



BANQUETINGMAP 2025

nederlands
veteranen
instituut

Inhoud

Inleiding	3
Vergaderen, ontmoeten en overnachten	4
Zalen	5
Extra faciliteiten	6
Vergaderarrangementen	7
Hotelkamers	8
Food & beverage	9
Ontbijt	9
Lunch	10
Lunchpakket	11
Borrel	12
Menu's Walking Dinner en High Tea	13
Buffetten	15
Barbecue	16
Desserts	17
Aanvullende informatie	18

Welkom bij het Nederlands Veteraneninstituut!

Voor u ligt onze banquetingmap 2025, 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



Telefoon: 088-3340050



INLEIDING

Midden in de bosrijke omgeving van Doorn in het Nationaal Park Utrechtse Heuvelrug, ligt centraal in Nederland het Nederlands Veteraneninstituut (NLVi). Met onze thuisbasis in Doorn bieden we veteranen en hun thuisfront, oorlogsgetroffenen WOII en diensslachtoffers en andere geüniformeerden zoals politie, brandweer en ambulancepersoneel een plek om te ontmoeten en te verbinden. Daar voelen zij zich altijd welkom en thuis. Ook verbinden we veteranen met de samenleving. Onze inspanningen zijn erop gericht om erkenning en waardering, kennis en participatie te vergroten.

Naast psychosociale hulpverlening bieden wij begeleiding, trainingen en een gastvrij ontmoetingscentrum. Naast een comfortabel hotel met 37 kamers beschikken we over een restaurant, diverse zalen, (vergader)ruimtes en verschillende faciliteiten voor uiteenlopende doeleinden. Bijvoorbeeld voor reünies, vergaderingen, trainingen, symposia, begeleidingsprogramma's en congressen.

Bij het Nederlands Veteraneninstituut hechten we veel waarde aan een duurzame samenleving. [Maatschappelijk Verantwoord ondernemen](#) is een belangrijk onderdeel van onze filosofie en we passen dit zoveel mogelijk toe in onze bedrijfsvoering en we hebben een gouden Green Key certificering. Zo gaan wij bijvoorbeeld altijd zuinig om met energie en water. Denk hierbij aan het gebruik van spaarlampen, lichtsensoren en waterbesparende kranen. Bij het inkopen van schoonmaakmiddelen en linnengoed zorgen wij ervoor dat dit duurzame, biologische producten zijn. In ons restaurant koken wij zoveel mogelijk met biologische producten en kopen wij deze lokaal in en ons afval wordt volledig gescheiden. Bij de nieuwbouw van ons pand in 2012 is gebruik gemaakt van duurzame oplossingen en mogelijkheden zoals warmtepompen, zonnepanelen en luchtventilatiesystemen. En dit allemaal met een bijzondere aandacht die niet alleen het comfortgevoel van onze gasten en medewerkers bevordert, maar dus ook de status van natuur en milieu.

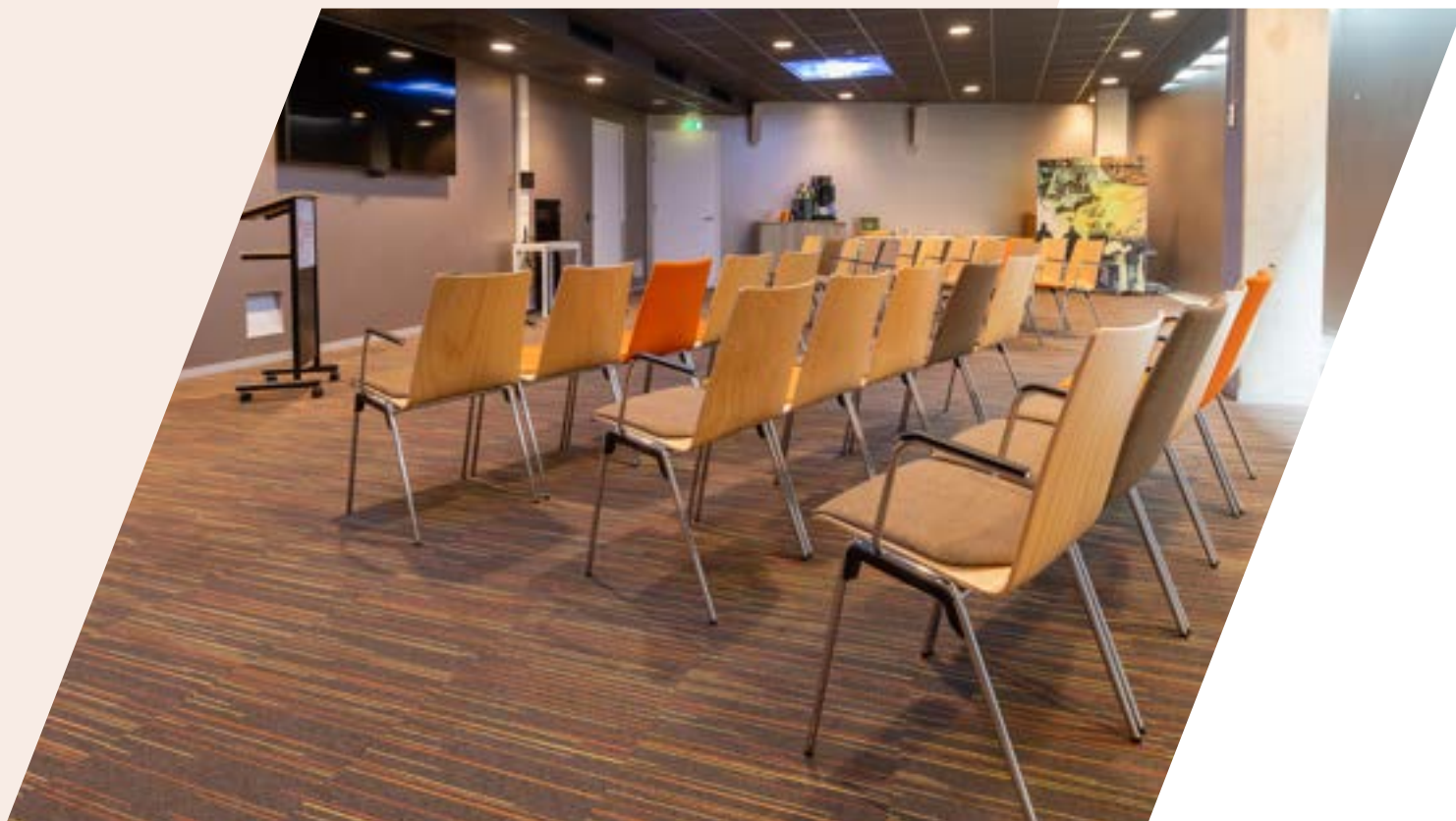


Vergaderen, ontmoeten en overnachten

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 met scherm, flipover met stiften en bieden wij de mogelijkheid voor een videoconferentie.

In het centrum van ons gebouw bevindt zich het Atrium. Deze multifunctionele ruimte met een maximale capaciteit van 200 personen is geschikt voor congressen, diners, recepties en tal van andere bijeenkomsten. Er kan een podium geplaatst worden en de ruimte is flexibel in te delen. Deze mooie, huiselijke ruimte kan er uitgebreid worden naar het restaurant en ook het terras kan erbij betrokken worden. Het Atrium is licht en biedt prachtig uitzicht op de bosrijke omgeving.

Voor meerdaagse bijeenkomsten beschikken wij over 37 ruime comfortabele tweepersoons hotelkamers, allemaal voorzien van een televisie en badkamer met douche en toilet. De kamers zijn comfortabel ingericht, inclusief de twee studio's met pantry. Een aantal kamers zijn speciaal ingericht voor mensen die extra hulp nodig hebben. Officieel erkende hulphonden zijn uiteraard welkom bij ons. Tijdens je verblijf in ons hotel kun je ook gebruik maken van de fitnessruimte en bestaat de mogelijkheid om een fiets te huren. Geniet van comfort en uitstekende faciliteiten.



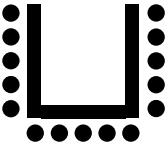
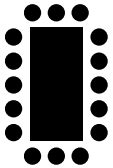
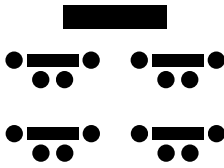
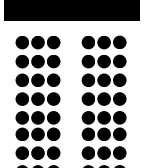
Grote zaal

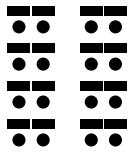
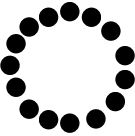
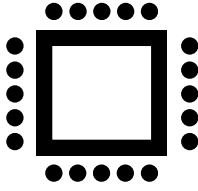
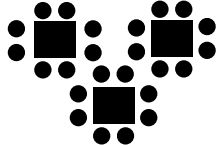


Zalen

Al onze multifunctionele zalen zijn standaard voorzien van moderne audiovisuele middelen zoals een beamer met scherm inclusief geluidssysteem en videoconferentie apparatuur. Indien gewenst kunnen onze medewerkers je helpen bij het aansluiten en kunnen technische assistentie verlenen. Standaard staat er een flipover tot je beschikking. Daarnaast beschikken wij over extra's zoals laptops en diverse types microfoons. De meeste zalen hebben direct daglicht en volop zicht op het groen van het aangrenzende bos. Enkele zalen hebben openslaande deuren naar het terras. Het Atrium is geschikt voor congressen, diners, recepties en tal van andere bijeenkomsten. Er kan een podium geplaatst worden en de ruimte is flexibel in te delen. Deze mooie, huislijke ruimte kan er uitgebreid worden naar het restaurant en ook het terras kan erbij betrokken worden. Het Atrium is licht en biedt prachtig uitzicht op de bosrijke omgeving. Mocht je specifieke wensen hebben, neemt dan even contact met ons op. Wij denken graag met je mee.

Omschrijving	Carré	Theater	Prijs per dag	Prijs per dagdeel
Atrium	-	60-200 pers.	€835,00	x
Grote zaal	22 pers.	40-70 pers.	€592,50	€322,50
Zaal 1 t/m 9	20 pers.	30 pers.	€300,00	€160,00
Zaal 3-4	40 pers.	70 pers.	€592,50	€322,50
Zaal 8-9	40 pers.	60 pers.	€592,50	€322,50

			
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 filpover in de zaal	€24,25
Laptop	€66,50
Microfoon (hand, headset of revers)	€25,00
Podium	€170
Katheder	€0.00
Videoconferentie apparatuur (regietafel + camera + geluid + licht)	€500,00
Technische ondersteuning (per uur)	€68,25
Bloemen	op aanvraag



Vergaderarrangementen

Comfort en gemak: Bij het Nederlands Veteraneninstituut wordt vergaderen een aangename ervaring. Onze vergaderarrangementen zijn zorgvuldig samengesteld om aan alle wensen te voldoen, zodat onze gasten zich volledig kunnen concentreren op de bijeenkomst.

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 je bij ons verblijft kun je gebruik maken van ons uitgebreide lunchbuffet in het restaurant en krijgt je in de middag frisdrank en een gezonde versnapering in de zaal.

's Avonds is er de mogelijkheid om het driegangen dagmenu in het restaurant te gebruiken. Voor gasten die bij ons blijven overnachten, serveren wij in de avond een warm bittergarnituur. In de ochtend staat er een uitgebreid ontbijtbuffet klaar in ons restaurant.

Onze vergaderarrangementen bieden alles wat je nodig hebt voor een succesvolle en comfortabele bijeenkomst. Wij zorgen voor de details, zodat jij je kunt richten op het belangrijke werk.

Onderstaande prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur:

4-uurs arrangement exclusief lunch	€11,50
4-uurs arrangement inclusief lunch	€27,00
8-uurs arrangement	€34,50
12-uurs arrangement	€61,50
24-uurs arrangement (enkele bezetting)	€199,50
24-uurs arrangement (dubbele bezetting)	€151,50

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

Gebak van de warme bakker	€4,85
Petitfour	€3,55
Petitfour met eigen logo	€4,35
Biologische koek	€3,30
Assortiment koeken (muffin, cake, flapjack, gevulde koek)	€270
Assortiment mini luxe koekjes	€1,75



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 €117,50
Op basis van dubbele bezetting €139,00



Food & beverage

Of je komt ontbijten, lunchen, dineren of op elk ander moment dat de inwendige mens verwend mag worden, ons hospitality team staat graag voor je klaar. In deze banquetingmap hebben wij een overzicht van de cateringmogelijkheden opgenomen. Daarnaast leveren we graag maatwerk, speciaal afgestemd op specifieke wensen en optimaal passend bij jouw specifieke event.

Ontbijt

Ontbijtbuffet (gepresenteerd in het restaurant) €14,80

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 €13,75

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

Early Bird €5,50

Croissant met kaas en jam, gekookt eitje, koffie of thee.

Speciaal voor de vroege vogels onder ons. Geeft u een training en heeft u geen tijd gehad om te ontbijten? Wij regelen een heerlijk ontbijtje voor u.



Lunch

Lunchbuffet (gepresenteerd in het restaurant) € 15,50

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 snack, rauwkost, biologisch handfruit, 'Boerenland Zuivel' yoghurt, kwark, melk en karnemelk, jus d'orange en een dagelijks wisselende smoothie.

Broodjeslunch (gepresenteerd in de zaal) € 16,50

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.

Vegetarische broodjeslunch (gepresenteerd in de zaal) € 16,50

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

Broodjeslunch Luxe (gepresenteerd in de zaal) € 22,50

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.



Lunchpakket

Lunchpakket

€ 13,75

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

€4,60

Kopje huisgemaakte soep (keuze uit)

Verse tomatensoep met pesto en room.

Gebonden bospaddenstoelensoep met een vleugje truffel

Snacks

Kroket, evt. vegetarisch

€3,00

Frikandel

€3,00

Broodje met snack

€3,50

Vietnamese loempia, vegetarisch

€2,70

Saladebeker met mesclun en biologische rauwkost

€4,10

Beker met biologische vers fruitsalade

€4,60

Borrel

Mediterrane borrelplank (vanaf 8 personen)

€10,45 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)

€9,70 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)

€10,95 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)

€ 3,75 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)

€5,65 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.)

€5,35 p.p.

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

Warm borrelgarnituur (4 hapjes p.p.)

€5,35 p.p.

Heeren van Loosdrecht' Bitterballen met 100% natuurlijke ingrediënten en 20% puur scharrelvlees van het Gelders rund, kaastengels 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.

Fingerfood

€7,50

Assortiment van kleine snacks (6 stuks per persoon) aangepast aan al uw wensen.

Californian crushed sushi
Yakitorispiesje
Rendang kroketje
Gambaspiesje
Kaas sticks
Gefrituurd kippehaasje

Gefrituurde sushi
Van malse kippedijen
Rundvlees en kokos
Met chili-mangodip
Gevuld met oude kaas
Met sriracha-mayonaise

Menu's Walking dinner en High Tea

Menu van de chef

€ 27,00 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)

€6,75 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, pepers, 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 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)

€ 18,50 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. 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.

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

€ 28,00 p.p.

Oosters buffet (vanaf 15 personen)

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)

€ 35,75 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 spekkoek.

Mediterraan buffet (vanaf 20 personen)

€ 35,75 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.



Chef Specials

Saté van de plank

€ 16,50

Malse kipsaté overgoten met Indonesische satésaus en een garnituur van atjar, kroepoek, kentang en steakhouse frites.

Black Angus burger van de plank

€ 16,50

Black Angus (cheese)burger van de plank met truffel-mayonaise, geserveerd met gebakken spek, tomaat, uien en steakhouse frites.

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)

€ 26,00 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)

€ 35,70 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

€ 12,50 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)

€ 11,50 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.

Maatwerk

Meer weten over onze mogelijkheden? Vertel ons je wensen en wij denken graag met je mee. Je ontvangt altijd een op maat gemaakt voorstel. Neem telefonisch contact met ons op via [088 33 40 0 50](tel:0883340050) of stuur een e-mail naar servicedesk@nlveteraneninstituut.nl.

Bekijk [hier](#) de 'Annulerings-, en Reserveringsvoorwaarden op Hospitality-overeenkomsten', bekijk [hier](#) de 'Algemene Voorwaarden Hospitality' en bekijk [hier](#) onze huisregels.



nederlands
veteranen
instituut



nederlands
veteranen
instituut