

BROCHURE



HUWELIJK | (BEDRIJFS)FEESTEN | VERGADEREN
RONDVAARTEN | CATERING | EVENEMENTEN

WWW.LANTAERN.NL | 030-6031866

Geachte mevrouw/mijnheer,

Met veel genoegen zenden wij u onze brochure toe voor het organiseren van uw feestelijke gelegenheid.

De Lantaern is een voormalig klooster gelegen aan het Merwedekanaal in de oude dorpskern van Jutphaas, Nieuwegein.

De authentiek gebrandschilderde ramen in het kapelletje zijn kenmerkend voor het oude klooster.

Waarom "De Lantaern"

- Centrale ligging en gratis parkeergelegenheid
- Service en kwaliteit staan hoog in het vaandel
- Gastvrije bediening en een vakbekwame keukenbrigade
- Acht sfeervolle zalen en een partyboot met elk zijn eigen karakter
- In De Lantaern kan bijna alles!
- Maatwerk voor uw partij of voor het samenstellen van een dagprogramma
- Advies voor alle bijkomende zaken

Ook het juiste adres voor:

- Bruiloft, partij, receptie
- Bedrijfsfeest, personeelsfeest
- Theater- en themafeesten
- Groepsontvangst, buffet, diner en koffietafel
- Workshop en teambuilding programma

Uw Huwelijksvoltrekking in de Kapel:



Standaard:

- Rode loper bij de entree
- Gepaste achtergrondmuziek

Optioneel:

- Lakei als ceremoniemeester
- Voordracht d.m.v. zang of verhaal
- Witte duiven oplaten
- Bruidstaart aansnijden
- Toosten met Kir Royale of Champagne

Receptie arrangementen

Basis

U en uw gasten worden ontvangen in een van onze sfeervol aangeklede zalen, die zijn voorzien van enkele zitjes en statafels voorzien van een vers bloemstukje en een sfeervol kaarsje.

Gedurende 1 ½ uur worden uw gasten rijkelijk voorzien van drankjes uit het assortiment Hollandse bar en diverse bittergarnituren.

Receptie Royale

€ 16.50 p.p.

Vrij drinken - assortiment Hollandse bar.

Luxe banketbakkers zoutjes en pinda's op tafel.

Schotel met kaas, worst, luxe hapjes en rauwkostgarnituren.

Warme mini snacks: bitterbal, balletje gehakt, bami, nasi, loempia en kipnugget etc.

Receptie Royale de Luxe

€ 18.50 p.p.

Ontvangst met een Kir Royale.

Vrij drinken - assortiment Hollandse bar.

Luxe banketbakkers zoutjes en gemengde noten op tafel.

Rauwkostgarnituur op tafel.

Rondgang met diverse warme en koude bittergarnituur: toast paling, zalm, gevuld ei, brie, petit crolines en quiches etc.

Extra:

Verlenging per half uur

€ 3.50 p.p.

Beginnen met koffie plus petit four

€ 1.50 p.p.

Kaasplateau, vlees en zalmzalade, stokbrood, kruidenboter en tapenade

€ 3.50 p.p.

Buitenlands gedistilleerd en bijzondere biersoorten tegen meerprijs turven.

Huwelijksvoltrekking in de Kapel

- Maandag t/m donderdag = € 400.- / Gratis bij extra reservering
- Vrijdag t/m zaterdag = € 600.- / Gratis bij extra reservering
- Ambtenaar plus de kosten zelf regelen via afdeling burgerzaken Gemeente Nieuwegein (030-6071911).

Feestavond arrangement (4 ½ tot 5 uur)

Basis arrangement (20:00 - 01:00)

€ 30.00 p.p.

U en uw gasten worden ontvangen met 1 maal koffie, thee of frisdrank met een petit four. Op de tafels staan setjes met zoutjes en nootjes. De bediening voorziet u de gehele avond van vrij drinken uit het Hollands drankenpakket. Op tafel presenteren wij u bordjes met: kaas, worst en diverse rauwkost. Tevens verzorgen wij 4 maal een rondgang met warme en koude bittergarnituur zoals: gevuld ei, roggebrood met haring, gevulde tomaat, dadels monchou, warme mini snacks en petit crolines. De avond sluiten we af met een kopje koffie/thee met belegde partybolletjes.

Feest arrangement met tapas hapjes (20:00 - 01:00)

€ 40.00 p.p.

U en uw gasten worden ontvangen met champagne of kir royale. Op de tafels staan setjes met zoutjes/nootjes en rauwkost. Diverse tapas hapjes uit de Franse, Italiaanse, Griekse en Spaanse keuken met heerlijke smaken. De bediening voorziet u de gehele avond van vrij drinken uit het Hollands drankenpakket. De avond sluiten wij af met een kopje koffie/thee en een bonbon.

Wijn, bubbels en amuse arrangement (20:00 - 01:00)

€ 37.50.p.p.

U en uw gasten worden ontvangen met heerlijke champagne of kir royale. Op de tafels staan setjes met luxe zoutjes en nootjes en rauwkostgarnituur. De bediening voorziet u de gehele avond van vrij drinken uit het Hollands drankenpakket, tevens is er keuze uit verschillende wijnen. Ook verzorgen wij 6 maal een rondgang met heerlijke warme en koude amuses. De avond sluiten we af met een kopje koffie/thee en een bonbon.

Inclusief entertainment en disco

€ 975.00

Ontvangst door piccolo, een ludieke fotograaf maakt digitaal foto's van uw gasten en tot slot komt een vieze zwerver als de onverwachte gast binnen stappen. De DJ zal uw feestavond muzikaal ondersteunen en de door u gewenste muziek draaien.

Toeslagen (prijzen p.p.):

Petit four vervangen door:

- * Gesorteerd gebak € 1.00
- * Luxe gesorteerd gebak € 1.30
- * Patisseriebuffet – assortiment klein gebak € 2.00

Zoutjes / nootjes vervangen:

- * Luxe banketbakkerszoutjes € 0.75

Bittergarnituur + partybolletjes vervangen door:

* Partybuffet	€ 4.50
* Partybuffet plus saté en balletjes gehakt	€ 8.50
* Tapasbuffet	€ 9.50
* Viskraam: broodjes haring, paling, zalm, makreel en garnaltjes etc.	€ 9.50
* Wokhapje – live gewokt	€ 6.50

Toevoegingen (prijzen p.p.):

Kir Royale (imm. Champagne)	€ 3.50
Champagnetoren – als afscheid drankje	€ 3.50
Buitenlands gedistilleerde dranken – arrangement	€ 3.00
Buitenlands gedistilleerde dranken – op nacalculatie	
Patatkraam - zak patat met	€ 2.20
Pizzapunt	€ 3.00
Broodjes beenham (kok aan buffettafel)	€ 4.00
Schepijs uit een nostalgische ijscoke	€ 2.50

Vers van de warme bakker (prijzen p.p.)

Plak roomboter cake	€ 1.00
Petit fours	€ 2.00
Receptie-/ balgebak	€ 2.20
Vlaai-punt assortiment	€ 2.30
Gesorteerd slagroomgebak	€ 2.40
Luxe gesorteerd gebak	€ 2.70

<u>Bruidstaart</u>	2 lagen	tot 12 pers.	€ 67.50
	3 lagen	tot 30 pers.	€ 135.00
	4 lagen	tot 55 pers.	€ 210.00
	5 lagen	tot 95 pers	€ 355.00

- Inclusief bruidspartje & namen of tekst op de taart
- Bij zelf verzorging berekenen wij € 1.50 p.p. servies -/ serveerkosten.

De taarten zijn gevuld met een heerlijke chocoladevulling.

Kleurstelling in overleg. Grotere aantallen en speciale wensen zijn mogelijk.

Partybuffet

Een partybuffet is een hapjesbuffet en daardoor een rijkelijke vervanging voor het hapje bij de borrel (een partybuffet is géén maaltijd vervanger). Op een uitnodigende buffettafel worden de producten op feestelijke wijze gepresenteerd, waardoor uw feest in beweging blijft.

Partybuffet Royale (geschikt tot 60 pers. extra € 9.00 p.p.) **€ 600.00**
Huisgemaakte salades: huzaar, zalm, vruchten en eiersalade. Showplank met diverse Franse en Hollandse kaassoorten en roompaté. Assortiment worstsoorten, partjes haring en Noorse garnaaltjes. Sierlijk opgemaakte schalen met verse ananas- en overheerlijke meloenpartjes. Alles geserveerd met wit en bruin stokbrood en kruidenboter.

Partybuffet Royale de Luxe (geschikt tot 40 pers. extra € 13.50 p.p.) **€ 600.00**
Sierlijk opgemaakte buffetschotels met huzarensalade met div. rauwkostgarnituren en exotisch fruit, zalmsalade met visgarnituren zoals maatjesharing, makreelfilet en Noorse garnaaltjes. Showplank met diverse Franse en Hollandse kaassoorten.
Warme gerechten: Saté in pindasaus (2 p.p.) en balletjes gehakt in pangangsaus (3 p.p.).
Alles geserveerd met remouladesaus, cocktailsaus, wit en bruin stokbrood en kruidenboter.

Partybuffet Tapas (geschikt tot 40 pers. extra € 13.50 p.p.) **€ 600.00**
Rijkelijk Spaans hapjesbuffet bestaande uit de volgende samenstelling:
Hoorntjes met blauwe schimmelkaas, chorizo, rauwe ham met meloen, tomaatjes gevuld met kipsalade, garnalen met komkommer en Spaanse peper, aardappel-knoflook salade, salade van tonijn en groente en gemarineerde olijven.
Warme gerechten: Gehaktballetjes in rode wijnsaus en Spaanse rijstschotel met zeevruchten. Alles geserveerd met wit en bruin stokbrood met tapenade, kruidenboter en knoflookmayonaise.

Lunch

Lunchmenu 1

€ 18.50 p.p

Champignonsoep met tuinkruiden

Of

Knolselderijsoep met peterselie

*

Salade Lantaern: Groene salade met feta kaas en een heerlijke, licht zoete dressing

Of

Caesar salad met romano sla, caesardressing, Parmezaanse kaas en knoflookcroutons

*

Crème Brulee

Lunchmenu 2

€ 22.50 p.p.

Carpaccio met Parmezaanse kaas, olijven, pestodressing, pijnboompitten en rucola

Of

Geitenkaas warm op een crouton met tomaatjes

*

Gebakken zalmfilet geserveerd met aardappeltjes en groenten

Of

Gegrilde tournedos met kruidenboter geserveerd met aardappeltjes en groenten

*

Walnoten ijs met honing

Buffet Royale

€ 14.00 p.p.

Tomatencrèmesoep met stokbrood en kruidenboter

Assortiment luxe belegde broodjes zoals: ciabatta, pistoletjes, harde en zachte bolletjes en koffiebroodjes. Diverse soorten beleg zoals: ham, kaas en rollade etc. Gemiddeld 3 broodjes per persoon en een assortiment vers fruit.

Buffet Royale de Luxe

€ 16.00 p.p.

Gebonden champignonsoep met stokbrood en kruidenboter.

Assortiment witte- en bruine broodjes, wit- en bruinbrood, krentenbrood, roggebrood en beschuit. Schalen met diverse soorten vleeswaar, komijnen- en belegen kaas, roomboter, margarine en zoetbeleg. Schaal met huisgemaakte huzarensalade en rauwkost garnituren. Assortiment vers fruit.

Gedekte koffietafel

€ 16.00 p.p.

Een feestelijk opgedekte tafel met een samenstelling gelijk aan buffet Royale Luxe.

Onbeperkt koffie, thee of melk bij koffietafel of buffet gedurende 1 ½ uur

€ 2.50 p.p.

Extra (prijzen p.p.):

Vleeskroket	€ 2.00	Fruit v.a.	€ 1.10
Pasteitje	€ 5.00	Saucijzenbroodje	€ 2.10
Roerei	€ 2.25	Ragoutbroodje	€ 2.50
Pizzapunt	€ 2.50	Quiche	€ 3.00
Salade – schaal 6 pers.	€ 20.00	Salade op bord v.a.	€ 5.00
Coupe vers fruitsalade	€ 4.50	Div. coupe ijs v.a.	€ 4.25

Ontbijtbuffet

€ 17.50 p.p.

Assortiment wit- en bruinbrood, assortiment broodjes, krentenbrood, beschuit en roggebrood.

Diverse soorten vleeswaar, kaas, zoetbeleg, roomboter en margarine. Boeren yoghurt, muesli, cornflakes, vers fruitsalade en assortiment vers fruit.

Warme gerechten: Roerei, gebakken spek, saucijsjes en gekookt ei. Koffie, thee, melk, karnemelk en vruchtensap (gedurende max. 1 ½ u).

Brunchbuffet

€ 18.50 p.p.

Assortiment brunchbolletjes, krentenbrood en stokbrood. Huzarensalade gegarneerd met diverse rauwkostgarnituren, zalmzalade met maatjes haring, assortiment makreelfilet en garnaaletjes. Schalen met varkensfilet, roompaté, achterham, kiprollade en kaas. Bowl met vers fruitsalade.

Warme gerechten: gebonden tomatensoep, kipragout en roerei.

High Tea

De heerlijkste lekkernijen geserveerd in buffetstijl (duur 2 uur)

High Tea Royale

€ 18.50 p.p.

Scones met marmelade en geslagen room, profiteroles, petit fours, vanille en chocolade muffins, diverse pralines en chocolade cake. Diverse soorten thee, citroen en honing. Jus d'orange, appelsap en multisap (optioneel koffie).

High Tea Royale de Luxe

€ 25.00 p.p.

De basis is gelijk aan de regular met de aanvullingen: sandwiches met gerookte zalm, IJsselmeer paling, gerookte kip met pesto, rauwe ham en roombrie.



Diner

*Onze vakbekwame keukenbrigade heeft voor ieder gezelschap een gepast menu.
Naast de standaard menu's kunnen wij voor u een op maat gesneden voorstel maken.
Ook vegetarische gerechten en overige dieet wensen zijn géén probleem.*

Diner 1 **€ 22.50 p.p.**

Licht gebonden kervelsoep met stokbrood en kruidenboter

*

Wienerschnitzel met een romige pepersaus

Diverse groenten en aardappelgarnituren

*

Vers fruitsalade met sorbetijs en slagroom

*

Diner 2 **€ 24.00 p.p.**

Gebonden tomatencrèmesoep met stokbrood en kruidenboter

*

Medaillon van varkenshaas met een hospaddenstoelensaus

Diverse groenten en aardappelgarnituren

*

Chocolade en vanille ijs met advocaat en slagroom

*

Diner 3 **€ 40.00 p.p.**

Rundercarpaccio met pestodressing, pijnboompitten en schilfers oude kaas

*

Heldere kippensoep met fijne prei en croûtons

*

Tournedos met champignons, uiringen en pepertjes

*

Flensjes gevuld met walnotenijs met een warme chocoladesaus

*

Diner 4 **€ 37.50 p.p.**

Heldere groentebouillon met verse tuinkruiden en een soepstengel

Gebakken zeewolf op een bedje van roergebakken wortel, prei,
taugé en courgette met een lichte sojasaus

*

Getrancheerde varkenshaas met een kruidige saus van champignons, ui en paprika.

Diverse groenten en aardappelgarnituren.

*

Kletskop met vanille ijs en geflambeerde kersen

*

Diner 5**€ 45.00 p.p.**

Carpaccio van gerookte zalm, bedekt met kappertjes, uiringen, bieslook en besprenkelt met een witte wijn dressing, geserveerd met toast en boter

*

Dubbel getrokken runderbouillon met een julienne van flensjes en verse tuinkruiden

*

Tortilla gevuld met oosterse groenten bedekt met een zoetzure tomatensaus

*

Gebakken kalfsoester met een garnituur van heksenmix en rode wijnsaus

Diverse groenten en aardappelgarnituren

*

Grand dessert van roomijs, bavaroise, patisserie, vers fruitsalade, saus en slagroom

*

Diner 6**€ 42.50 p.p.**

Salade van gerookte kipfilet met zoete appel en guacamolesaus

*

Licht gebonden Hollandse garnalensoep met room en een scheutje cognac

*

Gegrilde tonijnfilet op een julienne van prei, wortel en limoensaus

*

Gebakken lamsfilet op gegrilde paprika met een sherrysaus

*

Kletskop met walnotenijis en gembersiroop

*

Diner 7**€ 38.50 p.p.**

Gebakken gemarineerde gamba's op een bedje van venkel en koriander, geserveerd met toast en boter

*

Heldere tomatenbouillon met dragon en kalfquenellen, geserveerd met een soepstengel

*

Zalmfilet op de huid gebakken met een warme salade van witlof en rucola met zwarte olijven en saffraansaus. Geserveerd met rauwkostsalade en pommes Duchesse

*

Chocoladeparfait met vanillesaus

*

Een walking diner is één van de vele mogelijkheden, waar tijdens het in beweging zijnde feest u en uw gasten worden voorzien van allerlei kleine gerechten.

Graag stellen wij met u een menu samen in combinatie met de daarbij behorende wijnen.

Buffetten

Lakei-koud

€ 22.50 p.p.

Ambachtelijke huzarensalade, huisgemaakte zalmsalade, pikante kipsalade, Tomaat/mozzarellasalade, tonijnsalade, gebraden varkensfilet met een farce van gehakt en noten, rolletjes gebraden rosbief met asperges, tranches champignonpaté, gebraden kiprollade, salade van Noorse garnaltjes met maïs en doperwten, maatjes haring met uitje, fruits de mer-salade en een hele, gepocheerde roze zalm. Geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter, remoulade-, cocktail-, ravigotte- en chutneysaus.

Sixtijn-koud

€ 24.50 p.p.

Koude gerechten: huisgemaakte zalmsalade, ambachtelijke huzarensalade, pasta/kipsalade met een trio van paprika, Griekse salade met feta en olijven, salade Nicoise, gebraden varkensfilet, champignonpaté, garnalensalade met maïs, haring met rode ui, Coburger ham met meloen, Hollands kaasplankje en een mand met diverse soorten worst.

Geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter en diverse sauzen.

Hofdame koud-warm

€ 24.50 p.p.

Koude gerechten: Ambachtelijke kip/maïs salade, vers bereide zalmsalade, Griekse salade, gevulde varkensfilet, tranches kruidenpaté, gevulde kalkoenfilet, gegrilde ham met asperges, maatjes haring, salade van IJslaanse garnaltjes, tonijnsalade en assortiment makreelfilet.

Warme gerechten: gemarineerde kipstukjes in pindasaus, pikante gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus met wilde rijst.

Geserveerd met stokbrood, mini broodjes, kruidenboter, remoulade-, en cocktailsaus.

Kapel koud-warm

€ 26.50 p.p.

Koude gerechten: Vers bereide zalmsalade, bonen/kipsalade, Griekse salade met feta en olijven, gevuld varkensfilet met een farce van gehakt en noten, rosbief met asperges, gegrilde ham op een bedje van salade met een honingdressing, haring met rode ui, peperpaté, salade van garnalen met groene pesto en diverse soorten makreelfilet.

Warme gerechten: Gegrilde kipspiesjes met satésaus, Indische gehaktballetjes in een ketjapsaus, basmatirijst, kroepoek, gedroogde uitjes, atjar en seroendeng.

Geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter en diverse sauzen.

Minstreel koud-warm

€ 28.50 p.p.

Koude gerechten: Salade van komkommer en maïs, selderij/ananassalade, huisgemaakte zalmsalade, ambachtelijke vleessalade, rosbiefrolletjes met asperges, gegrilde kiprollade, gevulde varkensfilet met gehakt en noten, tranches champignonpaté, maatjes haring, assortiment gerookte makreelfilet, garnalensalade met bieslook en cocktailsaus.

Warme gerechten: Getrancheerde varkenshaas in een saus van bospaddenstoelen, roergebakken kipfilet in stroganoffsaus, gesauteerde zalmfilet in een bearnaisesaus met riz pilav, gebakken krielaardappeltjes en roergebakken groenten.

Geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter en diverse sauzen.

Galerie koud-warm

€ 28.50 p.p.

Koude gerechten: Huisgemaakte zalmsalade, ambachtelijke huzarensalade, tomaat/mozzarellasalade, gegrilde kiprollade, roompaté met bessensaus, rosbief op een bedje van salade en pijnboompitten, haring met rode ui, assortiment van gerookte makreelfilet en garnalen met bieslook.

Warme gerechten: Getrancheerde varkenshaas met rode pestosaus, roergebakken kipfilet in een pittige Thaise saus, vispotje met diverse soorten vis uit de oven, rijst, gebakken aardappelen en roergebakken groenten.

Geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter en diverse sauzen.

Jonckheer koud-warm

€ 35.00 p.p.

Heldere tuinkruidenbouillon met toast en boter

Koude gerechten: Salade niçoise, kipsalade, tomaat/mozzarellasalade, carpaccio met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en dressing, meloen met Ardennerham, gebraden varkensfilet met een farce van gehakt en noten, cranberrypaté. Een salade van gerookte zalm met een julienne van komkommer, maatjes haring met uitjes, Noorse garnalensalade met cocktailsaus en gepocheerde zalm. Alles geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter en diverse sauzen.

Warme gerechten: Roergebakken ossenhaaspuntjes in een stroganoffsaus

Gebraden kipfilet in een zachte kerrie/ananassaus

Geserveerd met seizoensgroente, gemengde rauwkostsalade en rosevalaardappel.

Dessertbuffet: roomijs, diverse soorten bavarois, vers fruitsalade, saus en slagroom.

Chefs koud-warm**€ 36.50 p.p.**

Koude gerechten: Verse zalmsalade, salade caprese met zongedroogde tomaatjes en croutons, pastasalade met pittige worstsoorten, tomaten/mozzarellasalade, serranoham met ananas, kipfiletsalade met tuinkruiden, zeevruchten in limoen, Hollandse garnalen en paling.

Warme gerechten: Kip bonne femme, varkenshaas met pestosaus, runderrollade met champignon/uiensaus gegratineerd met kaas, basmatirijst met maïs en paprika, verse groenten en roomaardappelen.

Geserveerd met stokbrood, breekbrood, kruidenboter en diverse sauzen.

Dessertbuffet: roomijs, diverse soorten bavarois, vers fruitsalade, saus en slagroom.

Jonckvrouw koud-warm**€ 37.50 p.p.**

Amuse vis/kaas

Koude gerechten: Salade van mozzarella, pomodori, basilicum en olijfolie.
Kruidenpaté, gebraden kiprollade, carpaccio met kappertjes, pesto en boerenkaas, salade niçoise, Noorse garnalen, maatjes haring en gerookte makreel.

Warme gerechten: Lamsfilet in rozemarijnsaus, kalkoenfilet met pestosaus, pilav rijst, groenten en rosevalaardappel.

Dessertbuffet: roomijs, diverse gevulde soesjes, vers fruitsalade, saus en slagroom.

Troubadour warm**€ 30.00 p.p.**

Kervelsoep met stokbrood en kruidenboter

Gegrilde kipfilet in een pittige Thaise saus, roergebakken ossenhaas met peper/champignonsaus en tongrolletjes gevuld met zalm in witte wijn saus.
Geserveerd met seizoensgroente, gemengde salade en aardappelgarnituur.

Dessertbuffet: roomijs, baklava, flan met karamelsaus en slagroom

Oosters buffet**€ 27.50 p.p.**

Nasi goreng, bami goreng en witte rijst (eventueel mihoen)

Babi pangang	- geroosterd varkensvlees in zoetzure saus
Daging smoor	- gesmoord rundvlees in ketjapsaus
Ayam asem manis	- stukjes kip met ananas in zoetzure saus
Rempah malaka	- pikante gehaktballetjes in spec. satésaus
Ayam sateh	- gebakken stukjes kipfilet in satésaus
Foeyonghai hai	- groenten omelet in zoetzure saus
Sayur lodeh	- gemengde groenten in kokosbouillon
Atjar tjampur kuning	- div. groenten in het zuur
Seroendeng	- melange van kokos en pinda's
Bawang goreng	- droog gebakken uitjes
Krupuk	- garnalenchips, sambal en ketjap

Lente buffet**€ 24.50 p.p.**

Koude gerechten: huisgemaakte zalmsalade, salade Caprese met zongedroogde tomaat en croutons, tomaat/mozzarella salade, zeevruchtensalade en carpaccio met pijnboompitten en oude kaas.

Lamsfilet met honing/thijmsaus, varkensmedaillons met pestosaus, verse groenten, gebakken aardappelen en rijst.

Geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter en diverse sauzen.

Zomer buffet**€ 28.50 p.p.**

Frisse waldorfsalade, rucolasalade met pastrami en balsamicodressing, parmaham met meloen, Griekse salade met feta en olijven, aardappelsalade, gepocheerde zalm, haring met rode ui, diverse soorten makreel en gebraden rosbief met asperges.

Warme gerechten: Gebakken kipfilet met paprikasaus, gebakken zalmfilet met saffraansaus, getrancheerde varkenshaas met champignonroomsaus, Riz Pilav, gebakken krielaardappelen.

Geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter en diverse sauzen.

Herfst buffet

€ 35.00 p.p.

Koude gerechten: Krachtige runderbouillon, huisgemaakte huzarensalade, gevuld varkensfilet met noten, cranberrypaté met bessensaus, runderlenderollade, notensalade met bospaddestoelen, haring, gepocheerde zalm en garnalensalade met mais.

Warme gerechten: Ossenhaas in een stroganoffsaus, gebakken kipfilet met kerrie/notensaus, rozeval aardappelen uit de oven, wilde rijst en groenten van het seizoen.

Dessertbuffet bestaande uit kaneelijs met walnoten, diverse soorten bavarois, saus, slagroom en chocolade brownies.

Geserveerd met stokbrood, breekbrood, mini broodjes, kruidenboter en diverse sauzen.

Winter buffet

€ 25.00 p.p.

Erwtensoep met roggebrood en spek

Stamppotboerenkool met worst en speklappen

Hutspot met gehaktballen

Uitjes, piccalilly en mosterd

Yoghurt, verschillende soorten vla en vers fruit

Ook kan een buffet geheel samengesteld worden naar uw wensen.

Uiteraard kan onze keukenbrigade rekening houden met vegetarische gerechten en overige dieet wensen.



Barbecue

Grill Regular € 25.00 p.p. **Grill Luxe** € 27.50 p.p.

Stokjes kipsaté
Souflaki
Gemarineerd varkensfiletlapje
Barbecueworst
Gemarineerde speklap
Hamburger

Vleessalade
Duitse aardappelsalade met spek en ui
Griekse rijstsalade
Kool – kerriesalade

Pindasaus, diverse koude sauzen
Stokbrood en kruidenboter

Grill Royale € 32.00 p.p.

Garnalenspies
Tilapiafilet met tuinkruiden
Paupiette van zalmfilet met groentegarnituur
Kipsaté
Ossenhaas
Varkensmedaillons
Gemarineerde kipfilet

Duitse aardappelsalade met spek en ui
Huisgemaakte vissalade
Kidneybeansalade
Tomaten, komkommer en rettich salade

Stokbrood en breekbrood
Kruidenboter, tomaten en olijventapenade

Gourmet of steengrill menu (min 30 pers.)*

€ 30.00 p.p.

Gebonden tomaten-crèmesoep met stokbrood en kruidenboter
Kipfilet, varkenshaas, hamburger, slavinkje en kogelbiefstuk
Ananasschijven, uienringen, champignons, paprika en kaas
Huzaar- waldorf- en rauwkostsalade
Stokbrood, diverse sauzen en kruidenboter
* Bij gourmet : omelet & flensjesbeslag
* Bij steengrill: frites
Sorbet: roomijs, vruchten, saus en slagroom

* Alleen mogelijk in de Salon of op het bovendek van de boot.

Stokjes kipsaté
Gemarineerde kipfilet
Spareribs
Shaslick
Biefstuk
Lamskoteletjes

Griekse salade met feta
Huisgemaakte huzarensalade
Waldorfsalade
Rodekoolsalade met appel en rozijnen
Salade van komkommer, maïs en radijs

Pindasaus, diverse koude sauzen
Stokbrood, breekbrood en kruidenboter

Extra (p.p.)

Gepofte aardappel € 1.50
Banaan met bruine suiker € 1.50
Gepofte appel kaneelsuiker € 2.50

Bij onze barbecue is een kok aanwezig die de gerechten voor u zal bereiden.
Onder de 30 gasten berekenen wij u hiervoor € 75.00.



"De Jonckheer van Jutphaas"

Tarief vaaruren

Een uur varen	€ 375.00
Sluizentocht - 2 ½ uur	€ 662.50
Drie uur varen	€ 775.00
Vier uur varen	€ 950.00
Vijf uur varen	€1100.00
Elk volgend vaaruur	€ 155.00

Huurprijs per uur bij het niet uitvaren op zijn vaste ligplaats € 100.00

- Onze prijzen zijn gebaseerd op vertrek vanaf zijn vaste ligplaats
- Eventuele voorvaar kosten worden per partij begroot
- Alle prijzen zijn inclusief 6 % B.T.W.
- Exclusief eventueel te betalen sluisen- en/of bruggengeld
- Wij berekenen een toeslag bij aantallen onder de 30 personen

Het aantal passagiers op de Jonckheer is maximaal 150 personen, dit aantal is gebaseerd op de benedensalon in combinatie met het bovendek.

Aanvulling op onze huishoudelijke regels en afspraken voor de partyboot

- De boot is maximaal 10 minuten voor partijaanvang toegankelijk
- De kapitein behoudt zich te allen tijde het recht om bij meteorologisch of nautisch onverantwoorde omstandigheden de vaartijden en/of route te wijzigen of te annuleren!
- Wees geen overlast voor andere watertoeristen
- Gooi geen voorwerpen of vuil overboord
- Wees alert op uw kleine gastjes
- Overige regels gelijk aan huishoudelijke regels van het Partycentrum

Vaarroute

De vaarroute kunt u in overleg met de kapitein bepalen, afhankelijk van het aantal vaaruren. In Nieuwegein moeten we tevens rekening houden met de bedieningstijden van de sluisen en de bruggen.

Bij een groter gezelschap kunnen wij ook voor u een geschikte partyboot regelen.

Partyboot De Jonckheer van Jutphaas – Feesten op het water
All-in arrangementen – vanaf 30 personen

High Tea vaart - 3 uur

€ 53.00 p.p.

Ontvangst met een vruchten cocktail, na een half uur ontvangst maakt u een vaartocht van 2 ½ uur – de sluizentocht. Tijdens de vaart wordt u rijkelijk voorzien van: scones met marmelade en geslagen room, profiteroles, petit fours, vanille en chocolade muffins, diverse pralines en chocolade cake, sandwiches met gerookte zalm, IJsselmeer paling, gerookte kip met pesto, rauwe ham en roombrie. Diverse soorten thee, citroen en honing, jus d'orange, appelsap en multisap (optioneel koffie).

Tapas vaart - 4 uur

€ 65.00 p.p.

Ontvangst op De Jonckheer van Jutphaas met een scheepsbitter – ontvangst tijd is een half uur – totaal 3 uur varen. Vrij drinken uit het pakket Hollandse bar. Wij serveren u een amuse van zalmousse en kruidenkaas. Op de tafels staan luxe zoutjes, nootjes en rauwkostgarnituren.

Tevens staat er een **tapas – hapjes buffet**:

Hoorntjes met blauwe schimmelkaas, chorizo, rauwe ham met meloen, tomaatjes gevuld met kipsalade, garnalen met komkommer en Spaanse peper, aardappel-knoflook salade, salade van tonijn en groente en gemarineerde olijven. Brood met: tapenade, kruidenboter en knoflookmayonaise, gehaktballetjes in rode wijnsaus en Spaanse rijst-schotel met zeevruchten.

Na 3 uur meren we aan en kunnen u en uw gasten nog een half uur naborrelen en sluiten we af met een kopje koffie plus bonbon.

Dit arrangement met een **tapas – maaltijd buffet**

€ 75.00 p.p.

Koude gerechten: Tonijn met groenten, geitenkaassalade, zeevruchtensalade met limoendressing, diverse soorten chorizoworsten, serranoham met frisse meloenparten, tomaatjes gevuld met kipsalade, komkommer gevuld met garnalenmousse, gemarineerde olijven, diverse tapenades, stokbrood, ciabattabrood en kruidenboter.

Warme gerechten: paella met vis, paella met kip, witte rijst, kippenvleugeltjes in Mexicaanse kruiden, gehaktballetjes in kruidige tomatensaus, runderstoofpotje met rioja en gefrituurde inktvisringen.

Pannenkoeken vaart - 2 ½ uur

€ 42.50 p.p.

Ontvangst op de Jonckheer van Jutphaas met een welkomst vruchtendrankje.

U vaart direct af en u kunt onbeperkt pannenkoeken eten van het buffet.

Ook kunt u onbeperkt gebruik maken van: koffie, thee, melk, chocolademelk, fristi, appelsap en jus d'orange. We varen met u de drie sluizentocht en zullen na 2 ½ uur weer aanmeren.

Captains diner vaart - 4 uur**€ 65.00 p.p.**

Ontvangst op de Jonckheer van Jutphaas met een scheepsbitter – ontvangst tijd is een half uur – totaal 3 uur varen. Bij binnenkomst serveren wij u diverse koude en warme bittergarnituren. Er wordt een buffet geserveerd bestaande uit: witte rijst, kapucijners, diverse zuren, gebakken speklapjes, mosterd, gesnipperde ui en gebakken uiringen. Vrij drinken uit het pakket Hollandse bar. Na 3 uur varen meren we aan en zullen we nog een half uur naborrelen.

Snert vaart - 4 uur**€ 62.50 p.p.**

Ontvangst op De Jonckheer van Jutphaas met een scheepsbitter – ontvangst tijd is een half uur – totaal 3 uur varen. Vrij drinken uit het pakket Hollandse bar. Bij binnenkomst serveren wij u een amuse van zalmousse en kruidenkaas. Er staat een rijkelijk buffet met: een goed gevulde - huisgemaakte erwtensoep, roggebrood met katenspek, pistoletje met beenham en een mosterddressing en boerenbruin met belegen kaas. Na 3 uur varen aanmeren en zullen we nog een half uur naborrelen.

Winterkost vaart - 5 uur**€ 82.00 p.p.**

Ontvangst op De Jonckheer van Jutphaas met een scheepsbitter – ontvangst tijd is een half uur – totaal 4 uur varen. Vrij drinken uit het pakket Hollandse bar. Bij binnenkomst serveren wij u diverse luxe koude en warme garnituren, op de tafels staat een assortiment brood met diverse soorten tapenade, olijven en nootjes. Het buffet is rijkelijk gevuld met: erwtensoep, roggebrood met katenspek, boerenbruin met belegen kaas, hutspot, stampot boerenkool, rookworst, speklapjes, balgehakt, gesnipperde ui, augurk, piccalilly en mosterd. Na 4 uur varen aanmeren en zullen we nog een half uur naborrelen.

Las Vegas vaart - 5 uur**€ 110.00 p.p.**

Ontvangst op De Jonckheer van Jutphaas met een kir royale. Na een half uur ontvangst vertrekken we voor een tocht van 4 vaaruren. Tijdens de kir royale serveren wij u een amuse van zowel vis als vlees. De DJ draait een gepast stukje achtergrond muziek en zal gedurende de avond de muziekkeuze en volume aan uw specifieke wensen aanpassen. De roulette en black jack tafel staan gereed om een gokje te wagen. Ook serveren wij u een partybuffet, bestaande uit: sierlijk opgemaakte buffetschotels met huzarensalade met div. rauwkostgarnituren en exotisch fruit, zalmzalade met visgarnituren: maatjes haring, makreelfilet en Noorse garnaltjes.

Saté in pindasaus (2 p.p.), balletjes gehakt in pangangsous (3 p.p.). Plank met div. Hollandse en Franse kaassoorten, remouladesaus, cocktailsaus, stokbrood wit en bruin plus kruidenboter.

Na 4 uur varen meren we aan en serveren als afsluiter een kopje koffie plus bonbon.

Las Vegas Royale – 5 uur

€ 125.00 p.p.

Arrangement is gelijk aan Las Vegas, met uitzondering van het partybuffet hetgeen wordt vervangen door een koud en warmbuffet plus een dessertbuffet. Samenstelling:

Salade Niçoise, Mexicaanse salade, Tomaten mozzarella, carpaccio met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en dressing, meloen met Ardenner ham, gebraden varkensfilet met een farce van gehakt en noten en cranberrypaté. Salade van gerookte zalm met een julienne van komkommer, maatjes haring met uitjes, Noorse garnalensalade met cocktailsaus, gepocheerde zalm. Stokbrood, breekbrood, mini broodjes, sauzen en kruidenboter. Roergebakken ossenhaaspuntjes in een stroganoffsaus. Gebraden kipfilet in een zachte kerrie-ananassaus, geserveerd met seizoengroente, gemengde rauwkostsalade en diverse aardappelgarnituren.

Dessertbuffet: roomijs, diverse soorten bavaroise, vers fruitsalade, saus en slagroom.

Na 4 uur varen meren we aan en sluiten af met een kopje koffie plus bonbon.

Dance party – 4 uur varen

€ 85.00 p.p.

Bij binnenkomst serveren wij u een kir royale en voorzien u van diverse soorten luxe bittergarnituur. Na een half uur varen we af voor een tocht van 4 uur. De DJ zorgt voor een gepast stukje muziek, hetgeen aangepast kan worden aan uw eigen muziekk keuze, om er op deze wijze een spetterende avond van te maken. De bediening zal u rijkelijk voorzien van drankjes uit het pakket Hollandse bar. Tevens zal er een tapas- hapjesbuffet voor u gereed staan, waar u onbeperkt gebruik van kunt maken. Samenstelling: hoorntjes met blauwe schimmelkaas, chorizo, rauwe ham met meloen, tomaatjes gevuld met kipsalade, garnalen met komkommer en Spaanse peper, aardappel-knoflook salade, salade van tonijn en groente, gemarineerde olijven, brood met: tapenade, kruidenboter en knoflookmayonaise, gehaktballetjes in rode wijnsaus en Spaanse rijstschotel met zeevruchten.

Na 4 uur varen meren we aan en sluiten af met een kopje koffie.

Belangrijk te weten:

- *Alle in de brochure vermelde arrangementen zijn vanaf 60 personen*
- *Verlenging arrangement berekenen wij vanuit het vaste aantal gasten*
- *Verlenging feestavond vanaf € 3.50 p.p. per ½ uur (excl. muziek en entertainment)*
- *Annuleringen worden afgehandeld conform de Uniforme Voorwaarden Horeca*

Thema feesten

- Duizend en één nacht (slangen, fakirshow, buikdans, DJ)
- Moorddiner
- De belegering
- Karel de Grote
- Romeinse humor
- Het zwervershol
- Casino, oud Hollandse spelen

Workshops

- Percussie * Samba dansen
- Didgeridoo * Buikdansen
- Raps and beats * Samba aerobics
- Jammen * Etc. etc.

Proeverijen

- Bier, whisky of wijnproeverij

Entertainment

- Goochelaar, band, disco, div. typetjes etc.

OPTIE

Het is mogelijk een optie te plaatsen op uw voorkeursdatum.

- Optie vervalt na veertien dagen!
- Alle vermelde prijzen zijn onder voorbehoud

Zoals gebruikelijk in de horeca reserveren wij conform de Uniforme Voorwaarden Federatie Horeca. Op uw verzoek zullen wij het origineel aan u doen toekomen.

Kosten bij annulering inhoudelijk:

- Annulering meer dan drie maanden voor partijdatum:
Geen vergoeding verschuldigd.
- Annulering meer dan twee maanden voor datum:
Vergoeding van 15 % van de reserveringswaarde.
- Annulering meer dan één maand voor datum:
Vergoeding van 35 % van de reserveringswaarde.
- Annulering meer dan 14 dagen voor reserveringsdatum:
Vergoeding van 60 % van de reserveringswaarde.
- Annulering meer dan 7 dagen voor reserveringsdatum:
Vergoeding van 85 % van de reserveringswaarde.
- Annulering minder dan 7 dagen voor reserveringsdatum:
Vergoeding van 100 % van de reserveringwaarde.

Om dit risico uit te sluiten bestaat de mogelijkheid om dit te verzekeren via een annuleringsverzekering, welke u kunt afsluiten via vrijwel elke verzekeringsmaatschappij. Vraag naar de condities van ons annuleringsfonds!

Drankverstrekkingen

Wij werken uitsluitend met drankarrangementen of hanteren een stelpost met het turfsysteem.

- Arrangement is een vooraf afgesproken bedrag per persoon, voor een afgesproken drankenpakket binnen een bepaalde tijdslimiet.
- Bij turven noteren we het werkelijke verbruik tegen barprijzen, waarbij we in de offerte altijd uitgaan van een stelpost (geschat bedrag) met een drank-omzetgarantie. Dit bedrag hanteren wij om onze vaste kosten veilig te stellen.

Huishoudelijke regels en afspraken

- Beschikbaarheid van de door u gehuurde ruimte: u en uw gasten worden vriendelijk verzocht niet meer dan 10 minuten voor de afgesproken c.q. gereserveerde tijd in de zaal of op de boot aanwezig te zijn, dit i.v.m. onze planning.
- Extra verstrekkingen buiten de gereserveerde tijd worden u doorbelast.
- De directie van De Lantaern stelt zich niet aansprakelijk voor: het zoekraken of diefstal van eigendommen of persoonlijk letsel.
- Géén gebruik van confetti, rijst, pepernoten of iets van gelijke aard in of om onze locatie of in een van de zalen.
- Geen gebruik van kaarsen bij optreden of act, of na duidelijk overleg en goedkeuring met de verantwoordelijke partymanager.
- Géén gebruik van rookmachine dit i.v.m. brandalarm.
- Géén vuurwerk (binnen of buiten) of iets van dien aard, dit altijd in overleg!
- De schade of extra schoonmaakkosten door toedoen van dit soort gebruiken worden aan u doorbelast!
- Wees geen overlast voor andere gasten van De Lantaern.
- Dit geldt óók voor uw "kleine gastjes"
- Personen onder de 16 jaar verstrekken wij géén alcoholhoudende drank!
- Jonger dan 18 jaar alleen zwakalcoholische dranken. Wij zijn wettelijk aansprakelijk!
- Géén drankverstrekkingen vanaf de bar, alleen indien anders overeengekomen.
- Bij overlast van een van de feestgangers behouden wij ons het recht om diegene géén alcoholhoudende dranken te verstrekken.
- Wij dragen geen financiële verantwoording voor het in gebreken blijven van de door ons ingehuurde diensten.
- Wees geen overlast voor de omgeving na het verlaten van De Lantaern.
- Maak duidelijke afspraken met de muziek over het opbouwen (1 tot 1 ½ uur voor aanvang), eten en drinken en de geluidsterkte.
- Geluidsterkte tijdens het feest altijd in overleg met de partymanager.
- Annuleringen worden afgehandeld conform de Uniforme Voorwaarden Horeca.

Doorgeven van mutaties en het juiste aantal gasten:

- Uiterlijk vier dagen voorafgaande aan partijdatum.
- Deze aantallen hanteren wij tevens voor de eindafrekening, uw extra gasten worden aan u doorberekend.
- Bij partijverlenging berekenen wij vanuit het maximum aantal gasten.

**** Prijswijzigingen zijn onder voorbehoud ****

Routebeschrijving naar De Lantaern

Vanuit richting Amersfoort:

Na Amersfoort richting Utrecht blijven rijden. Borden Den Haag/Nieuwegein volgen. Dan borden Nieuwegein (niet via industrieterrein). Afslag Nieuwegein (**direct over de Galecopperbrug**). De weg blijven volgen tot de afslag "**Blokhoeve Zuid**" (**bij Shell-station**) hier linksaf slaan. Weg volgen tot over het spoor van de sneltram, Ronde 2/3, daarna 1e rechts (Buxtehudelaan). Volgen tot het water. Rechtsaf, na ca. 200 meter "De Lantaern".

Vanuit richting Den Haag/Rotterdam:

De A-12 richting Utrecht rijden. Bij verkeersplein Oudenrijn richting Houten nemen. Borden Nieuwegein volgen. **Voor de Galecopperbrug afslag Nieuwegein**, onder aan de afrit rechtsaf. De weg blijven volgen tot de afslag "**Blokhoeve Zuid**" (**bij Shell-station**) hier linksaf slaan. Weg volgen tot over het spoor van de sneltram, Ronde 2/3, 1^e weg rechts (Buxtehudelaan). Volgen tot aan het water. Rechtsaf, na ca. 200 meter "De Lantaern".

Vanuit richting Amsterdam/Maarsse:

De A-2 richting Utrecht rijden. Bij verkeersplein Oudenrijn richting Arnhem nemen, daarna richting Houten. Borden Nieuwegein blijven volgen. **Vóór de Galecopperbrug afslag Nieuwegein**, onder aan de afrit rechtsaf. De weg blijven volgen tot aan de afslag "**Blokhoeve Zuid**" (**bij Shell-station**) hier linksaf slaan. De weg blijven volgen tot over het spoor van de sneltram, Ronde 2/3, 1^e weg rechts (Buxtehudelaan). Volgen tot aan het water. Rechtsaf, na ca. 200 meter "De Lantaern".

Vanuit richting Den Bosch:

De A-2 richting Amsterdam/Utrecht na benzinstation TOTAL, afslag Nieuwegein/IJsselstein. Nieuwegein aanhouden. Bij de stoplichten bij het Mercure Hotel recht door tot de volgende stoplichten. Hier linksaf (**A.C. Verhoefweg**), weg blijven volgen tot afslag "**Blokhoeve Zuid**", hier rechtsaf slaan. Weg blijven volgen tot over het spoor van de sneltram, Ronde 2/3, 1^e weg rechts (Buxtehudelaan). Volgen tot aan het water, rechtsaf na ca. 200 meter "De Lantaern".

Vanuit richting Arnhem:

De A-12 richting Utrecht volgen. Borden Nieuwegein aanhouden (niet via industrieterrein). Afslag Nieuwegein nemen (**direct over Galecopperbrug**). Weg blijven volgen tot aan afslag "**Blokhoeve Zuid**" **bij Shell station**, hier linksaf. Weg blijven volgen tot over het spoor van de sneltram, Ronde 2/3, 1^e weg rechts (Buxtehudelaan). Volgen tot aan het water, rechtsaf na ca. 200 meter "De Lantaern".

Vanuit richting Hilversum/Overvecht-noord/de Bilt:

De A-27 richting Utrecht volgen. Borden Nieuwegein volgen (niet via industrieterrein). Afslag Nieuwegein (**direct over Galecopperbrug**) nemen. Weg blijven volgen tot aan afslag "**Blokhoeve Zuid**" **bij Shell station**, hier linksaf. Weg blijven volgen tot over het spoor van de sneltram, Ronde 2/3, 1^e weg rechts (Buxtehudelaan). Volgen tot aan het water, rechtsaf na ca. 200 meter "De Lantaern".

Vanuit richting Houten:

Richting Nieuwegein volgen. Bij de stoplichten linksaf richting Nieuwegein, over het Amsterdam-Rijnkanaal, eerste stoplichten links afslaan. Aan het einde linksaf Structuurbaan op tot over de Rijnhuizerbrug. 1^e weg links (Buxtehudelaan). Volgen tot aan het water, rechtsaf na ca. 200 meter "De Lantaern".

Let op: borden crematorium Noorderveld blijven volgen!

