



ETEN EN DRINKEN

van mei t/m september 2021





Eten en drinken

Voor groepen van mei t/m september

30 – 50 personen

Alle onderstaande arrangementen zijn alleen verkrijgbaar in combinatie met de reservering van een partij. Zie de brochure **Vieren op Fort aan de Klop mei – september 2021**.

Koffie- en theeontvangst

	Per persoon	Per kind
Koffie- en theebuffet (± 0,5 uur)	€ 4,50	€ 4,50

We zetten een buffet voor je klaar met koffie, thee en plat en bruisend fortwater. Voor kinderen is er limonade.

Uitbreidingen

Petit Four	€ 3,75	€ 3,75
Taartenbuffet (selectie van appeltaart, cheesecake en carrotcake)	€ 4,00	€ 4,00
English cookie	€ 3,50	€ 3,50



Lunch

	Per persoon	Per kind
Officerslunch	€ 21,-	€ 11,50

Op het buffet of de lunchtafel staan diverse broodsoorten, zoet en hartig beleg waaronder een vegetarische spread (zoals hummus of muhammara), huisgemaakte soep, salade, vers fruit, streeksappen, verse jus d'orange, melk en karnemelk.

De Officerslunch is uit te breiden met een warme snack:

Uitbreidingen		
Kroket	€ 2,75	€ 2,75
Vegetarische quiche	€ 4,50	€ 4,50



Borrelarrangementen

	Per persoon	Per kind
Borrelarrangement basis (1 uur) We schenken alle soorten koffie en thee, fris en biosap, bieren en huiswijn (gedistilleerde dranken en verse jus d'orange zijn niet inbegrepen). We serveren borrelnootjes en olijven.	€ 8,25	€ 5,25
Borrelarrangement (1 uur) We schenken alle soorten koffie en thee, fris en biosap, bieren en huiswijn (gedistilleerde dranken en verse jus d'orange zijn niet inbegrepen). We serveren hierbij borrelnootjes, olijven, kaas, ossenworst, bitterballen met mosterd, kaasstengels met chilisaus en Bieterballen (drie warme hapjes per persoon).	€ 13,00	€ 9,50
Borrelarrangement (2 uur) We schenken alle soorten koffie en thee, fris en biosap, bieren en huiswijn (gedistilleerde dranken en verse jus d'orange zijn niet inbegrepen). We serveren hierbij borrelnootjes, olijven, kaas, ossenworst, bitterballen met mosterd, kaasstengels met chilisaus en Bieterballen (drie warme hapjes per persoon).	€ 19,00	€ 12,50

Gezonde tip: Ruil een ronde warme of koude borrelhapjes in voor Groentechips & -dips
Snoeptomaatjes, komkommer, wortel, rettich met 100% plantaardige dip en groentechips

Extra borrelhapjes, bestelde dranken die niet in het arrangement vallen of besteld worden buiten de besproken tijden worden op basis van nacalculatie in rekening gebracht.

Kinderen tot vier jaar doen op de rekening niet mee. Voor kinderen van 4 t/m 11 jaar gelden aangepaste arrangementsprijzen (zie hierboven). Voor de kinderen is er fris, sap en limonade in vrolijke kleuren en naast de borrelhapjes is er voor hen een zakje chips.



Uitbreidingen borrelarrangementen

Per persoon

Per kind

Extra half uur borrelen

€ 3,-

€ 1,50

Borrelhapjes niet inbegrepen

Uitbreidingen

Borrelnootjes en gemarineerde olijven

€ 1,75

€ 1,75

Koude borrelhapjes

€ 3,50

€ 3,50

Borrelnootjes, olijven, kaas en ossenworst

Warme borrelhapjes (drie per persoon)

€ 3,50

€ 3,50

Bitterballen met mosterd, kaasstengels met chilisaus en Bieterballen

Groentechips & -dips

€ 3,50

€ 3,50

Snoeptomaatjes, komkommer, wortel, rettich met 100% plantaardige dip en groentechips





Barbecue

Onze chef bereidt de lekkerste gerechten voor jullie in de smoker en op de grill en er is volop keuze aan frisse salades en andere bijgerechten.

Per persoon	Per kind
€ 28,50	€ 15,25

voor- en bijgerechten (vegetarisch)

- soepje van het seizoen
- brood met tapenade
- verschillende salades en sauzen

van de grill en uit de smoker*

Vegetarisch

- ham van watermeloen
- shoarma van jackfruit
- Thaise gerookte ananas
- diverse gepofte groenten
- verloren brood
- gemarineerde halloumi

Biologisch vlees

- lamsköfte
- venkelworst
- diamanthaas

Verantwoord gevangen vis

- vis van het seizoen

*Fort aan de Klop ligt op een prachtig groen eiland. We houden van groen en vinden dat groen ook groen moet blijven. Daarom is standaard de helft van de gerechten van de grill en uit de smoker vegetarisch.

Omdat we niet alleen van groen houden, maar zeker ook van lekker, heeft onze chef verrassende vegetarische gerechten ontwikkeld. Die doen echt niet onder voor vis of vlees. Het kan dus: verantwoord genieten van een heerlijke barbecue! *Wil je voor jouw gezelschap een andere verhouding tussen vegetarisch, vis en vlees? Of wil je een geheel vegetarische barbecue? Geef het aan bij je reservering en we regelen het!*

voor kinderen

Er is alle ruimte om te spelen op het fortterrein. Kinderen jonger dan 4 jaar krijgen een boevenbordje en mogen gratis mee snoepen. Willen je kinderen niet meedoen aan de barbecue? Dan is de Kindertafel een leuk alternatief.

Kindertafel

Kinderen van 4 tot 12 jaar

€ 9,-

Kinderen onder 4 jaar

€ 5,-

- American pancakes
- Hotdogs
- Friet
- IJsje



Desserts

Ijsje uit de vriezer
Bolletje roomijs met fruit en slagroom

Per persoon

Per kind

nacalculatie
€ 3,50

nacalculatie
€ 3,50

Dessertbuffetten

Ijsbuffet

Roomijs in drie verschillende smaken met bosfruit

€ 6,50

€ 6,50

Buffet van mini desserts (1 per persoon)

Na de maaltijd presenteren we een feestelijk buffet met vier verschillende dessertjes. Je gasten kunnen kiezen uit:

- Donkere chocolademousse
- Panna cotta met roodfruit
- Caramelshortcake
- Fruitsalade van het seizoen

€ 4,-

€ 4,-

Buffet van mini desserts (2 per persoon)

€ 7,-

€ 7,-

Dranken bij de maaltijd

We schenken alle soorten koffie en thee, fris en biosap, bieren, port, huiswijn en limonade voor de kinderen (gedistilleerde dranken en verse jus d'orange zijn niet inbegrepen).

Per persoon

Per kind

2 uur

€ 13,-

€ 6,50

3 uur

€ 18,-

€ 9,-

4 uur

€ 23,-

€ 11,50

Extra half uur

€ 3,-

€ 1,50

Prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen. Ook in ingrediënten van buffetten en gerechten kunnen wijzigingen voorkomen, maar we zorgen altijd voor een goed alternatief!

Door de op het moment van je partij geldende coronamaatregelen kan het zijn dat de presentatievorm van je arrangementen iets anders is. Bijvoorbeeld lunch als pakket in plaats van op een buffet. We bespreken dit altijd vooraf met je.

Duurzaamheid

Wij gebruiken zo veel mogelijk verantwoorde (streek-)producten. Daarom werken we nauw samen met Local2Local, Biologische Slagerij Gerrit Takke en Visgilde Utrecht. Ons tafelwater – plat én bruisend – stroomt uit eigen tap en wordt dus niet over de weg vervoerd.