



Informatiebrochure

2019

Bunnik, 1 januari 2019

Inhoud

Inleiding	3
Zaalinformatie	4
Museum informatie.....	6
Zakelijke arrangementen	7
Borrel/buffet/avond arrangementen	8
Voor bij de koffie	9
Lunch	10
Borrel & Bites	12
Buffetten.....	14
Menu's	19
Desserts	20
Dranken	21
Techniek.....	22
Overig	23



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 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	€ 850,00 huur per dag
Reversezaal		
De Reversezaal bevindt zich in de Reversbatterij H van het fort. Het is een totaal gerenoveerde bunker met privéterrassen en een eigen bar	· Theateropstelling: 75 · Incl. overdekt terras borrel, buffet en feest: 225 · Binnen borrel, buffet en feest: 150 · Sit down diner: 50	€ 1250,00 huur per dag
Barak Z		
Barak Z is één van de rode barakken gecentreerd op Fort. Het is een ruime, lichte zaal met terras.	· Incl. terras borrel, buffet en feest: 150 · Binnen borrel, buffet en feest: 90 · Sit down diner: 50	€ 495,00 per dag
Chambree 18		
Chambree 18 bevindt zich op de begane grond in de bomvrije kazerne	· Theateropstelling: 40 · Borrel, buffet: 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: 30 Beide ruimtes hebben een vaste opstelling	€ 325,00 per dag
K		
Logement K, rechts gelegen van de bomvrije kazerne met een groot privéterras	· Incl. terras borrel, buffet, feest: 100 · Binnen borrel, buffet, feest: 50	€ 495,00 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.



Fort all-in uitje

Een all-in pakket voor uw bedrijfsuitje of familiedag voor slechts **€ 88,50 p.p.** (incl. btw).
Minimumaantal Fort all-in: 20 personen.

Inbegrepen binnen het standaard fort all-in pakket:

- ✓ **Eén zaal, horecapersoneel en parkeermunten**
- ✓ **Ontvangst met koffie, thee en fortkoek**
- ✓ **Activiteit van circa 2,5 á 3 uur**
(zie mogelijkheden van onderstaande activiteitenbegeleiders)
Let op: enkele activiteiten hebben vaste starttijden.
- ✓ **Twee uur bar open** (pilsener bier/wijn/fris)
- ✓ **Buffet** (lunch óf avond)
Bij avondbuffet keuze uit: Korporaals BBQ, Boerenbuffet of Mediterraans buffet
- ✓ **Koffie en thee na buffet**

Activiteitenbegeleiders en de soorten activiteiten:

Fort Events	Duckcity	Waterliniemuseum
<ul style="list-style-type: none">· Fortverkenning & Fortengolf <i>Of</i>· Mindgames <i>Of</i>· Teamchallenges <i>Of</i>· Het Verdwenen Goud	<ul style="list-style-type: none">· Ducktour (2cv's) <p>Ontvangst met koffie, thee en roze koek door Duckcity bus.</p> <p>Incl. kleine prijsuitreiking</p>	<ul style="list-style-type: none">· Combinatie programma:· Museumbezoek en toegang tot tijdelijke tentoonstellingen <i>Circa 1,5 uur</i>· Rondleiding over het fortterrein met gids <i>Circa 1,5 uur</i> <p>Korting op Fort all-in prijs: € 22,00 (dus € 66,50 p.p.)</p>

Uitbreidingen tegen meerprijs

- | | |
|--|-------------------------|
| · Fort Escape door Fort Events
<i>Duur: 4 uur</i> | Prijs op aanvraag |
| · Vergadering | Prijs op aanvraag |
| · Catering | Zie prijzen in brochure |
| · Bar langer open per uur | € 5,00 per uur p.p. |

Het 'Fort all-in uitje' organiseren wij samen met Fort Events, Duckcity en het Waterliniemuseum:

- www.forteevents.nl
- www.duckcity.nl
- www.waterliniemuseum.nl



Museuminformatie

Ticketprijzen per persoon Waterliniemuseum en tijdelijke tentoonstellingen

Entreprijs volwassenen regulier	€ 9,50
Entreprijs groepen vanaf 10 personen <i>(Let op, alleen mogelijk voor groepen via sales met een eigen horecaruimte)</i>	€ 7,50
Entreprijs volwassenen museumjaarkaart	Gratis
Entreprijs kinderen 4 t/m 12 jaar	€ 6,00
Kinderen onder de 5 jaar hebben gratis toegang	

Rondleidingen voor groepen

Rondleiding over het Fort terrein (zonder museumpaviljoen) prijs per gids <i>Maximaal 25 personen per gids</i>	€ 70,00
---	---------

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



Zakelijke arrangementen

Minimumaantal 20 personen

Zakelijk arrangement 1

Prijs p.p.

€ 32,75

Inclusief:

- 1x zaalhuur
- Parkeermunten (indien nodig)
- Horecapersoneel
- 1x beamer met scherm
- 1x Flip over

Horeca momenten (Alleen mogelijk in één van de horecaruimtes)

- Ontvangst met koffie, thee en etagères
- 2x break met verse koffie, thee, sap, water en koekjes

Zakelijk arrangement 2

€ 54,75

Inclusief:

- 1x zaalhuur
- Parkeermunten (indien nodig)
- Horecapersoneel
- 1x beamer met scherm
- 1x flip over

Horeca momenten (Alleen mogelijk in één van de horecaruimtes)

- Ontvangst met koffie, thee en etagères
- 1x verse koffie, thee, sap, water koekjes
- Lunchbuffet (*zie Fort bij Vechten lunch*)
- 1x break met fris naar keuze en luxe notenreep

Uitbreidingsmogelijkheden:

Prijs p.p.

Break met verse koffie, thee, water, sap en koekjes op een buffet

€ 5,00

Avondbuffet *prijs vanaf (zie Buffetten)*

€ 22,50

Borrelhapjes prijs vanaf (*zie Borrel & bites*)

Drankarrangement pilsener/wijn/fris:

1 uur bar open

€ 10,00

2 uur bar open

€ 15,00

3 uur bar open

€ 20,00

4 uur bar open

€ 25,00

Overige uitbreidingsmogelijkheden kunnen op aanvraag.



Borrel/buffet/avond arrangementen

Minimumaantal 20 personen

Borrel arrangement € 18,95

Exclusief zaalhuur

- 1,5 uur onbeperkt bier, wijn en fris
- Tafelgarnituur de luxe
- 2 rondes korporaalschapjes

Borrel & buffet arrangement € 68,50

Inclusief zaalhuur

- 3 uur onbeperkt bier, wijn en fris
- Tafelgarnituur de luxe
- Buffet naar keuze van de kaart (*zie buffetten*)
- Koffie en thee na het buffet

Avond arrangement € 59,50

Inclusief zaalhuur

- Ontvangst met bubbels
- 5 uur onbeperkt bier, wijn en fris
- Tafelgarnituur de luxe
- 2 rondes luitenantshapjes
- 2 rondes korporaalschapjes



Voor bij de koffie

Minimumaantal: 20 personen

	Prijs p.p.
Etagère <i>Gevuld met diverse soorten patisserie en koekjes</i>	€ 3,95
Kersenkoek <i>Ambachtelijke zandkoek met kersen en spijs</i>	€ 2,50
Streekkoek <i>Ambachtelijke koek van onze buren boerderij Vroeg</i> <i>Soorten: cranberry/chocolade óf muesli/noten</i>	€ 2,35
Taart prijs per punt <i>Soorten: op aanvraag</i>	€ 3,75
Holtkamp taart prijs per punt <i>Afname per 12 stuks</i> <i>Soorten: op aanvraag</i>	€ 4,50
Banketbakkers cake	€ 2,25
Brownie	€ 2,75
Muffin <i>Soorten: chocolade óf blackberry óf vanille met stukjes chocolade</i>	€ 2,75
Bonbonlolly	€ 1,85



Lunch

Minimumaantal: 20 personen
Prijzen zijn exclusief zaalhuur

Fort bij Vechten lunch

Prijs p.p.
€ 16,50

Verschillende soorten boerenbollen, met beleg op buffet:

- Oude en jonge kaas 
- Brie
- Zalm
- Kipfilet
- Salami
- Jam 
- Hagelslag 
- Gekookt ei 
- Garnituren zoals honing, roomkaas, pesto, boter, tomaat, komkommer en rucola.
- Broodje kroket (vegetarische snack  op aanvraag)

- Glasje boerensap of melk
- Koffie en thee
- Fruitmand 

Uitbreidingsmogelijkheden Fort bij Vechten lunch:

Prijs p.p.

Soep in plaats van het broodje kroket

€ 1,50


Soep van de dag 

€ 4,00

Uitbreiding beleg

€ 4,00

humus, eiersalade, grillworst, ossenworst en gerookte heilbot

Quiche 

€ 4,00

Croissant 


€ 2,00

Vers fruitsalade in plaats van fruitmand 

€ 2,50

Smoothie 

€ 4,50

Italiaanse salade 

€ 4,00

met pijnboompitjes, Parmezaans kaas en zongedroogde tomaatjes

Griekse salade 



€ 3,00

Met tomaat, komkommer, feta en olijven

» Meer lunch op de volgende pagina »



Soldaten lunchzak

- Zachte bol met kaas 
- Zachte bol met kipfilet
- Krentebol 
- Flesje sap 
- Notenreep 

Prijs p.p.
€ 9,50

Uitbreidingsmogelijkheden:

Harde broodjes met sla, tomaat en komkommer i.p.v. zachte bollen

Prijs p.p.




€ 2,50

Handfruit

€ 1,00



Borrel & Bites

- Tafelgarnituur standaard**  € 7,50
(per tafel)
- Olijven
 - Nootjes
 - Zoute pepsels
- Tafelgarnituur de luxe**  € 12,50
(per tafel)
- Olijven
 - Luxe gezouten noten
 - Knapperige bladerdeegstengels
 - Chips
- Tafelgarnituur noten en groentes**  € 12,50
(per tafel)
- Olijven
 - Luxe gezouten noten
 - Diverse soorten groentes: wortel, paprika en komkommer met dip

» Meer borrels & bites op de volgende pagina »



Soldatenplateau (per tafel)	€ 45,00
<ul style="list-style-type: none">▪ Plankje met verschillende kaasjes en worst met dip	
Korporaalshapjes (schaal van 40 stuks)	€ 37,50
<ul style="list-style-type: none">▪ Bourgondische bitterbal▪ Kaasstengel ▪ Mini loempia ▪ Gamba in filodeeg	
Luitenantshapjes (schaal van 30 stuks)	€ 37,50
<ul style="list-style-type: none">▪ Canapé caprese ▪ Canapé carpaccio▪ Canapé gerookte zalm	
Kazemat plank (minimum afname 20 personen)	Prijs p.p.
<ul style="list-style-type: none">▪ Verschillende soorten charcuterie, olijven, brood en dip	€ 9,50
<ul style="list-style-type: none">▪ Verschillende soorten vis, olijven, brood en dip	€ 10,50
<ul style="list-style-type: none">▪ Verschillende soorten kaas, olijven, brood en dip 	€ 10,50
Overige bites:	Prijs p.p.
Gekruid kipspiesje	€ 2,25
Spiesje met gamba, mozzarella, zongedroogde tomaat en basilicum <i>Ook vegetarisch mogelijk zonder gamba</i>	€ 2,25
Oerbrood met tapenade, pesto en aioli dip per mandje  <i>Voor +/- 5 personen</i>	€ 5,50
Puntzak rustieke friet met mayonaise 	€ 2,75
Saucijzenbroodje	€ 2,75
Broodje kroket <i>Vega: kaassoufflé </i>	€ 2,75






Buffetten

Minimumaantal: 20 personen

Prijzen zijn exclusief zaalhuur

Soldaten BBQ

€ 22,50




- Verschillende soorten brood met kruidenboter 
- Aardappelsalade met crème fraîche en munt 
- Griekse salade 
- Wisselende salade van de dag
Ook rekening houdend met de dieetwensen

- Verse hamburger
- Kippendijsaté met satésaus
- Runderworst
- Garnalenspiesje


- Diverse sauzen

Korporaals BBQ

€ 26,50

- Verschillende soorten brood met kruidenboter, pesto en tapenade 
- Aardappelsalade met crème fraîche en munt 
- Griekse salade 
- Wisselende salade van de dag
Ook rekening houdend met de dieetwensen

- Verse hamburger
- Kippendijsaté met satésaus
- Runderworst
- Zalm
- Garnalenspiesje

- Gegrilde groenten 
- Diverse sauzen

» Vervolg BBQ-buffet op volgende pagina »



Kapiteins BBQ

€ 29,50

- Verschillende soorten brood met kruidenboter, pesto en tapenade 
- Aardappelsalade met crème fraîche en munt 
- Griekse salade 
- Wisselende salade van de dag
Ook rekening houdend met de dieetwensen
- Salade van gegrilde mango en rucola met honing geitenkaas

- Verse hamburger
- Kippendijsaté met satésaus
- Steak met rozemarijn en knoflook
- Zalm
- Garnalenspiesje

- Gegrilde groenten 
- Rosevalaardappeltjes gekruid uit de oven 
- Diverse sauzen

Voor vegetariërs worden andere producten op de BBQ bereid, indien het aantal uiterlijk één week voor de geboekte datum is doorgegeven.





» Vervolg buffetten op volgende pagina »





Boerenbuffet

€ 27,50

Koud

- Boerenbrood met kruidenboter 
- Huzarensalade
- Zalmsalade
- Paté
- Ham met meloen
- Gevuld eitje 
- Hollandse salade met tomaat, komkommer, rode ui en ei 
- Rucola salade met druiven, oude kaas en walnoten 

Warm

- Gemarineerde spare ribs
- Gegrilde kipfilet met champignons en spek
- Oma's gehaktballetjes
- Pasteitje met ragout
(Voorkeur vlees of vega van tevoren aan te geven)
- Koolvis met paprikasaus
- Hollandse groentes van het boerenland 
- Gebakken aardappeltjes 
- Met diverse soorten sauzen op het buffet




» Vervolg buffetten op volgende pagina »






Mediterraans buffet

€ 27,50

Koud

- Verschillende soorten brood met dips (o.a. tzatziki, humus) 
- Salade caprese 
- Tabouleh 
Libanese salade met tomaat, peterselie, ui en specerijen
- Charcuterie
- Wraprolletje met zalm en avocado

Warm

- Moussaka 
Een traditionele Griekse ovenschotel met aubergine en aardappelschijfjes
- Saltimbocca van varkensvlees met ham en salie
Italiaanse specialiteit van dunne lapjes vlees, bedekt met plakjes rauwe ham en salie
- Gevulde ravioli
Te garneren met pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Gamba's in knoflook dille-olie
- Gebakken kastanjechampignons met sherry en knoflook 
- Rosevalaardappeltjes gekruid uit de oven 

» Vervolg buffetten op volgende pagina »







Bourgondisch buffet

€ 29,50

Koud

- Diverse soorten brood met dips
- Plateau met diverse soorten kaas, o.a. manchego
- Plateau met charcuterie
- Plateau met diverse soorten koude vis
- Salade van gegrilde mango en rucola met honing geitenkaas

Warm

- Gemarineerde spare ribs
- Lamsstoof met abrikozen, dadels en limoen
- Victoriabaars met tomaat-gember saus
- Gebakken zoete aardappel met bladpeterselie 
- Rosevalaardappeltjes gekruid uit de oven 
- Dadels met geitenkaas en spek uit de oven
(*Het is mogelijk om de dadels zonder spek te serveren* )
- Ratatouille 



Menu

Minimumaantal: 20 personen en maximaal aantal: 50 personen
Prijzen zijn exclusief zaalhuur

2-gangen shared dining	€ 35,00
3-gangen shared dining	€ 39,50

Alléén uit te serveren in de Reversezaal of Barak Z Prijs p.p.

Voorgerecht




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

Hoofdgerecht

Selecteer één vlees, één vis en één vegetarisch gerecht. Dit wordt als shared op tafels geserveerd.

- 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 dorade filet met een wittewijnsaus

- Gevulde zoete paprika met pittige couscous 
- Gevulde portobello met linzen, citroendressing 
- Vegetarische empanada 

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

Nagerecht





- Proeverij van verschillende desserts



Desserts

Minimumaantal: 20 personen

Soldaten dessert buffet € 11,50

- Chocodemousse 
- Vers fruit met slagroom 
- Tiramisu 
- IJstaart 

Omelet Sibérienne 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 € 7,75

Vier soorten kazen van de boeren uit de regio

Internationale kaasplank € 9,75

Vier soorten kazen, inhoud is seizoensgebonden

De kaasplanken worden geserveerd met:

- Boerenbrood
- Vijgenbrood
- Kletsenbrood



Dranken

Koffie en thee

Koffie of thee (biologisch) per kopje	€ 2,25
Koffie of thee (biologisch) per kan à 10 kopjes	€ 18,00

Fris per glas

(Coca-cola, Coca-cola light, Fanta, Fanta Cassis, Sprite, Chaudfontaine rood, Chaudfontaine blauw, tonic, bitter lemon, Fristi, chocolademelk)

€ 2,35

Sap per glas

Jus d'orange

Appelsap (milieuvriendelijk – buren Boerderij Nieuw Slagmaat)

€ 2,35

Bieren per fust

Bavaria fust 50 liter (± 220 glazen)

Bavaria fust van 20 liter (± 80 glazen)

Swinkels fust 20 liter (± 80 glazen)

€ 525,00

€ 210,00

€ 235,00

Bieren per glas

Bavaria

Swinckels

La Trappe blond, dubbel of triple

La Trappe seizoensbier (Witte Trappist of Bockbier)

€ 2,75

€ 3,05

Op aanvraag

Op aanvraag

Radler

Malt

PUUR biologisch bier

Op aanvraag

€ 2,75

Op aanvraag

Huiswijnen

Casa Silva per fles

Rood, wit en rosé

Casa Silva per glas

Rood, wit en rosé

€ 21,50

€ 4,00

Mousserende wijnen per fles

Ocarosa Frizzante Rosé

Val d'Oca Prosecco DOC

Jaume Serre Cava DO

€ 21,50

€ 23,50

€ 25,50



Techniek

Let op! In verband met de ondergrondse gebouwen op het fortterrein is er niet overal internet aanwezig. Enkel het Auditorium en de Reversezaal beschikken over Wi-Fi.

Vanuit Fort bij Vechten

	Prijs p.e.
Beamer met scherm (zonder laptop en audio)	€ 50,00
Flip over	€ 10,00
Geluidsinstallatie Reversezaal	€ 75,00
Incl. Aux kabel, microfoon met snoer en twee boxen	
<i>Let op, alleen te gebruiken voor presentatie, ceremonie of achtergrondmuziek</i>	
<i>Niet te gebruiken voor DJ of band</i>	

Externe techniek

Technicus, licht & geluid

Auditorium: max. 2 microfoons aan te sluiten op bestaande installatie.
Reversezaal: max. 2 microfoons aan te sluiten op bestaande installatie.
Barak Z: max. 1 microfoon aan te sluiten op bestaande installatie.

	Prijs p.e.
Headset	€ 95,00
Microfoon snoer	€ 45,00
Microfoon draadloos	€ 95,00
Reversmicrofoon	€ 95,00
<i>Bodypack en clip-on microfoon</i>	
Technische ondersteuning:	
Technicus per dagdeel (4 uur)	€ 220,00
Technicus per dag (8 uur)	€ 400,00
Podium (4 x 2 meter)	€ 375,00
<i>Incl. afrok en tapijttegels</i>	
Suggestie vanuit Fort bij Vechten:	
DJ Balthazar	Prijs via leverancier
<i>Mogelijk in alle horecaruimtes</i>	
Kijk voor meer informatie: www.balthazar.nl	



Overig

Bloemen Reversezaal

€ 195,00

2 pilaren bij entree & 10 gevulde vaasjes verzorgd door De Bloemenkeuken

Bloemen Barak Z of Chambree

€ 75,00

10 gevulde vaasjes verzorgd door De Bloemenkeuken

Heeft u andere wensen buiten de brochure?

Andere wensen of ideeën kunt u altijd aangeven bij ons. We zullen dan, indien nodig na intern overleg, aangeven wat de mogelijkheden zijn.

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. Geef van tevoren aan dat u vegetariër bent en vermeld hierbij of u wel/geen vis eet.

Heeft u een allergie?

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