



Informatiebrochure

2020

Bunnik, 1 januari 2020

Inhoud

Inleiding	3
Zaalinformatie	4
Fort all-in uitje	5
Museuminformatie.....	6
Voor bij de koffie	7
Lunch	8
Borrel & Bites	10
Buffetten.....	12
Shared dining	17
Desserts	18
Zakelijke arrangementen	19
Borrel/buffet/avond arrangementen	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 15 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

Reversezaal		
De Reversezaal bevindt zich in de Reversbatterij H van het fort. Het is een totaal gerenoveerde bunker met privéterras en een eigen bar	<ul style="list-style-type: none">· Theateropstelling: 75· Incl. overdekt terras borrel, buffet en feest: 225· Binnen borrel, buffet en feest: 150· Sit down diner: 50	€ 1.250,00
Barak Z (geen internet beschikbaar)		
Barak Z is één van de rode barakken gecentreerd op Fort. Het is een ruime, lichte zaal met terras.	<ul style="list-style-type: none">· Incl. terras borrel, buffet en feest: 150· Binnen borrel, buffet en feest: 90· Sit down diner: 50	€ 495,00
Logement K		
Rechts gelegen van de bomvrije kazerne met een groot privé terras.	<ul style="list-style-type: none">· Incl. terras borrel, buffet, feest: 100· Binnen borrel, buffet, feest: 50	€ 495,00
Chambree 18 (geen internet beschikbaar)		
Chambree 18 bevindt zich op de begane grond in de bomvrije kazerne	<ul style="list-style-type: none">· Theateropstelling: 40· Borrel, buffet: 50· Feest: 70	€ 325,00
Chambree 19 en 20 (geen internet beschikbaar)		
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.	<ul style="list-style-type: none">· Borrel, buffet, feest: 30 <p>Beide ruimtes hebben een vaste opstelling</p>	€ 325,00
Chambree 6		
Chambree 6 bevindt zich op de begane grond in de bomvrije kazerne.	<ul style="list-style-type: none">· Lunch/buffet: 25· Vergadering: 20	€ 325,00
Auditorium		
Gelegen in ons Waterliniemuseum achter in de bomvrije kazerne en te gebruiken voor plenaire sessies.	<ul style="list-style-type: none">· Theateropstelling: 165· Incl. beamer, scherm en één handheld microfoon.	€ 850,00



Fort all-in uitje

Een all-in pakket voor uw bedrijfsuitje of familiedag voor € 95,- p.p. (incl. btw).

Minimumaantal Fort all-in: 20 personen.

Het standaard Fort all-in pakket is inclusief;

- ✓ **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**

Onderstaand worden de activiteitenbegeleiders van het Fort all-in uitje weergegeven in de eerste rij. Per groep is één activiteitenbegeleider te kiezen en één programma:

Fort Events	Duckcity	Waterliniemuseum
<ul style="list-style-type: none">· 1. Fortverkenning & Fortengolf <i>of</i>· 2. Mindgames <i>of</i>· 3. Teamchallenges <i>of</i>· 4. Het Verdwenen Goud	<ul style="list-style-type: none">· 1. 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">· 1. 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 € 73,00 p.p.)</p>

Uitbreidingen mogelijk tegen meerprijs, zoals;

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



Museuminformatie

Waterliniemuseum

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, reguliere groepsprijs is € 8,50 p.p.</i>)	€ 8,00
· Entreprijs volwassenen museumjaarkaart	Gratis
· Entreprijs kinderen 5 t/m 12 jaar	€ 6,00
· Kinderen onder de 5 jaar (o t/m 4 jr.) hebben gratis toegang	Gratis

Rondleidingen over het fortterrein 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 zelf.



Voor bij de koffie

Minimumaantal: 20 personen

	Prijs p.p.
Zoetplankje <i>Gevuld met diverse soorten patisserie en koekjes</i>	€ 3,95
Kersenkoek <i>Ambachtelijke zandkoek met kersen en spijs gearneerd met chocolade</i>	€ 2,75
Streekkoek <i>Ambachtelijke koek, het deeg is van onze burens boerderij Vroeg en we bakken deze zelf voor u</i> <i>Soorten: cranberry/chocolade óf muesli/noten</i>	€ 2,50
Taartprijs per punt, individuele gebakjes ook mogelijk <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
Cheesecake brownie	€ 2,75
Muffin <i>Diverse soorten</i>	€ 2,75



Lunch

Minimumaantal is 20 personen

Prijzen zijn exclusief zaalhuur

Fort bij Vechten lunchbuffet

Prijs p.p.
€ 17,50

Verschillende soorten boerenbollen van onze streekbakker Menno, met beleg op buffet:

- Oude en jonge kaas 
- Brie
- Ambachtelijk gerookte makreel
- Diverse luxe vleeswaren
- Jam 
- Hagelslag 
- Gekookt ei 
- Garnituren zoals honing, roomkaas, pesto, boter, tomaat, komkommer en rucola.
- Broodje kroket (vegetarische snack, zoals kaassoufflé , op aanvraag)
- Glaasje boeren sap van de streekboerderij Nieuw Slagmaat
- Koffie en thee
- Fruitmand 

Uitbreidingsmogelijkheden Fort bij Vechten lunch:

Prijs p.p.





Huisbereide soep <u>in plaats van</u> het broodje kroket 	€ 1,50
Huisbereide soep van de dag 	€ 3,75
Croissant 	€ 2,00
Vers fruitsalade in plaats van fruitmand 	€ 2,50
Smoothie 	€ 4,50
Italiaanse salade  <i>met pijnboompitjes, Parmezaans kaas en zongedroogde tomaatjes</i>	€ 2,50
Griekse salade  <i>Met tomaat, komkommer, feta en olijven</i>	€ 2,50

» Meer lunch op de volgende pagina »





Soldaten lunchbuffet

Prijs p.p.
€ 12,50

- Zachte broodjes (2 p.p.)
- Kaas 
- Vleeswaren
- Broodje kroket
(of indien van te voren aangegeven voor de vegetariërs: kaassoufflé )
- Glasje sap 
- Notenreep 





Borrel & Bites

- Tafelgarnituur standaard**  € 7,50
3 glaasjes in een boomstam met tafelgarnituren;
- Gemarineerde olijven
 - Borrelmix nootjes
 - Zoute pepsels
- Tafelgarnituur de luxe**  € 12,50
glaasjes in een boomstam met tafelgarnituren;
- Gemarineerde olijven
 - Luxe gezouten noten
 - Knapperige bladerdeegstengels
 - Nachochips met salsa
- Gamba's Pil Pil** € 14,50
(per tafel)
- Gemarineerde pikante grote garnalen per 10 stuks
- Yakitori mini spiesjes** € 14,50
(per tafel)
- Kipspiesjes in schalen per 10 stuks
- Tapasplank** € 24,95
houten plankje voor circa 6 personen met;
- Mangecho
 - Spianata Romana
 - Seranoham
 - Chutney
 - Cornichon (*kleine augurken*)
 - Zongedroogde tomaatjes



» Meer Borrel & bites op de volgende pagina »




Korporaalshapjes € 37,50
(schaal van 40 stuks 4 x 10)

- Bourgondische bitterbal
- Kaasstengel 
- Mini loempia 
- Gamba in panko

Luitenantshapjes € 37,50
(schaal van 30 stuks 6x5)

- Canapé caprese 
- Canapé carpaccio
- Canapé gerookte zalm
- Canapé met brie 
- Canapé met ossenworst
- Canapé met gerookte makreel

Overige bites: Prijs p.p.

Oerbrood met tapenade, pesto en aioli dip per mandje  € 5,50
Voor +/- 5 personen

Puntzak rustieke friet met mayonaise  € 3,00

Ambachtelijke saucijzenbroodje € 3,50

Broodje kroket € 3,25
Vega: kaassoufflé 






Buffetten

Minimumaantal: 20 personen

Prijzen zijn exclusief zaalhuur

Soldaten BBQ




Op aanvraag


- Verschillende soorten brood met kruidenboter, pesto en tapenade 
- Aardappelsalade met crème fraîche, appel, augurk en munt 
- Griekse salade met kalamata olijven, feta, tomaat en komkommer 
- Wisselende salade van de dag
Ook rekening houdend met de dieetwensen

- Verse hamburger 100 % MRIJ rundvlees
- Thaise kippensaté met satésaus
- Runderbraadworst
- Garnalenspies
- Diverse sauzen waaronder knoflook-, truffel-, peper- en cocktailsaus

Korporaals BBQ

Op aanvraag





- Verschillende soorten brood met kruidenboter, pesto en tapenade 
- Aardappelsalade met crème fraîche appel, augurk en munt 
- Griekse salade met kalamata olijven, feta, tomaat en komkommer 
- Wisselende salade van de dag
Ook rekening houdend met de dieetwensen

- Verse hamburger 100 % MRIJ rundvlees
- Thaise kippensaté met satésaus
- Runderbraadworst
- Garnalenspies
- Zalmfilet op de huid gebakken met kruidenolie
- Gegrilde groenten 



- Diverse sauzen waaronder: knoflook-, truffel-, peper- en cocktailsaus

» Vervolg BBQ-buffetten op volgende pagina »



- 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 en zongedroogde tomaatjes 

- Verse hamburger 100 % MRIJ rundvlees
- Thaise kippensaté met satésaus
- Ribeye met rozemarijn en knoflook
- Zalmfilet op de huid gebakken met kruidenolie
- Garnalenspies




- Gevulde portobello met geitenkaas, zongedroogde tomaat en pijnboompit 
- Aardappeltjes gekruid uit de oven 
- Diverse sauzen waaronder: knoflook-, truffel-, peper- en cocktailsaus

Voor vegetariërs worden andere producten op de BBQ bereid, indien het aantal uiterlijk twee weken voor de geboekte datum is doorgegeven aan: boekingen@fortvechten.nl.



» Vervolg buffetten op volgende pagina »



Koud

- Boerenbrood met kruidenboter, pesto, sauzen en tapenade 
- Huzarensalade
- Zalmsalade
- Paté
- Ham met meloen
- Garnalencocktail
- Hollandse salade met tomaat, komkommer, rode ui en ei 
- Rucola salade met druiven, oude kaas en walnoten 





Warm

- Gemarineerde spareribs
- Gegrilde kipfilet met champignons en spek
- Oma's gehaktballetjes in pikante saus
- Pasteitje met ragout
(Voorkeur vlees of vega van te voren aan te geven)
- Victoriabaars met paprikasaus
- Hollandse groentes van het boerenland 
- Aardappeltjes gekruid uit de oven 
- Met diverse soorten sauzen op het buffet





» Vervolg buffetten op volgende pagina »



Koud

- Verschillende soorten brood met dips (o.a. tzatziki, humus) 
- Salade caprese 
- Tabouleh 
Libanese salade met tomaat, peterselie, ui en specerijen
- Charcuterie
- Diverse gerookte vissoorten
- Tortilla met ui, aardappel en aioli 




Warm

- Saltimbocca van varkensvlees met ham en salie
Italiaanse specialiteit van dunne lapjes vlees, bedekt met saus van witte wijn en met plakjes rauwe ham en salie
- Ravioli met truffelroomsaus en Parmezaanse kaas 
- Gamba's in pikante knoflookpeterselie –olie
- Victoriabaars met tomaten gembersaus
- Gebakken kastanjechampignons met sherry en knoflook en gerookte paprika 
- Aardappeltjes gekruid uit de oven 
- Ratatouille van gekruide groentes 




» Vervolg buffetten op volgende pagina »



Koud

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

Warm

- Gemarineerde spareribs
- Boueff Bourguinonne
- Schelvisfilet met bearnaisesaus
- Varkenshaas met peper-roomsaus
- Aardappeltjes gekruid uit de oven 
- Dadels met geitenkaas en spek uit de oven
(mogelijk om - indien tijdig doorgegeven - zonder spek te serveren )
- Ratatouille 



Shared dining

Let op! Minimaal 20 personen en maximaal 50 personen.

Prijzen zijn *exclusief* zaalhuur en drinken

Alléén uit te serveren in de Reversezaal of Barak Z

2-gangen shared dining	Op aanvraag
3-gangen shared dining	Op aanvraag

Voorgerecht

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

Hoofdgerecht

U kunt als organisatie zijnde van te voren maximaal **drie** gerechten uitkiezen welke shared op tafel worden uitgeserveerd. De keuze is te maken uit onderstaande:





VLEES

- Varkensmedaillon met een peperroomsaus
- Hollandse biefstuk met ui en champignon, afgeblust met jus de veau
- Gekruide lamsracks met rode portsaus
- Eendenborstfilet met saus van bosbessen
- Langzaam gegaarde buikspek van Iberico varken met five spices

VIS

- Gebakken zalm met preimosterdsaus
- Langzaam gegaarde heilbot met een zachte knoflookboterjus
- Gebakken doradefilet met een wittewijnsaus
- Zeebaarsfilet met een kruidenkorst
- Gepelde gamba's met jonge prei, taugé en romige pikante saus

VEGETARISCH

- Gevulde zoete paprika met pittige couscous 
- Gevulde portobello met linzen en citroendressing 
- Gerookte rode biet met walnoten, geitenkaas en gefrituurde brie 
- Ravioli met bospaddenstoelen, noten en truffel en Parmezaanse kaas 

Nagerecht

- Proeverij van verschillende desserts 



Desserts

Minimumaantal is 20 personen

Soldaten dessertbuffet	Op aanvraag
<ul style="list-style-type: none">▪ Chocolademousse ▪ Vers fruit met slagroom 	
Kapiteins dessertbuffet	Op aanvraag
<ul style="list-style-type: none">▪ Pannacotta <i>met aardbeien coulis verse aardbeien en slagroom</i>▪ Tiramisu bavarois▪ Brownie	
Overige dessertmogelijkheden om uit te kiezen:	Prijs p.p.
Scroppino  <i>citroensorbetijs, limoncello en prosecco</i>	€6,50
Flatteriedoux de parfait  <i>een vloeibare bonbon met Baileys, chocolade, ijs. Geserveerd in een mooie champagne flûte</i>	€6,50
Ijskar  <i>2 bolletjes ijs vanuit onze ijskar geserveerd</i>	€ 3,50



Zakelijke arrangementen

Minimumaantal is 20 personen

	Prijs p.p.
Zakelijk arrangement 1	€ 32,75
Inclusief:	
<ul style="list-style-type: none">▪ 1x zaalhuur▪ Parkeermunten (indien nodig)▪ Horecapersoneel▪ 1x beamer met scherm▪ 1x Flip over	
<i>Horeca momenten (Alleen mogelijk in één van de horecaruimtes)</i>	
<ul style="list-style-type: none">▪ Ontvangst met koffie, thee en zoetplankje▪ 2x break met verse koffie, thee, sap, water en koekjes	
Zakelijk arrangement 2	€ 54,75
Inclusief:	
<ul style="list-style-type: none">▪ 1x zaalhuur▪ Parkeermunten (indien nodig)▪ Horecapersoneel▪ 1x beamer met scherm▪ 1x flip over	
<i>Horeca momenten (Alleen mogelijk in één van de horecaruimtes)</i>	
<ul style="list-style-type: none">▪ Ontvangst met koffie, thee en zoetplankje▪ 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, appelsap van streekboerderij Nieuw Slagmaat en koekjes op een buffet	€ 5,00
Avondbuffet <i>prijs vanaf (zie Buffetten)</i>	€ 23,50
Borrelhapjes prijs vanaf (zie Borrel & bites)	Zie p.10
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



Borrel/buffet/avond arrangementen

Minimumaantal is 20 personen

Prijs p.p.

Borrel arrangement

€ 18,95

Exclusief zaalhuur

- 1,5 uur onbeperkt bier, wijn en fris
- Tafelgarnituur de luxe bestaande uit gemarineerde olijven, luxe gezouten noten, knapperige bladerdeegstengels en nacho chips met salsa
- 2 rondes korporaalshapjes

Borrel & buffet arrangement

€ 68,50

Inclusief zaalhuur

- 3 uur onbeperkt bier, wijn en fris
- Tafelgarnituur de luxe bestaande uit gemarineerde olijven, luxe gezouten noten, knapperige bladerdeegstengels en nacho chips met salsa
- 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 bestaande uit gemarineerde olijven, luxe gezouten noten, knapperige bladerdeegstengels en nacho chips met salsa
- 2 rondes luitenantshapjes, luxe canapés 30 stuks
- 2 rondes korporaalshapjes, luxe frituur hapjes zoals grote garnalen, bourgondische bitterballen, loempia's en kaasstengels 40 stuks



Dranken

Koffie en thee

Koffie of thee (biologisch) per kopje	€ 2,25
Koffie of thee (biologisch) per kan à 10 kopjes	€ 19,00

Fris per glas

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

€ 2,45

Sap per glas

Jus d'orange & Appelsap (milieuvriendelijk – buren Boerderij Nieuw Slagmaat)

€ 2,75

Bieren per fust

Bavaria fust 50 liter (± 220 glazen)	€ 549,00
Bavaria fust van 20 liter (±80 glazen)	€ 219,00
Swinkels fust 20 liter (±80 glazen)	€ 248,00
La Trappe speciaal bier van het seizoen fust 20 liter (± 80 glazen)	€ 325,00

Bieren per glas

Bavaria (per vaasje)	€ 2,75
Swinkels (per vaasje)	€ 3,10

Bieren per fles

Radler per fles 2.0%	€ 3,25
Radler per fles 0.0%	€ 3,25
Bavaria malt 0.0%	€ 2,75
La TrappeBlond, Dubbel of Triple	Op aanvraag
La Trappeseizoensbier (Witte Trappist of Bockbier)	Op aanvraag
	Prijs vanaf € 4,-

Huiswijnen

Lust La Plume per fles	€ 21,50
Lust La Plume per glas	€ 4,50
<i>Sauvignon blanc, Merlot & Cinsault</i>	

Casa Silva per fles	€ 23,50
Casa Silva per glas	€ 5,00
<i>Chardonay Semillon & Cabernet Carmenère</i>	

Mousserende wijnen per fles

Jaume Serre Cava DO	€ 25,50
Val d'Oca Prosecco DOC	€ 29,50



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

Beamer met scherm (zonder laptop en audio)

Prijs p.e.

€ 50,00

Flip over

€ 10,00

Geluidsinstallatie Reversezaal

€ 75,00

Incl. Aux-kabel, microfoon met snoer en twee boxen

Let op, alleen te gebruiken voor presentatie, ceremonie of achtergrondmuziek

Niet te gebruiken voor DJ of band

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.st.

Headset

€ 95,00

Microfoon snoer

€ 45,00

Microfoon draadloos

€ 95,00

Reversmicrofoon

€ 95,00

Bodypack en clip-on microfoon

Technische ondersteuning:

Technicus per dagdeel (4 uur)

€ 220,00

Technicus per dag (8 uur)

€ 400,00

Podium (4 x 2 meter)

€ 375,00

Incl. afrok en tapijttegels

Suggestie vanuit Fort bij Vechten:

DJ Balthazar

Prijs via

Mogelijk in alle horecaruimtes

leverancier

Kijk voor meer informatie: www.balthazar.nl



Overig

Bloemen Reversezaal	€ 200,00
<i>2 pilaren bij entree & 10 gevulde vaasjes verzorgd door De Bloemenkeuken</i>	
Bloemen Barak Z of Chambree	€ 75,00

Heeft u andere wensen buiten de brochure?

Andere wensen of ideeën kunt u altijd aangeven bij ons. We zullen dan, 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 én 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.