



Fort bij Vechten

Fort-treffelijk genieten

Bij Fort bij Vechten bieden we een uitgebreid en gevarieerd aanbod aan food & drinks, perfect afgestemd op jouw specifieke gelegenheid. Onze gerechten zijn geïnspireerd door de rijke geschiedenis en unieke natuur van het fort, waardoor iedere hap en slok een beleving op zich wordt. Of je nu een intiem diner, een feestelijke borrel of een groots evenement organiseert, wij zorgen ervoor dat jouw gasten kunnen genieten van heerlijke gerechten en dranken in de bijzondere ambiance van ons fort. Alles is mogelijk bij ons. Laat je inspireren en maak van jouw bezoek een onvergetelijke ervaring.



Ontdek
**Food &
Drinks**
Zomerboek

Voor bij de koffie

Zoetplankje (1.5 p.p.)

3.9

Geniet van een plank vol zoete verwennerijen, zoals ambachtelijke mini-muffins, bonbons, brownies, profiteroles of cheesecake

Luxe koek (1 p.p.)

3

Kies uit een klassieke gevulde koek of een intens smeuge double chocolate chip cookie

Assortiment patisserie (1.5 p.p.)

4.7

Diverse soorten patisserie, zoals fluweelzachte red velvet, kruidige carrot cake of een zoete appelkruimeltaart

Muffin (1 p.p.)

3.6

Keuze uit chocolade, salted caramel, apple cinnamon of forest fruits – een traktatie voor elk moment

Fortkoek (1 p.p.)

3.6

Onze huisgemaakte haverkoek met cranberries, geïnspireerd door de robuuste eenvoud van het fort

Friandises (1.5 p.p.)

3.9

Luxe selectie van chocolade lolly's, kleurrijke macarons en verfijnde bonbons

RoomboterCroissant (1 p.p.)

2.8

Versgebakken croissant met jam en boter

Viennoiserie (1 p.p.)

2.3

Een selectie van Franse viennoiseries, waaronder luchtige mini-custardgebakjes, zoete frambozenbroodjes, pecanrollen of koffiebroodjes

'Ouwe' appeltaart!

5.2

Kies voor onze ambachtelijke 'ouwe' appeltaart en steun tegelijkertijd een goed doel. Per taartje doneren wij vanuit Brothers Horeca Groep een deel aan initiatieven die de strijd tegen eenzaamheid onder ouderen aangaan. Een heerlijk gebaar met impact



Borrel & bites

Tafelgarnituur per 10 personen	18.5
Een mix van gemengde noten en krokante kaaskoekjes	
Tafelgarnituur luxe per 10 personen	24.5
Olijven, gemengde noten, krokante kaaskoekjes en huisgemaakte groentechips	
Streek borrelplank	4.7
Een ode aan Utrechtse smaken: romige kruidenkaas, belegde Utrechtse kaas, hartige ossenworst en ambachtelijke Hoeve-worstjes uit de Krommerijnstreek	
Italiaanse borrelplank	5.7
Een smaakvolle selectie van gedroogde ham, pecorino, levoni-salami, prosciutto, vers focacciabrood en huisgemaakte dips	
Hollandse warme hapjes per stuk	1.6
Bitterballen, kaastengels, mini-loempia's en krokante kipnuggets <i>Geserveerd met diverse sauzen</i>	
Oosterse warme hapjes per stuk	2.1
Tatsuta-kip, mini-loempia van eend, vegetarische dimsum en een krokante garnalenloempia <i>Geserveerd met diverse sauzen</i>	
Verrassende kroketjes per stuk	3.1
Mini-kroketjes van Oma Bob, chorizokroket, kaas-rucolakroket, garnalenkroket en truffelkroket <i>Geserveerd met diverse sauzen</i>	
Vegan bittergarnituur per stuk	2.1
Een verrassend veganistisch bittergarnituur, met smaken zoals Thai green curry bites, spanaki-bitterballen, krokante mini-loempia's of kruidige falafelbites <i>Geserveerd met diverse vegan sauzen</i>	



Borrel & bites

Koude hapjes per stuk

2.9

Carpaccio van runderhaas met truffelmayonaise

Gerookte makreel, Granny Smith en limoenmayonaise

Tortilla met parmaham

Maïsblini met gerookte zalm en haringkuit

Bladerdeegkrokantje met geitenkaasmousse

Pulled pork met barbecuesaus in een bakje van korstdeeg

Frittata met Brie de Meaux en trostomaat

Parade van amuses per stuk

5.8

Een parade van verfijnde amuses: elk hapje is een klein culinair avontuur, een eerbetoon aan de rijke geschiedenis van Fort bij Vechten, met smaken die zowel traditioneel als eigentijds zijn.

Glaasje gazpacho met gemarineerde gamba

Gerookte forel met mini-bietjes en zoetzure komkommer

Mousse van geitenkaas met een krokantje van Parmezaan en een gel van zongedroogde tomaten

Carpaccioroosje met pijnboompitten, Parmezaan en port-truffelmayonaise

Gerookte eendenborst met granaatappel, Aceto Balsamico en kruidenmesclun

Tataki van tonijn met wasabimayonaise

Vanaf 50 personen kies je zelf 4 heerlijke hapjes uit de koude hapjes en de parade van amuses. Bij minder dan 50 personen verzorgt onze chef een selectie van 3 smaakvolle hapjes. Zo zorgen we ervoor dat iedereen kan genieten van een culinaire ervaring op maat.

Fingerfood

Yakitori-spiesjes (2 p.p.)

4.9

Puntzakje frites met mayonaise

3.9

Broodje rundvleeskroket met mosterd

4.7

Pitabroodje maishoender piri-piri met tzatziki

7.8

Vegetarische optie: pitabroodje tofu

Mini-broodje runderburger met truffelmayonaise

6.5

Gegrilde kipsaté met pindasaus, atjar en kroepoek

8.5

Vegetarische optie: saté van tempeh



Lunch

Fort bij Vechten Lunch

20.5

Een heerlijke lunch met soep van het seizoen en een variatie aan smaakvolle desem sandwiches

- Gegrilde groenten met muhammara
- Serranoham met gemarineerde vijgen en rucola
- Gerookte kip met geroosterde courgette en Dijonmosterdcrème
- Pulled salmon met een dillespread en gemarineerde komkommer
- Oude kaas met gekarameliseerde uien en rucola

Waterlinie Lunch

26

Een uitgebreide lunch met soep van het seizoen, diverse luxe broodjes (1.5 p.p.) en huisgemaakte salades

Mini-briochebroodjes

- Vega filet
- Geitenkaas

Desem sandwiches

- Gegrilde groenten met muhammara
- Eiersalade met bosui en truffelmayonaise
- Oude kaas met gekarameliseerde uien en rucola

Rose pumpkin rolls

- Serranoham met gemarineerde vijgen en rucola
- Gerookte kip met gegrilde courgette en Dijonmosterdcrème
- Pulled salmon met dillespread en gemarineerde komkommer

Salades

Twee verschillende salades, gepresenteerd in een glaasje wisselend met de seizoenen

- Mediterrane bulgursalade met ras el hanout, abrikoos, paprika en amandelen
- Salade met pulled chicken, witte en rode kool en sinaasappel

Lunch

Smoothiebar

6.5

Focus & Brain Boost smoothie

Met banaan, blauwe bessen, walnoten, amandelmelk en kaneel

- Versterkt concentratie en geheugen
- Bevat antioxidanten en omega-3
- Helpt bij een stabiele energie en focus

Mango Resistance smoothie

Met mango, wortel, kokoswater en gember

- Rijk aan vitamine C & A
- Ondersteunt de huid en het immuunsysteem
- Natuurlijke hydratatie en elektrolyten

Green Energy smoothie

Met banaan, spinazie, avocado en amandelmelk

- Boordevol ijzer en vitamines
- Geeft energie en ondersteunt het hart
- Rijk aan gezonde vetten en vezels

Berry Bo Bessen smoothie

Aardbeien, frambozen, bosbessen, Griekse yoghurt, sinaasappel en chiazaad

- Antioxidanten ter ondersteuning van het immuunsysteem
- Probiotica voor een goede spijsvertering
- Omega-3 en vezels voor balans



Fort bij Vechten Menu *vanaf 30 personen*

41

Een verfijnd menu met seizoensgebonden ingrediënten en fortclassiekers

Voorgerechten

Steak tartaar

met piccalillymayonaise, kwartelei, cornichon en crouton

Noorse garnalencocktail

met whiskeyhangop, little gem, cress, citroen en bieslook

Gepofte knolselderijsoep

met peterselie en tahooncress

Hoofdgerechten

Langzaam gegaarde rundersukade

met crème van pastinaak, geschaafde wortelsalade, saus van rode wijn en truffel

Zeebaarsfilet

met gamba, puree van vergeten groenten en saus van pernod

Zoete-aardappelgnocchi

met saus van spinazie, paddenstoelen en gepofte tomaat

Nagerecht

Tiramisu

met lange vingers, bloedsinaasappel, sorbetijs, munt en astina

Graag ontvangen wij de menukeuze uiterlijk 2 weken van tevoren. Na deze termijn wordt er voor alle gasten één menu gekozen en is wijzigen niet meer mogelijk.

Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën, deze ontvangen we graag ook uiterlijk 2 weken van te voren.



Dining

Waterlinie Menu *vanaf 30 personen*

46

Een culinaire ervaring met luxe ingrediënten en verrassende smaakcombinaties

Voorgerechten

Paté van reebok

met suikerbrood, chutney van rode ui, witlof en verse doperwten

Mousse van gerookte zalm

met crostini van tomaat, krokante kappertjes, zoetzure rode ui en arenkha kaviaar

Salade van geroosterde pompoen

met little gem, yoghurtcrème en vadouvanolie

Hoofdgerechten

Rouleau van varkenshaas

met serranoham, paddenstoelentapenade en salieolie

Heilbotfilet

met mosterd-botersaus, bonen crème en pea

Tortellini gevuld met eekhoortjesbrood

met saus van gerookte knolselderij en spirelli van wortel

Nagerecht

Panna cotta

met mango, kokos, kokoschips en ijs

Graag ontvangen wij de menukeuze uiterlijk 2 weken van tevoren. Na deze termijn wordt er voor alle gasten één menu gekozen en is wijzigen niet meer mogelijk.

Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën, deze ontvangen we graag ook uiterlijk 2 weken van te voren..

Chef's Choice Menu

39.5

Onze chefs bereiden een smaakvol 3-gangen diner, waarbij wij rekening houden met eventuele dieetwensen.

Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën, deze ontvangen we graag ook uiterlijk 2 weken van te voren.

Dining

Laat je gasten genieten van een sfeervolle shared dining ervaring, waarbij een tafel vol verrassende en smaakvolle gerechten wordt geserveerd om samen te delen.

Shared dining *vanaf 30 personen*

44.5

Ontvangst

Breekbrood met tapenade, kruidenboter en olijven

Voorgerechten

Charcuterie wisselend per seizoen

met bijvoorbeeld gerookte rib-eye, pastrami en Serranoham

Perzik-tomaat-mozzarellasalade

met basilicumolie

Noorse garnalensalade

met avocado, veldsla en limoen

Hoofdgerechten

Kiprouleau

met groene asperges, tomaat, seizoensgroenten en pommes duchesse

Steak van geroosterde knolselderij

met een tijm-walnotenchimichurri

Zeebaarsfilet

met een mini-gratin en gesmoorde prei

Bijgerechten

Gepofte Rozevalaardappelen

Seizoensgroenten

Nagerecht

Proeverij van huisgemaakte lekkernijen



Dining

Geef jouw gasten een culinaire ervaring waarbij beleving en variatie centraal staan. Tijdens het walking dinner serveren we een reeks verfijnde gerechten in kleine gangen, perfect afgestemd op het seizoen

Walking Dinner *vanaf 30 personen*

49.5

Ontvangst

Breekbrood met diverse dips

Steak tartaar

Cappuccino van kreeftensoep met Pernod-schuim

Thaise viscurry met naanbrood, gepofte tomaat en bloemkoolrijst

Surf & turf van Aziatische buikspek en gamba's

Duo van chocolademousse, rood fruit en meringue

Upgrades

prijzen op aanvraag

Tataki van tonijn met Oosterse salade en een gel van sojasaus

Salimbocca van kalfshaas met geroosterde pastinaak en rode wijnsaus

Huisgerookte zalm met limoenrisotto en rucolapesto

Burratasalade met avocadocrème, gemarineerde tomaat en basilicumolie

Vitello tonnato met zacht gegaarde kalfsmuis en tonijnfilet

Diamanthaas met mouseline en rode wijnsaus



Dining

Een gevarieerd buffet met een combinatie van frisse salades, hartige gerechten en seizoensgebonden smaken.

Fort bij Vechten buffet *vanaf 30 personen*

36.5

Koude gerechten

Vietnamese noedelsalade
met watermeloen en taugé

Pastasalade

met warmgerookte zalm, courgette, rode ui en rucola

Pulled chickensalade

met rucola, paprika en mango

Warme gerechten

Kalfsrollade
met vadouvan-saliesaus

Zeebaarsfilet

met een mini-gratin en gesmoorde prei

Gnocchi

met truffel, gebakken bospaddenstoelen en vegan bacon

Bijgerechten

Gepofte Rosevalaardappelen
Seizoensgroenten
Diverse broodsoorten met knoflookboter en tapenade

Dining

Een rijk gevuld buffet met zowel klassieke als moderne smaken, geïnspireerd door de rijke historie van het fort.

Waterlinie buffet *vanaf 30 personen*

44.5

Koude gerechten

Mediterrane orzosalade

met geroosterde kip, courgette en paprika

Vietnamese noedelsalade

met watermeloen en taugé

Noorse garnalensalade

met avocado, veldsla en limoen

Warme gerechten

Kiprouleau

met groene asperge, tomaat, seizoensgroenten en pommes duchesse

Rib-eye

in zijn geheel gebraden rib-eye met stroganoffsaus

Noorse zalm

met Aziatische kruidenmelange, paksoi en bospeen

Steak van geroosterde knolselderij

met chimichurri

Bijgerechten

Gepofte Rosevalaardappelen

Seizoensgroenten

Diverse broodsoorten met knoflookboter en tapenade



Dining

Green buffet *vanaf 30 personen*

41.5

Salades

Roseval-aardappelsalade
met mosterd, bosui en kruiden-crème fraîche

Mediterrane orzosalade

met geroosterde kip, courgette en paprika

Perzik-tomaat-mozzarellasalade

met basilicumolie

Warme gerechten

Steak van geroosterde knolselderij

met tijm-walnotenchimichurri

Kumpir

gevulde zoete aardappel met verschillende groentetoppings

Bijgerechten

Seizoensgroenten

Diverse broodsoorten met knoflookboter en tapenade



Dining

Gezellig genieten van ons BBQ-buffet in een informele setting, met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en verrassende smaakcombinaties

Fort bij Vechten BBQ-buffet *vanaf 30 personen*

37.5

Van de barbecue

Hybride burger

met truffelmayonaise en Grano Padano

Upgrade: runderburger mogelijk

+1.5

Saté

van gemarineerde kippendijen en maishoender

Gemarineerd kipworstje

Vis van de dag

met bijpassende garnituren

Geroosterde knolselderij

met een tijm-walnotenchimichurri

Salades

Aziatische komkommersalade

Mediterrane orzosalade

met geroosterde kip, courgette en paprika

Roseval-aardappelsalade

met mosterd, bosui en kruiden-crème fraîche

Bijgerechten

Gepofte krieltjes van de nieuwe oogst met tijm en rozemarijn

Seizoensgroenten

Diverse broodsoorten met knoflookboter en tapenade

Diverse koude sauzen



Dining

Voor de echte BBQ-liefhebbers, samen genieten van premium vlees en verfijnde bijgerechten

Waterlinie BBQ-buffet *vanaf 30 personen*

45

Van de barbecue

Gemarineerde diamanthaas

met chimichurri

Broodje hybride hamburger

met smoky BBQ-saus

Iberico ribfingers

Warmgerookte zalm

met venkel en dragonolie

Vis van de dag

met bijpassende garnituren

Salades

Perzik-tomaat-mozzarellasalade

met basilicumolie

Vietnamese noedelsalade

met watermeloen en taugé

Noorse garnalensalade

met avocado, veldsla en limoen

Bijgerechten

Gepofte krieltjes van de nieuwe oogst met tijm en rozemarijn

Seizoensgroenten

Diverse broodsoorten met knoflookboter en tapenade

Stroganoffsaus en diverse koude sauzen

Upgrades

prijzen op aanvraag

Picanha, aan het buffet gesneden

Ossenhaasspiesje met zwarte knoflook

Broodje pulled pork of pulled chicken

Runderburger

Dining

Beleef een sfeervolle avond rondom de houtoven, waar de warmte en geuren van authentieke Italiaanse gerechten samenkomen. Geniet van versgebakken pizza's, huisgemaakte antipasti en pure smaken, bereid met liefde en vakmanschap. Een culinaire beleving die voelt als een Italiaanse zomeravond.

Houtoven Diner *vanaf 30 personen*

39.5

Pizza

Verschillende soorten verse en rijk belegde Italiaanse pizza's uit de houtoven!

Denk hierbij aan:

Pizza Margherita

een klassieke combinatie van tomatensaus, mozzarella en verse basilicum

Pizza Funghi

met rommige mozzarella, gebakken champignons en Parmezaanse kaas

Pizza Salami

met pittige salami, tomatensaus en gesmolten kaas

Nagerecht

Tiramisu

Traditioneel dessert met mascarpone, espresso en een vleugje cacao

Bijgerechten

Breekbrood met huisgemaakte kruidenboter, vers uit de houtoven

Langzaam gegaarde kalfslende met tonijnmayonaise

Pasta-pestosalade met gerookte kip en een mix van geroosterde pitten

Salade Caprese met buffelmozzarella, rijpe tomaten en basilicum

Pomodori met balsamicostroop



Streetfood

Streetfood vanaf 100 personen

49.5

Maak een selectie van vier streetfoodgerechten en geef jouw evenement een zomers festivalgevoel

Paella

met kip, chorizo, zeevruchten en paprika

Loaded fries

met pulled chicken, BBQ-saus, rode ui en bosui

met shawarma, BBQ-saus, rode ui en bosui

Cheesedog

met kimchi, bosui, kewpie en gefrituurde uitjes

Pizza's uit de houtoven

Margherita

Tonno

Tartufo

Pita

met kebab, ijsbergsla en tzatziki

Upgrades

prijzen op aanvraag

Nachos

met pulled chicken, BBQ-saus, cheddar, jalapeño, tomatensalsa en crème fraîche

Saté

met nasi, kokos-pindasaus en seroendeng

Hamburger

met Serranoham, truffelmayonaise en Utregse oude grachtkaas

Currybowl

met rijst, wokgroenten, kippendij en groene curry

Rendang

met sajoerboontjes en basmatirijst



Desserts

Maak de culinaire beleving compleet met een verrassend dessert of een sfeervol dessertbuffet

Verrassende ijsbeker <i>Vanaf 2 bollen p.p.</i> Unieke en verrassende ijssmaken. Denk hierbij aan honing-bastogneijs of basilicum-aardbeienijs.	5.5
Dessert buffet <i>Vanaf 30 personen</i> Een gevarieerd dessertbuffet met huisgemaakte lekkernijen	15
Grand dessert buffet <i>Vanaf 30 personen</i> Een culinaire beleving met een luxe dessert buffet	15
Dessert in glas Duo van chocolademousse met Oreo-crumble en gezouten karamel	9
Friandises Een mix van luxe chocolade en patisseriehapjes	3.9
IJscokar Onze authentieke IJscokar serveert de smaken van het seizoen.schepijs.	6.5



Cocktails

Geef je event een exotisch tintje met onze Springbay Cocktail Fountain. Wij serveren met plezier de lekkerste cocktails en mocktails, perfect afgestemd op jouw gelegenheid.

Cocktails

Hieronder vind je een overzicht van onze cocktails en de prijzen per afnamehoeveelheid

100 – 200 cocktails	10.5 p.st.
200 – 300 cocktails	10 p.st.
300 – 400 cocktails	9.5 p.st.
400 – 500 cocktails	9 p.st.
500+ cocktails	8.75 p.st.

Cocktails (alcohol)

Classic Mojito
Strawberry Mojito
Pornstar Martini
Espresso Martini
Gin Tonic
Aperol Spritz
Moscow Mule
Margerita
Scroppino

Mocktails (alcoholvrij)

Seltzer
Moscow Mule
Virgin mojito
Ginger Mint Lemonade
Paloma Palmer

Cocktails vanaf 100 stuks kunnen op basis van nacalculatie worden aangeboden. De prijs van een cocktail is dan 10.5 euro. Er wordt ook 181.5 euro in kosten gebracht voor personele bezetting.



Drinks

Drankenarrangementen

Hollands

Bier
Heineken
Heineken 0.0

Wijn

Wit
Rood
Rosé
Zoete witte wijn

Frisdranken

Pepsi
Pepsi Max
Sisi
7-Up
Tonic
IJsthee (Lemon & Green)
Bitter Lemon
Ginger Ale
Sourcy Rood
Sourcy Blauw

Vruchtensappen

Sinaasappelsap
Appelsap

Warme dranken

Koffie
Thee

Hollands Luxe

Uitbreiding met het Hollands
luxe drankarrangement:

Bier

Amstel Radler
Amstel Radler 0.0
Brand Weizen 0.0

Frisdranken

Fristi
Chocomel (koud)

Vruchtensappen

Verse jus d'orange

Binnenlands gedistilleerd

Jonge Jenever
Oude Jenever
Berenburg
Corenwijn
Coebergh
Vieux

Buitenlands

Uitbreiding met het
buitenlands drankarrangement:

Wijn

Port
Sherry (dry en medium dry)
Campari
Martini Bianco
Martini Rosato

Frisdranken

Damrak Gin 0.0
Crodino

Vruchtensappen

Verse jus d'orange

Buitenlands gedistilleerd

Bombay Gin
Bacardi Rum
Eristoff Vodka
Vaccari Sambuca
Tullamore Dew Whiskey
Apfelkorn
Jägermeister



Drinks

Tijdsduur		Hollands	Hollands luxe	Buitenlands
1	uur	16.5	18	21.5
1,5	uur	20	21.5	25
2	uur	23.5	25	29
2,5	uur	27	28.5	32
3	uur	30	31.5	35
3,5	uur	32.5	34	38
4	uur	35	37	40.5
4,5	uur	37.5	39	42.5
5	uur	39.5	41	44.5
5,5	uur	41	42.5	46
6	uur	42.5	44	48
Per half uur extra		2	2	2

Prijzen zijn per persoon en inclusief een stijlvolle presentatie, zodat jij zorgeloos kunt genieten

Drinks

Waterbuffet (per dagdeel)	4.9
---------------------------	-----

Verfrissende watertaps met diverse smaakcombinaties

Frisdrankarrangement kinderen:

Frisdranken: Pepsi | Pepsi Max | Sisi | 7-Up | Tonic |

IJsthee (lemon & green) | Bitter Lemon |

Ginger Ale | Sourcy rood | Sourcy blauw

Vruchtensappen: Sinaasappelsap | Appelsap | Fristi en Chocomel (koud)

2,5 uur	14
---------	----

3 uur	17
-------	----

3,5 uur	20
---------	----

4 uur	22
-------	----

4,5 uur	24
---------	----

5 uur	26
-------	----

5,5 uur	28
---------	----

6 uur	29.5
-------	------

Half uur extra	1.5
----------------	-----

Lunchdranken

Lunchdranken 60 minuten	5.5
---------------------------	-----

Lunchdranken 90 minuten	7.95
---------------------------	------

Koffiearrangementen

Geniet van heerlijke koffie en thee, perfect voor elk moment van de dag

Koffie en thee 15 minuten	3.6
-----------------------------	-----

Koffie en thee 30 minuten	4.7
-----------------------------	-----

Koffie en thee 60 minuten	7.7
-----------------------------	-----

Koffie, thee en frisdranken 15 minuten	4.1
--	-----

Koffie, thee en frisdranken 30 minuten	5.2
--	-----

Koffie, thee en frisdranken 60 minuten	8.2
--	-----

Koffie, thee en water 1 dagdeel	13
-----------------------------------	----

Koffie, thee en water 2 dagdelen	20
------------------------------------	----
