INFORMATIEMAP

2011

Restaurant Marnemoende
Noord IJsseldijk 107d
3402 PG IJsselstein
Tel. 030-6875390
E-mail info@restaurantmarnemoende.nl

MARNEMOENDE

De jachthaven en het restaurant danken hun naam aan een klein riviertje: de Marne.
Dit riviertje vormde in de tijd van de Romeinen de verbinding tussen de Hollandse IJssel en de (oude) Leidsche Rijn. Het is zeer waarschijnlijk dat ergens op het terrein van Marnemoende de monding heeft gelegen van dit riviertje. Met de jachthaven is een stukje oud rivierenlandschap van drassige rietvelden hersteld en heeft de monding van de Marne weer een plaatsje gekregen.

Marnemoende is een oase van rust, te midden van weilanden en rietvelden. Toch ligt de locatie slechts 5 minuten rijden van de A12 af en bent u in 15 minuten in het hartje van Utrecht. Een unieke locatie om de hectiek te ontvluchten.

ROUTEBESCHRIJVING

Vanuit Utrecht, den Haag en Rotterdam.
Restaurant Marnemoende is te bereiken via de A12.
Afslag de Meern, richting Montfoort, u rijdt nu op de Meerndijk.
U neemt de 2e afslag naar links richting IJsselstein, dit is de Noord IJsseldijk.
Na ca. 1 kilometer heeft u rechts de ingang van het parkeerterrein.

Vanuit IJsselstein.
De borden volgen richting de Meern.
Deze route loopt automatisch via de Noord IJsseldijk.
Uiteindelijk ziet u na ca. 3 km. aan uw linkerhand het parkeerterrein van Marnemoende.

RESTAURANT MARNEMOENDE

Het restaurant bevindt zich aan de Hollandse IJssel en heeft een eigentijdse warme uitstraling waarin de ecologische omgeving het uitgangspunt is. Dit is te proeven in het interieur. Veel hout en andere natuurlijke materialen en kleuren zijn gebruikt om het restaurant in harmonie te laten zijn met de omgeving.

Indeling:

- **Het à la carte restaurant** op de eerste etage met ca. 50 zitplaatsen waar u terecht kunt voor zowel een intiem diner voor twee, een zakelijke lunch of diner dan wel een familiediner. Rondom het restaurant bevindt zich een terras. Hier kunt u, indien het weer het toelaat genieten van een aperitief, nog even natafelen of zelfs het diner gebruiken.
- **De Panoramazaal** grenzend aan het restaurant voor maximaal 25 zitplaatsen. Hier kunt u uw lunch of diner een meer besloten karakter kunt geven.

- **De Promenadezaal**, bevindt zich op de begane grond met een oppervlakte van ca. 100 m2. De zaal biedt verschillende mogelijkheden zowel formeel als informeel. De zaal is compleet ingericht voor zowel feesten, diners en voor vergaderingen. Er is ook audio visuele apparatuur aanwezig.
- **Het terras**, van ca. 300 m2 bevindt zich aan het water, waar u kunt genieten van een hapje en een drankje.
- **Trouwen,** inmiddels is het mogelijk om bij ons te trouwen. Hiervoor is het restaurant boven en/of het terras beneden beschikbaar.

Feesten en Partijen

Zowel beneden als boven zijn sfeervolle locaties. Of het nu gaat om een intiem diner voor 20 gasten of een feest van 120 gasten, wij zijn u graag van dienst.

Capaciteit Promenadezaal:

- Zittend diner 40 personen
- Buffet zittend/ staand 70 personen
- Receptie 120 personen
- Feestavond 100 personen

Het is mogelijk om aan de zaal een tent te plaatsen waardoor de ruimte aanzienlijk groter wordt.

Voor een zittend diner met meer dan 40 gasten kunnen wij u in overleg ons restaurant aanbieden tot maximaal 70 gasten.

Voor de invulling van uw dag hebben wij meerdere mogelijkheden. Deze worden verderop in de informatiemap beschreven.

Tevens zijn wij een officiële trouwlocatie, zodat u de mooiste dag van uw leven bij ons van het begin tot het eind kunt laten verzorgen. Dit kan zowel binnen in ons restaurant als buiten op het terras.

Arrangementen:

Om uw verblijf compleet te maken kunnen wij u diverse arrangementen op maat aanbieden.

- Een kanotocht over de IJssel met aansluitend een lunch op ons terras.
- Varen in een luxe sloep met een lunchmand voor onderweg.
- Een excursie naar het historische stadje IJsselstein met aansluitend een diner in ons restaurant.
- Diverse mogelijkheden voor bruidsparen, als trouwlocatie, eventueel met uw gezelschap op een boot, enz.

In overleg kunnen wij een offerte op maat maken, waarbij wij rekening houden met uw wensen. Voor meer informatie maken wij graag een afspraak met u voor een vrijblijvend gesprek.

Met culinaire groet,

Het team van restaurant Marnemoende.

MENUSUGGESTIES

Wij maken graag samen met u een passend menu. Aangezien wij met verse streek producten werken die bij het seizoen passen, met natuurlijk een prijs die bij u past.

Amusediner

Dit zijn een 7-tal kleine hapjes, die zowel zittend als staand gegeten kunnen worden, waardoor uw diner een informeel karakter krijgt.

Carpaccio van runderlende, rucola, nootjes en oude kaas
***
Glaasje bouillon van tomaat met basilicumroom
***
Gebakken coquille met een gamba en vanilleschuim
***
Gebakken zeeduivel met risotto en een saus van schaaldieren
***
Lamskoteletje met witlof, aardappelpoffertje en een jus van sherry
***
Quiche met geitenkaas
***
Crème karamel met noten, chocoladelolly en yoghurt roomijs

€ 52,50

Tapas buffet

Koude gerechten; Diverse soorten olijven, Tapanades en pesto's, Blini's met roomkaas Gemarineerde champignons, diverse spaanse vleessoorten, diverse kaassoorten, Olijven in anjovis, diverse broodsoorten.

Warme gerechten; Diverse gegrilde groente, gemarineerde kippenvleugeltjes, Diverse soorten ballletjes, gefrituurde calamaris, krokant gebakken mosselen, diverse mini kroketjes met hartige vulling, bladerdeeghapjes, gamba's in ham,
Tortilla's

€ 27,50

Uiteraard kunnen wij deze menusuggesties aan uw wensen aanpassen.

In overleg met onze chef-kok kunnen wij een vegetarisch menu voor u samenstellen.

De maître zal u graag adviseren over de wijnen of eventueel een wijn arrangement.

MARNEMOENDE BUFFET

Buffet **€ 39,50**

Carpaccio van runderlende met rucola, geroosterde amandelen, oude kaas en aceto balsamico uitgeserveerd op een bord.

Voorgerechten buffet

Salade niçoise
Gerookte zalm met bieslook
Salade met rivierkreeftjes
Rundvleessalade
Pastrami van runderlende
Diverse patés
Gemengde salade
Diverse sausen en dressings
Diverse soorten brood en boter

Hoofdgerechten buffet

Gebakken witvisfilet van de dag met een saus van schaaldieren
Gepocheerde zalm met een beurre blanc
Beenham met een mosterdsaus
Kalfssukade in zijn eigen jus
Diverse seizoensgroenten
Aardappelgratin

Dessert buffet

Diverse ijstaarten
Diverse mousses
Fruit van het seizoen
Diverse taarten
Kaasplateau uit de regio

Er is de mogelijkheid om de carpaccio te verwisselen voor een kopje heldere soep.
Uiteraard kunnen wij het buffet in overleg met de chef-kok aan uw wensen aanpassen.

BRUNCH

Ontvangst met een glas Prosecco.

Soep van de dag uitgeserveerd.

Rijk assortiment verschillende broodsoorten.
Diverse soorten kaas.
Diverse soorten vleeswaren.
Diverse soorten vis.

Roerei met huisgerookte zalm.
Pasteitje met een ragout van paddenstoelen of kalfsvlees.

Diverse soorten zoetwaren: marmelade, honing, enz.

Diverse soorten fruitsappen.
Melk, karnemelk.
Koffie, thee en mineraalwater.

Variatie van diverse soorten gebak en kleine desserts.

Dit geheel geserveerd à € 28,50 per persoon.

BBQ arrangementen

Wij bieden u een 3-tal BBQ arrangementen aan. Bij het BBQ de luxe arrangement is er een kok aanwezig.

Uiteraard is het mogelijk om het BBQ arrangement aan uw wensen aan te passen.

BBQ arrangement standaard **€ 21,50**

Diverse soorten vlees
Diverse soorten brood
Diverse soorten rauwkost
Diverse sauzen en dressings

BBQ arrangement standaard plus **€ 29,50**

Diverse soorten vlees
Diverse soorten vis
Diverse soorten groenten voor de BBQ
Diverse soorten brood
Diverse soorten rauwkost
Diverse sauzen en dressings

BBQ arrangement de luxe **€ 39,50**
Met een kok uit de keuken.
Een voorgerecht of 2 amuses

Diverse soorten vlees
Diverse soorten vis
Diverse soorten groenten voor de BBQ
Diverse soorten brood
Diverse soorten rauwkost
Diverse sauzen en dressings

Uitgebreid dessertbuffet

Dranken arrangementen

Voor al uw feesten en partijen kunnen wij ook dranken arrangementen organiseren

Voor 4 uur.

Dranken afkoop per persoon en onbeperkt en alleen binnenlands gedestilleerd.
€ 23,50

Dranken afkoop per persoon onbeperkt alle drank exclusief champagne.
€ 26.00

Voor receptie of 2 uur borrel.

Dranken afkoop per persoon en onbeperkt alleen binnenlands gedestilleerd.
€ 12,50

Dranken afkoop per persoon inclusief alle drank exclusief champagne.
€ 15,75

Koffie ontvangst voor uw gasten

Koffie met Petit four € 5,75 incl. 2 x thee/koffie
Koffie met gebak gesorteerd € 6,75 incl. 2x thee/ koffie
Koffie met een stukje bruidstaart €8,75

BITTERGARNITUUR

Onderstaand vindt u ons assortiment warme en koude hapjes waaruit u een keuze kunt maken voor bij uw borrel of feestavond, uiteraard kunnen wij in overleg met u deze aan uw wensen aanpassen.

Koude hapjes

Schaaltje met nootjes, zoutjes en olijven (10 pers.)	€ 7,50
Assorti kaas en worst(10 stuks)	€ 7,50
Stengel met ham en tapenade	€ 1,20
Blini met gerookte zalm en roomkaas	€ 1,20
Hoorntje met een mousse van geitenkaas	€ 1,20
Crostini met carpaccio en pesto	€ 1,40
Luxe gemengde hapjes 5 per persoon	€ 7,00

Warme hapjes

Kwekkeboom bitterballen(10 stuks)	€ 6,95
Gefrituurde hapjes, vis en vlees(10 stuks)	€ 6,95
Gefrituurde Gamba	€ 1,20
Minisaucijsje met kaas	€ 1,30
Pikante mini hotdog	€ 1,40

Luxe hapjes

Gepoft tomaatje met een espuma van Parmezaanse kaas	€ 2,50
Tosti met geitenkaas en balsamicosiroop	€ 2,50
Glaasje met avocadomousse en een spiesje met gamba	€ 2,75
Crostini met carpaccio van tonijn en wasabi	€ 2,75
Crostini met een mousse van gerookte paling en mierikswortel	€ 3,25
Crostini met een terrine van eendenlever	€ 3,25

Arrangementen

Er zijn verschillende arrangementen mogelijk waarbij u gebruik kunt maken van de faciliteiten van zowel het restaurant als de jachthaven zoals bijvoorbeeld:

- Een kanotocht over de IJssel met aansluitend een lunch op ons terras.
- U kunt een luxe sloep reserveren voor een mooie dag, waarbij wij een picknickmand kunnen verzorgen voor onderweg

- Een excursie naar het historische stadje IJsselstein met aansluitend een diner in ons restaurant.

Indien u interesse heeft in één van deze arrangementen kunt u contact met ons opnemen. Wij kunnen dan met u vrijblijvend de invulling en de prijzen doornemen.

Picknickmanden:

De inhoud en de prijzen van de picknickmanden zijn als volgt:

Standaard personen € 11,25
Fles wijn naar keuze, fles water, brood, boter, tapenade.

Luxe personen € 13,75
Fles wijn naar keuze, fles water, brood, boter, tapenade,
Olijven, mini luxe broodjes, fruit, reep

Extra's

Neerzetten van fakkels per fakkel	€ 2,50
Menu kaartjes per persoon	€ 1,95
Wit linnen op de tafels per tafel	€ 3,95
Witte servetten per servet	€ 1,25
Bloemen op de tafels per vaasje	€ 4,50
Zitzakken bij het feest per stuk	€ 10,00
Huur zwemvestjes per vest	€ 3,50
Kinder t.v.met video dag deel	€ 25,00
Kinder tafel met kleuren en kleurplaten	€ 7,50
Kinder oppas per uur	€ 17,50
Huur extra lounge set	€ 500,00
Afkoop restaurant	€6000,00

Trouwlocatie

Inmiddels is restaurant Marnemoende ook trouwlocatie. Dit betekent dat u bij ons uw huwelijksinzegening kunt laten voltrekken. Hiervoor is door de burgemeester toestemming gegeven voor het terras en de beneden zaal. Uiteraard is het mogelijke om alles bij ons te laten verzorgen.

- De inzegening
- De receptie
- Lunch en/ of diner
- De feestavond
- Eventueel met een boot de IJssel op

In goed overleg kunnen wij deze dag voor u en uw aanstaande geheel naar uw wensen invullen en een passend voorstel maken.

De kosten voor het trouwen zijn: € 300,00

Deze prijzen zijn exclusief de kosten die de gemeente rekent.
Mocht u de zaal willen versieren staat deze 1 uur voor aanvang voor u klaar heeft u meer tijd nodig kunt u de zaal huren. Aangezien wij deze dan niet meer kunnen verhuren voor andere doeleinden.

Algemene voorwaarden

Algemeen

- Op alle door ons aangegane overeenkomsten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van toepassing. Deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek kosteloos toegezonden. De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt. De UVH zijn gedeponeerd bij de griffie van de Arrondissementsrechtbank in den Haag en bij de kamer van Koophandel en Fabrieken in den Haag.

Opties

- Door restaurant Marnemoende verstrekte opties gelden tot uiterlijk één maand voor aanvang van het evenement

Annuleringen

- Bij annuleringen binnen één maand voor aanvang van de bijeenkomst zijn wij genoodzaakt u de zaalhuur in rekening te brengen als zijnde annuleringskosten.

- Bij annuleringen die plaats vinden binnen twee weken voor aanvang van de bijeenkomst zijn wij genoodzaakt u de zaalhuur, evenals 50% van de overige gereserveerde waarde in rekening te brengen als zijnde annuleringskosten.

- Bij annuleringen die plaats vinden binnen 48 uur voor aanvang van de bijeenkomst zijn wij genoodzaakt om naast de zaalhuur ook de overige gereserveerde waarde of in te huren services aan u door te berekenen.

  Mocht u gebruik willen maken van een annuleringsverzekering kunnen wij deze ook
  Voor u afsluiten de kosten hiervoor bedragen € 115,00.

Diversen

- Onze zaalhuur- en apparatuurtarieven zijn inclusief BTW.
- Onze bediening is inclusief BTW.
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 48 uur voor aanvang van de bijeenkomst aan ons doorgegeven te worden. Indien het werkelijke aantal personen onder het definitief gereserveerd aantal ligt, dan wordt het gereserveerde aantal in rekening gebracht.
- Rekeningen onder de € 150,00 dienen bij vertrek te worden voldaan, wanneer u deze opgestuurd wilt hebben zullen wij hiervoor € 15,00 administratie kosten in rekening brengen. Rekeningen met een bedrag boven € 150,00 worden opgestuurd en dienen uiterlijk 2 weken na de ontvangst van de factuur te worden voldaan. Het bedrag dient overgemaakt te worden op ons rekeningnummer 506745546 bij de ABN Amro bank.
- Reserveringen ten behoeve van particulieren, verenigingen of stichtingen dienen altijd voor 20% vooruitbetaald te worden. Deze vooruitbetalingen word gefactureerd naar definitief making van de partij.
- Indien er tijdens een bijeenkomst of evenement musici en/ of artiesten optreden, dan bent u verplicht BUMA rechten en sociale premies te betalen. U dient dit rechtstreeks met de musici en/ of artiesten middels uitkoop aan een erkend artiestenbureau te regelen.
- Consumpties en overige bestedingen, die niet bij de modules vermeld staan, worden apart in rekening gebracht.