



In de bossen van de Utrechtse Heuvelrug vindt u Residence Rhenen. Gelegen op één van de mooiste plekjes van Nederland en toch slechts op tien autominuten van de snelweg A12. Residence Rhenen beschikt over zes sfeervolle ruimten die zowel voor feestelijke als voor zakelijke bijeenkomsten geschikt zijn. Op onze locatie is ruim voldoende (gratis) parkeergelegenheid. Iedere bijeenkomst of evenement heeft een eigen zaalopstelling, wij richten de zaal geheel naar uw wens in. Op de volgende pagina treft u enkele foto's aan, het geeft een impressie van de sfeer.

Koetshuiszaal 1 en de Bar (begane grond)

Koetshuiszaal 1 is een intieme zaal met een eigen terras. De zaal leent zich zeer goed voor formele diners tot 60 personen en feestelijke bijeenkomsten tot 100 personen. Aan Koetshuiszaal 1 grenst de Bar (Stube) die uitstekend in combinatie hiermee kan worden gebruikt. Bovendien is de Bar voor een aperitief of een pauzemoment tijdens een diner te gebruiken.

Koetshuiszaal 2 (begane grond)

Koetshuiszaal 2 is een sfeervolle zaal met een eigen terras. Een passende ruimte voor formele diners tot 130 personen, voor informele diners of feestelijke bijeenkomsten tot 140 personen.

De Berg & Boszalen (eerste etage)

Op de 1^e etage vindt u twee stijlvolle zalen. Berg & Boszaal 1 heeft een capaciteit tot maximaal 44 personen en Berg & Boszaal 2 is geschikt voor maximaal 18 personen. Deze twee zalen lenen zich uitstekend voor intieme diners.

Het Chalet

In de lommerrijke tuin van Residence Rhenen wacht u een verrassing. Hier ligt het Zwitserse Chalet. Bijzonder als bruidssuite met een woonkamer met openhaard en een romantische badkamer met jacuzzi. U wordt ontvangen met Champagne en 's ochtends kunt u voor de openhaard of op uw eigen terras genieten van een heerlijk ontbijt. Het Chalet is bovendien te reserveren voor vergaderingen of informele meetings, High Tea's, selecte diners of kleine feesten (tot max. 30 personen).

Restaurant de Rotisserie

In de voormalige Oranjerie is à la carte Restaurant de Rotisserie ondergebracht. Dit eigentijdse restaurant heeft een prachtige open keuken, waar de gerechten onder toezien van de gasten worden bereid. Ons restaurant is zes dagen per week vanaf 11.30 uur geopend voor lunch en diner (maandag's gesloten). Bovendien serveren wij iedere dag (op reservering) een High Tea, High Wine of Beer & Food Tasting. 's Zomers kunt u buiten op het prachtige terras genieten van de lunch, het diner of gewoon een goed glas wijn.



Aangezicht hoofdgebouw (hoofd entree)



Terras bij Koetshuiszaal 2 (grote zaal)



Het Chalet



Restaurant de Rotisserie

In de zalen van 't Koetshuis kan zowel een sfeervolle **klassieke uitstraling** als een **moderne entourage** worden gecreëerd.
Laat uw wensen weten, bij Residence Rhenen is het allemaal mogelijk.
Daarbij bepaalt u hoe een zaal wordt opgebouwd (met bruikbare tips vanuit ons).



Koetshuiszaal 1 (Klassieke uitstraling)



Koetshuiszaal 1 (lange diner tafels)



Koetshuiszaal 1 (informele opstelling)



Terras Koetshuiszaal 1



Koetshuiszaal 2 (Klassieke uitstraling)



Koetshuiszaal 2 (Klassieke uitstraling)



Berg en Boszaal 1 (Diner opstelling)



Berg en Boszaal 2 (Diner opstelling)



Chalet (woonkamer)



Chalet (eetgedeelte)

Zaalcapaciteit en prijzen

De zalen worden per programma-onderdeel verhuurd, waarbij deze ruimte dan exclusief voor u beschikbaar is. Onderstaand overzicht geeft de capaciteit van de zalen aan, met het maximum aantal personen.

Zaalnaam Rhenen	Ontvangst	Lunch/ Diner	Receptie	Festiviteit	Zaalhuur incl. 21% btw
Koetshuiszaal 1	100	60 - 100	100	100	€ 100,00*
Koetshuiszaal 2	140	130 à 140	150	140	€ 150,00*
Berg&Boszaal 1	<i>In overleg</i>	44	50	<i>In overleg</i>	€ 50,00*
Berg&Boszaal 2	<i>In overleg</i>	18	<i>In overleg</i>	<i>In overleg</i>	€ 50,00*
Het Chalet	30	30**	30	30	€ 100,00*

** Onderstaande zaalhuren zijn bespreekbaar, dit is afhankelijk van de grootte van de partij, de maand en de dag. Indien in een zaal **geen eten en drinken** wordt genuttigd, worden zaalhuren (mogelijk) hoger.
Graag geven wij u een persoonlijke toelichting.*

** De capaciteit van de zaal is afhankelijk van de door u gewenste zaalopstelling

- Tevens is de capaciteit van de zalen te vergroten door het plaatsen van (representatieve) tenten (zie volgende pagina) op de terrassen.
Hierdoor kunt meerdere gasten uitnodigen (toelichting noodzakelijk)
- Koetshuiszaal 1 en 2 zijn te combineren tijdens een feestavond. Dit is pas het overwegen waard bij meer dan 140 personen en afhankelijk van de gewenste zaalopstelling. De zalen staan middels een halletje met elkaar in verbinding. U zou dan een communicatie en een feestruimte kunnen creëren

Apparatuur en faciliteiten (inclusief 21% BTW):

Geluidsinstallatie met 2 microfoons	€	25,00
Reversmicrofoon	-	25,00
Beamer + Scherm	-	25,00
Menukaarten, per stuk	-	2,00
Stemkosten vleugel in Koetshuiszaal 2	-	85,00
 Bose F1 set -> professionele set met 2 boxen en een bass unit	-	100,00
49 inch TV (125 cm)	-	25,00
65 inch TV (165 cm)	-	50,00

Aanvullende bloemen, decoratie en overige faciliteiten
(regelt u zelf, graag geven wij advies en wij kennen
betrouwbare leveranciers)

“De Residence Rhenen kwaliteit bij u thuis of op de zaak”?

Al meer dan 20 jaar weet **Residence Rhenen Catering** uw wensen te vertalen naar een geslaagd feest. Wat wij op onze mooie locatie kunnen, dat doen we ook met veel genoegen bij u thuis of op de zaak. Wat de reden ook is, een verjaardag, een huwelijksjubileum, een personeelsfeest of zakelijk evenement, **Residence Rhenen Catering** biedt haar ervaring aan om samen met u uw ideeën uit te werken.

Dat doen wij door de inzet van professionals op elk terrein. Wij verstaan de kunst om u te begeleiden en de organisatie uit handen te nemen. Daarbij dragen onze koks bij aan de culinaire invulling of dit nu een (uitgeserveerd) diner, een receptie, een High Tea of een (avond) feest is. Zij werken met verse ingrediënten, toewijding en enthousiasme en bereiden mooie gerechten voor u en uw gasten.

Een locatie is een vereiste, dat kan uw eigen huis, een tent of een externe locatie zijn. Qua sfeer, stijl en inrichting zijn er veel mogelijkheden, wij denken graag met u mee. Veel van de informatie in deze informatiemap zijn mogelijk bij u thuis of op de zaak. Met genoegen maken wij een afspraak met u op de caterlocatie, zodat een offerte op maat kan worden gepresenteerd.



Vallei Auto Groep



Techtron



OLENZ

Eigen Catering bij Residence Rhenen

Indien u overweegt uw **eigen cateringbedrijf** te willen inzetten (bij ons op locatie), dan behoort dat tot de mogelijkheden. Er gelden dan wel andere uitgangspunten dan te doen gebruikelijk.

Residence Rhenen verzorgt te allen tijde zelf de drank.

Wij factureren t.a.t. een drankarrangement van minimaal € 25,00 p/p.

Onze bedieningsmedewerkers staan dan geheel tot uw beschikking en dragen tevens zorg over de locatie. Het food gedeelte wordt dan aangeleverd door een extern bedrijf. Deze externe cateraar kan gebruik maken van onze keuken, wij gaan ervan uit dat de gerechten "**slechts**" bij ons op locatie worden afgemaakt (opgewarmd), één van onze koks assisteert bij het gebruik van onze keuken (kosten worden doorbelast).

Prijzen gaan in overleg, de definitieve prijs wordt mede bepaald door;

- Gebruik van onze borden & bestek?
- Gebruik van onze spoelkeuken? (t.a.t. met onze afwasmedewerker)
- Beschikt de cateraar ook over bedienend personeel voor het eetgedeelte?
- Locatiekosten?

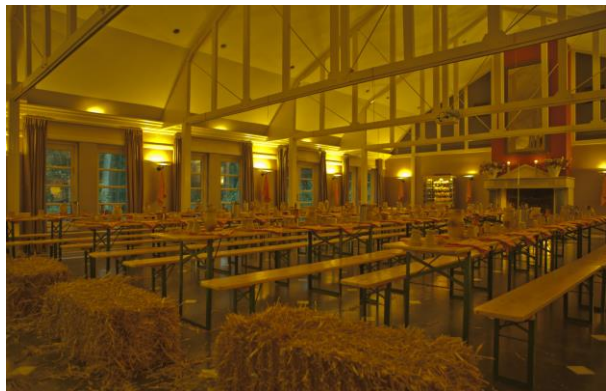
U kunt alleen op de dag zelf beschikken over onze ruimten (tijden in overleg)!



Thema feesten bij Residence Rhenen

Onze Koetshuiszalen, aanliggende terrassen en het landgoed zijn ook geschikt voor themafeesten. Wat u ook verzint, wij organiseren werkelijk alles voor u. Bijvoorbeeld;

- Middeleeuwen-Kasteelfeest / Bourgondisch feest



Tenten (overkappingen over onze terrassen / vergroting van de zaalcapaciteit:

- Aan Koetshuiszaal 1 kan een tent worden geplaatst van 48 m² (8 x 6)
- Aan Koetshuiszaal 1 kan een tent worden geplaatst van 64 m² (8 x 8)
- Aan Koetshuiszaal 2 zit een permanente stretchtent (april – okt) (10x6)
 - Tenten aan Koetshuiszaal 2 (maximaal 160 m²) - > in overleg
- Op ons landgoed kunnen tenten van diverse grootte worden geplaatst



Brunch

*De brunch wordt geserveerd tussen 10.00 en 12.00 uur vanaf buffet of op tafel.
Voor gezelschappen vanaf 25 personen*

Assortiment van diverse volkoren en meergranen broodsoorten,
toast en croissants

Gesneden vleeswaren zoals rosbief, achterham en kiprollade

Selectie van diverse kaassoorten

Roerei met spek en beenham

Gekookte eieren

Honing, jam en zoetwaren

Fruitsalade

koffie, thee en melk

€ 22,50 per persoon

Broodjes Lunch

De Lunch wordt geserveerd tussen 12.00 en 14.00 uur.

Soep in glas of kop:

Soep van de dag

Gepresenteerd op een bord:

Sandwich zalm

Sandwich runderpastrami

Sandwich eiersalade

Mini bolletje Parmaham

Mini bolletje boerenbrie

Koffie, thee en melk

€ 22,50 per persoon

Indien gewenst kan het worden uitgebreid met de volgende items:

Saucijzenbroodje € 3,50 per persoon

Quiche Lorraine € 4,50 per persoon

Tartelette Ragout € 6,50 per persoon

Prosecco € 5,00 per consumptie

Jus d'orange € 3,50 per consumptie

High Tea

De High Tea wordt dagelijks op reservering in ons à la carte Restaurant de Rotisserie geserveerd tussen 13.30 en 17.00 uur.

Voor grote groepen is dit ook mogelijk in één van onze zalen. Wij serveren de High Tea dan vanaf buffet (ook leuk als onderdeel van uw receptie of babyborrel).

Een royale keuze uit hartige en zoete lekkernijen en de geur van vers gezette thee.

Cocktail

Feestelijke welkomstcocktail

Hartige gerechten

Sandwiches met gerookte zalm met crème fraîche en dille

Pastrami, komkommer en mosterd

Eiersalade met groene kruiden

Minibolletjes met boerenbrie, walnoot en honingdressing

Minibolletjes Parmaham met zongedroogde tomaat

Tartelette met ragoût

Zoete gerechten

Assortiment taarten

Scones met clotted cream en jam

Cheese Cake, Carrot Cake, Brownie en Muffins

Diverse soorten thee en filterkoffie

€ 23,50 per persoon (kinderen tot 12 jaar € 13,50)

Het hartige- en zoete gedeelte wordt t.a.t. tegelijk gepresenteerd.

De High Tea kunt u uitbreiden met de volgende gerechten (prijzen per persoon):

Vers fruit salade	€ 4,00
Drie soorten quiches	- 5,50
Diverse gerijpte kazen	- 6,50

Kinder High Tea

Cocktail

Feestelijke welkomstcocktail (zonder alcohol)

Hartige gerechten

Sandwiches met jam, hagelslag en stroop

Frituursnack & Zakje chips

Zoete gerechten

Kleine brownie met noten en chocolade

Kleine muffin met chocolade & Snoepjes

€ 14,50 per kind

K

High Wine of High Beer

*Een originele invulling geven aan uw receptie?
Uw gasten arriveren en genieten van alle gezelligheid. Als hapjes serveren we u een 5-tal
kleine gerechtjes aan uw gasten. Tevens creëren we een wijn en/of bier standje in de zaal,
de gast kan dan uit diverse huiswijnen kiezen.
Tevens serveren we uw gasten een drankje naar keuze.
(werkelijk verbruik van de drankjes wordt doorbelast)*

*Voorbeelden van de gerechtjes kunnen zijn (deze worden geserveerd vanaf side plate of glaasje)
€ 25,- (5 gerechtjes)*

Brioche gerookte zalm
Gerookte eendenborst met clafoutis van bosvruchten
Kleintje soep
Vitello Tonato (kalfslende met tonijn mayonaise)
Steak Tartaar

Lunch en diner

Onze koks hechten veel waarde aan het werken met eerlijke en verse gerechten. Onze kwaliteitsnorm vereist van ons dat wij u geen standaard menu serveren, maar dat wij u geheel op maat een passend menuvoorstel doen, rekening houdend met uw wensen en voorkeuren. In onze menusuggesties proeft u meteen het motto van onze chef-kok: eerlijk en vers uit eigen keuken.

Dit menuvoorstel bespreken wij met u uiterlijk één maand voorafgaand aan uw lunch of diner.



U kiest voor een aantal gangen met een persoonlijke invulling:

Drieganglunch p/p	(soep, hoofd- en nagerecht)	v.a. € 33,50
Driegangendiner p/p	(voor-, hoofd- en nagerecht)	v.a. € 37,50
Viergangendiner p/p	(voor-, soep, hoofd- en nagerecht)	v.a. € 43,50
Vijfgangendiner p/p	(voor-, soep, tussen-, hoofd- en nagerecht)	v.a. € 47,50
Zesgangendiner p/p	(voor-, soep, tussen-, hoofd-, kaas en nagerecht)	v.a. € 50,00

U geniet met een select gezelschap van een heerlijke lunch of diner met bijpassende wijnen. Het diner kan worden afgesloten met koffie, thee, huisgemaakte bonbon en digestieven voor de liefhebbers. Op de tafels kunnen wij voor u menukaarten en naamkaarten plaatsen met de door u gewenste tekst.

Een aanrader is onze **Shared Dining***. Een draaiende tafelspiegel, waarop een zestal voorgerechtjes of nagerechtjes wordt gepresenteerd. De prijs hiervan bedraagt voor de voorgerechtjes € 17,50 en voor de nagerechtjes € 14,50 per persoon.

Wij hebben tevens een **Walking Dinner***, waarbij we 6 gerechten op kleine borden uitserveren terwijl uw gasten zich vrij rond bewegen. Prijs per persoon v.a. € 50,00.

Tevens bestaat de mogelijkheid om voor gezelschappen voor een van onze **buffetten*** te kiezen. Een **dessertbuffet*** is vanaf € 13,50 te verkrijgen.

Desgewenst stellen wij ook graag een wijnarrangement voor u samen. De prijs hiervan is geheel afhankelijk van de wijnkeuze.

Onze wijnkaart is op aanvraag verkrijgbaar (zie ook op onze website). Desgewenst maken wij graag een wijnarrangement voor u op maat.

** de inhoud van de verschillende mogelijkheden vindt u op de volgende pagina's*

Shared Dining (voorgerecht) à € 17,50 per persoon*

Terrine van gepocheerde zalm, spinazie en rivierkreeftenstaartjes
Steak tartaar van runderhaas, kappertjes, peterselie en sjalotjes
Salade van gebruisseerde ossenstaart
Crostini met gerookte heilbot en bieslook crème fraîche
Zacht gegaarde kalfslende met een salsa van garnalen
Geserveerd met brood, boerenboter en olijfolie

Shared Dining (dessert) à € 14,50 per persoon*

Caramelmousse
Parfait van amarena kersen (ijs)
Bavarois van seizoensfruit
Cheesecake
Clafoutis van banaan
Soepje van ananas

Walking Dinner suggestie I à € 50,00 per persoon*

Carpaccio van runderhaas met een gebakken gamba
Lichtgebonden soep van gepofte paprika met crème fraîche
Op de huid gebakken heilbotfilet met saus van citroenmelisse
Maïshoenderfilet met een farce van paddestoelen en truffel
Steak Bavette met truffelmousseline en jus van kalf
Mini tarte-tatin van ananas met mousse van karamel

Walking Dinner II suggestie II à € 50,00 per persoon*

Gemarineerde rosbeef van kalf met mayonaise van gerookt spek
Ossenstaartbouillon met shi-i-take en lavas
Rode mulfilet met peulen en beurre blanc van grove mosterd
Scharrelhoenderfilet gevuld met groene asperges en paprika met jus van sjalot
Diamanthaas met mousseline en jus van thijm
Bouillon van rood fruit met verse mint sorbetijs

*** Bij de Shared Dining en Walking Dinner hanteren we een minimum van 25 personen**

Buffet 1 à € 33,50 per persoon*

Koude gerechten

Runderrookvlees met witlof salade
Pasta salade met gegrilde groenten
Salade van maïshoender, knolselderij en zongedroogde tomaat
Salade van tomaten, mozzarella en basilicum
Zalmsalade en Krielaardappelsalade
Diverse broodsoorten en sauzen

Warme gerechten

Varkensprocureur met jus van sjalotten
Victoriabaars met tagliatelle, seizoensgroenten en beurre blanc
Scharrelhoender met jus van mango
Friet en gebakken aardappelen
Gemengde groenten en komkommersalade

Buffet 2 à € 37,50 per persoon*

Koude gerechten

Seranoham met diverse soorten meloen
Runder carpaccio met pesto
Gevogelte paté met mango compote
Salade met tomaten, mozzarella en basilicum
Zalmsalade en Rundvleessalade
Diverse broodsoorten en sauzen

Warme gerechten

Aan buffet gesneden runderrosbief met Doesburgse mosterd
Gepocheerde zalm met tagliatelle, geroosterde groenten en beurre blanc
Maïshoender omwikkeld met rookspek en jus van steranijs
Friet en gebakken aardappels
Gemengde groenten en komkommersalade

Buffet 3 à € 39,50 per persoon*

Koude gerechten

Paté van kwartel en kwartelei met een kersencompote
Salade van rivierkreeftenstaartjes en Noorse garnalen
Runder carpaccio
Huisgemarineerde zalm & zalmsalade
Diverse gerookte hamsoorten & rundvleessalade
Salade caprese
Diverse broodsoorten, tzaziki en sauzen

Warme gerechten

Aan buffet gesneden runderlende met saus van gecarameliseerde sjalot
In de oven gegaarde botervis met tagliatelle, pesto en zongedroogde tomaat
Parelhoenderfilet op een stampotje van broccoli
Friet & gepofte Roseval aardappels met kruiden crème fraîche
Gemengde groenten en komkommersalade

Buffet 4 à € 45,00 per persoon*

Koude gerechten

Assortiment van gerookte vissoorten (zalm, forel en makreel)
Rosbief van Oosterse gemarineerde tonijnfilet met chutney van gepofte paprika
Paté van kwartel en kwartelei met een kersencompote
Diverse gerookte en gedroogde hamsoorten
Gebraden rosbief met een salsa van zongedroogde tomaat
Krielaardappel salade met gebakken spekjes
Broodsoorten en sauzen

Warme gerechten

Aan buffet gesneden kalfslende met rozemarijnjus
Gestoofde kabeljauw met tagliatelle van zwarte olijven en pijnboompitten
Rollade van kalkoen en mosterd met mousseline van gestoofde ui
Friet & gepofte Roseval aardappels met kruiden crème fraîche
Gemengde groenten en komkommersalade

*** Bij de buffetten hanteren we een minimum van 25 personen**

In principe is elke buffet samenstelling mogelijk.
Mocht u specifieke wensen of ideeën hebben, maakt u ze dan bespreekbaar met ons.
In goed overleg met onze chef-kok bepalen wij dan de prijs.

Barbecue A à € 33,50 per persoon

Barbecue

Saté van procureur

Zalmfilet

Kippendij

Hamburger

Worstje

Vanaf buffet

Krielaardappelsalade

Pastasalade

Rundvleessalade

Rauwkostsalade

Frietjes

Divers brood en sauzen

Barbecue B à € 37,50 per persoon

Barbecue

Runderentrecôte

Varkenshaas saté

Vispakketje

Gemarineerde kip

Gamba's

Vanaf buffet

Vissalade

Rundvleessalade

Rauwkostsalade

Krielaardappelsalade

Frietjes

Divers brood en sauzen

*** Bij de barbecue buffetten hanteren we minimaal 25 personen**

In principe is elke barbecue samenstelling mogelijk. Mocht u specifieke wensen of ideeën hebben, maakt u ze dan bespreekbaar met ons.

In goed overleg met onze chef-kok bepalen wij dan de prijs.

K

Dessertbuffet à € 13,50 per persoon*

Huisgemaakte Tiramisu
Mousse van caramel
Tarte tatin van appel
Bavarois van seizoensfruit
Cheese cake, carrot cake, brownie
Ijstaart, 2 soorten ambachtelijk ijs
(Uitbreiding met vers fruit is mogelijk voor een meerprijs van € 2,00 per persoon)

Dessertbuffet in glas à 14,50 per persoon*

Diverse desserts verkrijgbaar vanaf buffet en in glaasjes geserveerd

Mousse van karamel met gesuikerde amandelen
Hangop met honing, kaneel en vers fruit
Bavarois van seizoensfruit
Crème van citrus en vanille met schotsen van witte chocola
Compote van appel en ananas met chocolade

Ijstaart en diverse ambachtelijke ijssoorten

*** Bij de buffetten hanteren we een minimum van 25 personen**



Wij kunnen uw gasten ook een dessert in glas serveren. U kunt hierbij denken aan bijvoorbeeld de volgende mogelijkheden;

*Huisgemaakte Tiramisu met crunch van lange vingers
Mousse van witte- en bruine chocolade met verse fruit
Bitterkoekjes mousse, karamelsaus en crunch van Italiaanse bitterkoekjes*

€ 8,00 per glas

Chalet Experience
Barbecue – Grill Preuvenement

In het knusse Chalet serveren wij u 5 gerechtjes van de Barbecue (mooi weer) of Grill (bij minder mooi weer). Uw privé allround brigade ontvangt u als gast en bereiden de gerechtjes in uw bijzijn van barbecue of grill. In deze informele setting krijgen uw gasten de gerechtjes als een soort Walking Dinner overhandigd.

Barbecue of Grill arrangement 1*

a € 45,00 p/p

3 gamba's op groene salade met knoflooksaus

Visspies op komkommersalade

Kippendij op aardappelsalade met ketjapsaus

2 stokjes varkenssaté van procureur
op rundvleessalade met pindasaus

Gegrilde ananas met een glaasje mousse van karamel

Barbecue of Grill arrangement 2 *

a € 45,00 p/p

Zalmspies op groene salade met verse dille saus

Parelhoenfilet met aardappel-appel salade

Lamskotelet met cous-cous salade

Runderworstje omwikkeld met spek
met pasta salade

Gegrilde ananas met een glaasje mousse van karamel

*** Voor het "Chalet Experience" hanteren we een minimum van 20 personen en een maximum van 30 personen. Toelichting kunnen we u persoonlijk geven.**

Bittergarnituren

*Voorbij een ontvangst, receptie, aperitief of feest
Onderstaande prijzen zijn per persoon*

Bittergarnituur I à € 6,50 per persoon (4 hapjes p.p.)

Rouleau van Coppa di Parma en olijventapenade
Crostini met mousse van gerookte makreel en verse tonijn
Eetbare lepel met mousse van Feta en geroosterde paprika
Rolletje van spinata romana met crème van mascarpone

Bittergarnituur II à € 6,50 per persoon (4 hapjes p.p.)

Stokbroodje met brie
Stokbroodje met gerookte kip
Stokbroodje met gerookte zalm
Toostje met filet americain

Bittergarnituur III à € 8,50 per persoon (6 hapjes p.p.)

Rouleau van Coppa di Parma en olijventapenade
Crostini met mousse van gerookte makreel en verse tonijn
Rolletje van spinata romana met crème van mascarpone
Bitterbal van kalfsvlees
Mini ham-kaas broodje
Gefrituurde gamba met zoet-zure saus

Bittergarnituur IV à € 8,50 per persoon (6 hapjes p.p.)

Stokbroodje met brie
Stokbroodje met gerookte zalm
Toostje met filet americain
Kalfsbitterbal
Vlammetje
Kipnugget en mini frikandel

Bittergarnituur V à € 9,00 per persoon (7 hapjes p.p.)

Calamaris met knoflook-peper mayonaise
Kalfsbitterbal
Garnalen kroketje
Mini kaassoufflé
Groentenkroketje
Gefrituurde gamba met zoet-zure saus
Vlammetje

Bittergarnituur VI à € 12,50 per persoon (5 hapjes p.p.)

Canapé met kalfstartaar
Rouleau van gerookte eendenborst en eendenlever
Vitello Tonato (geserveerd in een glaasje)
Eetbare lepel met mousse van gerookte meerval en mascarpone
In knoflook gebakken gamba

Patisserie

• Assortiment luxe banketbakkerskoekjes	€ 1,00
• Macarons per stuk	- 1,75
• Selectie cheese cake, carrot cake en brownie	- 2,50
• Petit Glace	- 2,00
• Donut Wall (grote donuts, 56 op de wall)	- 2,50
• Petit Four	- 2,85
• Petit four met logo	- 3,50
• Gesorteerd gebak	- 3,50
• Mini muffin	- 2,25
• Bruidstaart (regelt u zelf) serviesgeld	- 2,00

Snacks & Sandwiches

• Mini-bolletje met gerookte zalm en dille	€ 2,75
• Mini-bolletje met pastrami en komkommer	- 2,75
• Foccacciabrood met kaas, prosciutto en rozemarijn	- 4,00
• Sandwich met beenham en sla	- 2,50
• Sandwich met boerenkaas en tomaat	- 2,50
• Quiche Lorraine	- 4,00

Tafelgarnituren

• Borrelnootjes, gesuikerde pinda's en curristicks	€ 2,00
• Groentencrudités met pittige saus en gemarineerde olijven	€ 2,50
• Olijven en oude kaas	€ 3,00
• Tortilla chips met guacamole	€ 3,25

Feestafsluiters

Indien u overweegt uw feest te beëindigen met iets lekkers, dan treft u hieronder enkele suggesties. Onderstaande prijzen zijn per persoon:

• Puntzak friet	€ 3,75
• Kip saté met stokbrood en pindasaus	€ 5,00
• Broodje beenham	€ 5,00
• Krentenwegge	€ 3,75
• Royaal belegd broodje	€ 3,25
• Saucijzen- of worstenbroodje	€ 3,50

Drankarrangementen en welkomstdranken:

Residence Rhenen werkt met veelal met drankarrangementen.

Dat betekent dat u voor geen verrassingen komt te staan, u weet op voorhand precies waar u financieel op kunt rekenen.

Uw gasten krijgen zoveel drankjes als dat ze wensen, de bediening serveert naar behoefte.

De hoogte van het arrangement wordt bepaald door:

1. de tijdsduur per onderdeel dat u aanwezig bent
 - a. ontvangst, receptie, diner en/of feest
2. de samenstelling van de dranken (bijv. Hollands assortiment)

Voorbeeld:

- **Drankarrangement voor feestavond bedraagt € 25,- per persoon**
 - 20.30 – 1.00 uur (4,5 uur)
 - **Hollands assortiment + binnenlands gedestilleerd**
 - Koffie en thee, frisdrank, bier (enkele speciaal bieren) en huiswijn
 - Port, Sherry & Vermouth, Jonge- en Oude Jenever, Beerenburg Bessenjenever en Apfelkorn
 - **Drankarrangement inclusief buitenlands gedestilleerd € 30,- per persoon**
 - Hollands assortiment + Binnen- & Buitenlands gedestilleerd
 - De herkenbare buitenlands gedestilleerde dranken, zoals; Bacardi, Gin, Vodka, Likeuren, Whisky en Cognac

Welkomstdranken (niet inbegrepen bij drankarrangement):

Kir Royal (Crème de cassis met Méthode Champenoise)	€	5,50
Hugo Cocktail (limoen – munt)	-	5,00
Prosecco, per fles	-	29,50
Prosecco, per glas	-	5,00
Méthode Champenoise brut, per fles	-	27,50
Méthode Champenoise rosé, per fles	-	30,00
Champagne, per fles	vanaf	- 55,00

De Huwelijksplechtigheid

Residence Rhenen biedt u de gelegenheid het huwelijk te sluiten voor de burgerlijke stand op onze eigen locatie.

Het bespreken van de trouwambtenaar is het enige onderdeel dat wij u niet uit handen kunnen nemen. U kunt hiervoor contact opnemen met de **Gemeente Rhenen**, op telefoonnummer 0317 - 68 16 81. Zij zijn te bereiken op maandag, donderdag en vrijdag van 8.30 uur tot 12.30 uur.

De leges voor de **Gemeente Rhenen** bedragen:

Van maandag tot en met vrijdag van 10.00 - 16.00	€ 580,-
Vrijdag van 16.30 tot 19.30 uur	€ 640,-
Zaterdag van 10.00 tot 16.00 uur	€ 825,-

De kosten voor het gereedmaken van de trouwzaal bij **Residence Rhenen** bedragen € 150,- (exclusief rode- of witte loper en geluidsinstallatie).

Meerprijs voor een buiten ceremonie bedraagt € 100,- (alleen doorbelast als er buiten wordt getrouwd).



De Bruidsnacht in Het Chalet

Uw trouwdag eindigt op romantische wijze met een overnachting in "**Het Chalet**". U beschikt over een privé-bruidshuis met een ruime woonkamer met openhaard. Op de eerste etage bevindt zich de slaapkamer en badkamer met **jacuzzi**. Bij binnenkomst wordt u ontvangen met champagne. De volgende ochtend geniet u van een uitgebreid ontbijt.

Wanneer wij uw volledige huwelijksdag mogen verzorgen bedraagt de prijs voor de bruidsnacht in "Het Chalet" € 200,00 (inclusief champagne & ontbijt voor 2 personen).



Cadeaubon

Verras een dierbare met een cadeaubon van Residence Rhenen, een leuk cadeau om te geven of te krijgen. U kunt de bon bestellen bij de afdeling reserveringen, zij maken voor u de bon op maat, voorzien van een door u gekozen tekst, zo geeft u er een persoonlijk tintje aan. Ook bonnen zonder prijs zijn mogelijk, op de bon wordt dan vermeld wat u uw dierbare voor arrangement heeft gegeven (bijvoorbeeld een 4-gangen surprise menu, inclusief aperitief, wijnarrangement en koffie friandises)

Algemene informatie

Residence Rhenen & Restaurant de Rotisserie

R E S I D E N C E
R H E N E N

Telefoon

+31 (0)318 – 542 888

E-mail

info@residencerhenen.nl

Website

www.residencerhenen.nl

Adres

Veenendaalsestraatweg 50

3921 EC ELST/ RHENEN

Kamer van Koophandel

KvK Utrecht: 30207633



De afdeling reserveringen is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag van 09.00 tot 17.30 uur. Op afspraak staan onze salesmedewerk(st)ers voor u klaar. In overleg is dit ook op zaterdag of in de avonden mogelijk.

Restaurant de Rotisserie is van dinsdag t/m zondag geopend vanaf 11.30 uur.

R

Preferred Supplier

Trouwambtenaar



 <http://www.babscon.nl>
 info@babscon.nl
 06 22 38 06 63

Ballondecoratie



 <https://www.balloonsss.nl/>
 martina@balloonsss.nl
 06 83 91 63 28

Bruiloft DJ



 www.devriendelijkedjs.nl
 info@devriendelijkedjs.nl
 06 37 19 27 60

Chauffeur diensten



 www.eurobob.nl
 info@eurobob.nl
 06 29 42 22 70

Originele Bruiloft schoenen voor man en vrouw



Shoelia

Patrimoniumlaan 67 te Veenendaal

Tel: 0318-260006

www.shoelia.nl + <https://www.facebook.com/Shoeliashoes/>

Licht letters



 www.bruiloft-letters.nl
 info@bruiloft-letters.nl
 033 23 40 00 2

Goochelaar



 www.magicbymichel.nl
 info@michelvanzeist.nl
 06 20 28 52 67

Bloemdecoratie



 www.roelofsenbloemen.nl
 info@roelofsenbloemen.nl
 0318 55 57 25

Bruidsfotografie



 <https://selijn.nl/>
 info@selijn.nl
 06 25 04 16 74

Bruidstaarten



 www.taartaholics.nl
 info@taartaholics.nl
 06 14 84 22 79

Evenementen organisatie

YOUNGWISE

 www.youngwise.nl
 info@youngwise.nl
 0318 70 06 49



Routebeschrijving:

Vanuit de richting Utrecht via de A12 richting Arnhem. Neem afrit 23 Veenendaal. Bij de verkeerslichten gaat u rechtsaf richting Rhenen. Na $\pm 4,5$ km rechtsaf richting Elst/Amerongen (Veenendaalsestraatweg). Na ongeveer 1 km ligt aan uw linkerhand Residence Rhenen en restaurant De Rotisserie.

Vanuit de richting Arnhem via de A12 richting Utrecht. Neem afrit 23a Veenendaal/Rhenen. Bij de verkeerslichten gaat u rechtdoor richting Rhenen. Op de 4de rotonde gaat u rechtsaf richting Elst/Veenendaal-West. Vervolgens bij het tweede verkeerslicht linksaf richting Elst (Veenendaalsestraatweg). Na ongeveer 1 km ligt aan uw linkerhand Residence Rhenen en restaurant De Rotisserie.

Vanuit de richting Amersfoort (Utrecht) via de N226 richting Maarsbergen. Neem de oprit richting Arnhem (A12). Neem afrit 23 Veenendaal. Bij de verkeerslichten gaat u rechtsaf richting Rhenen. Na $\pm 4,5$ km rechtsaf richting Elst/Amerongen (Veenendaalsestraatweg). Na ongeveer 1 km ligt aan uw linkerhand Residence Rhenen en restaurant De Rotisserie.

Vanuit de richting Breda via de A27 richting Utrecht. Bij Gorinchem via de A15 richting Tiel. Neem afrit 35 Ochten/Rhenen, u gaat richting Rhenen en vervolgens richting Veenendaal. Op de 2de rotonde neemt u de 3de afslag richting Elst/Veenendaal-West. Vervolgens gaat u bij het tweede verkeerslicht linksaf richting Elst (Veenendaalsestraatweg). Na ongeveer 1 km ligt aan uw linkerhand Residence Rhenen en restaurant De Rotisserie.



Veenendaalsestraatweg 50 Elst (Utrecht)
0318 – 542 888 www.residencerhenen.nl

