

FORT LENT

Altijd genieten

Informatief Magazine van Fort Lent met een overzicht van de evenementen en leveringsvoorwaarden - Copyright © Fort Lent 2024

Inhoudsopgave
Fort Lent Magazine

02

Inhoudsopgave	02
Geschiedenis Fort Lent	04/05
Algemene info	06/07
Trouwen op Fort Lent	08/11
Prijsoverzicht Huwelijksfestiviteiten	12/17
Privé- en Familiefeestjes	18/19
Prijsoverzicht Privé- en Familiefeestjes	20/23
Bedrijfsfeesten & Events	24/25
Prijsoverzicht Bedrijfsfeesten & Events	26/29
Vergaderen	30/31
Prijsoverzicht vergaderarrangementen	32/33
Plattegrond Fort Lent	34/35
Belvédère	36/37
Drankenkaart	38
Algemene voorwaarden	39

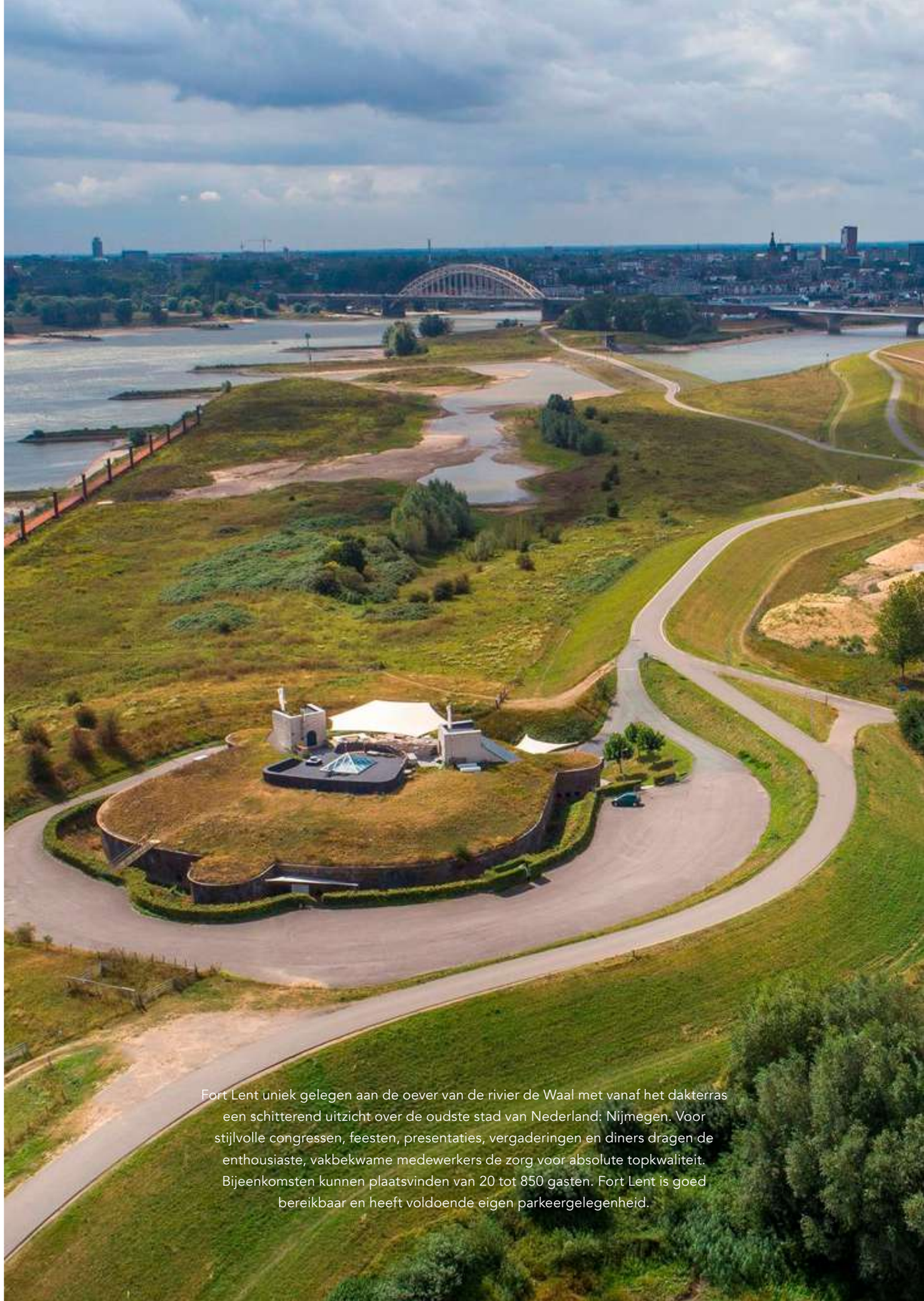
Fort Lent

Een eeuwenoud historisch verdedigingswerk dat in de laatste twintig jaar van rustend cultureel erfgoed is getransformeerd tot een werkelijk uniek entertainment building.

Het excentrieke fort aan de noordoever van de Waal bij Nijmegen is een contrastrijke plek: een bizar historisch gebouw tegen het decor van een surrealistisch Nederlands natuurlandschap, waarvan de geschiedenis zich laat lezen als een roman.
In de stilte van de polder en het bed van de rivier, ver leunend uit de schaduwen van de bosrijke stuwwal en de lichten van onze oudste stad, onthaalt het onvoorspelbare Fort Lent je op een mystieke manier.

Het interieur doet de rest. Met een bijna sacrale architectuur, door de fluisterende, romantische gewelven. Een stijlvolle en verstilde inrichting, mondiaal trendy. Van strak tot intiem, van Londen tot Marrakech. Tijd en ruimte betekenen hier niets meer. ‘Het goede leven is mogelijk en moet ons doel zijn’, zei Epicurius.

Een betere locatie om daar naar te streven is moeilijk voorstelbaar.
Galeries, wijnkelders, dinerzalen, tapasbars, pianobars en kookeilanden cirkelen om de indrukwekkende overdekte binnenplaats heen. Een haast duizelingwekkend labyrint van ruimten en sferen. In de hal gaat het omhoog, waar je vanuit de stilte Europa’s drukst bevaren rivier begroet vanaf het extravagante dakterras.



Fort Lent uniek gelegen aan de oever van de rivier de Waal met vanaf het dakterras een schitterend uitzicht over de oudste stad van Nederland: Nijmegen. Voor stijlvolle congressen, feesten, presentaties, vergaderingen en diners dragen de enthousiaste, vakbekwame medewerkers de zorg voor absolute topkwaliteit. Bijeenkomsten kunnen plaatsvinden van 20 tot 850 gasten. Fort Lent is goed bereikbaar en heeft voldoende eigen parkeergelegenheid.

04

De indrukwekkende geschiedenis van Fort ‘Boven’ Lent







Toen de Franse overheersers in 1814 ook in Nijmegen eindelijk het veld moesten ruimen, lieten ze Nijmegen in berooide staat achter. Zeker als vesting had de stad zijn functie verloren. De stadsmuren waren gedeeltelijk gesloopt, Fort Knodsenburg aan de overzijde van de rivier was in verval geraakt, en er was op veel plaatsen buiten de stadswallen gebouwd. In 1815 kwam koning Willem I de stad inspecteren en achtte de stad als vesting verloren.

Het leek hem raadzaam de stad de vestigingsstatus te ontnemen. Echter onder druk van de Staten Generaal, de Provinciale Staten, het gemeentebestuur, en de Nijmeegse neringdoende, die allen dachten politiek en/ of economisch gewin uit de vestigingsstatus te kunnen halen, werd toch besloten de vesting te herbouwen. Tenslotte betekende een garnizoen binnen de stadsmuren een extra omzet en speciale aandacht uit Den Haag.

In 1832 werd uiteindelijk de opdracht tot bouw van het eerste fort gegeven. Drie van de zes forten werden gebouwd aan de rivier omdat in het begin van de 19e eeuw veel vervoer van zwaar oorlogsmaterieel over water ging en men de dreiging van Duitsland groot achtte. Aan de noordzijde van de rivier verrezen Fort Sprokkelenburg, later genoemd fort boven Lent en Fort nieuw Knodsenburg, later genoemd Fort beneden Lent. Aan de zuidzijde van de rivier bouwde men aan de rivier het op een heuvel gelegen Fort Sterrenschans. Wat toen Fort Boven Lent heette, heet nu Fort Lent. Het fort speelde lange tijd slechts een beperkte rol, maar na W.O.II nam het belang weer toe, omdat men er zinkstukken en munitie op ging slaan om tijdens een Russische inval de dijken op te blazen en de rivier de polders in te leiden. Toen ook dit een verouderd idee bleek, stootte defensie in 1959 het fort af en verviel het aan de Domeinen.

Fort Lent – de meest veelzijdige evenementenlocatie voor uw bruiloft, bedrijfsfeest, vergaderlocatie en privéfeest

Fort Lent is een historische evenementenlocatie met onbegrensde mogelijkheden voor zowel de zakelijke als de particuliere gast. Hier is een juiste balans gevonden tussen de eeuwen oude gewelven en moderne inrichtingen een ongedwongen ambiance.

De ruime centrale binnenplaats in combinatie met de Zandplaats staat in verbinding met de rondom liggende gewelven. Alle gewelven hebben een eigen sfeer en zijn multifunctioneel ingericht. Vier ruimtes beschikken over een kookeiland en kunnen fungeren als keuken tijdens uw evenement, of voor het geven van bijvoorbeeld kookworkshops en proeverijen.Voor stijlvolle congressen, feesten, presentaties, vergaderingen en diners dragen de enthousiaste, vakbekwame medewerkers de zorg voor absolute topkwaliteit.



Facts

Fort Lent is uitstekend bereikbaar, ook met het OV
Evenementen zijn mogelijk van 10 tot 850 personen
Centrale binnenplaats van 250 m2
2 grote plenaire ruimte's en 7 aangrenzende gewelven plus de ring kelders. indien nodig
Bemiddeling voor entertainment
Dakterras voor 200 personen
Gratis parkeren

Trouwlocatie

Fort Lent is naast een officiële trouwlocatie in de gemeente Nijmegen, vooral een feestelijke en bijzondere locatie voor huwelijksfestiviteiten. Het is mogelijk dat jullie in Fort Lent elkaar het jawoord geven en deze ceremonie laten volgen door bijvoorbeeld een bruiloftsreceptie, huwelijksdiner en/of feestavond.





Vergaderen

Voor professionals van nu is vergaderen in benauwde hokken met TL verlichting en project meubilair passé. Men wil sfeer, design, vers en gezond eten en een maximum aan flexibiliteit. Dat en niets minder bieden wij u.

Feesten & Events

Fort Lent heeft een grote reputatie in het op-en-top verzorgen van unieke bedrijfsfeesten en originele evenementen. Dat doen wij voor kleine gezelschappen, maar ook voor grotere gezelschappen tot 850 personen. Alles wordt door de medewerkers van Fort Lent tot in de puntjes verzorgd; van binnenkomst tot vertrek.





Culinair

Fort lent heeft een eigen keukenbrigade die op hoog niveau uw diner, buffet of hapjesbuffet verzorgt. Dat gebeurt vanuit de centrale keuken maar bij grotere events ook op diverse plaatsen in het fort zelf. Hier worden dan *a-la-minute* de gerechten opgemaakt.

Bruidsfotografie: Jeroen Savelkouls Fotografie
www.jeroensavelkouls.nl

Jullie mooiste dag tot in de puntjes verzorgd

Fort Lent is naast een officiële trouwlocatie in de gemeente Nijmegen, vooral een feestelijke en bijzondere locatie voor alle huwelijksfestiviteiten. Het is mogelijk dat jullie in Fort Lent elkaar het jawoord geven en deze ceremonie laten volgen door bijvoorbeeld een bruiloftsreceptie, huwelijksdiner en/of feestavond.

Fort Lent: Een eeuwenoud historisch verdedigingswerk dat in de laatste twintig jaar van rustend cultureel erfgoed getransformeerd werd tot een werkelijk uniek entertainment building.

De onverwoestbare gewelven, de moderne inrichting en een dakterras waar, met het juiste weer, alles en iedereen samenkomt voor zoveel schoonheid, dat je er altijd wel even stil bent.

In het fort zelf beschikken wij over een ruime binnenplaats met podium en een hoogwaardige licht,- en geluidsinstallatie.

De binnenplaats wordt omringd door een aantal kleinere gewelven. Vanwege die bijzondere bouw kan uw huwelijksfeest bij ons knallend zijn, maar ook intiem, stijlvol en ongedwongen tegelijkertijd.

Culinair is Fort Lent van vele streken en gerechten. Wil je een bruisend diner of exquise hapjes, een combinatie van proeverijen en arrangementen misschien?

Wij maken het graag voor je!



bruidsfotograafdenbosch.nl



monetmine.nl

Huwelijksfestiviteiten Fort Lent
voor een blijvende herinnering

Hier presenteren wij ons aanbod van huwelijksfestiviteiten voor jullie trouwdag. Elk hoogtepunt van deze bijzondere dag is hier op zijn plek. De ceremonie zelf, lunch met familie en vrienden, de receptie, een high tea, het diner en ‘s avonds een grandioos feest. Fort Lent is het perfecte decor voor een gedenkwaardige dag. Wij regelen alles en denken graag met jullie mee.



Fotografie: www.photos4ever.nl

Huwelijksreceptie

De perfecte gelegenheid voor familie, vrienden en kennissen om jullie te komen feliciteren. Wij bieden een compleet receptie arrangement aan, geheel op maat en dat naar wens is uit te breiden.

Te reserveren vanaf 25 personen.

Huwelijksdiner

Een fantastisch diner op jullie bruiloftsdag met familie en goede vrienden. Fort Lent verzorgt het feestelijke huwelijksdiner tijdens het bruiloftsfeest met haar eigen brigade en maakt het menu verrassend met heerlijke verse seizoensingrediënten.



Fotografie: Manola van Leeuwe - Fotografie Plus



High Tea brunch

Wanneer de lunchtijd voorbij is en het diner nog zover weg is, biedt Fort Lent het High Tea arrangement.
Ook leuk om bijvoorbeeld alle receptiegasten extra te verwennen.

Te reserveren vanaf 25 personen.

Huwelijksfeest

Bij Fort Lent kunnen jullie de mooiste dag perfect afsluiten met een knallend feest voor vrienden, familie en kennissen.
We bieden een all inclusive arrangement aan, dat geheel op maat en naar wens is uit te breiden.

Te reserveren vanaf 50 personen





Lopend diner

Wil je echt uitpakken tijdens een feestavond en al jullie gasten een diner aanbieden? Dan is een lopend diner de beste keuze. Hierbij wordt op informele wijze een diner genuttigd. De eerste gerechtjes worden in de hand uitgeserveerd, de hoofdgerechten worden aan het kookeiland bereid en het dessert wordt wederom uitgeserveerd.

Prijsoverzicht
Huwelijksfestiviteiten Fort Lent

Huwelijksreceptie

U en uw receptiegasten worden ontvangen met een heerlijk glas bruisende Bubbels

Wij serveren een borrelplank met een verscheidenheid aan diverse kleine hapjes zoals appelolijven, gebrande amandelen en groentechips

Gedurende de huwelijksreceptie serveren wij de receptiegasten drankjes uit het standaard drankenassortiment
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren

Koude hapjes
Steak tartaar & tonijncrème
Vers gerookte zalm & honing vinaigrette

Warme hapjes
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –
Flammkuchen
Van Dobben Kippeling

Prijsoverzicht

Bubbels € 6,50 per persoon
Receptie hapjes € 12,50 per persoon
Receptie dranken € 8,50 per persoon per uur
of op basis van nacalculatie
Te reserveren vanaf 25 personen
Exclusief locatiekosten

Afternoon Tea

Wanneer de lunchtijd voorbij is en het diner nog zover weg is, biedt Fort Lent de High Tea brunch. Een geweldig arrangement om bijvoorbeeld de receptie-gasten extra te verwennen

Een culinaire ervaring, die begint met thee of koffie en zoete hapjes om vervolgens moeiteloos door te gaan naar prosecco, wijnen en hartige gerechten. Alles is gevarieerd, klein en licht en past tussen duim- en wijsvinger

Zoete hapjes
Petit fours met crème patisserie en seizoensfruit
Chocoladesoesjes gevuld met room, carrotcake,
muffins met lemon curd

Hartige hapjes
Steak tartaar & tonijncrème
Vers gerookte zalm en honingvinaigrette
Glaasje Gekonfijt Roma tomaatje met Parmezaanschuim
Gekonfijte gamba's

Canapés
Carpaccio met truffelmayonaise
Kip-kerrie-prei salade
Huis gerookte zalm met bieslookmayonaise

Warme hapjes
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –
Mini quiche met Iberico ham en wilde paddenstoelen
Benno (kalfsvlees) met pittige pesto

Diverse hapjes worden aangepast aan het seizoen

Prijsoverzicht

€ 37,50 per persoon
Inclusief koffie & thee
Overige consumpties worden geturfd op basis van nacalculatie
Te reserveren vanaf 25 personen
Tijdsduur van 3 uur
Exclusief locatiekosten

Huwelijksdiner (lente & zomer)

Uw gezelschap kiest uit de huwelijksdiner suggesties één gerecht per gang

Vanzelfsprekend houden wij rekening met eventuele dieetwensen

Gerookte zalm van landgoed Doornik
Hangop - krokante aardappel - mosterdvinaigrette
of
Tartaar van kalf
Rucola - tonijn crème - Parmezaan - kappertjes
knoflook croutons

Lamsrump
Aubergine mousse - tomaten chutney - aardappel carré
Gegrilde courgette - tijm-lams jus
of
Gegrilde dorade
Ratatouille - geglaceerde bospeen - bearnaisesaus

Gemarineerde aardbeien
Yoghurt ijs - mousse rabarber - hopjes crème - chipje van hopjes
of
Selectie van verschillende kazen
4 kazen - vijgen - noten- brood

Prijsoverzicht

€ 47,50 per persoon 3-gangen diner
€ 57,50 per persoon 4-gangen diner
€ 65,00 per persoon 5-gangen diner
Wijnarrangement 3-gangen diner
vanaf € 30,00 per persoon
Inclusief tafelwater en koffieservies
Exclusief locatiekosten

Huwelijksdiner (herfst & winter)

Uw gezelschap kiest uit de huwelijksdiner suggesties één gerecht per gang

Vanzelfsprekend houden wij rekening met eventuele dieetwensen

Steak tartaar
Zacht eitje - aardappel croutons - port meloesuitjes
Kropsla - komkommer - kruiden vinaigrette
of
Tartaar van tonijn
Gekonfijte gamba - tomaat - meloen - aceto balsamico
crème van dragon

Tournedos
Gepofte sjalot - vergeten groenten - aardappel - pompoenpitten - rode wijn jus
of
Gegrilde tarbot
Gebakken paddenstoelen met een aardappelmousseline
Hazelnoot - knolselderij - saus van eekhoorntjesbrood

Hazelnoot chocolade
Limoen crème - witte chocolade krullen
of
Selectie van verschillende kazen
4 kazen - vijgen - noten - brood

Prijsoverzicht

€ 47,50 per persoon 3-gangen diner
€ 57,50 per persoon 4-gangen diner
€ 65,00 per persoon 5-gangen diner
Wijnarrangement 3-gangen diner
vanaf € 30,00 per persoon
Inclusief tafelwater en koffieservies
Exclusief locatiekosten

Prijsoverzicht
Huwelijksfestiviteiten Fort Lent

Vegetarisch diner

Voorgerechten
Wilde paddenstoelen met gewokte spinazie, gepocheerd kwartelei en truffel
Loempia met ratatouille en zachte schapenkaas
Rode biet met grapefruit, gorgonzola en een krokantje

Tussengerechten
Crème van peterseliewortel met doperwten
Ravioli met groente curry en een krokantje

Hoofdgerechten
Lasagne van gegrilde groente met pesto van rode basilicum en baby artisjok
Nestje van groentespaghetti, korstdeeg en Rochebaron met champignon crème

Prijsoverzicht

€ 47,50 per persoon 3-gangen diner
€ 57,50 per persoon 4-gangen diner
€ 65,00 per persoon 5-gangen diner

Informeel diner / Walking dinner (lente & zomer)

Gedurende een lopend diner bereiden wij de onderstaande gerechten. De eerste gerechtjes worden in de hand uitgeserveerd. vervolgens worden de hoofdgerechten aan het kookeiland bereid en het
dessert wordt wederom uitgeserveerd.

Voorgerechten
Rundercarpaccio met Grana Padano en truffelmayonaise
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –

Hoofdgerechten

Visgerechten
Wilde zeebaars met antiboise
Gepocheerde kabeljauw met gedroogde tomaat, olijven en basilicum

Vleesgerechten
Ossenhaas met jus de veau
Parelhoen met gevogeltejus

Groente- en aardappelgarnituren
Tomaat-komkommer en rode ui
Couscous salade met rucola, mais en doperwten
Aangevuld met seizoen groentes en rozemarijn aardappel

Dessert
Sorbet met vers fruit en slagroom

Prijsoverzicht

€ 55,00 per persoon
Te reserveren vanaf 50 personen
Dranken € 8,50 per persoon per uur
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Exclusief locatiekosten

Informeel diner / Walking dinner (herfst & winter)

Gedurende een lopend diner bereiden wij de onderstaande gerechten. De eerste gerechtjes worden in de hand uitgeserveerd. vervolgens worden de hoofdgerechten aan het kookeiland bereid en het dessert wordt wederom uitgeserveerd.

Voorgerechten
Wildcarpaccio met een koekje van Parmezaan en truffelmayonaise
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –

Hoofdgerechten

Visgerechten
Gegrilde doradefilet
Gamba's van de grill

Vleesgerechten
Hertenfilet met een wildjus
Ossenhaas met kalfsjus
Groente- en aardappelgarnituren
Tomaat-komkommer en rode ui
Koolsalade met rozijnen
Aangevuld met seizoengroenten en rozemarijn aardappel

Dessert
Chocolademousse met Gieser Wildeman peer

Prijsoverzicht

€ 55,00 per persoon
Te reserveren vanaf 50 personen
Dranken € 8,50 per persoon per uur
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Exclusief locatiekosten

Huwelijksfeest

Aan het begin van het feest worden uw gasten ontvangen met een glaasje bubbels. Tevens serveren wij een borrelplank met een verscheidenheid aan diverse kleine hapjes zoals appelolijven, gebrande amandelen en groentechips.

Gedurende het huwelijksfeest serveren wij de volgende hapjes:

Koude hapjes
Steak tartaar en tonijncrème
Vers gerookte zalm en honing vinaigrette
Mini Caesar salade
Scroppino – tijdens de zomermaanden –
Soepje van de Chef – tijdens de wintermaanden –

Warme hapjes
Gyoza met lente-ui, sesam en soja
Flammkuchen
Ossenhaasspiesje met pesto van rode basilicum
Kippeling van parelhoen en rucoladip
Van Dobben bitterbal met mosterdmayonaise

Prijsoverzicht

€ 49,50 per persoon
All inclusive arrangement
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Te reserveren vanaf 50 personen
Tijdsduur 4 uur
Exclusief locatiekosten



Bruidsfotografie: www.wecapture.nl

Prijsoverzicht
Huwelijksfestiviteiten Fort Lent

Huwelijksfeest ‘Live Cooking’

Wilt u uw bruiloftsgasten extra culinair verwennen? Dan is het huwelijksfeest ‘Live Cooking’ een goed idee!

Ontvangst
Uw gasten worden ontvangen met een glaasje bubbels

Borrelplank met een verscheidenheid aan diverse kleine hapjes zoals appelolijven, gebrande amandelen en groentechips

Aan het kookeiland voorziet onze kok u van diverse lekkere hapjes
Couscous salade met rucola en avocadosalsa
Gemarineerde feta en tonijnsalade
Salade van parelhoen met penne, ananas en zachte kerrie
Gemarineerde olijven en gekonfijte Romana tomaatjes
Noorse garnalen met bieslookvinaigrette

Visplank
Gerookte makreel, gerookte forel en gemarineerde zalm

Vleesplank
Spinata, coppa en serranoham
3 soorten boter, olijfolie en zeezout
Diverse soorten brood met onder andere zuurdesem, focaccia en oerbroden

Warme gerechtjes à la minute bereid
Spiesje van kippendij
Argentijnse runderlende
Octopus a feira en gegrilde gamba

Prijsoverzicht

€ 50,00 per persoon gebaseerd op hapjes
€ 75,00 per persoon gebaseerd op maaltijd
Alle dranken zijn inbegrepen
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Te reserveren vanaf 50 personen
Tijdsduur van 4 uur
Exclusief locatiekosten

Uitbreidingsmogelijkheden

Petit fours, huisgemaakt:	€ 2,75 per stuk
Gebak:	€ 6,00 per stuk
Bruidstaart:	Prijs op aanvraag

Antipasti
Mortadella, Salami Milano, Parma Ham, gevulde champignons, garnalenkroketje en auberginetaartje

Bubbels & oesterbar
Proeverij van verschillende soorten oesters en witte Port met een heerlijk glaasje bubbels

Kaasplateau
Stoere plank met diverse internationale schimmel en harde kazen aangevuld met een lekkere chutney, noten en kletsenbrood

Wijntasting
Tijdens een feestavond, (lopend) diner serveren wij internationale wereldwijnen onder begeleiding van de huissommelier met een selectie van rode, witte en rosé wijnen uit onze eigen wijnkelders

IJsbar
Diverse soorten sorbetijs, slagroom en coulis
Vers fruit met aardbeien, mango, meloen, ananas, sinaasappelpartjes & grapefruitpartjes
– seizoensgebonden –
Chocoladefontein

Wijzigingen of uitbreidingen van de arrangementen is natuurlijk mogelijk

Een intieme locatie voor elke gelegenheid met vrienden en familie

Fort Lent staat in de regio bekend als sfeervolle locatie met mogelijkheden in het op-en-top verzorgen van privé- en familiefeestjes. Dat doen wij voor gezelschappen vanaf 10 tot 850 personen.

Alles wordt door onze medewerkers tot in de puntjes verzorgd; van binnenkomst tot vertrek. Wij kennen geen standaard aanpak, maar ons succes komt door onze gastvrije instelling en bijzondere locatie, uiteraard ondersteunt door het unieke aanbod aan evenementen en hoge culinair niveau.





Feestelijke receptie

Het receptie arrangement is zeer geschikt voor een familiebijeenkomst of -feest. Het receptie arrangement bestaat uit een basisverzorging en kan naar wens worden uitgebreid.

Te reserveren vanaf 25 personen.

High Tea brunch

Wanneer de lunchtijd voorbij is en het diner nog zover weg is, biedt Fort Lent het High Tea Brunch arrangement. Dit is ook een prima optie wanneer u uw receptiegasten extra wilt verwennen.

Te reserveren vanaf 25 personen.



Een complete feestavond

Organiseer een themafeest of een knalparty. Afhankelijk van het aantal verwachte gasten worden de gewelfde binnenruimten en centrale binnenplaats ingezet voor een gegarandeerd geslaagd feest.

Te reserveren vanaf 50 personen.

Een perfect verzorgd diner

Om van te genieten met vrienden en familie. De keukenbrigade van Fort Lent maakt het menu verrassend met heerlijke verse seizoensingrediënten en onze sommelier zorgt voor bijpassende wijnen.





Wijnproeverij & Workshops

Een proeverij of workshop is een perfect intermezzo of aanvulling op een arrangement of feest(avond). Denk bijvoorbeeld aan een wijn-, oester- of kaasproeverij. Of een leuke chocolade of sushi workshop.

Alleen te reserveren in combinatie met een arrangement.

Prijsoverzicht
Privé- en Familiefeestjes

Culinaire High Tea brunch

Wanneer de lunchtijd voorbij is en het diner nog zover weg is, biedt Fort Lent de High Tea brunch. Een geweldig arrangement om bijvoorbeeld de receptiegasten extra te verwennen.

Een culinaire ervaring, die begint met thee of koffie en zoete hapjes om vervolgens moeiteloos door te gaan naar prosecco, wijnen en hartige gerechten. Alles is gevarieerd, klein en licht en past tussen duim- en wijsvinger.

Zoete hapjes
Petit fours met crème patisserie en seizoensfruit,
Chocoladesoesjes gevuld met room, carrotcake, muffins met lemon curd

Hartige hapjes
Steak tartaar en tonijncrème
Vers gerookte zalm en honingvinaigrette

Glaasje
Gekonfijt Roma tomaatje met Parmezaanschuim
Gekonfijte gamba's

Canapés
Carpaccio met truffelmayonaise
Kip-kerrie-prei salade
Huis gerookte zalm met bieslookmayonaise

Warme hapjes
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –
Mini quiche met Iberico ham en wilde paddenstoelen
Benno (kalfsvlees) met pittige pesto

De hapjes worden per seizoen aangepast.

Prijsoverzicht

€ 37,50 per persoon
Inclusief koffie & thee
Overige consumpties worden geturfd en berekend op dranken op basis van nacalculatie
Te reserveren vanaf 25 personen
Tijdsduur van 3 uur
Exclusief locatiekosten

Feestelijke receptie

U en uw receptiegasten worden ontvangen met heerlijk glas bruisende Bubbels

Wij serveren een borrelplank met een verscheidenheid aan diverse kleine hapjes zoals appelolijven, gebrande amandelen en groentechips

Gedurende de receptie serveren wij uw gasten drankjes uit het standaard drankenassortiment

Koude hapjes
Steak tartaar en tonijncrème
Vers gerookte zalm & honing vinaigrette

Warme hapjes
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –
Flammkuchen
Van Dobben Kippeling

Prijsoverzicht

Bubbels € 6,50 per persoon
Receptie hapjes € 12,50 per persoon
Receptie dranken € 8,50 per persoon per uur
of dranken op basis van nacalculatie
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Te reserveren vanaf 25 personen
Exclusief locatiekosten

Perfect verzorgd diner
(lente & zomer)

Uw gezelschap kiest uit de dinersuggestie één gerecht per gang

Vanzelfsprekend houden wij rekening met eventuele dieetwensen

Gerookte zalm van landgoed Doornik
Hangop - krokante aardappel - mosterdvinaigrette
of
Tartaar van kalf
Rucola - tonijn crème - Parmezaan - kappertjes
Knoflook croutons

Lamsrump
Aubergine mousse - tomaten chutney - aardappel carré
Gegrilde courgette - tijm-lams jus
of
Gegrilde dorade
Ratatouille - geglaceerde bospeen - bearnaisesaus

Gemarineerde aardbeien
yoghurt ijs - mousse rabarber - hopjes crème -
chipje van hopjes
of
Selectie van verschillende kazen
4 kazen - vijgen - noten- brood

Prijsoverzicht

€ 47,50 per persoon 3-gangen diner
€ 57,50 per persoon 4-gangen diner
€ 65,00 per persoon 5-gangen diner
Wijnarrangement 3-gangen diner
vanaf € 30,00 per persoon
Inclusief tafelwater en koffieservies
Exclusief locatiekosten

Perfect verzorgd diner
(herfst & winter)

Uw gezelschap kiest uit de dinersuggestie één gerecht per gang

Vanzelfsprekend houden wij rekening met eventuele dieetwensen

Steak tartaar
Zacht eitje - aardappel croutons - port meloes uitjes
kropsla - komkommer - kruiden vinaigrette
of
Tartaar van tonijn
Gekonfijte gamba - tomaat - meloen - aceto balsamico
Crème van dragon

Tournedos
Gepofte sjalot - vergeten groenten - aardappel -
pompoen pitten - rode wijn jus
of
Gegrilde tarbot
Gebakken paddenstoelen met een aardappelmousseline
Hazelnoot - knolselderij - saus van eekhoorntjesbrood

Hazelnoot chocolade
Limoen crème - witte chocolade krullen
of
Selectie van verschillende kazen
4 kazen - vijgen - noten - brood

Prijsoverzicht

€ 47,50 per persoon 3-gangen diner
€ 57,50 per persoon 4-gangen diner
€ 65,00 per persoon 5-gangen diner
Wijnarrangement 3-gangen diner
vanaf € 30,00 per persoon
Inclusief tafelwater en koffieservies
Exclusief locatiekosten

Prijsoverzicht
Privé- en Familiefeestjes

Informeel diner / Walking dinner (lente & zomer)

Bij een lopend diner is het de bedoeling dat op informele wijze een diner wordt genuttigd. De eerste gerechtjes worden in de hand uitgeserveerd, de hoofdgerechten worden aan het kookeiland bereid en het dessert wordt wederom uitgeserveerd.

Voorgerechten
Rundercarpaccio met Padano kaas en truffelmayonaise
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –

Hoofdgerechten

Visgerechten
Wilde zeebaars met antiboise
Gepocheerde kabeljauw met gedroogde tomaat, olijven en basilicum

Vleesgerechten
Ossenhaas met jus du veau
Parelhoen met gevogeltejus

Groente- en aardappelgarnituren
Tomaat-komkommer en rode ui
Couscous salade met rucola, mais en doperwten
Aangevuld met seizoen groentes en rozemarijn aardappel

Dessert
Sorbet met vers fruit en slagroom

Prijsoverzicht

€ 55,00 per persoon
Te reserveren vanaf 50 personen
Dranken € 8,50 per persoon per uur
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Exclusief locatiekosten

Informeel diner / Walking dinner (herfst & winter)

Bij een lopend diner is het de bedoeling dat op informele wijze een diner wordt genuttigd. De eerste gerechtjes worden in de hand uitgeserveerd, de hoofdgerechten worden aan het kookeiland bereid en het dessert wordt wederom uitgeserveerd.

Voorgerechten
Wildcarpaccio met een koekje van Parmezaan en truffelmayonaise
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –

Hoofdgerechten

Visgerechten
Gegrilde doradefilet
Gamba's van de grill

Vleesgerechten
Hertenfilet met een wildjus
Ossenhaas met kalfsjus

Groente- en aardappelgarnituren
Tomaat-komkommer en rode ui
Koolsalade met rozijnen
Aangevuld met seizoengroenten en rozemarijn aardappel

Dessert
Chocolademousse met Gieser Wildeman peer

Prijsoverzicht

€ 55,00 per persoon
Te reserveren vanaf 50 personen
Dranken € 8,50 per persoon per uur
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Exclusief locatiekosten

Een complete feestavond

Aan het begin van het feest worden uw gasten ontvangen met een glaasje Bubbels. Tevens serveren wij een borrelplank met een verscheidenheid aan diverse kleine hapjes zoals appelolijven, gebrande amandelen en groentechips.

Gedurende de feestavond serveren wij de volgende hapjes:

Koude hapjes
Steak tartaar en tonijncrème
Vers gerookte zalm en honing vinaigrette
Mini Caesar salade
Scroppino – tijdens de zomermaanden
Soepje van de Chef – tijdens de wintermaanden –

Warme hapjes
Gyoza met lenteui, sesam en soja
Flammkuchen
Ossenhaasspiesje met pesto van rode basilicum
Kippeling van parelhoen en rucoladip
Van Dobben bitterbal met mosterdmayonaise

Prijsoverzicht

€ 49,50 per persoon
All inclusive arrangement
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Te reserveren vanaf 50 personen
Tijdsduur 4 uur
Exclusief locatiekosten

Proeverij & workshop

Cava & Oesterproeverij
U kent ze wel, de Platte Zeeuwse , de Creuze, Fines de claire….. vergezeld door verschillende mousserende wijnen. Bubbels die naar je hoofd stijgen en oesters die de lust verhogen! Of zijn het de mineralige karakters van beiden, die zo onverwacht mooi samengaan? Een spannende proeverij, die de zinnen meer dan verzet.

Kaasproeverij
Kazen uit heel Europa. Roodschimmel, blauw ader, geitenkaas, harde kazen. Een puzzel voor de zintuigen, die zelden klaar is en altijd boeit. Afgewisseld met Port of sherry slaan de kazen wegen van smaak in, die prikkelen, verrassen en verwennen. En dat u er geen kaas van gegeten heeft, zal na afloop niemand nog zeggen.

Chocolade workshop
In de chocoladeworkshop leert u gieten, decoreren en vooral de vele gezichten van chocolade te ontdekken. Een reis naar een geheim van smaak en gevoel. De workshop vindt plaats onder leiding van een chocolatier die u begeleiding, uitleg en ondersteuning geeft.

Sushi workshop
Klein hapje rijst met daartussen of er bovenop ingrediënten als vis, garnalen en inktvis. De bekendste: maki, nigiri, gunkan, temaki , chasiri en sashimi.

Fort Lent biedt met deze workshop de mogelijkheid zelf de lekkerste sushi's te maken. Tijdens de workshop serveren wij naar keuze groene thee, sake of bier.

Prijsoverzicht

Proeverijen en workshops kunnen alleen in combinatie met een feestarrangement worden geboekt.

Uw Bedrijfsfeest bij Fort Lent: Gegarandeerd een succes! Originele bedrijfsfeesten en events voor groepen vanaf 10 tot 850 personen.

Fort Lent heeft een grote reputatie in het op-en-top verzorgen van unieke bedrijfsfeesten en originele evenementen. Dat doen wij voor kleine gezelschappen vanaf 10 personen, maar ook voor grotere gezelschappen tot 850 personen. Alles wordt door de medewerkers van Fort Lent tot in de puntjes verzorgd; van binnenkomst tot vertrek.



Festival des Amuses

Met het festival des amuses geven wij een creatieve invulling aan de combinatie van wijn en spijs. Alle gerechten worden in de open keuken bereid en aan de gasten geserveerd. Bij elk gerecht wordt een juiste wijnsuggestie gedaan.

Bedrijfsfeest

Wij verzorgen graag een perfect georganiseerd bedrijfsfeest voor u en uw medewerkers of relaties. Wij bieden een all inclusive arrangement aan dat aan te passen is en geheel op maat gemaakt kan worden.
Bemiddeling voor entertainment
Dakterras voor 200 personen
Gratis parkeren



Workshops & Proeverijen

We combineren uw zakelijke evenement graag met een bijzondere proeverij of workshop. Suggesties? Een Sushi of een Fruit de mer-workshop, een chocoladeworkshop of een artistieke workshop waarbij u met uw gezelschap een uniek en eigen kunstwerk creëert.



Fotografie: wimwilmers.nl



Themafeesten

Fort Lent biedt feesten aan in diverse thema's. Een themafeest is een goed alternatief voor een normale feestavond en perfect voor een afdelingsuitje, bedrijfsfeest of voor een personeelsfeestje. Onze themafeesten staan volop in het teken van feest, lekker eten en bijzondere wijnen en drankjes, muziek en vooral veel gezelligheid.



Fotografie: www.photos4ever.nl

Diner / 'Walking dinner'

Bij een 'walking dinner' is het de bedoeling dat op informele wijze een diner wordt genuttigd. De eerste gerechtjes worden in de hand uitgeserveerd, de hoofdgerechten worden aan het kookeiland bereid en het dessert wordt wederom uitgeserveerd. De gasten kunnen ongestoord met elkaar converseren en kiezen daarbij hun eigen gesprekspartners. Het is daarom bijna vanzelfsprekend om een walking dinner te kiezen bij een informeel zakelijk netwerkmoment.

Prijsoverzicht
Bedrijfsfeesten & Events

Bedrijfsfeest

Aan het begin van het feest worden uw gasten ontvangen met een glaasje Bubbels. Tevens serveren wij een borrelplank met een verscheidenheid aan diverse kleine hapjes zoals appelolijven, gebrande amandelen en groentechips.

Gedurende de feestavond serveren wij de volgende hapjes:

Koude hapjes
Steak tartaar en tonijncrème
Vers gerookte zalm en honing vinaigrette
Mini Caesar salade
Scroppino – tijdens de zomermaanden –
Soepje van de Chef – tijdens de wintermaanden –

Warme hapjes
Gyoza met lenteui, sesam en soja
Flammkuchen
Ossenhaasspiesje met pesto van rode basilicum
Kippeling van parelhoen en rucoladip
Van Dobben bitterbal met mosterdmayonaise

Prijsoverzicht

€ 49,50 per persoon
All inclusive arrangement
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Te reserveren vanaf 50 personen
Tijdsduur 4 uur
Exclusief locatiekosten

Themafeest

Fort Lent biedt feesten aan in diverse thema's. Een themafeest is een goed alternatief voor een normale feestavond en perfect voor een afdelingsuitje, bedrijfsfeest of een personeelsfeestje. Een themafeest staat volop in het teken van een grandioos feest, lekker eten en drinken, muziek en vooral veel gezelligheid.

Wij graag met u om de tafel zitten en werken tot in detail een origineel en fantastisch feestprogramma uit. Al het entertainment, artiesten en live muziek kunnen wij namens u arrangeren. Na onze afspraak werken wij voor u een complete offerte voor het themafeest uit.

Prijsoverzicht

Basis: € 49,50 per persoon
All inclusive arrangement
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Te reserveren vanaf 50 personen
Tijdsduur 4 uur
Exclusief entertainment en locatiekosten

Festival des Amuses

Met het Festival des Amuses geven wij een creatieve en culinaire invulling aan een perfecte wijn- en spijscombinatie.

Alle gerechten worden in de open keuken bereid en uitgeserveerd. Bij elk gerecht wordt een wijnsuggestie gedaan.

Ontvangst
U en uw gasten worden ontvangen met glaasje bubbels en twee amuses van de Chef

Suggestie (afhankelijk van het seizoen)

Voorgerechtje
Gerookte zalm van landgoed Doornik hangop - kruiden
Krokante aardappel - mosterd-vinaigrette

Warme gerechtjes
Coquilles met gedroogde tomaat en sereh saus
Ossenhaas met Iberico-puree en gedroogde gandaham
Kalfssukade gemarineerde rode ui en wortelschuim

Dessert
Carpaccio van ananas, aardbei en pistache ijs

Optioneel:
Kreeft met rood fruit, limoen en reductie van sinaasappel
(meerprijs van € 10 per persoon)

Prijsoverzicht

€ 72,50 per persoon
Te reserveren vanaf 15 personen
Tijdsduur 4 uur

Drankarrangement € 40,00 per persoon
Inclusief passende wijnen, tafelwater
en overige consumpties
Exclusief locatiekosten

Proeverij & workshop

Cava & Oesterproeverij
U kent ze wel, de Platte Zeeuwse , de Creuze, Fines de claire….. vergezeld door verschillende mousserende wijnen. Bubbels die naar je hoofd stijgen en oesters die de lust verhogen! Of zijn het de mineralige karakters van beiden die zo onverwacht mooi samengaan? Een spannende proeverij, die de zinnen meer dan verzet.

Kaasproeverij
Kazen uit heel Europa. Roodschimmel, blauw ader, geitenkaas, harde kazen. Een puzzel voor de zintuigen, die zelden klaar is en altijd boeit. Afgewisseld met port of sherry gaan slaan de kazen wegen van smaak in, die prikkelen, verrassen en verwennen. En dat u er geen kaas van gegeten heeft zal, na afloop, niemand ooit nog zeggen.

Chocolade workshop
In de chocoladeworkshop leert u gieten, decoreren en vooral de vele gezichten van chocolade te ontdekken. Een reis naar een geheim van smaak en gevoel. De workshop vindt plaats onder leiding van een chocolatier die u begeleiding, uitleg en ondersteuning geeft.

Sushi workshop
Klein hapje rijst met daartussen of er bovenop ingrediënten als vis, garnalen en inktvis. De bekendste: maki, nigiri, gunkan, temaki , chasiri en sashimi. Fort Lent biedt nu de mogelijkheid met deze workshop zelf de lekkerste sushi's te maken. Bij de workshop serveren wij naar keuze groene thee, sake of bier.

Prijsoverzicht

Proeverijen en workshops kunnen alleen in combinatie met een feestarrangement worden geboekt.

Prijsoverzicht
Bedrijfsfeesten & Events

Informeel diner / Walking dinner (lente & zomer)

Bij een lopend diner wordt op informele wijze het diner geserveerd. De eerste gerechtjes worden in de hand uitgeserveerd. De hoofdgerechten worden aan een kookeiland bereid alwaar de gasten zelf een keuze uit de gerechten maken. Het dessert wordt wederom aan tafel uitgeserveerd.

Voorgerechten
Rundercarpaccio met Grana Padano en truffelmayonaise
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –

Hoofdgerechten
Aan de open keuken kunt u een keuze maken uit:

Visgerechten
Wilde zeebaars met antiboise
Gepocheerde kabeljauw met gedroogde tomaat, olijven en basilicum

Vleesgerechten
Ossenhaas met jus du veau
Parelhoen met gevogeltejus

Groente- en aardappelgarnituren
Tomaat-komkommer en rode ui
Couscous salade met rucola, mais en doperwten
Aangevuld met seizoen groentes en rozemarijn aardappel

Dessert
Sorbet met vers fruit en slagroom

Prijsoverzicht

€ 55,00 per persoon
Te reserveren vanaf 50 personen
Dranken € 8,50 per persoon per uur
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Exclusief locatiekosten

Informeel diner / Walking dinner (herfst & winter)

Bij een lopend diner wordt op informele wijze het diner geserveerd. De eerste gerechtjes worden in de hand uitgeserveerd. De hoofdgerechten worden aan een kookeiland bereid alwaar de gasten zelf een keuze uit de gerechten maken. Het dessert wordt wederom aan tafel uitgeserveerd.

Voorgerechten
Wildcarpaccio met een koekje van Parmezaan en truffelmayonaise
Soepje van de Chef – seizoensgebonden –

Hoofdgerechten
Aan de open keuken kan er bij onze kok een keuze gemaakt worden uit:

Visgerechten
Gegrilde doradefilet
Gamba's van de grill

Vleesgerechten
Hertenfilet met een wildjus
Ossenhaas met kalfsjus
Groente- en aardappelgarnituren
Tomaat-komkommer en rode ui
Koolsalade met rozijnen
Aangevuld met seizoengroenten en rozemarijn aardappel

Dessert
Chocolademousse met Gieser Wildeman peer

Prijsoverzicht

€ 55,00 per persoon
Te reserveren vanaf 50 personen
Dranken € 8,50 per persoon per uur
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren
Exclusief locatiekosten

Perfect verzorgd diner (lente & zomer)

Uw gezelschap kiest uit de dinersuggestie één gerecht per gang

Vanzelfsprekend houden wij rekening met eventuele dieetwensen

Gerookte zalm van landgoed Doornik
Hangop - krokante aardappel - mosterdvinaigrette
of
Tartaar van kalf
Rucola - tonijn crème - Parmezaan - kappertjes
Knoflook croutons

Lamsrump
Aubergine mousse - tomaten chutney - aardappel carré
Gegrilde courgette - tijm-lams jus
of
Gegrilde dorade
Ratatouille - geglaceerde bospeen - bearnaisesaus

Gemarineerde aardbeien
Yoghurt ijs - mousse rabarber - hopjes crème - chipje van hopjes
of
Selectie van verschillende kazen
4 kazen - vijgen - noten- brood

Prijsoverzicht

€ 47,50 per persoon 3-gangen diner
€ 57,50 per persoon 4-gangen diner
€ 65,00 per persoon 5-gangen diner
Wijnarrangement 3-gangen diner
vanaf € 30,00 per persoon
Inclusief tafelwater en koffieservies
Exclusief locatiekosten

Perfect verzorgd diner (herfst & winter)

Uw gezelschap kiest uit de diner suggestie één gerecht per gang

Vanzelfsprekend houden wij rekening met eventuele dieetwensen

Steak tartaar
Zacht eitje - aardappel croutons - Port meloesuitjes
Kropsla - komkommer - kruiden vinaigrette
of
Tartaar van tonijn
Gekonfijte gamba - tomaat - meloen - aceto balsamico
Crème van dragon

Tournedos
Gepofte sjalot - vergeten groenten - aardappel - pompoen pitten - rode wijn jus
of
Gegrilde tarbot
Gebakken paddenstoelen met een aardappelmousseline
Hazelnoot - knolselderij - eekhoorntjes brood saus

Hazelnoot chocolade
Limoen crème - witte chocolade krullen
of
Selectie van verschillende kazen
4 kazen - vijgen - noten - brood

Prijsoverzicht

€ 47,50 per persoon 3-gangen diner
€ 57,50 per persoon 4-gangen diner
€ 65,00 per persoon 5-gangen diner
Wijnarrangement 3-gangen diner
vanaf € 30,00 per persoon
Inclusief tafelwater en koffieservies
Exclusief locatiekosten

Vergaderen bij Fort Lent
Gelderland's meest inspirerende vergaderlocatie

Voor professionals van nu is vergaderen in benauwde hokken met TL verlichting en project meubilair passé. Men wil sfeer, design, vers en gezond eten en een maximum aan flexibiliteit. Dat en niets minder bieden wij u.

Of u een effectieve vergadering, een inspirerende presentatie of een warme teambuilding wilt organiseren, in het Fort Lent integreren wij uw wensen in onze omgeving. We denken met u mee en organiseren het met het hart.



Vergaderen

Fort Lent kan voor u een 'op maat gemaakt' vergaderarrangement samenstellen voor groepen vanaf 10 tot 300 personen. De vergadering vindt plaats in de diverse gewelven rondom de overkapte binnenplaats. Als plenaire ruimte voor grotere groepen wordt de binnenplaats of zandplaats gebruikt. Informeer naar onze mogelijkheden.Uiteraard bieden wij ook volledige ondersteuning bij uw audiovisuele wensen en behoeften.



Voor elke bijeenkomst

Fort Lent heeft een grote reputatie in het verzorgen van business events en originele bedrijfsfeesten. Het is dé locatie voor uw stafvergadering, business lunch, private dining, teambuilding, brainstorm event, productpresentatie, seminar, congres, jubileumviering of personeelsfeest. We hebben de ruimte ervoor – van stijlvolle boardroom, centrale binnenplaats, panoramisch dakterras tot en met het gebruik van alle (sub) ruimtes in het fort.



Culinair

Seizoensgebonden, bij voorkeur afkomstig uit de rijkdom die de omgeving ons biedt. Mooi om te zien, heerlijk om te proeven. Het keukenteam van Fort Lent probeert uw verwachtingen telkens te overtreffen. Met creatieve vondsten, klassiekers met een twist. Maar altijd met hoogstaande
culinaire kwaliteit.

Full service locatie

Steeds meer bedrijven vinden de weg naar Fort Lent als de plek om effectief te vergaderen of voor een geslaagd relatie-event. Weg van kantoor en met alle faciliteiten én service aanwezig voor een zakelijk succes. Boek de boardroom voor een stafvergadering of nodig uw relaties uit voor een boeiend seminar. En wat dacht u van ons dakterras voor een informele bijeenkomst?





Borrel

Uiteraard bieden wij uw gasten de gelegenheid om nog even na te zitten als afsluiting van een intense meeting of event.

Wij verzorgen de borrel al dan niet met huisgemaakte snacks of een afscheidsdiner of warm/koud buffet. Informeer naar de uitgebreide mogelijkheden.

Prijsoverzicht
Vergaderarrangementen

Vergaderarrangement I

Ontvangst
Koffie, thee en huisgemaakte petitfours
Koffie, thee en carrotcake tijdens pauze

Lunch inclusief koffie, thee, en water

Soepje van de chef

Waldkorn piramide met diverse Italiaanse soorten ham, tomaten en komkommer
Midi papillotte met belegen edammer kaas, frisée en pesto
Petit boule met huisgemaakte tonijnsalade, rucola, kappertjes en gekookt ei
Bovenstaande broodjes worden geserveerd met crudité en een frisse huisgemaakte kruidencrème

Dessert
Zoete verrassing

Borrelhapjes
Mini Caesar salade, Flammkuchen, Ossenhaas spiesje met pesto van rode basilicum en een Van Dobbenbitterbal met mosterdmayonaise

Dranken
Diverse bieren van de tap, frisdranken, vruchtensappen en wijnen

Prijsoverzicht

€ 50,00 per persoon
Inclusief koffie/thee & water
Overige dranken op nacalculatie
Te reserveren vanaf 25 personen
Tijdsduur 4 uur
Exclusief locatiekosten, facilitaire middelen en technicus

Vergaderarrangement II

Ontvangst
koffie, thee en huisgemaakte petitfours
Koffie, thee en carrotcake tijdens pauze

Lunch inclusief koffie, thee, en water

Soepje van de chef

Waldkorn piramide met diverse Italiaanse soorten ham, tomaten en komkommer
Midi papillotte met belegen edammer kaas, frisée en pesto
Petit boule met huisgemaakte tonijnsalade, rucola, kappertjes en gekookt ei
Bovenstaande broodjes worden geserveerd met crudité en een frisse huisgemaakte kruidencrème

Dessert
Zoete verrassing

Borrelhapjes
Mini Caesar salade, Flammkuchen, Ossenhaas spiesje met pesto van rode basilicum en een Van Dobben bitterbal met mosterdmayonaise

Dranken
Diverse bieren van de tap, frisdranken, vruchtensappen en wijnen

Prijsoverzicht

€ 65,00 per persoon
Inclusief koffie/thee & water
Overige dranken op nacalculatie
Te reserveren vanaf 15 personen
Tijdsduur 8 uur
Exclusief locatiekosten, facilitaire middelen en technicus

Vergaderarrangement III

Ontvangst
Koffie, thee en huisgemaakte petitfours
Koffie, thee en carrotcake tijdens pauze

Lunch inclusief koffie, thee, en water

Soepje van de chef

Waldkorn piramide met diverse Italiaanse soorten ham, tomaten en komkommer
Midi papillotte met belegen edammer kaas, frisée en pesto
Petit boule met huisgemaakte tonijnsalade, rucola, kappertjes en gekookt ei
Bovenstaande broodjes worden geserveerd met crudité en een frisse huisgemaakte kruidencrème

Dessert
Zoete verrassing

Borrelhapjes
Mini Caesar salade, Flammkuchen, Ossenhaas spiesje met pesto van rode basilicum en een Van Dobben bitterbal met mosterdmayonaise

Dranken
Diverse bieren van de tap, frisdranken, vruchtensappen en wijnen.

Keuze uit: 3-gangen menu of 'life cooking diner'
inclusief tafelwater en koffie en/of thee

Prijsoverzicht

€ 115,00 per persoon
Inclusief koffie/thee & water
Overige dranken op nacalculatie
Te reserveren vanaf 15 personen
Tijdsduur 12 uur
Exclusief locatiekosten, facilitaire middelen en technicus

Uitbreidingsmogelijkheden

Handfruit per persoon: *banaan, appel, peer en druiven*	€ 2,50
Fruitspies per persoon: *aardbei, ananas en meloen*	€ 3,00
Mueslibar, per persoon:	€ 2,00
Smoothie van vers fruit, per persoon:	€ 3,50
Powershot, per shot *van spinazie, avocado en gedroogd zeewier*	€ 3,50

Afkoop dranken
Tijdens lunch, pauze en borrel
Exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren

Vergaderarrangement 4- uur per persson:	€ 10,00
Vergaderarrangement 8-uur per persoon:	€ 12,50
Vergaderarrangement 12-uur per persoon:	€ 20,00

File-vermijd mogelijkheden:

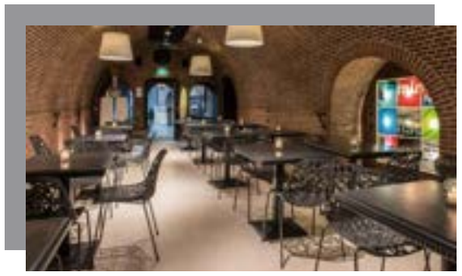
Ontbijt per persoon vanaf:	€ 22,50
Diner per persoon vanaf:	€ 32,50

Wijzigingen of uitbreiding(en) op de vergaderarrangementen is natuurlijk mogelijk

Plattegrond Fort Lent









Dinerzaal

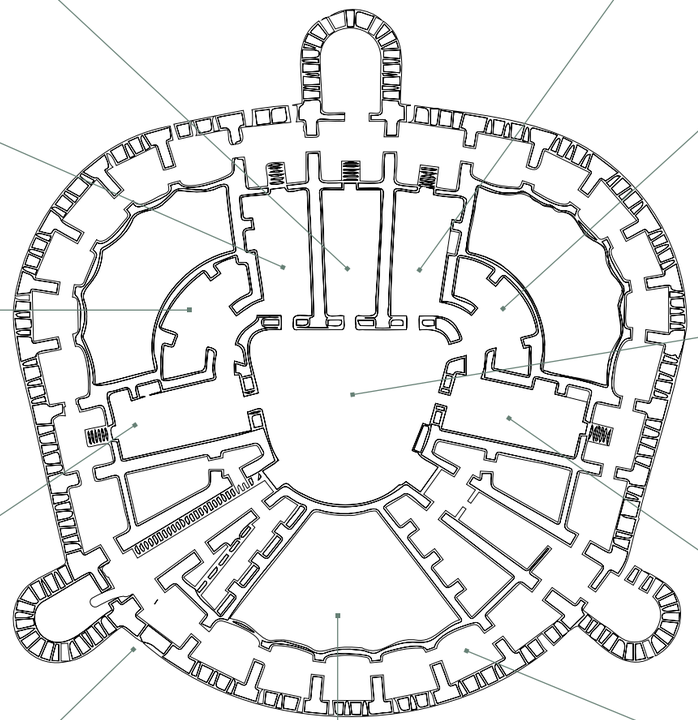
Bar 2

Restaurant

Tapasbar



Kookeiland 1



Binnenplaats





Bar 1

Pianozaal



Entree

Gewelfruimte's (34)

Zandplaats







36



Belvédère

Onmisbaar aan de horizon van Nijmegen, staat de bekendste toren van de stad. Omgeven door groen en het adembenemende uitzicht over de oevers van de Waal maakt Belvédère een unieke evenementenlocatie.

Belvédère en Fort Lent vallen onder dezelfde koepel en dat is niet verwonderlijk want het zijn de meest historische locaties die Nijmegen telt.

Belvédère kan worden gereserveerd voor diners, bruiloften, feestjes en vergaderingen, maar Belvédère kan ook worden gereserveerd als een onderdeel van uw evenement in Fort Lent.

De mogelijkheden zijn echt onbeperkt.

Adres de Belvédère:
Kelfkensbos 60
6511 TB – Nijmegen
Email: info@belvederenijmegen.nl
Telefoon: +31 (0) 24 323 17 46
(Telefonisch bereikbaar van maandag tot vrijdag tijdens kantooruren).

Drankenkaart Fort Lent

Koffie - thee

Espresso koffie	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Espresso	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 3,50
Thee	€ 3,00
Verse munt thee	€ 3,50
Irish coffee e.d.	€ 9,00

Frisdranken

Per glas	€ 3,50

Bieren van de tap

Flute	€ 3,75
Luxe bieren	€ 6,00

Huiswijnen, wit, rood en rosé

Per glas	€ 6,00
Per fles	€ 30,00
Cava per glas	€ 7,00
Cava per fles	€ 37,50

Dinerwijnen, rood en wit

Per glas	€ 7,50
Per fles	€ 40,00

Port, sherry, vermouth

Per glas	€ 4,50

Tafelwater

Bronwater sparkling, 0,5 l	€ 6,00
Bronwater still, 0,5 l	€ 6,00

Vruchtensappen

Jus d'orange	€ 4,00
Appelsap	€ 4,00
Tomatensap	€ 4,00

Bieren op fles

Alcoholvrij bier	€ 3,75
Oud bruin	€ 3,50
Radler 0%	€ 3,50

Binnenlands gedistilleerd

Jonge jenever	€ 4,00
Bessenjenever	€ 4,00
Vieux	€ 4,00
Apfelkorn	€ 4,00
Binnenlands gedistilleerd per fles	€ 80,00

Buitenlands gedistilleerd

Per glas	v.a. € 5,00
Per fles	v.a. € 120,00

Digestief

Disaronno Amaretto	€ 6,00
Sambuca	€ 6,00
Baileys	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00

Drankenarrangement

Tijdens het diner, bestaande uit passende wijnen, tafelwater, overige consumpties en koffie en thee:
bij een 3-gangen diner vanaf € 27,50 per persoon
bij een 4-gangen diner vanaf € 30,00 per persoon
bij een 5-gangen diner vanaf € 37,50 per persoon
of afkoop van dranken € 8,50 per persoon per uur of drankconsumptie op basis van nacalculatie

Algemene Voorwaarden Fort Lent

Prijzen

De arrangementprijzen zoals vermeld zijn op basis van één persoon.
De genoemde prijzen zijn onder voorbehoud. Wij behouden ons het recht voor deze tussentijds te wijzigen.
Wanneer de afgesproken servicetijd wordt overschreden brengen wij additioneel per bedieningsmedewerker, per uur extra kosten in rekening.
Consumpties die tijdens de extra servicetijd worden gebruikt, worden afzonderlijk in rekening gebracht.

Dranken

Een all-inclusive arrangement of een zg. drankenarrangement is altijd exclusief buitenlands gedestilleerd en/of likeuren.

Wijzigingen van het aantal gasten

Tot 4 weken voor de reserveringsdatum: onbeperkt wijzigen van het gereserveerde aantal gasten.
Tot 2 weken voor de reserveringsdatum: maximaal 50 % verlaging van het gereserveerde aantal gasten.
Tot 5 werkdagen voor de reserveringsdatum: maximaal 10 % verlaging van het gereserveerde aantal gasten.
Het zg. garantieaantal is het minimum aantal personen dat op de definitieve nota wordt berekend.
Geef wijzigingen van het gereserveerd aantal gasten bij voorkeur door per e-mail aan: info@fortlent.nl.

Annuleringsvoorwaarden

Annuleringskosten worden altijd in rekening gebracht wanneer u een definitieve reservering annuleert.
Tot 52 weken voor de reserveringsdatum: 10% van de reserveringswaarde; tot 24 weken voor de reserveringsdatum: 25%; tot 12 weken voor de reserveringsdatum: 50%; tot 4 weken voor de reserveringsdatum: 75%; tot 3 dagen voor de reserveringsdatum: 100% van de reserveringswaarde. Een annulering heeft altijd een oorzaak. Bij een eventuele verplaatsing van de reservering binnen hetzelfde kalenderjaar berekenen wij maximaal 25% aan annuleringskosten.

Betalingsvoorwaarden

Na een definitieve reservering ontvangt u een **reserveringsnota van 10% van de verwachte reserveringswaarde.**
Twee weken voor de feestdatum ontvangt u een **voorlopige nota van 65% van de verwachte reserveringswaarde.**
Nadat het evenement heeft plaatsgevonden ontvangt u een **definitieve eindafrekening van het restant**.

Kosten die per evenement in rekening kunnen worden gebracht

Locatiekosten binnenplaats (inclusief enkele gewelven) vanaf:	€ 750,00
Locatiekosten binnenplaats inclusief gebruik dakterras vanaf:	€ 900,00
Locatiekosten Zandplaats / Belvédère vanaf:	€ 350,00
Locatiekosten binnenruimten vanaf:	€ 250,00
Locatiekosten gehele locatie vanaf:	€ 1.500,00
Bemiddelingskosten per geboekt entertainment/optreden:	€ 100,00
Podium per vierkante meter:	€ 29,00
Kosten drankjes entertainment, per persoon:	€ 17,50
Maaltijd t.b.v. entertainment, per persoon:	€ 17,50

Om extra schoonmaakkosten te voorkomen, verzoeken wij u het gebruik van confettikanonnen, kabuki of vergelijkbare middelen altijd vooraf met het management van Fort Lent te overleggen. Bij gebruik zonder voorafgaand overleg kan € 500,00 aan extra schoonmaakkosten in rekening worden gebracht.

Het afsteken van vuurwerk is uitsluitend toegestaan na overleg met het management en met de vereiste gemeentelijke vergunning. Wanneer vuurwerk zonder toestemming of geldige vergunning wordt afgestoken, kan een schadevergoeding van € 1.500,00 in rekening worden gebracht. Bij overlast voor omwonenden zijn wij helaas verplicht hiervan melding te maken bij de politie.



Fotografie: Manola van Leeuwe - Fotografie Plus

Fort Lent

Adres
Bemmelsedijk 4
6663 KZ Lent bij Nijmegen

Telefoon: 024 3 23 17 46

E-mail: info@fortlent.nl
Website: www.fortlent.nl

Fort Lent bezichtigen

Wil je Fort Lent bezichtigen, een rondleiding of een afspraak?

Maak dan telefonisch of via onze website een afspraak.

Wij verwelkomen je graag op Fort Lent!

FORT LENT
N 51.864418° E 5.880551°