



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 (en stretchtent). De zaal leent zich zeer goed voor formele diners tot 50 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. Op dit terras treft u tevens een stretchtent en buitenkeuken / bar. Een passende ruimte voor formele diners tot 100 personen, voor informele diners of feestelijke bijeenkomsten tot 130 personen.

De Berg & Boszalen (eerste etage)

Op de 1^e etage vindt u twee stijlvolle zalen. Berg & Boszaal 1 heeft een capaciteit tot maximaal 40 personen en Berg & Boszaal 2 is geschikt voor maximaal 16 personen. Deze twee zalen lenen zich 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 (max 10) of voor informele meetings (tot max. 25 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 toezicht van de gasten worden bereid. Ons restaurant is zes dagen per week vanaf 12.00 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. Bij mooi weer kunt u ook op het prachtige terras genieten.

R



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 (moderne uitstraling)



Koetshuiszaal 1 (lange diner tafels)



Koetshuiszaal 1 (informele opstelling)



Koetshuiszaal 1 (gedekte tafel)



Koetshuiszaal 2 (Klassieke uitstraling)



Koetshuiszaal 2 (Moderne uitstraling)



Berg en Boszaal 1 (Buffet opstelling)



Berg en Boszaal 2 (Diner opstelling)



Chalet (woonkamer)



Chalet (terras)

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	€ 300,00
Koetshuiszaal 2	130	125	150	140	€ 300,00
Berg&Boszaal 1		40			€ 175,00
Berg&Boszaal 2		16			€ 175,00
Het Chalet	30	30	30	30	€ 300,00
Open R Tuinerras					€ 350,00
Rest. de Rotisserie*		50	70	70	€ 300,00

De locatiekosten exclusief Restaurant de Rotisserie bedragen € 1.000,-

- U heeft het gehele Koetshuis voor uw zelf
 - Inclusief Berg en Boszalen (eerste etage)
 - Het Chalet is (mogelijk) pas vanaf 15.30 uur beschikbaar
 - Exclusief Rest. de Rotisserie
 - Zaalhuren niet van toepassing
- Dit is tevens inclusief beschikbare audio visuele middelen
 - beamer & scherm, 65 inch TV, microfoon & geluidsinstallatie, mobiele geluidsbox + microfoon voor op de terrassen

De locatiekosten inclusief Restaurant de Rotisserie bedragen € 1.500,-

- U heeft dan het Koetshuis (met Berg en Boszalen), Restaurant de Rotisserie en Het Chalet voor u zelf
 - Het Chalet staat dan (mogelijk) pas vanaf 15.30 uur tot uw beschikking
 - Zaalhuren niet van toepassing
- Dit is tevens inclusief beschikbare audio visuele middelen
 - beamer & scherm, 65 inch TV, microfoon & geluidsinstallatie, mobiele geluidsbox + microfoon voor op de terrassen

Restaurant de Rotisserie*

Indien u Restaurant de Rotisserie zou willen reserveren, dan is een persoonlijke toelichting noodzakelijk. Omdat we daar onze dag exploitatie hebben, is het wellicht niet altijd mogelijk om deze af te huren.

Zaalhuren & Locatiekosten

- Zaalhuren en locatiekosten worden onder bepaalde omstandigheden bijgesteld
 - Dit is bijvoorbeeld afhankelijk van de maand en de dag
 - Wij geven graag een persoonlijke toelichting
- De capaciteit van de zaal is afhankelijk van de door u gewenste zaalopstelling



K

Residence Rhenen Catering

In dit zogenaamde overgangsjaar (Corona heeft serieus effect gehad op onze bedrijfsvoering) richten wij ons allereerst goed en grondig op ons Restaurant en onze Evenementenlocatie. Uiteraard kunt u informeren naar de mogelijkheden, wij staan u graag te woord.

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 € 29,50 p/p (afh. vd duur). 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 (door u gekozen). 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)!



Deze materialen worden door de cateraar verzorgd, Residence Rhenen beschikt hier zelf niet over (u bepaalt zelf wat u mooi vindt).

Open R Tuinerras:

Op ons landgoed treft u een “barcontainer” aan. Inzetbaar voor korte ontvangsten, bijvoorbeeld als onderdeel van een activiteit (rally, wandeling, fietstocht, etc.).



Partners met een ceremonielocatie:

Residence Rhenen biedt als service een ceremonie ruimte aan (binnen en/of buiten). U kunt ook dit deel van het programma (met aansluitend het gelukwensmoment & bruidstaart) optuigen bij een van onze partners. Residence Rhenen ontvangt u dan graag voor diner en feest.

1. **Stadsmuseum Rhenen**
2. **Landgoed Sandenburg Langbroek**



Sandwichlunch

De lunch wordt geserveerd tussen 12.00 en 13.30 uur.

Soep in glas of kop:

Soep van de dag

Gepresenteerd op een bord:

Sandwich zalm

Sandwich eiersalade

Mini bolletje Parmaham

Mini bolletje boerenbrie

½ Saucijzenbroodje + mini broodje bitterbal

Koffie, thee en melk

€ 25,00 per persoon

Indien gewenst kan het worden uitgebreid met de volgende items:

Quiche Lorraine € 5,00 per persoon

Tartelette Ragout € 6,50 per persoon

Prosecco € 6,50 per consumptie

Verse jus d'orange € 4,50 per consumptie



High Tea

*De High Tea wordt dagelijks op reservering in ons à la carte Restaurant de Rotisserie
geserveerd tussen 13.30 en 16.30 uur.*

Voor grote groepen is dit ook mogelijk in één van onze Koetshuiszalen.

Wij serveren de High Tea dan vanaf buffet.

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

Cocktail

Feestelijke welkomstcocktail

Hartige gerechten

Sandwiches met tonijnsalade

Sandwich eiersalade met groene kruiden

Wrap scharrelhoender en pestomayonnaise

Minibolletjes met boerenbrie, walnoot en honingdressing

Minibolletjes Serranoham met zongedroogde tomaat

Quich Loraine

Zoete gerechten

Assortiment taarten

Scones met clotted cream en jam

Cheese Cake, Carrot Cake, Brownie en Muffins

Diverse soorten thee en filterkoffie inbegrepen

€ 29,50 per persoon (kinderen tot 12 jaar € 19,50)

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	€ 5,00
Drie soorten quiches	- 7,50
Diverse gerijpte kazen	- 8,50

Kinder High Tea

Hartige gerechten

Sandwiches met jam, hagelslag en stroop

Frituursnack & Zakje chips

Zoete gerechten

Kleine brownie met noten en chocolade

Kleine muffin met chocolade & Snoepjes

€ 19,50 per kind

K

High Wine

*Een originele invulling geven aan uw receptie?
Uw gasten arriveren en genieten van alle gezelligheid.
Als hapjes serveren een wij een
5-tal kleine gerechtjes aan uw gasten.*

*Tevens creëren we een wijn en/of bier standje in de zaal.
Tevens serveren we uw gasten een drankje naar keuze.
(een passend drankarrangement wordt met u persoonlijk besproken)*

Voorbeelden van de gerechtjes kunnen zijn (deze worden geserveerd vanaf side plate of glaasje)
v.a. € 29,50 (excl. drank)

Vijf voorbeeld gerechtjes:

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



- In Koetshuiszaal 2 bevindt zich een vleugel. Deze fungeert veelal als decoratiestuk. Indien u over deze klassieke vleugel wenst te beschikken, bedragen de kosten € 125,- (stemkosten). De vleugel kan niet naar andere zalen.

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:

Driegangen lunch p/p	(soep, hoofd- en nagerecht)	v.a. € 42,50
Driegangen diner p/p	(voor-, hoofd- en nagerecht)	v.a. € 45,00
Viergangen diner p/p	(voor-, soep, hoofd- en nagerecht)	v.a. € 49,50
Vijfgangen diner p/p	(voor-, soep, tussen-, hoofd- en nagerecht)	v.a. € 55,00
Zesgangen diner p/p	(voor-, soep, tussen-, hoofd-, kaas en nagerecht)	v.a. € 60,00

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 € 19,50 en voor de nagerechtjes € 16,50 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. € 60,00.

Tevens bestaat de mogelijkheid om voor gezelschappen voor een van onze **buffetten*** te kiezen. Een **dessertbuffet*** is vanaf € 16,50 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)



Voorbeeld van opgemaakt gerecht op bord



Donut Wall



Voorbeeld Bruidstaart



Petit Glace



Live Cooking met Green Egg

Shared Dining (voorgerecht) à € 19,50 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 € 15,50 per persoon*

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

Walking Dinner suggestie I à € 60,00 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 € 60,00 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 pers.

Buffet 1 à € 40,00 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
Vegetarische lasagne 
Friet en aardappelgratin
Gemengde groenten en komkommersalade

Buffet 2 à € 45,00 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
Curry van vergeten groenten 
Frietjes & gebakken rijst
Gemengde groenten en komkommersalade

Buffet 3 à € 50,00 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
Stoofpotje van pompoen en mais 
Friet & gratineerde aardappel puree
Gemengde groenten en komkommersalade

Buffet 4 à € 55,00 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
Gestoofte kabeljauw met tagliatelle van zwarte olijven en pijnboompitten
Rollade van kalkoen en mosterd met mousseline van gestoofte ui
Hartige quich van spinazie en mais 
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 € 40,00 per persoon

Barbecue


Saté van procureur
Zalmfilet
Kip saté
Hamburger
Vegetarische hamburger 
Worstje

Vanaf buffet

Krielaardappelsalade
Pastasalade
Rundvleessalade
Rauwkostsalade
Frietjes
Divers brood en sauzen

Barbecue B à € 45,00 per persoon

Barbecue

Steak van de dag
Varkenshaas saté
Vispakketje
Gemarineerde kip
Vegetarische kip saté 
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 € 16,50 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 € 2,50 per persoon)

Dessertbuffet in glas à 19,50 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
€ 9,50 per glas

Barbecue Preuvenement

Op onze terrassen bereiden wij de gerechtjes van de BBQ – Green Egg - Buitenkeuken.
De brigade ontvangt u als gast en bereidt de gerechtjes in uw bijzijn.
Walking Dinner opzet!

Barbecue Preuvenement (Live Cooking) 1

a € 52,50 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 Preuvenement (Live Cooking) 2

a € 52,50 p/p

Zalmspies op groene salade met verse dille saus

Maishoenderfilet 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 "BBQ Preuvenement" hanteren we een minimum van 25 personen
Toelichting kunnen we u persoonlijk geven.**

K

Bittergarnituren

Voor bij een ontvangst, receptie, aperitief of feest.

Onderstaande prijzen zijn per persoon

Bittergarnituur I à € 7,00 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 € 7,00 per persoon (4 hapjes p.p.)

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

Bittergarnituur III à € 9,00 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 € 9,00 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 € 10,00 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 € 14,50 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

K

Patisserie

• Assortiment luxe banketbakkerskoekjes	€ 1,00
• Macarons per stuk	- 1,75
• Selectie cheese cake, carrot cake en brownie	- 4,00
• Petit Glace	- 2,50
• Donut Wall (grote donuts, 56 op de wall)	- 3,50
• Petit Four	- 4,00
• Petit four met logo	- 5,00
• Gesorteerd gebak	- 5,00
• Mini muffin	- 3,00
• Bruidstaart (regelt u zelf) serviesgeld	- 2,50

Snacks & Sandwiches

• Mini-bolletje met gerookte zalm en dille	€ 3,75
• Mini-bolletje met pastrami en komkommer	- 3,50
• Foccacciabrood met kaas, prosciutto en rozemarijn	- 4,50
• Sandwich met beenham en sla	- 3,00
• Sandwich met boerenkaas en tomaat	- 3,00
• Quiche Lorraine	- 5,00

Tafelgarnituren

• Borrelnootjes, gesuikerde pinda's en curzysticks	€ 2,00
• Groentencrudités met pittige saus en gemarineerde olijven	€ 6,50
• Olijven en oude kaas	€ 7,50
• Tortilla chips met guacamole	€ 5,00

Feestafsluiters

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

• Puntzak friet	€ 5,00
• Kip saté met stokbrood en pindasaus	€ 7,50
• Broodje beenham	€ 7,50
• Saucijzen- of worstenbroodje	€ 5,00

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 € 32,50 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 € 45,00 per persoon**
 - 20.30 – 1.00 uur (4,5 uur)
 - 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)	€ 7,50
Hugo Cocktail (limoen – munt)	- 7,50
Prosecco, per fles	- 40,00
Prosecco, per glas	- 6,50
Méthode Champenoise brut, per fles	- 40,00
Méthode Champenoise rosé, per fles	- 42,50
Champagne, per fles	vanaf - 65,00

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 (tarieven 2025):

Van maandag tot en met vrijdag van 10.00 - 16.00	€ 881,-
Vrijdag van 16.30 tot 19.30 uur	€ 974,-
Zaterdag van 10.00 tot 16.00 uur	€ 1259,-

De kosten voor het gereedmaken van de trouwzaal bij **Residence Rhenen** bedragen € 250,- (exclusief rode- of witte loper en geluidsinstallatie).

Meerprijs voor een buiten ceremonie bedraagt € 200,- (dit wordt alleen doorbelast als het daadwerkelijk buiten wordt opgebouwd).



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” € 300,00 (inclusief bubbels & 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
RHENEN

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 17.00 uur. Op afspraak staan onze salesmedewerk(st)ers voor u klaar. In overleg is dit ook mogelijk op zaterdag of in de avonduren.

Restaurant de Rotisserie is van dinsdag t/m zondag geopend vanaf 12.00 uur.

R

Preferred Supplier

Trouwambtenaar



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

Ballondecoratie



06 - 51514583

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

Bruiloft schoenen



Patrimoniumlaan 67
Veenendaal Tel: 0318-260006
www.shoelia.nl

Bruidstaarten



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

Licht letters



info@bruiloft-letters.nl

T: 033 – 234 0420

Cocktailbar



W: www.cocktailmannen.nl

T: 06 342 269 61

Bloemdecoratie



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

Bruidsfotografie



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

Bed & Breakfast, Ecolodge La Granja



Grebbeweg 33
3902 HG Veenendaal
+31 6 34 10 08 04

www.ecolodgelagranja.com

Hostesses & Events

lauk!
HOSTESSES & EVENTS



Tafeldame / Oestermeisje / Bloemenmeisje
Champagne meisje / Polaroidmeisje
06-24329641

www.laukmarketing.nl

K



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

