



Informatiebrochure Particulier
2018

1 januari 2018

**FORT
BIJ
VECHTEN**

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Zaalinformatie	4
Borrel/buffet/avond arrangementen	5
Fort all-in uitje	6
Museuminformatie	7
Voor bij de koffie	8
Lunch	9
High tea	10
Borrel & Bites	11
Buffetten	13
Menu's	18
Desserts	19
Dranken	20
Overig	21



Inleiding

In oktober 2015 is hét icoon van de Nieuwe Hollandse Waterlinie, het Waterliniemuseum Fort bij Vechten, geopend. Dit museum is de bekroning van het Nationale Project Nieuwe Hollandse Waterlinie dat 14 jaar geleden begon.

Het Waterliniemuseum vertelt het verhaal van water als bondgenoot bij de verdediging van Nederland; de linie komt tot leven in de interactieve presentaties, persoonlijke verhalen, spannende publieksactiviteiten en digitale media. Door het fort deels in oorspronkelijke staat te herstellen kan je bovendien met eigen ogen zien en beleven hoe het werkte.

Fort bij Vechten ligt midden in de Nieuwe Hollandse Waterlinie en is al enige tijd de thuisbasis voor veel activiteiten. Je kunt er trouwen, feesten, dansen, vergaderen en nog veel meer. Deze informatiebrochure geeft inzicht in de zakelijke arrangementen en prijzen die op Fort bij Vechten worden aangeboden. Daarnaast is er natuurlijk altijd ruimte voor maatwerk.



Zaalinformatie

Auditorium		
Onderdeel van het Waterliniemuseum – gelegen achter de bomvrije kazerne	Theateropstelling: 165	€ 800,00 huur per dag
Reversezaal		
De Reversezaal bevindt zich in de Reversebatterij H van het fort. Het is een totaal gerenoveerde bunker met privéterras en een eigen bar	Theateropstelling: 75 Borrel, buffet en feest: 225 (buffet: herfst en winterperiode: 150) Diner: 50	€ 1095,00 huur per dag
Barak Z		
Barak Z is één van de rode barakken gecentreerd op Fort. Het is een ruime, lichte zaal met terras.	Borrel, buffet en feest: 120 (buffet: herfst en winterperiode: 80) Diner: 50	€ 495,00 per dag
Chambree 18		
Chambree 18 bevindt zich op de begane grond in de bomvrije kazerne	Theateropstelling: 40 Borrel, buffet: 40 tot 50 feest: 70	€ 325,00 per dag
Chambree 19 en 20		
Chambree 19, in sfeer van een bierbar, en chambree 20, in sfeer van een wijnbar, bevinden zich op de begane grond in de bomvrije kazerne.	Borrel, buffet, feest: 35 Beide ruimtes hebben een vaste opstelling	€ 325,00 per dag

Let op: er is alleen internet en WiFi beschikbaar in ons Auditorium en Reversezaal.

Alle prijzen in deze informatiebrochure zijn inclusief BTW en parkeerkosten.



Borrel/buffet/avond arrangementen

Minimum aantal: 20 personen

Borrel arrangement € 18,50

(alleen te boeken in combinatie met fort-/museumarrangementen en zaalhuur)

1,5 uur onbeperkt bier, wijn en fris

Tafelgarnituur de luxe

2 rondes korporaalshapjes

Borrel & buffet arrangement € 66,75

(inclusief zaalhuur)

3 uur onbeperkt bier, wijn en fris

Tafelgarnituur de luxe

Buffet naar keuze van de kaart

Koffie en thee na het buffet

Avond arrangement € 57,50

(inclusief zaalhuur)

Ontvangst met bubbels

5 uur onbeperkt bier, wijn en fris

Tafelgarnituur de luxe

2 rondes luitenantshapjes

2 rondes korporaalshapjes



Fort all-in uitje

€ 88,50 per persoon

Minimum aantal: 20 personen

Het "Fort all-in uitje" is een standaardpakket, het bedrag is inclusief:

- ontvangst met koffie, thee en appeltaart
- middagprogramma van 2½ à 3 uur bij één van de onderstaande aanbieders
- barbecuebuffet, tapasbuffet of lunchbuffet
- 2 uur onbeperkt bier, wijn en fris
- koffie en thee na het buffet
- zaalhuur, parkeerkosten en BTW

In de onderstaande tabel staan voorbeelden van activiteiten tijdens de middag. U kiest één van de vier programma's. Afhankelijk van het programma neemt elke gast deel aan drie activiteiten, twee workshops, één spelprogramma of solex/eendjes rijden.

Natuurlijk kunt u ook kiezen voor een uitgebreider programma tegen een meerprijs, bijvoorbeeld met meer dagdelen, lunch, een combinatie van programmaonderdelen of andere activiteiten.

Programma mogelijkheden			
Fortactiviteiten Fort Events	Activiteiten Art of Events	Eendjes rijden	Cultureel programma
<ul style="list-style-type: none">• Outdoor programma• Fortverkenning en fortengolf• Mindgames• Het goud van Utrecht <p>Een FortEscape is ook mogelijk vanaf 30 personen voor een meerprijs! (duur: 3 uur)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Diverse workshops en spelprogramma's met o.a. activiteiten op het gebied van muziek en theater. Denk hierbij aan Theatersport, Smartlappen zingen, etc.	<ul style="list-style-type: none">• Tocht van 2,5 uur• Prijsuitreiking bij het eendjes rijden	<ul style="list-style-type: none">• 1 uur rondleiding over het terrein onder begeleiding van een gids.• 1,5 uur bezoek aan het Waterliniemuseum en de tijdelijke tentoonstellingen <p>Korting op de fort all in prijs: 22,50 per persoon</p>

Het "Fort all-in uitje" organiseren wij samen met Fort Events, Art of Events en Solexverhuur Utrecht.

- www.fortevents.nl
- www.artofevents.nl
- www.solexverhuurutrecht.nl en www.duckcity.nl



Museuminformatie

Ticketprijzen per persoon Waterliniemuseum en tijdelijke tentoonstellingen

Entreprijs volwassenen regulier	€ 9,00
Entreprijs volwassenen museum jaarkaart	Gratis
Entreprijs kinderen 4 t/m 12 jaar	€ 5,00
Kinderen onder de 5 jaar hebben gratis toegang	

Groepen van meer dan 10 personen, prijs per persoon € 7,00

Rondleidingen voor groepen

Rondleiding over het Fort (zonder museumpaviljoen) prijs per gids € 65,00

Start bij Barak X, gang B met kruitkamer, kazemat, poortgebouw N en bovenop het Redit. 60 Minuten rondleiding (maximaal 25 personen per gids)

Let op: er worden geen rondleidingen gegeven in het museumpaviljoen.



Voor bij de koffie

Minimum aantal: 20 personen

Etagère gevuld met diverse soorten patisserie en koekjes (3 stuks zoetigheden p.p.)	€ 3,95
Kersenkoek (ambachtelijke zandkoek met kersen en spijs)	€ 2,50
Streekkoek (ambachtelijke koek van onze burens boerderij Vroeg)	€ 2,25
Taartpunt, soort taart in overleg	€ 3,50
Banketbakkers cake	€ 2,00
Huisgemaakte brownie	€ 2,50




Lunch

Minimum aantal: 20 personen

Prijzen zijn **exclusief** zaalhuur


Fort bij Vechten lunchbuffet € 14,50

Fort bij Vechten lunchbuffet belegde broodjes € 16,00

- Boeren bollen
- Verschillende soorten vleeswaren en kaas
- Glaasje boeren sap of melk
- Broodje kroket (vegetarische snack op aanvraag mogelijk )
- Fruitmand



Menno van Coehoorn lunchbuffet € 17,50

Menno van Coehoorn lunchbuffet belegde broodjes € 19,00






- Huisgemaakte soep van de dag 
- Boeren bollen
- Verschillende soorten vleeswaren, kaas en vis
- Kopje koffie of thee, melk, karnemelk en boerensap
- Fruitmand

Joachim Hendrik Kromhout lunchbuffet € 19,50

Joachim Hendrik Kromhout lunchbuffet belegde broodjes € 21,00

- Huisgemaakte soep van de dag 
- Warme snack (vegetarische snack op aanvraag mogelijk )
- Verschillende soorten boeren bollen
- Verschillende soorten vleeswaren, kaas en zoet beleg
- Kopje koffie of thee, melk, karnemelk en boerensap
- Fruitmand

Cornelis Kraayenhoff lunchbuffet € 20,50

- Twee soorten huisgemaakte soep van de dag 
- Quiche 
- Italiaanse salade met pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en parmezaan 
- Pastasalade met diverse garnituren 
- Boerenbrood met diverse soorten dip 
- Vis en vleesplateau
- Boerensap



High tea

Minimum aantal: 20 personen

Prijzen zijn **exclusief** zaalhuur

Fort bij Vechten High tea

€ 20,50

- Diverse soorten kruidenthee, verse munt thee, koffie en een glaasje boerensap
- Sandwiches van oerbrood
 - met carpaccio en pesto
 - met gerookte zalm met crème fraiche
 - met eiersalade
- Twee verschillende soorten quiche waarvan één vega
- Scones met boerderijconfituren en room
- Diverse kleine zoetigheden met o.a. brownie, cheesecake, macarons, etc.



Borrel & Bites

Tafelgarnituur standaard  € 5,25
(per tafel +/- per 8 a 10 personen)

- Olijven
- Borrelnootjes

Tafelgarnituur de luxe  € 9,95
(per tafel +/- per 8 a 10 personen)

- Borrelnootjes
- Zoute koekjes
- Olijven
- Taco chips met dip



Tafelgarnituur noten en groentes  € 9,95
(per tafel +/- per 8 a 10 personen)

- Diverse luxe noten
- Radijs, komkommer, 2 kleuren cherrytomaatjes met dip
- Gevulde peppadews
- Olijven




Soldatenhapjes € 42,50
(per 10 personen per plankje)
Plankje kaas en worst met dip en garnituren


Korporaalshapjes € 35,00
(40 stuks)

- Bitterbal
- Kaasstengel 
- Mini loempia 
- Gamba in filodeeg

Luitenantshapjes € 36,50
(30 stuks)


- Canapé Caprese 
- Canapé Carpaccio
- Canapé gerookte zalm

Kapiteinshapjes € 45,00
(30 stuks)

- Van Dobben bitterbal
- Garnalenkroketje
- Vegetarische samosa 




Kazemat plank

(prijs per persoon, minimum afname voor 20 personen)

- Verschillende soorten charcuterie, olijven, brood en dip € 8,50
- Verschillende soorten vis, olijven, brood en dip € 9,50
- Verschillende soorten kaas, olijven en dip  € 10,50

Generaalshapjes

(prijs per persoon / per stuk)

- Spiesje met gamba, mozzarella, zongedroogde tomaat en basilicum (ook vegetarisch mogelijk zonder gamba ) € 2,25
- Gekruid kipspiesje € 2,25
- Vietnamese kiploempia € 1,95
- Oerbrood met tapenade, pesto en aioli dip per mandje  € 5,00
Voor +/- 5 personen per mandje
- Puntzak gekruide wedges met saus  € 2,75
- Saucijzenbroodje € 2,50
- Broodje kroket € 2,50
- Broodje warme beenham met honing-mosterdsaus € 3,50






Buffetten

Minimum aantal: 20 personen

Prijzen zijn exclusief zaalhuur






Soldaten barbecue

€ 21,50

- Stokbrood met kruidenboter 
- Aardappelsalade met crème fraîche en munt 
- Griekse salade 
- Verse hamburger
- Kipsaté met satésaus
- Braadworst
- Botervis
- Diverse sauzen







Korporaals barbecue

€ 25,50

- Oerbrood met kruidenboter 
- Aardappelsalade met crème fraîche en munt 
- Griekse salade 
- Salade van gegrilde mango, rucola, geitenkaas en honing 
- Verse hamburger
- Kipsaté met satésaus
- Braadworst
- Botervis
- Zalm
- Gegrilde groentes 
- Diverse sauzen

Kapiteins barbecue

€ 29,50

- Oerbrood met kruidenboter en tapenade 
- Aardappelsalade met crème fraîche en munt 
- Griekse salade 
- Salade van gegrilde mango, rucola, geitenkaas en honing 
- Verse hamburger
- Kipsaté met satésaus
- Steak met rozemarijn en knoflook
- Zalm
- Gamba's
- Gegrilde groentes 
- Gekruide wedges 
- Diverse sauzen




 Voor vegetariërs worden andere producten op de BBQ bereid.






Tapasbuffet

€ 29,50

Koud:

- Pan tostado 
Brood uit de oven met alioli, tapenade en kruidenboter
- Aceitunas aliñadas 
Gemarineerde olijven
- Chorizo frito
In wodka geflambeerd
Jamon Serrano con melón
In de berglucht gedroogde ham met galiameloen
(Het is mogelijk om de meloen apart te serveren )
- Wrap de salmón y aguacate
Wrap van huisgerookte zalm met avocado

Warm:





- Albóndigas con salsa de tomate
Gehaktballetjes in tomatensaus
- Patatas bravas 
Rode aardappeltjes met pittige tomatensaus
- Calamares à la Romana
Gefrituurde inktvisringen
- Gambas al ajillo
Gambas in knoflookdille-olie
- Champiñones con jerez 
Gebakken kastanjechampignons met sherry en knoflook
- Pollo con miel
Kippenpootjes uit de oven met honing
- Dátiles con bacon y queso de cabra
Dadels met geitenkaas en spek uit de oven
(Het is mogelijk om de dadels zonder spek te serveren )





Italiaans buffet

€ 27,50

Koud:

- Italiaanse broodsoorten met tapenade, pesto en olijfolie 
- Ligurian Pesto 
Huisgemaakte pasta salade met verse pesto
- Italiaanse salade 
Salade met olijven, pijnboompitten, parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten en dressing
- Salade Caprese 
Mozzarella van buffel en pomodoritomaat
- Vitello tonato
Dun gesneden kalfslende met tonijnmayonaise

Warm:

- Lasagne Verdure 
Lasagne gemaakt van vijf verschillende groentes
- Bolognese
Pastasaus van rundergehakt en pomodoritomaten
- Fruti di mare
Zeevruchten in roomsaus
- Saltimbocca van varkensvlees met ham en salie
- Penne
- Farfalle
- Gekruide roseval aardappeltjes 




Wereld buffet

€ 27,50



Diverse soorten werelddips met oerbrood: 

- Tzatziki
- Aioli
- Kruidenboter
- Pesto

- Afrika

- Zuid-Afrika: Bobotie
Afrikaanse gehaktschotel met gedroogde vruchten
- Noord-Afrika: Couscoussalade 

- Europa:

- Frankrijk: Ratatouille 
- Italië: Pastasalade 


- Azië:

- Ajam opor – kruidig kipgerecht
- Kokosrijst 


- Noord-Amerika:

- USA: Uienringen 
- Canada: Gebakken Canadese zalm met tomatencrème saus

- Zuid-Amerika:

- Argentinië: Sparerib
Langzaam gegaarde rib in zoet-pittige marinade
- Brazilië: Salade van gegrilde mango en rucola met honing geitenkaas 




- Oceanië:

- Nieuw-Zeeland: Lamsgehaktballetjes in verse tomatensaus
- Australië: Gebakken zoete aardappel met bladpeterselie 



Stamppotten/stoofschotelbuffet

€ 27,50

- Erwtensop met boerenbrood en spek
- Boerenkool met spekjes (mogelijk zonder spekjes )
- Boerendijvie stamppot met paprika, ui en spekjes (mogelijk zonder spekjes )
- Hutspot 
- Trappistenstoofpot, rundvlees gestoofd in trappistenbier
- Boerenrookworst
- Visrolletje, witvis gestoofd in witte wijn

Voor een meerprijs van € 4,00 per persoon kunt u één van de onderstaande gerechten bij bestellen:

- Rucolastamppot 
- Stamppot van rode kool met blauwschimmelkaas en pee 
- Zuurkool 
- Hete bliksem
- Eisbein



Menu's

Minimum aantal: 20 personen

Maximum aantal: 50 personen

Prijzen zijn exclusief zaalhuur

3 gangen shared dining

€ 35,00




Alleen te serveren in de Reversezaal of Barak Z

Voorgerechten

- Charcuterie van vlees, vis en vegetarische gerechten  met brood en dips

Hoofdgerechten

Maak een keuze voor één vlees, één vis en één vegetarisch gerecht

- Varkensmedaillon met een Parmezaans kaaskoekje
- Hollandse biefstuk met ui en champignon, afgeblust met jus de veau
- Gekruide lamsracks met rode portsaus
- Gebakken zalm met preimosterdsaus
- Langzaam gegaarde heilbot met een zachte knoflookboterjus
- Gebakken rode poon met een witte wijn saus
- Gevulde zoete paprika met pittige couscous 
- Huisgemaakte quiche met salade 
- Vegetarische empanada 

Nagerechten

- Proeverij van kleine desserts

Bij de hoofdgerechten wordt een aardappelgarnituur, groentegarnituur en een salade geserveerd.

Het is ook mogelijk om een 3 gangen keuze menu te boeken. Vraag ons naar de mogelijkheden.



Desserts

Minimum aantal: 20 personen

Soldaten dessert buffet	€ 11,50
<ul style="list-style-type: none">• Chocolademousse• Vers fruit met slagroom• Tiramisu• IJstaart	
Omelette Siberienne met warme kersen	€ 6,50
Tiramisu	€ 6,50
Brownie met ijs en slagroom	€ 6,50
2 bolletjes ijs vanuit onze ijskar geserveerd	€ 3,50
Nationale kaasplank (4 soorten kazen van de boeren uit de regio)	€ 7,50
Internationale kaasplank (4 soorten kazen, inhoud is seizoensgebonden)	€ 9,50
Kaasplankjes worden geserveerd met:	
<ul style="list-style-type: none">• Boerenbrood• Vijgenbrood• Kletsenbrood	



Dranken

Koffie of thee (biologisch) per kopje	€ 2,00
Koffie of thee (biologisch) per kan à 10 kopjes	€ 16,00

Fris per glas

<i>(Coca-cola, Coca-Cola light, Fanta, Fanta Cassis, Sprite, Chaudfontaine rood, Chaudfontaine blauw, tonic, bitter lemon, fristi, chocolademelk)</i>	€ 2,25
---	--------

Sap per glas

Jus d'orange	€ 2,75
Appelsap (milieuvriendelijk – buren boerderij Nieuw Slagmaat)	

Bieren per fust

Bavaria fust 50 liter (200 glazen)	€ 495,00
Swinckels fust 20 liter (80 glazen)	€ 230,00

Bieren per glas/fles

Bavaria	€ 2,60
Swinckels	€ 2,95
La Trappe blond, dubbel of tripel	op aanvraag
La Trappe seizoensbier (wit of bockbier)	op aanvraag
Radler	op aanvraag
Malt	€ 2,60
PUUR biologisch bier	op aanvraag

Huiswijnen

Casa Silva rood, wit en rosé per glas	€ 4,00
Casa Silva rood, wit en rosé per fles	€ 21,50

Mousserende wijnen per fles

Ocarosa Frizzante Rosé	€ 19,95
Val d'Oca Prosecco DOC	€ 22,50
Jaume serre Cava DO	€ 25,00
Pommery Brut Silver Champagne	€ 75,00

Overig

Jillz	op aanvraag
Corona	op aanvraag



Overig

Audio-installatie Reversezaal (2 boxen, mengpaneel, versterker, 2 cd wisselaars, microfoon, USB, AUX en tulpaansluiting). Niet geschikt voor DJ's, etc.	€ 75,00
Beamer en scherm (VGA en HDMI aansluiting)	€ 50,00
Flip-over	€ 10,00
Bloemen Reversezaal (2 pilaren bij de entree en 15 goed gevulde vaasjes verzorgd door de Bloemenkeuken)	€ 175,00
Bloemen Barak Z en Chambrees (10 goed gevulde vaasjes verzorgd door de Bloemenkeuken)	€ 75,00

Mocht u nog wensen buiten het assortiment hebben dan kunt u dat aangeven. Er kunnen voor deze wensen meerkosten in rekening worden gebracht.

Bent u vegetariër? 

Er staan diverse vegetarische gerechten in deze informatiebrochure vermeld. Daarnaast kunnen wij ook een menu op maat met u samenstellen.

Wenst u alleen biologische producten?

Indien gewenst kan het hele menu met biologische producten klaargemaakt worden. Dit zal wel van invloed zijn op de prijs.

Heeft u een speciaal dieet?

Bespreek dit met ons en de kok past het menu voor u aan.