

Info / Prijsoverzicht

2012





Het Vechthuis

Aan de oever van het Utrechtse riviertje de Vecht ligt Party- en Congrescentrum Het Vechthuis. Een sfeervolle en stijlvolle locatie voor uw receptie, huwelijksfeest, buffet of welke andere gelegenheid dan ook. U kunt kiezen uit maar liefst negen zalen die stuk voor stuk hun eigen sfeer hebben.

Het Vechthuis komt ook naar u toe, want onder hetzelfde dak treft u De Reiger Catering. Rest ons nog te melden dat Party- en Congrescentrum Het Vechthuis beschikt over een groot eigen parkeerterrein waar u gratis kunt parkeren.

Historie

Het Vechthuis werd rond 1600 gebouwd. Toen was het een huis tussen de vele andere huizen aan de oevers van de Vecht. Het Vechthuis heeft door de eeuwen heen verschillende functies gehad. Het deed dienst als woonhuis, als plavuizenbakkerij, kaaspakhuis, smederij en er was ooit een handkarrenverhuurbedrijf in gevestigd. Jaren geleden werd de bebouwing langs de Vecht afgebroken vanwege de slechte staat van de huizen.

Alleen Het Vechthuis ontkwam aan de slopershamer. In het kader van het monumentenjaar in 1975 restaureerde de gemeente Utrecht het pand grondig. In 1976 opende Het Vechthuis haar deuren. In de loop der jaren zijn er verschillende sfeervolle zalen bijgebouwd. De laatste aanwinst bestaat uit een monumentale 17e eeuwse kolfbaan die oorspronkelijk in het centrum van Utrecht was gevestigd.

In samenwerking met de Burgemeester en wethouders van de stad Utrecht is de 17e eeuwse kolfbaan met de naam De Drie Dorstige Herten steen voor steen en balk voor balk gedemonteerd en naar de Jagerskade overgebracht. In 1995 is deze kolfbaan geheel gerestaureerd in gebruik genomen.

Met Het Vechthuis en De Reiger Catering bent u verzekerd van een exclusieve locatie, een superieure keuken en excellente bediening.



Welkom bij Party- en Congrescentrum Het Vechthuis!

Index:

Maatschappelijk Verantwoordelijk Ondernemen	pagina 2
Bruidstaarten	pagina 3
Borrelgarnituren	pagina 4
Receptie-arrangementen	pagina 5
Feestarrangementen	pagina 6
Lunchmogelijkheden	pagina 8
Saladebuffetten	pagina 9
Luxe koude buffetten	pagina 10
Warme buffetten en combinatiebuffetten	pagina 13
Diners	pagina 19
Menus	pagina 21
Desserts en dessertbuffetten	pagina 22
Hulp bij de organisatie	pagina 25
Aanvullende informatie	pagina 27
Routebeschrijving	pagina 28
Blik op de zalen	pagina 30



Maatschappelijk Verantwoordelijk Ondernemen

Ook wij zien het belang van het zo min mogelijk belasten van ons milieu. Hiervoor hebben wij in ons bedrijf een aantal maatregelen genomen:

- zo zorgen wij ervoor dat ons afval (glas, papier/karton en restafval) gescheiden wordt en gescheiden wordt afgevoerd
- onze brochures zijn gedrukt op milieuvriendelijk, gerecycled papier
- wij dragen bij aan de opwekking van duurzame energie door het gebruik van groene stroom
- waar mogelijk zijn de lampen in ons pand vervangen door duurzame spaarlampen en energiezuinige LED lampen
- de toners uit onze kopieer-, faxmachines en printers worden gerecycled en de opbrengst hiervan komt ten goede van het KWF kankerfonds
- op verzoek van steeds meer opdrachtgevers bereiden wij onze gerechten met biologische producten
- wij schenken uitsluitend biologische melk en karnemelk afkomstig uit Nationaal Park De Weerribben
- ons (overigens gezond plantaardig) frituurvet wordt iedere dag gecontroleerd en zo nodig gefilterd. Na gebruik wordt dit afgevoerd en milieuvriendelijk verwerkt
- wij schenken "Good Origin" koffie van Douwe Egberts. "Good Origin" koffie van D.E. is UTZ-certified en garandeert dat deze koffie is geproduceerd met oog voor de leefomstandigheden van koffieboeren en met respect voor het milieu
- al onze thee is van het merk Lipton "Rainforrest Alliance Certified" (keurmerk voor eerlijke handel en milieu voor producten uit gebieden waar regenwoud groeit)
- in onze sanitaire ruimtes maken wij uitsluitend gebruik van milieuvriendelijk gecertificeerde producten m.b.t. toiletpapier, handdoekpapier en handzeep
- uiteraard houdt onze inspanning hierbij niet op en blijven wij bezig met het zoeken naar innovatieve milieuplossingen voor de processen binnen ons bedrijf

Bruidstaart

Een bruiloft zonder feestelijke en smakelijke bruidstaart is ondenkbaar. Daarom geeft Het Vechthuis u ruime keus uit een groot aantal bruidstaarten. Zo kunt u een bruidstaart bestellen met één laag maar ook een bruidstaart met zeven etages behoort tot de mogelijkheden. Letterlijk het hoogtepunt van uw huwelijksfeest! De bruidstaarten kunnen worden geleverd op een rechte standaard of een gedraaide standaard. Beide taarten zijn sierlijk gedecoreerd en voorzien van een bruidspaartje op de bovenste etage.

Luxe bruidstaart op rechte standaard, met bruidspaartje;

1 laag	20 personen	€ 90,00
2 lagen	30 personen	€ 127,50
3 lagen	50 personen	€ 197,50
4 lagen	70 personen	€ 276,50
5 lagen	100 personen	€ 385,00
6 lagen	150 personen	€ 570,00
7 lagen	200 personen	€ 750,00

Luxe bruidstaart op Italiaanse (gedraaide) standaard met bruidspaartje;

5 lagen	80 personen	€ 340,00
6 lagen	100 personen	€ 410,00
7 lagen	120 personen	€ 480,00
8 lagen	135 personen	€ 540,00

Ijsbruidstaart (vanaf 30 personen)

Als u een bruidstaart wenst die anders dan anders is, moet u zeker denken aan een ijsbruidstaart. Een smakelijke taart van het beste ijs, feestelijk gedecoreerd en natuurlijk voorzien van een bruidspaartje. Een ijskoude aanrader als u het eens anders wilt!

€ 7,50 incl. BTW p.p.

Borrelgarnituren

Een feest begint pas goed met een smakelijke borrel en even smakenrijke borrelhapjes. Wij hebben voor u alvast een aantal mogelijkheden samen gesteld. Maar ook hier geldt dat we een bittergarnituur geheel naar uw wens kunnen samenstellen.

Tafelarrangement

Dit bestaat uit luxe zoutjes en nootjes alsmede schaaltes met olijven, tapenade met toast, sun-dried tomatos en sweet peppers

€ 3,95 incl. BTW p.p.

Bittergarnituur à la maison

Dit garnituur bestaat uit een assortiment van warme bittergarnituren (bitterballen, mini-kaassoufflés, vlammetjes etc). Op de (sta) tafels plaatsen wij luxe nootjes, olijven en een assortiment van verschillende soorten kaas en worst.

€ 5,75 incl. BTW p.p.

Bittergarnituur de deux

Dit garnituur bestaat uit een assortiment van warme bittergarnituren en schalen met verschillende luxe koude bittergarnituren (gevulde eieren, paling/toast, kleine visterrines, paté-crème-hapjes etc). Op de (sta) tafels presenteren wij luxe nootjes, olijven en een assortiment van verschillende soorten kaas en worst.

€ 7,25 incl. BTW p.p.

Bittergarnituur de luxe

Dit garnituur bestaat uit een assortiment van luxe koude bittergarnituren, schalen met verschillende soorten tapas alsmede een assortiment van petit crolines (warme bladerdeeghapjes gevuld met verschillende soorten ragoût). Op de (sta)tafels presenteren wij luxe zoutjes en nootjes alsmede schaaltes met olijven, tapenade met toast, sun-dried tomatos en sweet peppers.

€ 8,25 incl. BTW p.p.

Borrelarrangement "finger food" (vanaf minimaal 30 personen, per persoon geserveerd), bestaande uit;

Amuse van garnalenmousse met Hollandse garnaaltjes

Pincho's (pittige minisaté)

Bruschetta van pastramiham met kruiden

Parmaham met meloen

Kofta's (lamsgehakt met brie, fijne walnoten en tsazikisaus)

Verschillende soorten sushi

Verschillende soorten tapas

€ 14,75 incl. BTW p.p.

Receptie-arrangementen

Hieronder hebben wij een aantal receptiearrangementen op een rijtje gezet. Natuurlijk bieden wij de mogelijkheid van een arrangement op maat.

Ontvangst met:

koffie/thee en petit fours	€ 5,50 incl. BTW pp
koffie/thee en petit fours met naam of logo (één kleur)	€ 6,00 incl. BTW pp
koffie /thee en gebak	€ 6,50 incl. BTW pp
koffie/thee en Domtorentje (grote Utrechtse chocoladebonbon)	€ 6,50 incl. BTW pp

Receptie compleet I, vanaf 40 personen (2 uur)

Dranken onbeperkt:

Alle limonades
 Jus d'orange
 Bier van de tap
 Alcoholvrij bier
 Witte en rode wijn alsmede rosé
 Port, sherry, vermouth, vieux en jenevers
 Verzorging van bittergarnituur à la Maison (omschrijving zie pag. 4)
 Inclusief bediening en benodigde cateringmaterialen

€ 17,95 incl. BTW p.p.

Receptie compleet II, vanaf 40 personen (2 uur)

Dranken onbeperkt:

Alle limonades
 Jus d'orange
 Bier van de tap
 Alcoholvrij bier
 Witte en rode wijn alsmede rosé
 Port, sherry, vermouth, vieux en jenevers
 Verzorging van bittergarnituur de Luxe (omschrijving zie pag. 4)
 Inclusief bediening en benodigde cateringmaterialen

€ 20,50 incl. BTW p.p.

Receptie compleet III, vanaf 40 personen (2 uur)

Dranken onbeperkt:

Alle limonades
 Jus d'orange
 Bier van de tap
 Alcoholvrij bier
 Witte en rode wijn alsmede rosé
 Port, sherry, vermouth, vieux en jenevers
 Verzorging van fingerfood (omschrijving zie pagina 4)
 Inclusief bediening en benodigde cateringmaterialen

€ 26,75 incl. BTW p.p.



Feestarrangementen

Party- en Congrescentrum Het Vechthuis heeft een naam als het gaat om goede feesten. Die naam willen wij graag hoog houden en daar werken wij iedere dag aan. Hieronder treft u een aantal mogelijkheden aan voor een gezellig en verzorgd feest. Het zijn slechts voorstellen. Als u anders wenst, graag uw eigen ideeën ziet verwezenlijkt, bel ons dan even of kom langs voor een gesprek. Samen met u zorgen wij voor een onvergetelijk feest!

Feestarrangement Classique (5 uur, vanaf 60 personen)

Uiteraard worden u en uw gasten vriendelijk ontvangen door ons personeel dat er voor zorgt dat het u tijdens uw feest aan niets ontbreekt. Bij binnenkomst serveren wij uw gasten koffie, thee en gebak of, indien gewenst in plaats hiervan, een glaasje "Kir" of Champagne (Méthode de Champenoise). Aansluitend serveren wij de gasten onbeperkt de volgende dranken (Hollandse bar); *limonades*jus d'orange*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*bier alcoholvrij*bier van de tap*vieux en jenevers. Op de tafels staan coupes met luxe zoutjes en nootjes en wij serveren de gasten tijdens de avond schotels met verschillende soorten worst en kaas en een assortiment van warme bittergarnituren. Aan het einde van de avond serveren wij uw gezelschap een laatste ronde dranken met een puntzakje frites of desgewenst koffie/thee met (saucijzen)broodjes.

€ 29,75 incl. BTW p.p.

Feestarrangement Royal (5 uur, vanaf 60 personen)

Bij binnenkomst serveren wij uw gasten koffie, thee en gebak of, indien gewenst in plaats hiervan, een glaasje "Kir" of Champagne (Méthode de Champenoise). Aansluitend serveren wij de gasten onbeperkt de volgende dranken (Hollandse bar); *limonades*jus d'orange*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*bier alcoholvrij*bier van de tap*vieux en jenevers. Op de tafels plaatsen wij coupes met luxe zoutjes en nootjes alsmede schaaltes met olijven, tapenade met toast, sun-dried tomatos en sweet peppers. Wij serveren de gasten gedurende de avond luxe koude bittergarnituren, schotels met verschillende soorten worst en kaas en een assortiment van warme bittergarnituren. Aan het einde van de avond serveren wij uw gezelschap een laatste ronde dranken met een puntzakje frites of desgewenst koffie/thee met (saucijzen)broodjes.

€ 32,50 incl. BTW p.p.



Feestarrangement Riche (5 uur, vanaf 60 personen)

Uw gasten worden bij binnenkomst onthaald op koffie, thee en gebak of, indien gewenst in plaats hiervan, een glaasje "Kir" of Champagne (Méthode de Champenoise). Aansluitend serveren wij de gasten onbepaald de volgende dranken (Hollandse bar); *limonades*jus d'orange*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*bier alcoholvrij*bier van de tap*vieux en jenevers. Op de tafels plaatsen wij coupes met luxe zoutjes en nootjes alsmede schaaltes met olijven, tapenade met toast, sun-dried tomatos en sweet peppers. Wij serveren de gasten tijdens de avond luxe koude bittergarnituren en een assortiment van warme bittergarnituren. Tijdens de avond presenteren wij een buffet bestaande uit warme beenham, saté met saus, atjar en kroepoek, huzarensalade, visschotel, zalmschotel, kipkerriesalade en waldorfsalade waarbij wij stokbrood en kruidenboter serveren. Aan het einde van de avond serveren wij uw gezelschap een laatste ronde dranken met een puntzakje frites of desgewenst koffie/thee met (saus-cijzen)broodjes.

€ 45,00 incl. BTW p.p.

Themafeesten

Uiteraard is er op het gebied van themafeesten ook zéér veel mogelijk. Wij bespreken uw wensen graag in een persoonlijk gesprek, zodat wij een offerte op maat voor u kunnen samenstellen.

Lunchen bij Party en Congrescentrum Het Vechthuis

Natuurlijk kunt u bij ons net zo uitgebreid lunchen als u zelf wenst. Wij geven u een suggestie voor een smakelijke lunch. Het is ook mogelijk in overleg een eigen lunch samen te stellen. Wij adviseren u graag!

Lunch le Midi (Koffietafel)

Deze lunch geeft uw gasten de gelegenheid te kiezen uit een groot aantal verschillende luxe broodjes zoals: maanzaadbroodjes, sesambroodjes, tijgerbolletjes, Duitse bollen, vlechtbroodjes, croissants en pistolets. Natuurlijk zijn onze broodjes krakend vers!

De broodjes kunnen worden belegd met verschillende soorten kaas en diverse soorten vleeswaren. Op tafel verschijnen onder andere: achterham, fricandeau, rosbief en kipfilet. Daarnaast hebben uw gasten keuze uit verschillende soorten zoetwaren en boter. Bij lunch le Midi wordt koffie, thee en jus d'orange geschonken.

€ 15,75 incl. BTW p.p.

Uitbreidingsmogelijkheden Lunch le Midi

Uiteraard bieden wij u de mogelijkheid uw lunch net zo luxe te maken als u dat wenst. Lunch le Midi kan bijvoorbeeld worden uitgebreid met:

Huzarensalade	€ 6,75 incl. BTW pp
Kopje soep, vanaf	€ 4,50 incl. BTW pp
Kalfsvleeskroket	€ 1,75 incl. BTW pp
Kalfsvleespasteitje	€ 7,50 incl. BTW pp
Vers fruit salade	€ 4,95 incl. BTW pp
Diverse ijscoupes, vanaf	€ 5,25 incl. BTW pp

High tea buffet (luxe ingedekte buffettafels met verse bloemen, vanaf minimaal 40 personen)

Koffie, 10 verschillende soorten thee en jus d'orange

Diverse soorten suiker, zoals candy-suiker en zoetjes

Gesorteerde cake

Mini scones met marmelade en cream, bagles, muffins en brownies

Een assortiment van verschillende soorten sandwiches, waaronder sandwiches met gerookte zalm, parmaham en gerookte achterham

Parma rolls (Parmaham met meloen)

Salmon rolls

Koude bittergarnituren de luxe (hartig)

Vegetarische quiches en vegetarische pizzapuntjes

Petit fours - petit delice's - mini fours en pirouettes

Petit fours superieur (mini bavarois taartjes)

Handgemaakte bonbons

€ 21,50 incl. BTW p.p.

Saladebuffet (maaltijd vervangend)

Ons saladebuffet geeft uw gasten de mogelijkheid te kiezen uit de volgende smakelijke saladeschotels: huzarensalade, vissalade, zalmzalade, kipkerriesalade en waldorfsalade. Hierbij presenteren wij verschillende soorten brood en stokbrood alsmede (kruiden)boter.

€ 15,75 incl. BTW p.p.

Saladebuffet de luxe (maaltijd vervangend)

Indien u dertig personen of meer heeft uitgenodigd, kunnen wij voor u een uitgebreid samengesteld saladebuffet bereiden. Het saladebuffet wordt dan aangevuld met onder andere: sausjes, verschillende soorten stokbrood, diverse soorten boter, gevulde eieren op vleessalade en met Hollandse garnalen gevulde tomaatjes.

€ 19,75 incl. BTW p.p.

Aanvullende schotels

1) Kopje soep vanaf	€ 4,50 incl. BTW pp
2) Saté met saus, atjar en kroepoek, twee stokjes per persoon	€ 4,75 incl. BTW pp
3) Warme beenham met mosterdsaus en stokbrood	€ 5,25 incl. BTW pp
4) Nasi goreng	€ 3,25 incl. BTW pp
5) Pommes frites	€ 2,25 incl. BTW pp
6) Franse kaastafel met stokbrood	€ 6,95 incl. BTW pp



Luxe koude buffetten

Luxe koude buffetten vormen een specialiteit waar veel kennis en ervaring voor nodig is. Ook de verzorging en presentatie van een koud buffet vragen de nodige vakkennis. Vanaf de verzorging van de buffetafels en omrandingsgordijnen tot het fileren en garneren van de zalm en de opmaak van schotels, het is werk voor de vakman. Party- en Congrescentrum Het Vechthuis beschikt over de mensen die er voor zorgen dat ook uw feest een onvergetelijke happening wordt. Onze luxe koude buffetten zijn er in drie verschillende prijsklassen. Uiteraard is praktisch elke gewenste aanpassing of aanvulling mogelijk. Om u enig inzicht te geven waaruit onze buffetten zijn opgebouwd, vindt u op de volgende bladzijden een omschrijving.

Buffet le Roi (vanaf 40 personen)

Huzarensalade

Pastasalade

Waldorfsalade (vegetarisch)

•

Paling-zalm-forelschotel

Gepocheerde zalm 'intercontinental'

•

Kip schotel (gebraden drumsticks)

Gevulde ananas met vruchten

Provençalse paté

•

Ardennerham met meloen

Achterham met puntasperges

Assortiment fijne vleeswaren

Diverse soorten rauwkost

•

Tomaten gevuld met Hollandse garnalen

Eieren gevuld met zalmousse

•

Stokbrood en mini luxebrood

Diverse soorten boter en sauzen

€ 31,50 incl. BTW p.p.

Buffet Sultane (vanaf 40 personen)

Huzarensalade

Griekse salade met olijven en feta

Waldorfsalade (vegetarisch)

•

Gepocheerde forel met zalmousse, gearneerd met truffel, eikenbladsla en rivierkreeftjes

•

Paling-zalm-forelschotel

Gepocheerde zalm 'intercontinental'

•

Warme beenham, geserveerd vanaf een originele hamklem.*

(vanaf 40 personen)

•

Gebraden roastbeef van de dunne lende, gearneerd met verse groenten

•

Gerookte kalkoenborst met bosvruchten dressing

•

Kipschotel (gebraden drumsticks)

Gevulde ananas met vruchten

•

Ardennerham met meloen

Achterham met puntasperges

Plateau met diverse Italiaanse- en Spaanse vleeswaren

Diverse soorten rauwkost

•

Tomaten gevuld met Hollandse garnalen

Eieren gevuld met zalmousse

•

Grove Javaanse paté

•

Diverse soorten dressing

•

Stokbrood en mini luxebrood

Diverse soorten boter en sauzen

€ 38,75 incl. BTW p.p.

* Wordt door één van de koks aan het buffet gesneden en geserveerd.

Buffet Gastronomique (vanaf 60 personen)

Amuseglaasjes gevuld met garnalen/gazpacho met gamba/
asperges met ham en tuinkers

•

Huzarensalade

Toscaanse salade met Mozzarella, zongedroogde tomaatjes en pesto

Waldorfsalade

•

Gepocheerde forel met zalmousse, gegarneerd met truffel, eiken-
bladsla en rivierkreeftjes

•

Paling-zalm-forelschotel

Gepocheerde zalm 'intercontinental'

•

Warme beenham, geserveerd vanaf een originele hamklem.*

•

Gebraden roastbeef van de dunne lende, gegarneerd met verse
groenten

•

Kipschotel (gebraden drumsticks)

Gevulde ananas met vruchten

•

Ardennerham met meloen

Achterham met puntasperges

Plateau met diverse Italiaanse- en Spaanse vleeswaren

Diverse soorten rauwkost

•

Tomaten gevuld met Hollandse garnalen

Eieren gevuld met zalmousse

•

Grove Javaanse paté

Champignon-crème paté

Tarbot paté met gamba's

•

Diverse soorten dressing

•

Versfruit-salade, feestelijk gepresenteerd
in een decoratieve pompoen

•

Stokbrood en mini luxebrood

Diverse soorten boter en sauzen

€ 44,75 incl. BTW p.p.

*Wordt door één van de koks aan het buffet gesneden en geserveerd

Warme buffetten

Alle in deze brochure genoemde warme buffetten, zijn samengesteld voor tenminste 40 personen. Het is natuurlijk ook mogelijk om deze buffetten te bestellen voor kleinere gezelschappen. De samenstelling en keuze van gerechten zal dan iets beperkter zijn. Voor een warm buffet moet u minimaal 25 gasten hebben uitgenodigd.

Een buffet kan natuurlijk feestelijk worden afgesloten met een dessert. Vandaar dat u op pagina 22 van deze brochure een overzicht vindt van de desserts en de dessertbuffetten.

Javaans buffet 'Ken Dedes'

Bouillon soto ayam (heldere Indische kippensoep)

Zoetzure komkommersalade

Mix van diverse pittige roerbakgroenten

Atjar tjampoer

Ajam Bali (gestoofde kip met Balinese kruiden)

Ajam besengek (kip in kerriesaus)

Babi ketjap (varkensvlees in ketjapsaus)

Daging rendang (rundvlees)

Daging rudjak (gestoofd rundvlees met kruiden)

Kai yad sai ahahn talay (omelet met zeevruchten)

Sajur lodeh (gemengde groenten, soyakoek)

Sambal goreng bonen (bonen met gebakken kruiden)

Nasi goreng (gebakken rijst op z'n Javaans)

Javaanse bami van rijstmie

Seroendeng (geraspte en gebakken kokos met pinda's, pittig gekruid)

Sambal batjak (matig scherpe sambal)

Kroepoek

€ 29,75 incl. BTW p.p.

Thais buffet

Tom yam gai (pikante kippensoep)

Goon satay (garnalen saté)

Poh pia (Thaise loempia)

Pad thai (Thaise mihoen, gebakken en pikant gekruid)

Khao pad (gebakken rijst, Thais nationaal gerecht)

Pak pad gup nua (gebakken biefstuk met broccoli)

Panang nua (pikante gehaktballetjes in klappercurry)

Muu wan (zoet vlees)

Gaeng mussaman (moslim curry)

Nam sod (vleessalade met mint, pinda's en gember)

Kai yad sai ahahn talay (omelet met zeevruchten)

Pad pak ruam (gebakken gemengde groenten)

Nam pla prik (chili vissaus)

Ponlamai namchuam (tropische fruitsalade)

€ 29,75 incl. BTW p.p.



Hollands winterbuffet

'Pot op het vuur' (een soep van rundvlees met soepballen en veel groenten)

Erwtensoep (met veel vlees en rookworst)

Zevenschaft (een specialiteit uit de provincie Utrecht bestaande uit aardappel, winterwortel, uien, zure appelen, rauwe ham, velderwten en tuinbonen)

Raasdonders compleet (kapucijners, spek, gebakken uien, piccalilly, zilveruien, rauwe uien en augurk)

Hachee traditioneel (gestoofd rundvlees met veel uien)

Kapoen met pruimedanten (moderne variant van een ouderwets kipgerecht)

Hete bliksem (appel/spek stampot met zoete en zure appels)

Hazenpeper (met extra veel vlees)

Jachtschotel (met veel vlees en piccalilly)

Gekookte aardappelen

Aardappelpuree

Boerenkool

Zuurkool

Gebakken spekjes

Rookworst

Jus

€ 29,75 incl. BTW p.p.

Grieks buffet

Choriatiki (salade met tomaat, ui, paprika en feta kaas)

Griekse tonijnsalade

Tzaziki (Griekse yoghurt met komkommer)

Witte koolsalade met groene pepers

Diverse soorten olijven

Gyros (varkensvleesgerecht)

Lamskoteletten

Stifado (rundvleesgerecht met uien)

Souvlaki (gehaktspiesjes)

Kotopulo psito (kipgerecht uit de oven)

Briam (groenten uit de oven)

Gebakken krieltjes (gekruide krieltjes met gebakken ui, paprika & champignons)

Griekse rijst (rijst bereid met tomatenpuree)

Pommes frites

€ 29,75 incl. BTW p.p.



Bourgondisch buffet

Soupe à l'oignon (uiensoep met rode wijn)
Vleessalade (salade met veel vlees, pikant gekruid)
Visschotel (tonijnsalade, gegarneerd met veel vis)
Zalmschotel (verse zalm en zalm en croûte)
Waldorfsalade (vegetarisch)
Kipkerriesalade (mager kippenvlees met selderij en ananas)
Salade Niçoise (groentensalade)
Warme beenham (achterham gesneden vanaf een originele hamklem)*
Boeuf bourguignon (rundvleeschotel met champignons en rode wijn)
Coq au vin (kippenboutjes gestoofd in wijn en kruiden)
Escalope Stroganoff (varkensvlees in paprikasaus met cognac en wodka)
Bourgondisch vispotje (stoofpotje van verschillende soorten vis)
Pommes Dauphinoise (met kaas gegratineerde aardappelen)
Pommes frites
Riz pilaf (in bouillon gekookte rijst met paprika en champignon)
Legumes au gratin (gemengde groenten)

€ 29,75 incl. BTW p.p.

*Wordt door één van de koks aan het buffet gesneden en geserveerd.

Mexicaans buffet

Mexicaanse nacho-champignonsoep
Ensalada de palmitos (salade van palmharten, kool en paprika)
Concombres en salada (komkommersalade met knoflook)
Feijoada (bonensalade met ui, bacon, chilipepers en stroop)
Assortiment van tortilla's en wraps te vullen met diverse soorten groenten, rundergehakt en kip
Pepperpot (stoofpot met kip, varkensvlees en rundvlees in een pikante saus)
Curried lamb (lamsvlees met currysous)
Pionas (gehaktballetjes met banaan en tomaat)
Carbonada de pollo picanta (pikante kipcarbonades)
Papa's à la huancaína (gestoofde knoflookaardappelen)
Chili con carne (bonenschotel met gehakt en knoflook)
Arroz verde (rijst met groenten en paprika)
Patatas Fritas
Pittige salsasous
Guacamole (dipsous van avocado, knoflook en Mexicaanse kruiden)

€ 29,75 incl. BTW p.p.

Italiaans buffet

Minestrone Milanese (Milanese groentesoep)
 Insalata fruti di mare (inktvis, mosselen, surumikrab en groenten)
 Fagioli toscanelli con tonno (salade van witte bonen en tonijn)
 Peperonata (gesmoorde paprika's met tomaat en ui)
 Funghi marinati (gemarineerde champignons)
 Vitello tonnato (gesmoorde vleesplakken met tonijnsaus)
 Scalopini à la Toscana (gestoofde varkenslapjes in een Toscaanse tomaten/ groenten saus)
 Pollo à la cacciatora (gestoofde kip met olijven en ansjovis)
 Lasagne
 Lasagne Verdi (vegetarisch)
 Spaghetti
 Salsa Bolognese (tomatensaus met rundergehakt)
 Salsa carbonara (baconsaus)
 Risi pisi di verdura (pilaf-rijst met doperwten, wortels en courgettes)

€ 29,75 incl. BTW p.p.

Multicultureel buffet

Gerechten, waarbij wij absoluut geen varkensvlees gebruiken en er voor zorgen dat het rund-, kip- en lamsvlees ritueel is geslacht;
 Concombres en salada; komkommersalade met knoflook
 Salade van aubergine
 Ensalada de Palmitos; salade van palmhartjes, kool en paprika
 Met Hollandse garnalen gevulde tomaatjes
 Visschotel (tonijnsalade, gearneerd met veel vis)
 Zalmschotel (verse zalm en zalm en croûte)
 Waldorffschotel (vegetarische selleriesalade met veel fruit en exoten)
 Turkse geitenkaas
 Cacik, Turkse yoghurt met komkommer en knoflook
 Assortiment van koude en warme Turkse- en Marokkaanse hapjes
 Picadillo (rundvleesgerecht met aardappelen, olijven, paprika en uien)
 Curried lamb (lamsvleesgerecht met aardappel, taugé, champignons en knoflook)
 Gebakken mosselen en garnalen met tomaten en roomsaus
 Riz pilaf (vegetarische rijst met paprika en champignons)
 Diverse sauzen, brood en stokbrood en verschillende soorten boter

€ 29,75 incl. BTW p.p.

Afrikaans buffet

Mosterdsoep (met gebakken spekjes en room)
 Souteribbetjie met kool (pittig gekruide ribbetjes met witte koolsalade)
 Vinnige spekvlees, eierpasteë en kaas (pittige spekomelet met kaas)
 Tamatiebredie (stoofgerecht van lamsvlees, tomaten en aardappelen)
 Kaaps kipcurry (kipschotel met ui, Spaanse peper, komijn, koriander, gepelde tomaten, gember en kokosmelk)
 Kontomire forowe (Spinazie met groentemix)
 Cumin Enam (gebraden lamsbout)
 Struisvogelstue (Stoofpot van struisvogelfilet, paprika, maïs en groenten)
 Kokooren kanteje (Bakbanaan met pindasaus)
 Bobotie (Lamsgehakt met massala, rozijnen, amandelen, jam, sambal en citroen)
 Jollof ermo (Rijst met tomaten, uien en groente)
 Akocko (Gegrilde kip)
 Adua forowe (Zwarte bonen met vis en palmolie)
 Rösti fingers (gefrituurde aardappelstengeltjes)

€ 29,75 incl. BTW p.p.

Spaans buffet

Gazpacho Andaluz (koude tomatensoep)
 Ensalada mallorquina de tomates (tomatensalade uit Mallorca)
 Ensalada de patates (aardappelsalade)
 Ensalada de cebollas (uiensalade)
 Espinacas con huevos (spinaziesalade met ei en kappertjes)
 Insalata frutti di mare (inktvis, mosselen, surumikrab en groenten)
 Paella valenciana (rijstgerecht met vis uit Valencia)
 Carne con ajo (rundvleesgerecht met veel knoflook)
 Albondigas de carne (vleesballetjes)
 Gambas al ajillo (gamba's met knoflook en kruiden)
 Coliflor à la pepeta (bloemkool in knoflooksaus)
 Guisante à la Navarra (doperwtten uit Navarra)
 Calamares à la Bilbao (calamares met tuinbonen en knoflook)
 Patatas con ajo (knoflookaardappelen)

€ 29,75 incl. BTW p.p.

All American buffet

Sopa de frijol Mexicana (bruine bonensoep met paprika, chili en veel vlees)
 Amerikaanse caesar salade
 Klassieke Amerikaanse 'coleslaw'
 Butterfly pork (stoofgerecht met varkensfilet)
 Pepperpot (stoofpot van kip-, varkens-, en rundvlees)
 Pionas (gehaktballetjes met banaan en tomaat)
 Curried lamb (lamsvlees in een pikante currysaus)
 Hamburgers (originele Amerikaanse hamburgers van rundvlees)
 Spare ribs (twee soorten heerlijk gekruide spare ribs, original en spicy)
 Papa's à la Huancaína (gestoofde knoflookaardappeltjes)
 Jambolaya Cayun (rijst met ham, andouille, spek, garnalen en kip)
 Arroz verde (gekookte rijst met groene paprika)
 Frijoles rancheros (pikante groenten, kikkererwten, maïs, rode en groene bonen, uien en galapeno pepers)
 Baked red beans (karakteristieke Cajun rode bonen schotel)

€ 29,75 incl. BTW p.p.

Zwitsers buffet

Zwitserse kaassoep
 Zwitserse salade (salade van sperziebonen met Gruyère)
 Zigeunersalade (salade met paprika, rode ui en fetakaas)
 Aardappel- speksalade
 Geschnietzeltes (kalfsvlees in roomsaus)
 Kipfilet Zürcherart (kipfilet met gebakken champignons en spek)
 Bündner Fleisch (rundvlees met champignons in rode wijn)
 Varkensvlees in cannelonisaus
 Rösti (gebakken mengsel van geraspte aardappel en ui)
 Aardappel gratin (met gegratineerde kaas)
 Tomatenrijst met groenten
 Doperwten Tyrolienne (met spek ui en paprika)

€ 29,75 incl. BTW p.p.

"Finger Food" (vanaf minimaal 30 personen, per persoon geserveerd)

Cappucino van mosterdsoep
 Amuse van garnalenmousse met Hollandse garnaaltjes
 Pincho's (pittige minisaté)
 Bruschetta van pastramiham met kruiden
 Parmaham met meloen
 Kofta's (lamsgehakt met brie, fijne walnoten en tsazikisaus)
 Verschillende soorten sushi
 Verschillende soorten tapas
 Kalfsmedaillons met patécrème, madeiragelei en bospaddestoeltjes
 Tira Misu

€ 32,75 incl. BTW p.p.

Dinersuggesties van Party- en Congrescentrum Het Vechthuis

Natuurlijk kunt u bij ons ook zelf uw diner samenstellen. Daarom een aantal koude en warme voorgerechten, hoofdgerechten en menuvoorstellen. Aansluitend treft u de desserts en de dessertbuffetten. Alvast een prettig feest en smakelijk eten!
 Kinderen tot twaalf jaar eten bij ons voor half geld.
 Onze koks kunnen ook koken voor mensen met speciale wensen. Daarom zijn bijvoorbeeld diabetici bij ons van harte welkom!

Koude voorgerechten

Palet van paté met cumberlandsaus	€ 9,50
Ardennerham met meloen	€ 9,50
Carpaccio van ossenhaas met champagnedressing en pijnboompitten	€ 10,50
Garnalencocktail met Hollandse garnalen	€ 9,95
Gerookte zalm met garnituur en toast	€ 10,95
Trio van gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen	€ 13,75
* Spinaziesalade met noten, feta, croutons & grove mosterddressing	€ 9,25

Warme voorgerechten

In knoflookboter gebakken gamba's	€ 10,75
Kippenlevertjes in rode wijnsaus	€ 9,75
* Gebakken champignons met bosuitjes en toast	€ 8,25
* Gebakken bospaddestoelen op een bedje van veldsla	€ 8,25
* Soufflé van gebakken geitenkaas met honing en walnoten	€ 9,95

Soepen

Runderbouillon met verse groenten	€ 4,50
Kippensoep	€ 4,50
Tomatensoep	€ 4,75
Mosterdsoep	€ 4,95
Franse uiensoep	€ 4,95
* Aspergesoep	€ 4,75
* Champignonsoep	€ 4,75
* Kervelsoep	€ 5,25

De met een ster (*) aangeduide gerechten zijn vegetarisch.

Hoofdgerechten

Visgerechten

Gebakken tongfilets	dagprijs
Zalmmoten met dillesaus	dagprijs
Tarbot met kreeftensaus	dagprijs
Gebakken zeeduivel "à la bordelaise"	dagprijs

Vegetarische gerechten

Soyamedaillons met garnituur	€ 21,50
Groentequiche	€ 18,75

Vleesgerechten

Wienerschnitzel	€ 16,75
Varkenshaas met champignonroomsaus	€ 18,75
Runder ribeye	€ 18,95
Kalfsmedaillons met champignonroomsaus	€ 20,95
Lamskoteletjes	€ 22,75
Tournedos met Stroganoffsaus	€ 19,75
Spies van gemarineerde ossenhaas met groene pepersaus	€ 20,75

Kindermenu's

Frites met appelmoes en een kroket	
Kaassoufflé	
Frikadel	
Kipnuggets	
Hamburger	
	€ 7,50 per persoon

Kinderijsje	€ 3,75
-------------	--------

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verschillende soorten dagverse groenten, een frisse salade en diverse aardappelgarnituren.

Daar het niet mogelijk is om bij ons "à la carte" te eten, verzoeken wij u uiterlijk één week van tevoren uw keuze aan ons kenbaar te maken.

Samengestelde menuvoorstellen

* Vegetarisch menu

Aspergesoep of Champignonsoep

Soyamedaillons met garnituur

Vanille-ijs met warme kersen en slagroom

€ 31,75

Menu I

Runderbouillon

Wienerschnitzel met garnituur

Coupe Dame Blanche

€ 26,25

Menu II

Champignonsoep

Kalfsmedaillons met garnituur

Crème brulee

€ 31,75

Menu III

Aspergesoep

Tournedos met garnituur

Warme appelbol met kaneelijs en slagroom

€ 32,75

Menu IV

Ardennerham met meloen

Aspergesoep

Spies van gemarineerde ossenhaas met groene pepersaus

Tira Misu

€ 38,95

Menu V

Gerookte zalm met garnituur en toast

Mosterdsoep

Tournedos met Stroganoffsaus

Coupe au fruit frais et glace (vers fruit met aardbeienijs en slagroom)

Koffie met koffielikeur

€ 46,50

Menu VI

Garnalencocktail met Hollandse garnalen

Champignonsoep

Zalmmoten met dillesaus en garnituur

Vanille-ijs met warme kersen en slagroom

Koffie met koffielikeur

€ 47,50



Menu VII

Trio van gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen

Kervelsoep

Lamskoteletjes met garnituur

Grand dessert

Koffie met koffielikeur

€ 55,75

Desserts

Coupe Dame Blanche € 4,95

Coupe au fruit frais (vers fruit + slagroom) € 5,25

Coupe au fruit frais et glace (vers fruit met aardbeienijs en slagroom) € 6,10

Vanille-ijs met warme kersen en slagroom € 7,25

Crème brulee € 5,85

Tira Misu € 4,95

Warme appelbol met kaneelijs en slagroom € 8,25

Grand dessert € 10,25

Franse kaasschotel

Deze kaasschotel bestaat uit een assortiment van Franse kaassoorten waaronder Brie, Camembert, Port Salut Coupe, Tomme de Savoye en Marbray.

Bij de schotel wordt stokbrood en toast geserveerd.

€ 9,75 per persoon

Buitenlandse kaasschotel

Deze kaasschotel bestaat uit een assortiment van Franse, Nederlandse, Engelse en Griekse kaassoorten. Hierbij serveren wij stokbrood en toast.

€ 9,75 per persoon

Dessertbuffetten

Deze buffetten zijn uitermate geschikt om te worden gepresenteerd na een diner, koud-, warm- of combinatiebuffet (vanaf minimaal 30 personen). Bij de samenstelling hebben wij getracht een zo ruim mogelijke keuze van desserts aan te bieden. Indien gewenst kunnen de buffetten worden uitgebreid met nagenoeg elk dessertgerecht.

Dessertbuffet Ravel

Bavarois (verschillende smaken bavarois met verse slagroom)
Aardbeienijs met aardbeiensaus
Vanille-ijs met ananassaus
Chocolade-ijs met chocoladesaus
Schotel met vers gesneden fruitsalade
Mini cercles (kleine bavaroistaartjes)
Verse slagroom

€ 9,25 incl. BTW p.p.

Dessertbuffet Opera

Luxe bavaroisschotels in diverse smaken
Aardbeienijs met aardbeiensaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Vanille-ijs met ananassaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Chocolade-ijs met chocoladesaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Mini cercles (kleine bavaroistaartjes)
Petit delices (luxe mini-bavarois op cake)
Petit soirees (mini patisserie)
Confituretaart
Appelgebak
Diverse soorten vlaai
Grote coupe gevuld met vers gesneden fruitsalade
Verse slagroom

€ 12,50 incl. BTW p.p.

Dessertbuffet Symphonie

Diverse zeer luxe bavaroïsschotels

Glace profiterole (soesjes gevuld met vanilleroomijs overgoten met chocoladesaus)

Glace Rob (hoge hoed van amandelroomijs en frambozensorbet)

Glace Herisson (chocoladeroomijs in de vorm van een egel)

Aardbeienijs met aardbeiensaus, gepresenteerd op een luxe schotel

Vanille-ijs met ananassaus, gepresenteerd op een luxe schotel

Warme kersen

Mini cercles (kleine bavaroïstaartjes)

Petit delices (luxe mini-bavaroï op cake)

Petit soirees (mini patisserie)

Verschillende desserttaarten

Appelgebak

Diverse soorten vlaai

Vers gesneden fruitsalade

Verse slagroom

Schotel met diverse Franse kaassoorten, stokbrood en toast

€ 17,75 incl. BTW p.p.

Italiaanse ijswagen (vanaf 60 personen)

Wilt u eens iets anders dan anders dan hebben wij de mogelijkheid om een Italiaanse ijswagen voor u te verzorgen.

Er wordt de gasten dan in de zaal vanaf een decoratieve

Italiaanse ijswagen handgemaakt schepijs geserveerd in een handvormhoorn.

€ 6,25 incl. BTW p.p.



Hulplijst t.b.v. de organisatie van uw feest

Data

Uitvoeringsdatum evenement :

Alternatieve uitvoeringsdata :

Tijden van het evenement

Van uur tot uur. Eventuele uitloop tot uur.

Ruimte voor het beschrijven van een mogelijk tijdschema,
bijvoorbeeld officiële programma-onderdelen.

.....

Samenstelling gezelschap

Schatting verwacht aantal gasten : Personen

1 0 Familie	4 0 Personeelsleden en partners	7 0 Speciale genodigden
2 0 Vrienden/kennissen	5 0 Zakenrelaties	8 0
3 0 Uitsluitend personeelsleden	6 0 Leveranciers	9 0 Mix van(nrs)

1 0 Leeftijd tot 30 jaar	3 0 40-60 jaar	5 0
2 0 20-40 jaar	4 0 55+	6 0 Mix van
.....(nrs)		

Het evenement

ter gelegenheid van:

1 0 Particulier feest
2 0 Receptie
3 0 Feestavond
.....	
4 0 Personeelsfeest
5 0 Opening nieuw pand
6 0 Produkt presentatie
.....	
7 0 Symposium
.....	
8 0 Beurs/tentoonstelling
9 0 Concert/show/musical

Entertainment

- Band, bestaande uit pers.
- Pianist(e), harpist(e)
- Dansgroep/showballet
- Casino
- Bekende artiest(e) en/of groep
en/of
en/of
en/of
- Spelattrakties
- Discotheek
- Speciale spreker(s):

- Cabaretier(e):

- Conferencier/Master of Ceremony
- Variété (animatie, clowns, fakirs, buikdans, (jongleurs)
- Internationale artiest(e)

- Geen entertainment

Decoratie

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Decor | <input type="checkbox"/> Sfeerverlichting | <input type="checkbox"/> Vloerbedekking |
| <input type="checkbox"/> Bloemversiering | <input type="checkbox"/> Groendecoratie | <input type="checkbox"/> Plafondvelum |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Diversen

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Transport per luxe touringcar | <input type="checkbox"/> Beveiliging | <input type="checkbox"/> Geschenken |
| <input type="checkbox"/> Drukwerk/uitnodigingen | <input type="checkbox"/> Garderobe | <input type="checkbox"/> EHBO/Medisch team |
| <input type="checkbox"/> Master of Ceremony | <input type="checkbox"/> Audio/visuele registratie | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Hostess-service/badges | <input type="checkbox"/> Fotograaf | |

Budgetindicatie

- Het maximale budget bedraagt : €.....
- Het budget per persoon bedraagt : €.....
- Het budget is nog niet bekend; wij willen een indicatie.
- Het budget is bekend, maar kan/mag (nog) niet worden vrijgegeven.
-



Aanvullende informatie

- Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief personele bediening en de benodigde cateringmaterialen
- De zijden bloemen en kaarsen op tafel worden nooit in rekening gebracht. Wij kunnen ook verse bloemstukjes voor u verzorgen, prijs op aanvraag.
- Voor passende achtergrondmuziek wordt gezorgd.
- Wij adviseren u graag als u op zoek bent naar een geschikte band of diskjockey.
- Voor bruiloftsfeesten berekenen wij slechts € 150 zaalhuur per zaal en bovendien hebben wij speciaal voor bruiloften aparte en sfeervolle eetzaal.
- Onze koks kunnen ook koken voor mensen met speciale wensen. Daarom zijn bijvoorbeeld diabetici bij ons van harte welkom!
- Wij beschikken over een groot eigen parkeerterrein (250 parkeerplaatsen, P-gratis)
- Wij zijn met het openbaar vervoer ook uitstekend te bereiken (lijn 6, lijn 26 en lijn 36, ca. 10 minuten vanaf het Centraal Station Utrecht)

U wilt graag meer weten?

Deze brochure geeft slechts een indruk van de mogelijkheden van Party- en Congrescentrum Het Vechthuis. Daarom kunt u ons altijd bellen met uw vragen. Natuurlijk bent u ook van harte welkom om zelf de zaal te komen bekijken, menu's te bepalen of een offerte aan te vragen. Belt u even om een afspraak te maken. Dan bent u er zeker van dat wij alle tijd voor u hebben. De koffie is alvast van ons!

Party- en Congrescentrum Het Vechthuis
Jagerskade 13-15
3552 TL Utrecht
Telefoon: 030-2613543
Fax: 030-2625561
E-mail: info@vechthuis.nl



Routebeschrijving Party- en congrescentrum het Vechthuis
Jagerskade 13 – 15 3552 TL Utrecht
Telefoon 030 -2613543

Vanaf de A2, komende uit de richting Amsterdam;

U neemt afrit 6, Ring Utrecht (Noord). Boven aan de afslag gaat u linksaf de rondweg op. Aan het einde van de rondweg staan verkeerslichten (rotonde), hier gaat u rechtdoor. Bij de volgende verkeerslichten (rotonde) gaat u rechtsaf de Einsteindreef op. Bij het derde kruispunt met verkeerslichten gaat u linksaf de Brilledreef op (rechts ziet u dan ziekenhuis Overvecht). Vervolgens gaat u bij de tweede verkeerslichten rechts de Loevenhoutsedijk op. U gaat nu voor de metalen brug rechts en rijdt langs het riviertje "de Vecht". Na 150 meter treft u aan uw rechterhand het parkeerterrein van Party- en congrescentrum het Vechthuis aan.

- Komende vanuit Vianen/IJsselstein of vanaf de A12 vanuit Den Haag volgt u bij Utrecht de A27 richting Hilversum.
- Komende uit de richting 's Hertogenbosch (A2) neemt u bij Everdingen de A27 richting Utrecht-Hilversum en volgt u bij Utrecht de borden Veemarkt.
- Komende uit de richting Amersfoort (A28) neemt u bij Utrecht de A27 richting Hilversum en volgt u bij Utrecht de borden Veemarkt.
- Komende uit de richting Arnhem (A12) neemt u bij Utrecht de A27 richting Hilversum en volgt u de borden Veemarkt.

Op de A27 neemt u afrit 30, Veemarkt. Vanuit de richting Hilversum gaat u onderaan de afslag rechts, vanuit alle andere richtingen gaat u onderaan de afslag linksaf. Bij de rotonde gaat u rechtdoor en kruist u een treinspoor wat in het wegdek ligt. Vervolgens passeert u een kruispunt met verkeerslichten en een rotonde met verkeerslichten en blijft u nog steeds de weg (Kardinaal de Jongweg) rechtdoor volgen. Na nogmaals een groot kruispunt met stoplichten gepasseerd te zijn buigt de weg af naar rechts en blijft u deze volgen. U rijdt nu onder een spoorviaduct door en gaat bij de verkeerslichten linksaf de Loevenhoutsedijk op. U gaat nu voor de metalen brug rechts en rijdt langs het riviertje "de Vecht". Na 150 meter treft u aan uw rechterhand het parkeerterrein van Party- en congrescentrum het Vechthuis aan.

Openbaar vervoer;

Vanaf het centraal station Utrecht neemt u bus 6, 7 of 26 richting Zuilen of bus 36 richting Maarssen en stap uit bij de zesde halte (halte Anton Geesinkstraat of halte "Omloop"). Het ritje duurt ca. 10 minuten en de bussen vertrekken om de vijf minuten. Ritprijs: 1 zone.

Bij de halte "Omloop" uit de bus rechts aanhouden en vervolgens linksaf slaan. Over de Anton Geesinkstraat lopen, de metalen brug (Rode brug) oversteken en meteen over de brug linksaf, langs de kade lopen. U ziet direkt aan de rechterkant Het Vechthuis; de ingang van ons terrein bereikt u na ca. 150 meter.

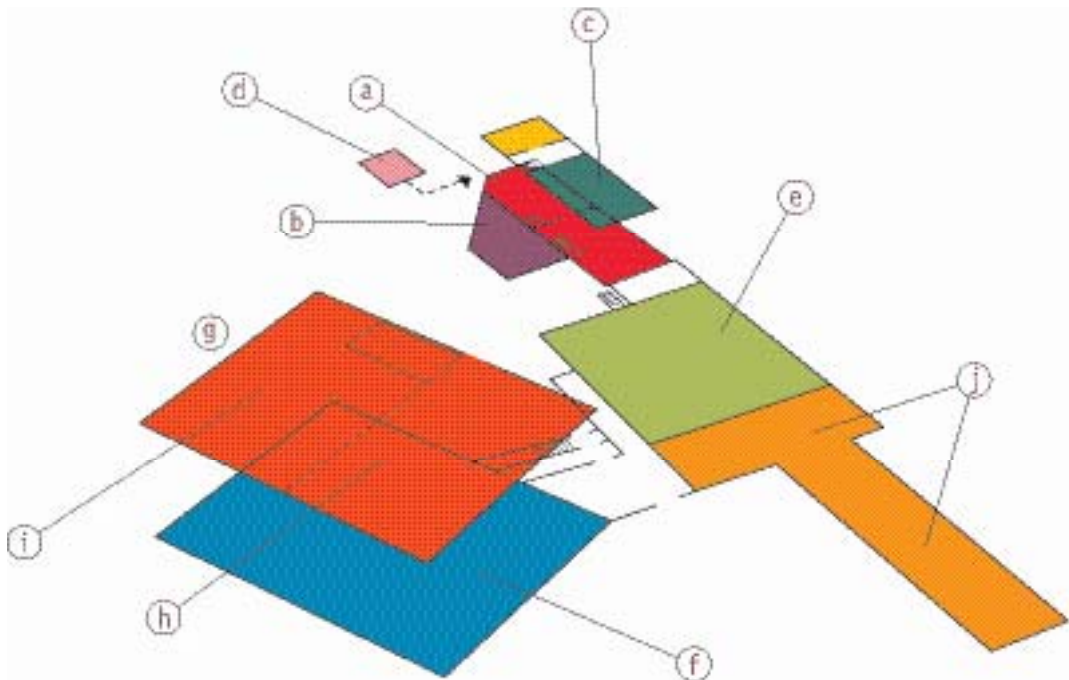


Een blik op onze zalen

Party- en Congrescentrum Het Vechthuis geeft u de keus uit maar liefst negen zalen die stuk voor stuk hun eigen sfeer en capaciteit hebben. Uiteraard heeft iedere zaal zijn eigen voorzieningen zoals een eigen entree, aparte garderobe, eigen toiletten en bar.

(a) Rode zaal	(tot ca. 80 personen)
(b) Entreezaal	(tot ca. 35 personen, alleen in combinatie met de Rode zaal)
(c) Sparrekapzaal	(tot ca. 30 personen, alleen in combinatie met de Rode zaal)
(d) Kelderzaal	(tot ca. 25 personen, alleen in combinatie met de Rode zaal)
(e) Groene zaal	(tot ca. 180 personen)
(f) Togenzaal	(tot ca. 300 personen)
(g) Jagerszaal	(tot ca. 210 personen)
(h) Jagerszaal I	(tot ca. 100 personen)
(i) Jagerszaal II	(tot ca. 80 personen)
(j) Kolfbaan	(tot ca. 125 personen)

Mocht de capaciteit van een zaal niet toereikend zijn dan kunnen er uiteraard tegelijkertijd verschillende zalen worden gehuurd. We weten zeker dat u na het lezen van onze brochure net zo enthousiast bent als wij over deze unieke locatie aan de rivier de Vecht.





Ruimte voor Notities:





Party- en Congrescentrum Het Vechthuis
Jagerskade 13-15
3552 TL Utrecht
Telefoon: 030-2613543
Fax: 030-2625561
E-mail: info@vechthuis.nl
Internet: www.vechthuis.nl