool die meer actieve deelname aanmoedigt en indirect, een grotere return on investment.

Andere Tools

Al onze zalen zijn voorzien van **Barco's** Clickshare-technologie, zodat u met één klik draadloos verbinding kunt maken met de projector of het Led-scherm. U kunt tevens gebruik maken van leuke en interactieve hulpmiddelen zoals de **“gooibare” micro** voor uw vraag- en antwoordsessies, onze slimme flipcharts, ons aanpasbaar hologram of zelfs onze crowdbeamer om uw presentatie in real time te delen.

VRAAG UW OFFERTE AAN OP MAAT VAN UW EVENEMENT

Tech.Services

Technologie

- Led scherm 55 inch
- Smartboard 86 inch
- Design Spreekgestoelte met LED Scherm
- Sfeerverlichting met LED Spots
- Huur Hologram
- Presenter met Laser Pointer
- Perfect Cue Presenter
- Zwanenhals Microfoon voor Sprekerstafel
- Draagbare Microfoon, 'Madonna' Headset**
- Catchbox Microfoon
- Geluidsinstallatie
- Conference Phone
- LifeSize Video Conference
- Afwerking pipe en drape

Vaste Technologie Eventzalen

- Marco Polo A & B
 - Epson 12.000 Lumen Laser Projector
 - Sfeerverlichting met Spectral Spots (12-24)
- James Cook
 - Dubbele Panasonic 6.500 Lumen Laser Projectie

Simultaanvertaling

- Ingebouwde vertaalcabines
- Hoofdtelefoons
- Vertalers

Andere diensten

- Technische Opstart
- Technische Begeleiding (min.4 uren)
- Test projectie (dry run)
- Security
- Hostessen (min. 4 uren)
- Parkeerwachter (min.4 uren)

GEDETAILLEERDE INFORMATIE VINDT U TERUG IN ONZE TECH. BROCHURE





Meet.Vergaderpakketten

Express package

Een sandwich lunch bestaande uit een selectie van 4 broodjes

Premium package

Assortiment van maaltijdsalades en een soepbuffet

Business package

Tweeganglunch (voorgerecht en hoofdgerecht)
Bijhorend water, koffie & thee

Buffet package

Een warm en koud buffet in een aangepaste ruimte
Bijhorend water, koffie & thee



Inclusief:

- *Aangepaste vergaderzaal met projectie*
- *3 koffiepauzes*
- *Een welkom, ochtend en namiddag versnapering*

Voor een goede start



Ontbijtformules

Klassiek ontbijt

- Koffie, thee, fruitsappen, huisgemaakte Ice Tea en water
- Mini koffiekoeken, ovenverse pistolets
- Trendy yoghurt met granola en coulis
- Ham en kaas beleg, confituur en boter
- Fruit in een weckpot

Luxe ontbijt

- Klassiek ontbijt met aanvulling van;
- Worstjes, spek en bonen
- Huevos Rancheros (eierstation)
- Amerikaanse pannenkoekjes met esdoornsiroop
- Selectie van verse zachtgekookte Cocotte-eieren (natuur/zalm/Italiaans)
- Zuurdesem en baguette brood

Koffiepauzes

« BluePoint » koffiepauze (30 min)

- Koffie, thee, fruitsappen, water, versnapering (bv.:koffiekoek, donut, enz.), fruitmand

« Goed gevoel » koffiepauze

- Koffie, thee, huisgemaakte Ice Tea, yoghurt met muesli, fruitsalade, vers fruitsap

Inspirerende werklunches

Sandwich lunch 'classic' (waarvan min. 10% vegetarisch)

- Assortiment van 4 broodjes per persoon
Verschillende broodsoorten ; waldkorn – ciabatta – olijvenciabatta – broodjes met maan- & sesamzaad – **piccolo's** – bagels – wraps - tijgerbroodjes
Verschillende soorten beleg; smos kaas – smos ham – krabsalade met tomaat – tomaat-mozzarella & basilicum – préparé met pikante saus – Brie met Luikse stroop – kip-curry – tonijnsalade met komkommer – rauwe ham – kip curry met oosterse garnituur
- Drankenassortiment
Koffie, theeassortiment, frisdranken, plat & bruisend water, huisgemaakte Ice Tea of sap

Healthy lunch vanaf 10 pers. (waarvan min. 10% vegetarisch)

- Hotpot met dagverse soep
- Diverse maaltijdsalades (bv.: Caesar salade – pastasalade – Griekse salade)
- Assortiment bijhorende sausjes & Smorgasbröd
- Drankenassortiment
Koffie, theeassortiment, frisdranken, plat & bruisend water, huisgemaakte Ice Tea of sap



Lunch “aan tafel” (min. 10 personen)



Drankforfait Lunch

Non-Alcoholisch
Alcoholisch

Standaard - 2 gangen

Voorbeeldmenu

Tempura van scampi – Oosters slaatje – geparfumeerd met sesamolie

Saltimbocca van Mechelse koekoek – pancetta – salie – parelpasta

Ijs van gezouten karamel met chocolade fudge

Deluxe - 3 gangen

Voorbeeldmenu

Gemarineerde & gegrilde tonijn – rucola – zongedroogde tomaat – olijfjes

Ossenhaas – krokante schorseneer – frietjes van zoete aardappel

Gebakje van passievrucht en banaan met Taiñori-chocolade

Buffet Lunch

Lunch Buffet

Voorbeeldmenu

- Koude gerechten:
 - Carpaccio van Rund – notensla – Grana Padano
 - Huisgepekelde zalm – wakame – wasabi mayo
 - Griekse parelpasta – geitenkaas – zwarte olijven – rode ui

- Warme gerechten:
 - Kip in waterzooi van voorjaarsgroenten en krielaardappel
 - Parelpasta met roodbaars en mosselen
 - Wok van Chinese groenten en varkensreepjes

- Dessert:
 - Crème brûlée



Cocktails, recepties & open bar

Formule I

Witte & rode wijn, bier, frisdranken, water en fruitsappen

Formule II

Cava, witte & rode wijn, bier, frisdranken, water en fruitsappen

Formule III

Champagne, witte & rode wijn, bier, frisdranken, water en fruitsappen

Formule IV

Palm, Estaminet, Kriek boon, Steenbrugge wit, Rodenbach, Frisdranken, water en fruitsappen

Formule V

Alcoholvrije Cocktail, Alcoholvrij bier, Watermuur met gearomatiseerde waters, Frisdranken en fruitsappen



Een lekker hapje bij uw receptie

Formule I Assortiment koude en warme hapjes, 3 pp

Formule II Assortiment koude en warme hapjes, 4 pp

Formule III Assortiment koude en warme hapjes, 5 pp

Hapjes per stuk
Standard
Deluxe

Hapjes

- *Voorbeeld Standaard:* Spiesje van Italiaanse meloen; Tartaartje van zalm met curry en “Granny Smith”; Mini wraps met carpaccio en tapenade van zongedroogde tomaat; Meli-melo van garnaaltjes
- *Voorbeeld Deluxe:* Tartaar van Belgisch rund met notensla en Grana Padano; Gemarineerde tonijn met wasabi mayo en krokantje van sesam; Sushi met de juiste garnituren in een buikbak gepresenteerd

Tapas selectie voor 10 personen

Bordjes met Grana Padano - Italiaanse vleeswaren - Olijven - Peppadews (met kaas gevulde mini paprika's) - Gemarineerde champignons - Pana lingue met heerlijke tapenades, zure groenten, Chorizo

Rauwkost bowl voor 6 personen / per statafel

Versneden wortels, bloemkool, radijs, selder, kerstomaatjes, assortiment dipsausjes



Diner “aan tafel” (min.10 personen)

Seizoens-Menu - 2 gangen

Voorbeeldmenu

Tataki van Belgisch blauw rundsvlees – wasabi mayo –
krokant van sesam – zoete komkommer

Paella risotto – Rode Mul – artisjok - olijfdressing



Feeling Menu - 3 gangen

Voorbeeldmenu

Fantasie van Mechelse asperges

“Vlaams– Toscaans”

Kabeljauwhaasje – Karnemelkpuree – mosseltjes - jonge
prei

Gebakjes van chocolade – passievrucht - banaan

Deluxe Menu - 4 gangen

Voorbeeldmenu

“Ceviche” van makreel

Warme bosduif filet – kastanje crème – saus van bosbes

Ree filet – gebrande ui – zoete aardappel – krokant van
schorseneer – saus van Tonka

Biscuit met mango mascarpone

Walking Dinner buffets & “networking” (min. 30 personen)

Rond de Mediterrane zee

Voorbeeldmenu

- Selectie van pizzapunten
- Pasta Vongole
- Osso Bucco
- Ravioli – espuma van kaas – lavendelolie
- Gegrilde aubergine – tomaat chutney-rucola – Grana Padano
- Parelpasta Primavera
- Vitello Tonnato
- Hummus & breekbrood
- Griekse salade
- Salade Niçoise
- Salade van gemarineerde artisjokken en inktvis
- Dessert: Tiramisu – Meloenijs – Churros



Walking Dinner buffets & “networking” (min. 30 personen)

Warm & Koud Buffet

Voorbeeldmenu

- Koude gerechten:
 - Carpaccio van kabeljauw – tapenade van koningsolijven – limoendressing
 - Blozende tomaat – grijze garnaal
 - “Caesar Salade” – gerookte kip – cheddar
 - Tartaar van Belgisch blauw – kwartelei – krokant van sesam
 - Powersalade – gegrilde halloumi
- Assortiment salades met bijhorende sausjes & brood
- Warme gerechten:
 - Huisgemaakte ravioli – bospaddenstoelen – gorgonzola
 - Licht gezouten kabeljauwhaas “Madeira” – puree van zuurkool
 - Holsteiner rund “Robbespierre”
- Dessert:
 - Fantasie van witte chocolade en lavendel



Dinner Concept “Klassiek Belgisch Buffet” (min. 30 personen)

Klassiek Belgisch Buffet

Voorbeeldmenu

- Tafelgarnituur (gepresenteerd op vintage bordjes en kommetjes)
 - Kaas en salami blokjes
 - Zoute sticks
- Hapjes & snacks (3 naar keuze)
 - Zakouski / Fruit- en groentesnacks / Gevuld eitje / Mini-worstenbroodje / Tomatensoepje met balletjes / Witloof met mousse van ham / Komkommerhapje met kruidenkaas / Klassieke mini-croque uit het vuistje
- Walking dinner buffet (4 naar keuze)
 - Huisbereid stoofvlees met frietjes / witloof met ham en kaassaus en bieslookpuree / Vogelnestje in tomatensaus / Gehaktbal met selder in rode saus / Waterzooi van vis met kasteelaardappelen / Vol-au-vent / Gehaktbrood met warme kriecken en bruin brood / Wortelpuree met worst / Beuling met appelmoes
- Desserten (3 naar keuze)
 - Oma's chocolademousse / Ambachtelijke rijstpap met cassonade suiker / Vanillepudding met speculoos, rozijnen en petit beurre / Mini tartelettes / Crème brûlée / Broodpudding

Dinner Concept “Streetfood around the world” (min. 30 personen)



Selectie uit alle thema's

Per extra concept
1 thema + Sweet Sins

Thema 1: Burgers & Buns

Voorbeeldmenu

- Medium Gourmet Burger
- Steak Sandwich
- Haute Dogs
 - Luxe hot dogs met garnering naar keuze
- Pulled Pork / Chicken Bun



Dinner Concept “Streetfood around the world” (min. 30 personen)

Thema 2: Mr Chows Streetfood

Voorbeeldmenu

- Satay Skewers (kip - varken - ...)
- Won Ton Soep
- Stir Fry Mix
 - Wok noedels met Aziatische hapjes
 - Samousa – Mini-loempia – crispy crab – torpedo shrimp



Thema 3: **Let's** Get Funky

Voorbeeldmenu

- Taco's & Quesedilla's met zure room en guacamole
 - kip – rundsvlees of veggie
- Fish & Chips London Style
- Libanese feestmaaltijd
 - Flatbread met falafel/kebab – komkommer/rode ui/tahini saus/hummus
- Zoete aardappelfrietjes met truffelmayonaise

Dinner Concept “Streetfood around the world” (min. 30 personen)

Thema 4: Light / Veggie / Healthy

Voorbeeldmenu

- Salade in a jar
- Salade bowls
- Nacho Station – Zure room / Jalapeños / kaasdip / guacamole / tomatensalsa
- Street Tacos
 - Vis / Kip Taco
- Chinese Noodle Station
 - Kip / Rund / Vis



Thema 5: Italy by night

Voorbeeldmenu

- Pizza on the go
 - Assortiment pizza stukken
- Pasta buffet
 - Diverse verse pasta's
- Assortiment Piadina's



Dinner Concept “Streetfood around the world” (min. 30 personen)

Thema: Sweet Sins

Voorbeeldmenu

- Make your own - Freakshake
- Ijsjes punt
 - Met toppings of yoghurtijs
- Belgische wafels
- Churro's



Dinner Concept “Nordic Light” (min. 30 personen)

Met het “Nordic Light” concept heeft ons cateringpartner ISS een GaultMillau award voor “Catering innovatie” gewonnen. Dit concept is uitgewerkt op basis van kwaliteit, duurzaamheid, gezondheid en gastvrijheid. Dit alles met een knipoog naar de Scandinavische roots en typische Deense Hygge (gezellig samenzijn). Dit award winnend “Nordic Light” concept is nu ook verkrijgbaar bij BluePoint Antwerpen!

Nordic Light

Voorbeeldmenu

- Koude gerechten geserveerd op planken:
 - Gerookte vissoorten met Gravad Lax saus en ui
 - Gepekeld rundsvlees met mosterdcrème
 - Gefermenteerde groentjes met geitenkaas
 - Boostersalades van tarwe / quinoa / spelt met granaatappel / kruiden / tonijn met sesampasta
- Warme gerechten:
 - Soep & Wok
 - Currysoep / courgette / kip
 - Groentewok / noten / feta
 - Healthy power
 - Powerfood salades / gegrilde brochettes van kip – lam – scampi – rund
 - Boekweit pannenkoeken / zure room / groene kruiden

Dinner Concept “Nordic Light” (min. 30 personen)



- Fish
 - Zalmfilet gegaard met olijfjes / notencrumble / olijfjes / tijm
 - Makreel
 - Halloumi

Side: “Makreel & Halloumi”: Groentenlasagne / Chimichurri
- Vlees
 - Gehaktballen in pittige bouillon
 - Picanha van rund

Side: Gepofte groenten / zoete aardappel / warme sauzen / aardappeltjes in de schil
- Zoetigheden
 - Crème brûlée van kokosmelk
 - Acaciabes yoghurt / granola / noten
 - Brownie / pecan / citrus
 - Mousse van avocado en bittere chocolade

Walking Dinner Exclusive

Walking Dinner (min. 30 personen)

Keuze uit vier gerechten en een zoete afsluiter

Keuze uit vijf gerechten en een zoete afsluiter

Voorbeeldmenu

- *koude gerechten* : Meli-melo van grijze garnaltjes, mango, kiwi & krokante mie ; Tartaar van gemarineerde zalm met curry-dressing ; Torentje van vers gehakt Belgisch blauw met Parmezaanchips ; Rode tonijn met wakame salade, sesam & wasabi mayo ; Handgerolde couscous met kreeftenstaart ; Fantasie van ganzenlever met gebakken kwarteleitje ; Oesters - vinaigrette van sjalot – peper – tabasco ; Tataki van tonijn met wasabi ; Cannelloni van aubergines & oesterzwammen (veggie)
- *soepen* : Soepje van pastinaak afgewerkt met grijze garnaltjes ; Gazpacho met een spiesje van scampi ; Erwtensoepje met krokant spek & schuim van curry ; Roomsoepje van witloof & julienne van Sint-Jacobsvruchten
- *Warme gerechten*: Krokant gebakken zwezeriken met Parmezaanpuree; Kabeljauw met een sausje van rode wijn & vanille; Handgemaakte ravioli van eendenfilet & appeltjes; Zeebaars in kersenblad gegaard met een crème van geelwortel; Zwartpootkip met morieljes; Scampi op een bedje van spinazie met look
- *Desserten*: Mousse van witte chocolade met gelei van violet & framboos; Crème brûlée van pistache; Seizoensfruit sla; Panna cotta met rood fruit; Assortiment mini-gebakjes van onze patissier; **ljslolly's** & roomijs

De barbecue formule

The Green Egg Grillmaster Experience

Buffet

- Gegrilde gamba's
- Gegrilde King Krab met tijm en limoenboter
- Gegrilde makreel
- Gelakt buikspek
- Runds Picanha "Robbespierre"
- Saladbar:
 - Maïskolf met grof zeezout en boter / Zoete aardappel met guacamole / Salade van rode en gele biet / Chimichurri / Luikse aardappelsalade
- Béarnaise / Smokey BBQ-mayo / dressings
- Broodmand met boter

Dessert

- Pakketje van banaan, chocolade en Havana rum
- Mousse van witte chocolade met gemarineerde aardbeien



Indien het weer het niet toelaat buiten te blijven, bieden wij steeds een binnen oplossing aan!

Catering op maat

BluePoint Antwerpen biedt u reeds verschillende cateringformules aan zodat gasten van een kwalitatief hoogstaande lunch kunnen genieten. Dit kan gaan van een sandwichlunch tot verschillende buffetformules, een leuke barbecue of receptie etc. Al onze gerechten worden met verse, lokale en seizoensgebonden producten bereid en dit alles ondersteund door een smakelijke presentatie en een onberispelijke bediening.

Daarnaast werken we ook graag een volledige catering op maat voor u uit. We denken graag met u mee om uw gasten te voorzien van wat het beste past bij de filosofie van uw bedrijf of evenement.

Hierbij rekening houdende met mogelijke allergieën, diëten of intoleranties om iedereen te laten genieten van een zorgeloze maaltijd.

Heeft u een leuk idee, we werken het graag samen met u uit!

Drankformules met maaltijden

Maaltijdformule zonder Alcohol

Plat en bruis water, frisdranken, fruitsap en koffie / thee

1 ½ uur*

2 ½ uren*

*Extra 30 minuten enkel verkrijgbaar met formule

Maaltijdformule met Huiswijn

Witte en rode huiswijn, bier, plat en bruis water, fruitsap en koffie / thee

1 ½ uur*

2 ½ uren*

*Extra 30 minuten enkel verkrijgbaar met formule

Maaltijdformule met Sommelier Sélection Wijn

Geselecteerde wijnen als ook bier, plat en bruis water, fruitsap en koffie / thee

1 ½ uur*

2 ½ uren*

*Extra 30 minuten enkel verkrijgbaar met formule

Open bar

op aanvraag



Meet.the team



Steven Schotte
Site Manager
+32 3 280 45 13
steven.schotte@bluepoint.be



Elke Waterschoot
Chief Conference Centre Sales
+32 3 280 45 69
elke.waterschoot@bluepoint.be



Hilde Van Reeth
Welcome Service Desk Coordinator
+32 3 280 45 11
hilde.vanreeth@bluepoint.be



Julie Mirzabekian
Conference Centre Sales Coordinator
+32 3 280 45 66
julie.mirzabekian@bluepoint.be



Abel Tachelet
Conference Center AV Coordinator
+32 3 280 45 67
abel.tachelet@bluepoint.be



Vera Rovins
Conference Centre Sales Coordinator
+32 3 280 45 61
vera.rovins@bluepoint.be



Olivier Dieltjens
Conference Centre Sales Coordinator
+32 3 280 45 70
olivier.dieltjens@bluepoint.be

Algemene voorwaarden

1. Toepasselijkheid van de algemene voorwaarden

Deze algemene voorwaarden zijn van toepassing op de organisatie van evenementen, vergaderingen, seminars, lunches en recepties met inbegrip van catering, technische en logistieke voorzieningen en alle andere diensten geleverd in de lokalen van Agoria Real Estate nv waarvan zetel gevestigd is op de A. Reyerslaan, 80 te 1030 Brussel; BTW: BE0403 263 444 – RPR Brussel. De lokalen zijn gelegen in de gebouwen die eigendom zijn van Agoria Real Estate nv, waaronder het gebouw gelegen aan de A. Reyerslaan 80 te 1030 Brussel, aan de Boulevard Emile de Laveleye 191 te 4020 Luik en aan de Filip Williotstraat 9 te 2600 Berchem.

De klant aanvaardt deze algemene voorwaarden door het loutere feit dat hij Agoria Real Estate nv een opdracht geeft. Afwijkingen van deze voorwaarden zijn enkel geldig indien zij door Agoria Real Estate nv schriftelijk werden aanvaard, hetzij door de opname ervan in de bijzondere voorwaarden in de offerte van Agoria Real Estate nv, hetzij doordat zij het voorwerp uitmaken van een specifieke overeenkomst tussen de partijen. In dat geval blijven deze algemene voorwaarden van toepassing voor alle punten waarvan niet uitdrukkelijk werd afgeweken.

2. Reservatie

Een evenement wordt rechtsgeldig gereserveerd door middel van een offerte ondertekend door de klant en teruggestuurd aan Agoria Real Estate nv. De reserveringsovereenkomst komt pas tot stand op het ogenblik van de schriftelijke bevestiging door Agoria Real Estate nv. Elk door de klant ondertekend document verbindt de ondertekenaar in eigen naam, evenals de persoon of rechtspersoon waarvoor de ondertekenaar handelt.

Op het moment van de reservatie stelt de klant Agoria Real Estate nv in kennis van het onderwerp van het evenement alsook de doelgroep waarop zich het evenement toespitst.

3. Bevestiging van het aantal deelnemers en het programma

De klant verbindt zich ertoe uiterlijk 15 kalenderdagen vóór het evenement Agoria Real Estate nv in kennis te stellen van het geraamde aantal deelnemers voor elke dienst. Uiterlijk twee kalenderdagen vóór het evenement moet de klant het definitieve aantal deelnemers schriftelijk bevestigen aan Agoria Real Estate nv. Indien het aantal deelnemers tussen de datum van de reservatie en het evenement daalt, behoudt Agoria Real Estate nv zich het recht voor een andere zaal ter beschikking te stellen naargelang de omvang van de groep en kunnen er kosten aangerekend worden, in overeenstemming met artikel 5.

De klant verbindt zich ertoe om de vooraf overeengekomen tijden van het evenement in acht te nemen. Ingeval van overuren die voortvloeien uit het niet respecteren van de vooraf overeengekomen tijden voor cateringdiensten, zal de klant een toeslag betalen van 35,00 EUR netto per begonnen uur en per personeelslid van Agoria Real Estate nv dat instaat voor deze dienst.

4. Vermindering van het aantal deelnemers

Ingeval de klant het aantal deelnemers aan het evenement vermindert, is hij Agoria Real Estate nv de volgende bedragen verschuldigd, afhankelijk van de datum waarop Agoria Real Estate nv schriftelijk in kennis werd gesteld van deze vermindering:

Tot 3 kalenderdagen vóór het evenement aanvaardt Agoria Real Estate nv een vermindering van maximaal 15% van het totaal aantal opgegeven deelnemers zonder enige schadevergoeding. In dat geval wordt de prijs op basis van het verminderde aantal deelnemers gefactureerd. Vanaf een vermindering van 16% van het totaal aantal opgegeven deelnemers is een schadevergoeding verschuldigd berekend in overeenstemming met de annuleringsvoorwaarden van artikel 5.

Vanaf 2 kalenderdagen vóór het evenement, zal het bij de reservatie opgegeven aantal deelnemers volledig worden gefactureerd, ongeacht enige vermindering van het aantal deelnemers.

5. Annulering van een evenement of een bestelde dienst

Als de klant de bestelde diensten volledig annuleert, is de volgende forfaitaire en vaste schadevergoeding aan Agoria Real Estate nv verschuldigd, afhankelijk van de datum waarop Agoria Real Estate nv schriftelijk in kennis werd gesteld van deze annulering:

Bij annulering meer dan zeventig kalenderdagen voor het evenement: 5% van de totale geraamde prijs bij reservatie.

Bij annulering binnen de zeventig kalenderdagen die het evenement vooraf gaan: 25% van de totale geraamde prijs bij reservatie.

Bij annulering binnen de vijftig kalenderdagen die het evenement vooraf gaan: 50% van de totale geraamde prijs bij reservatie.

Bij annulering binnen de twintig kalenderdagen die het evenement vooraf gaan: 75% van de totale geraamde prijs bij reservatie.

Bij annulering binnen de drie kalenderdagen die het evenement vooraf gaan: 100% van de totale geraamde prijs bij reservatie.

6. Bestemming van de zalen

De klant mag de zalen uitsluitend gebruiken voor de bestemming die is opgegeven in de reserveringsovereenkomst. Elke wijziging in de opgegeven bestemming leidt automatisch tot een herziening van de overeenkomst.

Ingeval de zalen niet voor privaat gebruik worden gereserveerd (toegang al dan niet tegen betaling), moet de klant zorgen voor een toereikende en efficiënte ordedienst om het vlotte verloop van het evenement zonder incidenten te garanderen en beschadiging van de installaties van Agoria Real Estate nv te voorkomen.

Agoria Real Estate nv stelt de zalen en de uitrusting in perfecte staat ter beschikking aan de klant. De klant verbindt zich ertoe de zalen en de uitrusting in dezelfde staat te houden waarbij hij de algemene veiligheidsrichtlijnen van Agoria Real Estate nv in acht neemt. Schade die hetzij opzettelijk, hetzij onopzettelijk werd aangebracht aan de installaties of infrastructuur Agoria Real Estate nv valt onder de in solidum verantwoordelijkheid van diegene die ze veroorzaakt heeft en diegene die het evenement heeft georganiseerd. Behoudens andere afspraken zal de schade aan de klant worden gefactureerd.

Agoria Real Estate nv behoudt zich het recht voor om een evenement volledig en met onmiddellijke ingang te annuleren of stop te zetten, zonder enige schadevergoeding noch kosten, indien het evenement indruist tegen de wet of een gevaar kan inhouden voor de openbare orde. In dat geval blijft de totale geraamde prijs verschuldigd door de klant.

7. Catering

Het is niet toegelaten om eigen catering te verbruiken in de zalen van Agoria Real Estate nv, tenzij dit uitdrukkelijk wordt vermeld in de overeenkomst. Indien de klant eigen catering voorziet, zal in ieder geval stopselgeld en/of couvertgeld worden aangerekend.

8. Prijzen

De prijzen voor de diensten worden vastgesteld in de offerte van Agoria Real Estate nv. Zij worden uitgedrukt in euro of in de munt overeengekomen tussen de partijen; zij zijn netto berekend en discontovrij.

Op de vermelde prijzen worden geen commissies betaald voor agentschappen of tussenpersonen tenzij uitdrukkelijk vermeld in de overeenkomst.

9. Facturatie

Voor alle reservaties moet een voorschot van 50% van het geraamde bedrag betaald worden aan Agoria Real Estate nv. Dit voorschot bedraagt 75% voor internationale klanten. Facturen worden opgemaakt na ondertekening van de prijsofferte(s). Agoria Real Estate nv behoudt zich het recht voor om de toegang tot de zalen en het gebruik van de uitrusting te weigeren indien de klant het voorschot niet heeft betaald ten laatste op datum van het evenement.

Nummers van inkooporders en exacte facturatiegegevens dienen op het moment van de bevestiging in bezit te zijn van Agoria Real Estate nv. In geval van een latere wijziging van deze gegevens zal de klant een administratieve vergoeding van 15 EUR betalen voor het aanpassen van de facturatie.

10. Betaling

De facturen dienen, netto en zonder disconto, uiterlijk 30 dagen na factuurdatum te worden betaald door middel van overschrijving op de bankrekening met nummer BE04732029408431 (CBC) of BE79410064050133 (KBC) van Agoria Real Estate nv.

Elke factuur die op de vervaldag niet betaald is, wordt van rechtswege en zonder ingebrekestelling vermeerderd met 15% (met een minimum van 50 EUR) bij wijze van forfaitaire schadevergoeding. Bovendien zijn vanaf de vervaldatum van rechtswege en zonder ingebrekestelling verwijlinteressen ten belope van 1% per maand verschuldigd, waarbij de interest van elke begonnen maand verschuldigd is voor de hele maand.

11. Klachten

Klachten of bezwaren betreffende de facturatie moeten uiterlijk binnen acht dagen na factuurdatum schriftelijk worden ingediend. Latere bezwaren worden niet in aanmerking genomen.

12. Aansprakelijkheid

Agoria Real Estate nv is niet aansprakelijk voor beschadiging, vernieling of ontvreemding van voorwerpen of zaken die door de klant of zijn genodigden naar de lokalen van Agoria Real Estate nv worden gebracht.

Agoria Real Estate nv kan enkel aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit de foutieve uitvoering van de diensten. Klachten of bezwaren betreffende de dienstverlening moeten uiterlijk binnen acht dagen na factuurdatum schriftelijk worden ingediend. Na deze termijn worden onze prestaties beschouwd als zijnde definitief aanvaard. Voor geleverde spijzen en dranken zijn na verbruik geen klachten meer mogelijk.

Agoria Real Estate nv kan slechts aansprakelijk worden gesteld voor haar eigen zware fout, met uitsluiting van elke aansprakelijkheid voor eender welke vorm van onrechtstreekse schade (inclusief winstderving of verlies van inkomsten) en voor welke vordering dan ook die door derden zouden worden ingesteld tegen de klant. De aansprakelijkheid van Agoria Real Estate nv blijft in elk geval beperkt tot maximum het laagste van de volgende bedragen: (i) hetzij de bedragen die de klant heeft betaald tijdens de 12 maanden die voorafgaan aan het instellen van de vordering (ii) hetzij een bedrag van € 10.000 en dit ongeacht of de vordering werd ingesteld op een contractuele, dan wel een extracontractuele grondslag. De klant vrijwaart Agoria voor alle vorderingen van derden die gebaseerd zouden zijn op of verband zouden houden met de uitvoering van de opdracht.

13. Bevrijdende omstandigheden

Als bevrijdende omstandigheden gelden alle omstandigheden die zich voordoen buiten de wil van de partijen en die de uitvoering van de opdracht verhinderen, waaronder arbeidsconflicten, brand, mobilisatie, inbeslagneming, embargo, verbod op deviezenoverdracht, opstand, daden van terrorisme, tekort aan vervoermiddelen, algemene schaarste aan grondstoffen, beperkingen in het energieverbruik (niet-beperkende opsomming). Agoria Real Estate nv kan niet aansprakelijk worden gesteld indien één van deze omstandigheden zich voordoet.

14. Deelbaarheid

Indien een bepaling van deze algemene voorwaarden of van de overeenkomst waarop ze van toepassing zijn onder het toepasselijke recht geheel of gedeeltelijk, onwettig, nietig of onafdwingbaar zou worden verklaard, dan heeft dit niet de nietigheid, ongeldigheid of onafdwingbaarheid van de overige bepalingen van deze algemene voorwaarden of overeenkomst tot gevolg.

15. Toepasselijk recht en bevoegde rechtbank

Deze overeenkomst is onderworpen aan het Belgisch recht. Elk geschil aangaande de geldigheid, de interpretatie of de uitvoering van deze overeenkomst valt uitsluitend onder de bevoegdheid van de rechtbanken van de maatschappelijke zetel van Agoria Real Estate nv.



Filip Williotstraat 9
B-2600 Berchem
T. +32 3 280 45 11
infoantwerpen@bluepoint.be
www.bluepoint.be