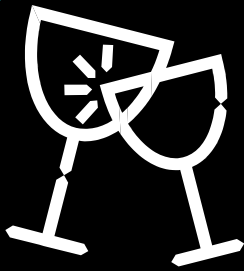


FORT BIJ VECHTEN

Informatiebrochure 2020



FORT BIJ
VECHTEN

Introductie

In het hart van provincie Utrecht ligt Fort bij Vechten. Gebouwd tussen 1867 en 1870 als onderdeel van de Nieuwe Hollandse Waterlinie, nu een idyllische plek voor huwelijken en andere feesten en partijen. Het Fort is met haar historische gebouwen, natuurlijk groen en vele romantische plekjes het ideale decor voor jullie huwelijksdag.

Entree maken met een auto, bakfiets, te paard of durven jullie letterlijk in het huwelijks(roei)bootje te stappen? Voor zowel het bruidspaar als voor de brigade van het Fort willen wij er met elkaar een unieke dag van maken. Daarom bieden wij exclusiviteit en plannen wij maar één trouwfeest per dag op onze locatie.

Jullie zijn van harte welkom voor een bezichtiging en wij staan voor u klaar om jullie wensen en onze mogelijkheden te bespreken.

Op naar een onvergetelijk liefdevolle dag!

Tot op het Fort,

Team Fort bij Vechten



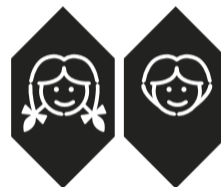
Eigen catering?

Nee



Feesten?

Tot
02.00 uur



Fotoshoot?

Ja



Buiten trouwen?

Ja



Muziek buiten?

Tot
23.00 uur



Officieel trouwen?

Ja,
Gemeente
Bunnik



Overnachten?

Nee



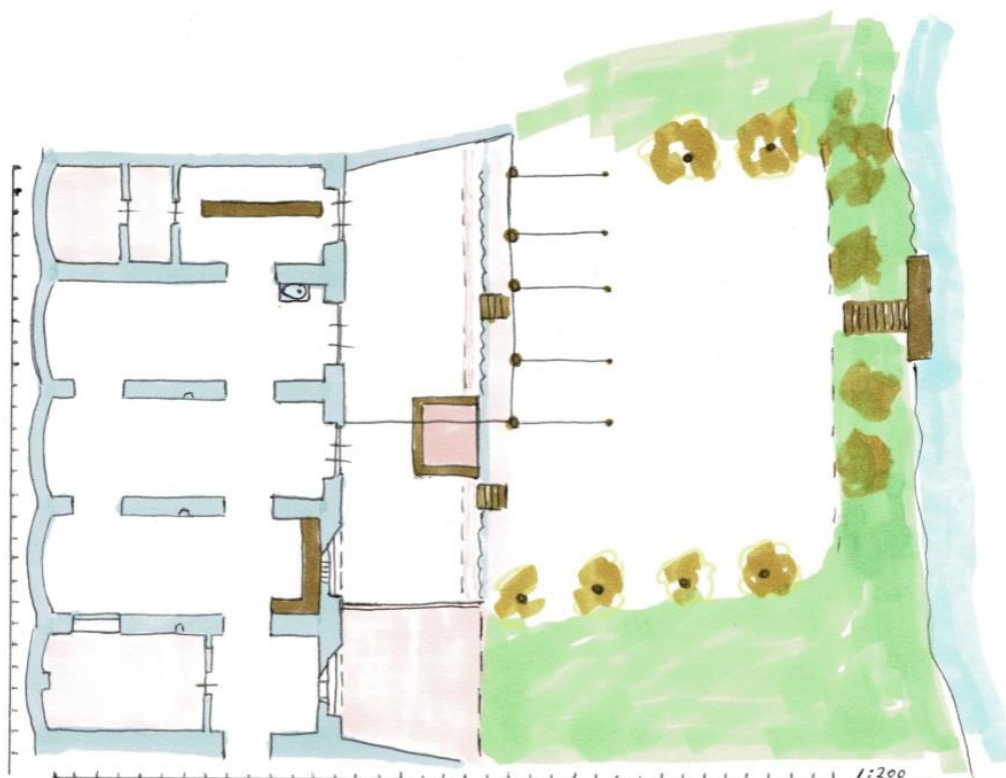
Informatie over de locatie

H | Reversezaal
€ 1250,00

*Een op het zuidwestelijk zijbastion gelegen Reversbatterij H uit 1869, bestaande uit een gemetseld front, waarvan de bovenzijde aan de uiteinden zijn afgeschuind. In het front bevindt zich een rondboogvormige dubbele deur die toegang geeft tot de poterne. De poterne leidt naar de drie geschut ruimten. Waardering van algemene architectuurhistorische waarde als voorbeeld van een reversbatterij met poterne, alsmede van cultuurhistorische waarde als onderdeel van de ontwikkeling van de krijgskunde in Nederland.
(bron: Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed)*

Deze sfeervolle gerenoveerde bunker met privéterrass en tuin biedt een basis voor verschillende dagdelen van jullie bruiloft. Na de met kaarsjes verlichte gang als entree komen de gasten aan in de gewelfvormige ruimtes. Ieder gewelf kan naar wens verschillend ingericht worden om optimaal gebruik te maken van de ruimte. In het laatste gewelf bevindt zich de bar welke bemand wordt door horecapersoneel. Het buiten terras is voor de helft overdekt waar zowel 's winters als 's zomers heerlijk geborrelt kan worden. De tuin is in de zomermaanden een natuurlijk decor voor een ceremonie.

- **Ceremonie tot 100 personen**
- **Shared dining of uitgeserveerd diner tot 50 personen**
- **Buffet tot 150 personen**
- **Feestavond tot 225 personen**



Museuminformatie

Het Waterliniemuseum is gevestigd op Fort bij Vechten, één van de grootste forten van de Nieuwe Hollandse Waterlinie. Op deze unieke plek, op de grens van de Romeinse Limes en in de Nieuwe Hollandse Waterlinie, komen cultuur en natuur samen.

Kom tijdens een interactieve ontdekkingsstocht alles te weten over de waterlinie en het gebruik van deze historische plek, vanaf de Romeinse tijd tot en met de Tweede Wereldoorlog. Maak een spannende Virtual Reality-parachutesprong over Nederland, kruip in de huid van verschillende personages en probeer zelf de vijand te verslaan met behulp van water. Met een rondleiding over Fort bij Vechten is je bezoek compleet en heeft de waterlinie geen geheimen meer voor jou!

Entree volwassenen regulier	Prijs p.p. € 9,50
Entreprijs groepen vanaf 10 personen <i>Let op, alleen mogelijk voor groepen via sales met een eigen horecaruimte, reguliere groeps prijs is € 8,50 p.p.)</i>	€ 8,00
Entreprijs volwassenen museumjaarkaart	gratis
Entreprijs kinderen 5 t/m 12 jaar	€ 6,00
Rondleidingen over het fortterrein voor groepen <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

Verscheidende 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



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



>> Vervolg bites op volgende pagina >>



Korporaalshapjes

€ 37,50



(schaal van 40 stuks 4 x 10)

- Bourgondische bitterbal
- Kaastengel 
- Mini loempia 
- Gamba in pankko


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

Oerbrood met tapenade, pesto en aioli dip per mandje 


€ 5,50

Puntzak rustieke friet met mayonaise 

€ 3,00 p.p.

Ambachtelijke saucijzenbroodje

€ 3,50 p.p.

Broodje kroket / Vega: kaassoufflé 

€ 3,25 p.p.






Buffetten

Minimumaantal: 20 personen

Prijzen zijn exclusief zaalhuur

Soldaten BBQ

€ 23,50 p.p.




- 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

€ 27,50 p.p.

- 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 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	€ 35,00 p.p.
3-gangen shared dining	€ 39,50 p.p.

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

€ 8,50 p.p.

- **Chocolademousse** 
- **Vers fruit met slagroom** 

Kapiteins dessertbuffet

€ 12,50 p.p.

- **Pannacotta**
met aardbeien coulis verse aardbeien en slagroom
- **Tiramisu bavaois**
- **Brownie**

Overige dessertmogelijkheden om uit te kiezen

Scroppino

€6,50 p.e.

citroensorbetijs, limoncello en prosecco

Flatteriedoux de parfait

€6,50 p.e.

een vloeibare bonbon met Baileys, chocolade, ijs. Geserveerd in een mooie champagne flûte

Ijskar

€ 3,50 p.p.

2 bolletjes ijs vanuit onze ijskar geserveerd



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

€ 2,45

Sap per glas

€ 2,75

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

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 Trappe Blond, Dubbel of Triple Op aanvraag

La Trappe seizoensbier (Witte Trappist of Bockbier) Op aanvraag
Prijs vanaf € 4,-

Huiswijnen

Lust La Plume per fles (*Sauvignon blanc, Merlot & Cinsault*) € 21,50

Lust La Plume per glas € 4,50

Casa Silva per fles (*Chardonay Semillon & Cabernet Carmenère*) € 23,50

Casa Silva per glas € 5,00

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

Prijs p.e.

Beamer met scherm (zonder laptop en audio)

€ 50,00

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

Reversezaal: max. 2 microfoons 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



Overig

Bloemen Reversezaal

€ 200,00

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

Suggestie vanuit Fort bij Vechten:

DJ Balthazar

**Prijs via
leverancier**

Kijk voor meer informatie: www.balthazar.nl

De Bloemenkeuken

**Prijs via
leverancier**

Kijk voor meer informatie: www.debloemenkeuken.nl



Wisten jullie dat ... ?

... overnachten in de omgeving mogelijk is bij: Camping de Boomgaard, Camping de Vliert, Hotel Postillion & Stay Okay Bunnik, maar een taxi je ook betaalbaar afzet in het centrum van Utrecht?

... onze collega's van de zorg & dagbesteding afdeling een Pipo wagen hebben gebouwd voor het bruidspaar om zich in terug te kunnen trekken?

... DJ Balthazar onze huis DJ is en al jaren ervaring heeft op onze locatie met het verzorgen van swingende feestavonden? Het is niet verplicht om DJ Balthazar te boeken, maar neem eens een kijkje op zijn website: www.balthazar.nl

... bloemisten en stylisten regelmatig het Fort omtoveren tot een waar sprookje? Bekenden van ons zijn: de Bloemenkeuken, By Dorine en Brisked.

... dat wij met dieetwensen en allergieën rekening kunnen houden. Let op: glutenvrij kunnen wij werken, maar kruisbesmetting kunnen wij niet voorkomen. Wij werken met een aparte glutenvrije oven, aparte frituur, glutenvrije werkbanken en overige werkmaterialen, maar het grootste gedeelte van de keuken is niet glutenvrij.

... zowel drank op basis van nacalculatie als drank op basis van afkoop mogelijk is.

