



nederlands  
veteranen  
instituut

# BANQUETINGMAP 2024



## **INHOUD**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| INLEIDING                            | 2  |
| VERGADEREN, ONTMOETEN EN OVERNACHTEN | 3  |
| ZALEN                                | 4  |
| EXTRA FACILITEITEN                   | 5  |
| VERGADERARRANGEMENTEN                | 6  |
| HOTELKAMERS                          | 7  |
| FOOD & BEVERAGE                      | 8  |
| ONTBIJT                              | 8  |
| LUNCH                                | 9  |
| LUNCHPAKKET                          | 10 |
| BORREL                               | 10 |
| MENU'S WALKING DINNER EN HIGH TEA    | 11 |
| BUFFETTEN                            | 14 |
| BARBECUE                             | 16 |
| DESSERTS                             | 17 |
| AANVULLENDE INFORMATIE               | 18 |

## Welkom bij het Nederlands Veteraneninstituut!

Voor u ligt onze banquetingmap 2024, waarmee u een beeld krijgt van de mogelijkheden die wij te bieden hebben.

Uiteraard is het ook mogelijk om maatwerk te leveren voor uw evenement of bijeenkomst.

Voor meer informatie kunt u terecht bij onze servicedesk:

E-mail: [servicedesk@nlveteraneninstituut.nl](mailto:servicedesk@nlveteraneninstituut.nl)

Telefoon: 088-3340050



### INLEIDING

Het Nederlands Veteraneninstituut is per 1 januari 2021 ontstaan uit een samenvoeging van de zes organisaties die zich al jaren inzetten voor de Nederlandse veteranen, geüniformeerden, dienstslachtoffers en hun relaties. De thuisbasis van het Nederlands Veteraneninstituut in Doorn is de plek voor ontmoeten en verbinden. Daar voelen veteranen zich altijd welkom en thuis. Ook verbinden we veteranen met de samenleving. Altijd zijn onze inspanningen erop gericht om erkenning en waardering, kennis en participatie te vergroten. Naast psychosociale hulpverlening bieden wij begeleiding, trainingen en een gastvrij ontmoetingscentrum met diverse zalen, vergaderruimtes en 37 hotelkamers.

Het Nederlands Veteraneninstituut heeft MVO en duurzaamheid hoog in het vaandel. Zo hebben wij in mei 2021 een gouden Green Key certificering mogen ontvangen. Dit houdt onder andere in dat de producten waarmee wij werken overwegend biologisch zijn en worden betrokken van leveranciers uit de regio. Daarnaast werken we alleen met 'Beter Leven' vlees en gecertificeerde vissoorten.



## VERGADEREN, ONTMOETEN EN OVERNACHTEN

Een succesvolle vergadering, teamsessie, training of congres begint op een plaats waar gasten elkaar kunnen treffen in een ontspannen en veilige omgeving. De juiste faciliteiten maken daarbij het verschil, daarom zijn onze multifunctionele zalen en het Atrium standaard voorzien van een beamer, projectiescherm, flipover met stiften en bieden wij de mogelijkheid om een videoconferentie te beleggen.

Het Nederlands Veteraneninstituut beschikt over 8 vergaderzalen, twee spreekkamers, een stilteruimte, een creatieve ruimte, een fitnessruimte en een Beweegzaal. De meeste zalen hebben direct daglicht en openslaande deuren naar het terras en volop zicht op het groen van het aangrenzende bos.

Daarnaast hebben we een Grote Zaal met een capaciteit van maximaal 70 personen.

Tot slot; Voor grote events is het Atrium een ideale, multifunctionele ruimte met een maximale capaciteit van 200 personen, geschikt voor congressen, diners, recepties en tal van andere bijeenkomsten. Voor meerdaagse bijeenkomsten beschikken wij over 37 comfortabele hotelkamers waarvan enkele mindervalidekamers.









Het Atrium



## ZALEN

Al onze zalen beschikken over moderne audiovisuele middelen zoals beamer met projectiescherm inclusief geluidssysteem en videoconferentie apparatuur. Indien gewenst kunnen onze medewerkers u helpen bij het aansluiten. Standaard staat er een flipover tot uw beschikking. Daarnaast beschikken wij over extra's zoals diverse types microfoons. Mocht u specifieke wensen hebben, neemt dan even contact met ons op. Wij denken graag met u mee.

| Omschrijving | Carré    | Theater      | Prijs per dag | Prijs per dagdeel |
|--------------|----------|--------------|---------------|-------------------|
| Atrium       | -        | 60-200 pers. | € 835,00      | X                 |
| Grote zaal   | 22 pers. | 40-70 pers.  | € 580,00      | € 315,00          |
| Zaal 1 t/m 9 | 20 pers. | 30 pers.     | € 292,50      | € 155,00          |
| Zaal 3-4     | 40 pers. | 70 pers.     | € 580,00      | € 315,00          |
| Zaal 8-9     | 40 pers. | 60 pers.     | € 580,00      | € 315,00          |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| U-vorm  | Boardroom   | Cabaret   | Theater   |
|  |  |  |  |
| School  | Kring   | Carré   | Diner   |

N.B.: Onze zalen worden enkel verhuurd in combinatie met een vergaderarrangement.



## EXTRA FACILITEITEN

Onderstaande prijzen gelden per dag, per stuk en indien voorradig:

|   |             |
|---|-------------|
| - Extra flipover in de zaal   | € 23,75     |
| - Laptop  | € 65,00     |
| - Microfoon (hand, headset of revers)                                   | € 25,00     |
| - Podium  | € 165,00    |
| - Katheder  | € 0,00      |
| - Videoconferentie apparatuur<br>(regietafel + camera + geluid + licht) | € 500,00    |
| - Technische ondersteuning (per uur)                                    | € 66,75     |
| - Bloemen   | op aanvraag |



## VERGADERARRANGEMENTEN

Onze vergaderarrangementen bestaan uit een lekkernij in de zaal bij ontvangst en onbeperkt koffie, thee en water uit onze koffiecorners. Afhankelijk van de tijd die u bij ons verblijft kunt u gebruik maken van ons uitgebreide lunchbuffet in het restaurant en krijgt u in de middag frisdrank en een gezonde versnapering in de zaal.

's Avonds is er de mogelijkheid om het drie gangen dagmenu in het restaurant te gebruiken. Indien u ook bij ons blijft overnachten serveren wij in de avond een warm bittergarnituur. In de ochtend staat er een uitgebreid ontbijtbuffet klaar in ons restaurant.

Onderstaande prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur:

|   |   |          |
|---|---|----------|
| - | 4-uurs arrangement exclusief lunch      | € 14,50  |
| - | 4-uurs arrangement inclusief lunch      | € 29,50  |
| - | 8-uurs arrangement                      | € 35,50  |
| - | 12-uurs arrangement                     | € 65,75  |
| - | 24-uurs arrangement (enkele bezetting)  | € 197,00 |
| - | 24-uurs arrangement (dubbele bezetting) | € 150,00 |
|   |   |          |

Om het arrangement helemaal compleet te maken hebben wij onderstaande suggesties:

|   |   |        |
|---|---|--------|
| - | Gebak van de warme bakker                                 | € 4,75 |
| - | Petitfour   | € 3,50 |
|   | Petitfour met eigen logo                                  | € 4,25 |
| - | Biologische koek  | € 3,25 |
| - | Assortiment koeken (muffin, cake, flapjack, gevulde koek) | € 2,65 |
| - | Assortiment mini luxe koekjes                             | € 1,70 |



## HOTELKAMERS

Het Nederlands Veteraneninstituut heeft een hotel met 37 ruime tweepersoonskamers. Iedere kamer beschikt over een televisie, kluisje en badkamer met douche en toilet. De kamers zijn comfortabel ingericht. Een aantal tweepersoonskamers zijn voorzien van aanpassingen voor mindervaliden. Verder beschikken wij over twee studio's met pantry.



### Hotelkamer exclusief ontbijt:

Op basis van enkele bezetting

€ 115,00

Op basis van dubbele bezetting

€ 135,00





## FOOD & BEVERAGE

Of u nu komt ontbijten, lunchen, dineren of op elk ander moment dat de inwendige mens verwend mag worden, ons hospitality team staat graag voor u klaar.

In deze banquetingmap hebben wij een overzicht van de cateringmogelijkheden opgenomen. Daarnaast leveren we graag maatwerk, speciaal afgestemd op uw wensen en optimaal passend bij uw specifieke event.

### ONTBIJT

**Ontbijtbuffet** (gepresenteerd in het restaurant) € 14,50

Verschillende soorten brood van de plaatselijke bakker, roombotercroissants, luxe zoete broodjes, diverse soorten kaas en 'Beter Leven' vleeswaren, zoet beleg, twee eiergerechten, diverse ontbijtgranen, biologisch handfruit, 'Boerenland Zuivel' yoghurt, kwark, melk en karnemelk, jus d'orange, fairtrade koffie en thee.

**Ontbijtpakket** € 13,50

Twee broodjes belegd met kaas en 'Beter Leven' vleeswaren, krentenbol, biologisch handfruit, sapje en een flesje water.



## LUNCH

**Lunchbuffet** (gepresenteerd in het restaurant) € 15,00

Verschillende soorten harde en zachte broodjes van de plaatselijke bakker, diverse soorten kaas, 'Beter Leven' vleeswaren, zoet beleg, huisgemaakte salades van het saladebuffet, verse soep, koude en warme snacks, een dagspecial, rauwkost, biologisch handfruit, 'Boerenland Zuivel' yoghurt, kwark, melk en karnemelk, jus d'orange en een dagelijks wisselende smoothie.

**Broodjeslunch** (gepresenteerd in de zaal) € 16,00

Drie belegde broodjes van de plaatselijke bakker belegd met diverse soorten kaas en 'Beter Leven' vleeswaren, biologisch handfruit, 'Boerenland Zuivel' melk en karnemelk en keuze uit diverse biologische sappen.

**Broodjeslunch Luxe** (gepresenteerd in de zaal) € 22,00

Drie luxe belegde broodjes van de plaatselijke bakker belegd met diverse soorten luxe beleg, zoals gerookte Noorse zalm, rundercarpaccio en zachte Franse kaas gearneerd met rauwkost. Daarbij serveren wij biologisch handfruit, verse huisgemaakte smoothie, 'Boerenland Zuivel' melk en karnemelk.

**Vegetarische broodjeslunch** (gepresenteerd in de zaal) € 16,00

Drie belegde broodjes van de plaatselijke bakker belegd met diverse soorten kaas, hummus en huisgemaakte spreads, gearneerd met rauwkost. Daarbij serveren wij biologisch handfruit, vruchtensappen en 'Boerenland Zuivel' melk en karnemelk.



## LUNCHPAKKET

### Lunchpakket

€ 13,50

Twee luxe belegde broodjes van de plaatselijke bakker met kaas en 'Beter Leven' vleeswaren, verse biologische rauwkost salade, biologisch handfruit, pakje sap-, en biologische zuivel melk of karnemelk.

### Uitbreidingen

Kopje huisgemaakte soep (keuze uit)

€ 4,50

Verse tomatensoep met pesto en room.

Gebonden bospaddenstoelensoep met een vleugje truffel

### Snack

Kroket, evt. vegetarisch

€ 2,85

Frikandel

€ 2,85

Broodje met snack

€ 4,25

Vietnamese loempia, vegetarisch

€ 2,85

Saladebeker met mesclun en biologische rauwkost

€ 4,00

Beker met biologische vers fruitsalade

€ 4,50

## BORREL

### Mediterrane borrelplank *(vanaf 8 personen)*

€ 10,25 p.p.

Serranoham, chorizo, Spinata Romana, diverse bruschetta's, Manchego kaas, albondigas "Piri Piri" geserveerd met huisgemaakte tonijndip, tapenade en Kalamata olijven.

### Doornse borrelplank *(vanaf 8 personen)*

€ 9,50 p.p.

Assortiment biologische kaas van kaasmakerij "Bij Ons" uit Doorn, grillworst en gedroogde worst van de plaatselijke slager, huisgemaakte gehaktballetjes en bitterballen van Heeren van Loosdrecht (100% natuurlijke ingrediënten en 20% puur scharrelvlees van het Gelders rund). (10 hapjes per plank)

### Oosterse borrelplank *(vanaf 8 personen)*

€ 10,75 p.p.

Kipsaté in satésaus, yakitori spiesje, gamba's in tempura beslag, Bali balletjes, sushi, mini loempia's geserveerd met chilisaus, kroepoek en cassave. (8 hapjes per persoon)

**Luxe hapjes** (vanaf 15 stuks per soort)

€ 3,70 p.st.

Glaasje met gerookte Noorse zalm en guacamole  
Canapé met rundertartaar en truffel-mayonaise  
Sushi Ngiri en Maki  
Pulled chicken wrap  
Canapé met Serranoham en pesto  
Roggebroodje met brie en appelstroop

**Middagsnack** (vanaf 10 stuks per soort)

€ 5,55 p.st.

Griekse souvlaki (kip of varken) met tzatziki en tomatenrijst  
Mini Black Angus hamburger  
Hollandse garnalenkroket van Heeren van Loosdrecht met 100% natuurlijke ingrediënten  
Bruschetta met pesto en biologische tomaat  
Gua Bao broodje met pulled pork  
Catalaanse paëlla in mini paellapannetje geserveerd.  
Mini briochebroodje falafel

**Koud borrelgarnituur** (4 hapjes p.p.)

€ 5,55 p.p.

Grillworst, droge worst, Vocking leverworst, blokjes Old Amsterdam en jonge kaas geserveerd met mosterddip

**Warm borrelgarnituur** (4 hapjes p.p.) ‘

€ 5,55 p.p.

Heeren van Loosdrecht’  
Bitterballen met 100% natuurlijke ingrediënten en 20% puur scharrelvlees van het Gelders rund, kaasstengels gevuld met een pittige belegen Hollandse kaas, mini garnalenkroketjes en en ‘Groentemannekes’ (vegetarische bitterbal)

**Tafelgarnituur**

€ 3,00 p.p.

Zoute roomboterkoekjes van de bakker, kaasstengels en gebrande nootjes.

**MENU'S WALKING DINNER EN HIGH TEA**

**Menu van de chef**

€ 26,50 p.p.

Wisselend 3 gangen dagmenu, dit menu kan ook vegetarisch geserveerd worden.

Indien u uitgebreider wilt dineren stellen wij graag in overleg met onze chef-kok een passend menu voor u samen. Daarbij kunnen wij uiteraard inspelen op speciale dieetwensen en allergieën.

**Walking Dinner** (vanaf 20 personen)

€ 6,50 p.st.

Voor een diner in informelere setting is een Walking Dinner bij uitstek geschikt. Terwijl u rondloopt, netwerkt en bijpraat geniet u ondertussen van diverse heerlijke kleine gerechtjes. Wij vragen u per reservering minimaal 5 dezelfde gerechtjes te bestellen.

### **Voorgerechten**

Steak tartare,  
*fijngehakte Angus biefstuk met ui, kappertjes, peper,  
Worcestersaus*  
Gerookte Noorse zalm  
*Hollandse garnalen, zoetzuur en passievruchtdressing*  
Springrol  
*gevuld met diverse groenten met sesam en Japanse wasabi  
mayonaise*

### **Tussengerecht**

Spoom  
*verfrissend glaasje met champagne en citroensorbetijs*

### **Hoofdgerecht**

Op de huid gebakken zeebaars  
*venkel, aardappelpuree en mosterdsaus*  
Gebakken eendenborstfilet  
*op truffelrisotto met rode wijn jus.*  
Ravioli gevuld met bospaddenstoelen,  
*geserveerd met een kruiden-roomsaus*

### **Nagerecht**

Panna Cotta ai frutti di bosco,  
Italiaanse roompudding met bosvruchten  
Huisgemaakte cheesecake  
met frambozen coulis



### **High Tea** (vanaf 20 personen)

€ 28,50 p.p.

Een heerlijk 3 gangen Engelse High Tea met een ruim assortiment aan zoetigheden, hartige hapjes en onbeperkt fairtrade thee. De High Tea wordt geserveerd in Engels porselein en op mooie etagères.

### **Assortiment hartige hapjes**

Glaasje huisgemaakte soep, bladerdeeggerechtjes, luxe biologische mini kroketjes, huisgemaakte wraps, sandwiches met o.a. gerookte Noorse zalm en bieslook roomkaas, eiersalade met kruiden uit onze kruidentuin, kipfilet en bacon, cheddarkaas met biologische komkommer.

### **Assortiment zoetigheden**

Mini scones met clotted cream, brownies met jam, diverse taartjes, gevulde soesjes, spiesje met seizoensfruit en luxe bonbons.



## BUFFETTEN

### **Oosters buffet** (vanaf 15 personen)

€ 27,50 p.p.

Daging smoor, Indisch rundvlees gerecht gestoofd in ketjap met nootmuskaat en kruidnagel

Saté Ayam, gegrilde malse gemarineerde kippendijen met pindasaus

Sajoer boontjes, sperzieboontjes in pittige sambalsaus met kokosmelk

Sambal Goreng Telor, hard gekookte eieren in een pikante sambalsaus

Mini loempiaatjes en samosa's, mix van vegan filodeeghapje gevuld met groente -

Sajoer Lodeh, groenteschotel in pikante saus.

*Geserveerd met Nasi Goreng, Bami Goreng, basmati rijst, kroepoek, atjar tjampoer, atjar ketimun, seroendeng, gebakken tempeh en sambal.*

### **Indische rijsttafel** (vanaf 20 personen)

€ 35.00 p.p.

Soto Ayam, Indonesische kippensoep met eieren

Daging smoor, Indisch rundvlees gerecht gestoofd in ketjap met nootmuskaat en kruidnagel of Rendang (Indisch stoofgerecht van rundvlees en kokosmelk)

Ayam Opor, kippenbout langzaam gegaard in een kruidige saus van kurkuma en kokosmelk

Saté Ayam, malse gemarineerde kippendijen gegrild in en overgoten met pindasaus

Sajoer Lodeh, zacht gegaarde gemengde groenten of gado gado, vegetarische salade van geblancheerde en rauwe groenten met pindasaus

Sambal Goreng Telor, gekookte eieren in een pittige saus

Toemis boontjes in pittige saus

Nasi Goreng

Witte rijst

*Geserveerd met kroepoek, atjar tjampoer, atjar ketimun, seroendeng, gebakken tempeh en 3 soorten sambal.*

*We sluiten het buffet af met fairtrade koffie en spekkoeke.*



**Mediterraan buffet** (vanaf 20 personen

€ 35,00 p.p

Italiaanse ham geserveerd met galia meloen

Frisse Griekse salade van biologische tomaten, komkommer, groene paprika en feta

Salade Caprese van pomodori tomaten met buffelmozzarella en verse basilicum

Dunne knapperige vegetarische pizza

Vegetarische Lasagne Bolognese, de klassieker uit Bologna, met linzen

Traditionele Griekse moussaka, aardappelschotel met rundergehakt en aubergine

Coq au vin, stoofpotje van kippendijen in rode wijn saus, champignons en zilveruitjes

Catalaanse paëlla, met o.a. kip, gamba's, mosselen en inktvis

Roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook

Diverse gegrilde groenten

*Geserveerd met diverse soorten Mediterraans brood, Griekse tzatziki, tapenade, bruschetta's en kruidenboter.*





## BARBECUE

Onze barbecues worden geserveerd met diverse soorten brood van de plaatselijke bakker, diverse sauzen, kruidenboter, roomboter en tapenade.

### **BBQ de Basis** (vanaf 15 personen)

€ 25.50 p.p.

Kipsaté van kippendijen

Lamsmerquez

Angusburger

Kogelbiefstuk

Gemarineerde speklap

Rundvleessalade

Salade van Roseval aardappeltjes

Witte koolsalade

Amsterdamse salade met biologische tomaten, komkommer en ui

Biologische rauwkostsalade

Biologische verse fruitsalade

### **BBQ Deluxe** (vanaf 15 personen)

€ 35.00 p.p.

Steak van Geelvintonijn

Spies met gemarineerde gamba's

Entrecote

Speenvarken kotelet

Angusburger

Kipsaté van kippendijen

Maïskolf

Rundvleessalade

Salade van Roseval aardappeltjes

Witte koolsalade

Amsterdamse salade met biologische tomaten, komkommer en ui

Biologische rauwkostsalade

Biologische verse fruitsalade

## DESSERTS

### Grand Dessert

€ 12,25 p.p.

Luxe dessert; heerlijke bavaroise, een luxe taartje, ambachtelijk Italiaans ijs gegarneerd met biologisch fruit en slagroom (opgemaakt op bord).

### Dessertbuffet (vanaf 15 personen)

€ 11,25 p.p.

- Tiramisu, klassiek Italiaans dessert met mascarpone en Amaretto
- Chocolademousse
- Omelet Sibérienne, dessert van ijs met cake en zachte Italiaanse meringue
- Panna Cotta ai frutti, Italiaanse roompuddinkje met vruchten
- Luxe petitfour
- Biologische fruitsalade
- Slagroom en chocoladesaus



## AANVULLENDE INFORMATIE

### Restaurant

|         |                 |
|---------|-----------------|
| Ontbijt | 08.00-09.30 uur |
| Lunch   | 12.00-13.30 uur |
| Diner   | 17.30-19.00 uur |

*Andere tijden zijn in overleg mogelijk.*

### Dieetwensen en allergenen

Onze keukenbrigade kan rekening houden met specifieke dieet- of allergiewensen mits dit op voorhand aan ons wordt doorgegeven. Een specifieke allergenenlijst is beschikbaar.

### Algemeen

In de meeste gevallen is de dienstverlening van het Nederlands Veteraneninstituut vrijgesteld van BTW. Hierop zijn echter uitzonderingen. Wanneer BTW moet worden berekend is deze al inbegrepen bij de prijs. Op de factuur wordt eventuele BTW heffing apart vermeld.

