



**Bavoort**  
Lunch, Lounge & Diner

# Brochure Bavoort

Leisure

Op zoek naar een gezellig restaurant in de omgeving Leusden en Amersfoort? Dan zit je goed bij Bavoort. Wij bieden diverse mogelijkheden om jouw gezelschap een onvergetelijke middag of avond te bezorgen!



## Voorwoord

Op zoek naar een gezellig restaurant in de omgeving Leusden en Amersfoort? Dan zit je goed bij Bavoort. Wij bieden diverse mogelijkheden om jouw gezelschap een onvergetelijke middag of avond te bezorgen! In onze brochure vertellen we je graag meer over deze mogelijkheden. Doordat we diverse ruimtes aanbieden binnen én buiten ons restaurant kunnen we veel kanten op. We zijn dus erg flexibel! Naast heerlijke buffetten, gezellige barbecues of een verjaardagsfeest in onze pub verzorgen wij ook feesten en partijen op maatwerk. Zit er dus niet direct iets voor je tussen, wees dan niet geschroomd om even te bellen of mailen!

Wil je graag met ons sparren over de verschillende mogelijkheden? Neem dan gerust contact met ons op! Je kan ons bellen op het nummer; **033-4940550** of stuur een mail naar; **[reserveringen@bavoort.nl](mailto:reserveringen@bavoort.nl)**.

# Waar vind je wat?

Feestelijk ontvangst	3
Dranken & Drankarrangementen	5
Hapje bij je drankje	6
w	
Lunchen met groepen	7
Uitgebreid High tea'en	9
Dineren met groepen	11
Heerlijke buffetten	13
Gezellig BBQ'en	15
Luxe Walking diner	17
Maatwerk	19
Maken van een afspraak	20
Algemene voorwaarden	21
Routebeschrijving staat achterop	



# Feestelijk ontvangst

## Bubbels

Glas Cava	5 per persoon
Glas Salentein Cuvee Brut	7 per persoon
Fles Ayala Blanc de Blancs	
Champagne (8 glazen)	90 per fles
Alcohol vrije Cava	25 per fles

## Welkomstcocktails

Kir (witte wijn en Crème de Cassis)	4,5 per persoon
Mimosa (Cava en Verse Jus D'orange)	5,5 per persoon
Bellini (Perzik, Cava en een scheutje vodka)	6,5 per persoon
Kir Royale (Crème de Cassis & Cava)	6,5 per persoon
Glas Sangria	6 per persoon

In onze drankenkaart in het restaurant vind je al onze cocktails!

## Alcohol Vrije Starters

Hugo Alcoholvrij	5 per persoon
Glas Rosé sparkling	5 per persoon
0,0% appelcider	4,50 per persoon
Glas Vrijin Sangria	5,50 per persoon



# Koffie & gebak

Afhankelijk van het tijdstip van ontvangst kan het fijn zijn om te starten met een lekkere kop koffie of thee! Na het dessert is een kopje koffie in ieder geval een goede afsluiter.

Bij groepen groter dan 24 werken wij met een koffietafel. Wij schenken de koffie zelf voor u in, maar wij zullen wel werken met thermoskannen. De koffie die wij gebruiken is identiek als die u in ons restaurant zou ontvangen.

Maar aangezien één kopje koffie zo'n 40 seconden duurt om te maken en wij er slechts 6 tegelijk kunnen zetten, snapt u ook wel dat dit bij grotere gezelschappen een onmogelijke uitdaging is.



## Standaard koffietafel

Bestaande uit; Segafredo koffie, 8 verschillende soorten thee, koffiemelk, suiker, honing, huisgemaakte boterkoek en zoetjes  
2,50 per geschonken kop

## Gebak

Heerlijke petit fours (kleingebak) 3,85 per persoon

Wereldberoemd Dudok gebak keuze uit; Red Velvet chocolate, Carrot, Appel of Monchou 4,50 per persoon

# Dranken en arrangementen

## Nacalculatie

### Gemiddelde prijs per consumptie

Frisdranken	2,80
Tapbieren + Malt bieren	3,20
Huiswijnen (lege flessen prijs)	4,00 per consumptie, 22,- per fles
Receptiedrinks	3,20
(wij serveren enkel bovengenoemde dranken)	
Afwijkende wijnen	v.a. 23,- per fles
Binnenlands gedistilleerd	4,20
(Vieux, Jonge Jenever, Oude Jenever & korenwijn)	
Buitenlands gedistilleerd	6
(whiskeys, wodka, rum etc.)	

Gedurende de middag of avond zullen wij uw gasten voorzien van een drankje. Afhankelijk van de gelegenheid, de groep en het tijdstip kunt u kiezen voor een drankarrangement. Wij raden voor overdag én voor gezelschappen onder de 40 gasten eigenlijk altijd aan om de drankjes gewoon op nacalculatie te verrekenen.

## Drankarrangementen

### Duur

### Prijs per persoon

Onbeperkt receptiedrinks	1 uur	8,50
Onbeperkt receptiedrinks	1 uur	10,50
+ onbeperkt gemengd bittergarnituur en pintxos		
Onbeperkt alles	1 uur	12
+ Receptiedrinks +hapjes + gedistilleerd		
Onbeperkt receptiedrinks	2 uur	15
Onbeperkt receptiedrinks	2 uur	19
Onbeperkt alles	2 uur	21
Onbeperkt receptiedrinks	3 uur	20
Onbeperkt alles	3 uur	24
Onbeperkt receptiedrinks	4 uur	24
Onbeperkt alles	4 uur	28

## Uitloop

### Duur

### Prijs per persoon

Onbeperkt receptiedrinks	0,5 uur	2,75
Onbeperkt pintxos en gemengd bittergarnituur	0,5 uur	2,75
Onbeperkt alles	0,5 uur	4,25

# Hapje bij je drankje

Wat is nou lekkerder dan een heerlijk drankje én een heerlijk hapje? Bij mooi weer op ons achterterras alvast een tongstrelende amuse of een verjaardagsfeest met onze heerlijke borrelplanken. Onze hapjes gaan hand in hand met gezelligheid. Leuk om mee te starten of juist gedurende het feest.

## Knabbels 7,50 per bakje (6 pers.)

### Zoutjes en nootjes

Mix van verschillende nootjes, hartige gezouten- en kaas koekjes

### Groene vingers

Crudités van verschillende groentes, met dip van humus en tzatziki

### Pide

Dun Turks brood geserveerd met humus, amandelboter en tzatziki

## Bittergarnituur 0,80 per stuk

### Échte Bitterballen

Van Dobben rundvleesbitterballen met grove mosterd

### Gemend uit 't vet

Bitterballen, Kaastengels, Kipnuggets, Vlammetjes met chilisaus en mosterd

### Oosters

Mini loempia's, Kara Age, Tatsuta, Gamba tempura met chilisaus en limoenmayonaise

### Petit crolines

Bladerdeeghapjes gevuld met rundvlees saucijs, kip/kerrie en kaas

## Borrelplanken voor 10 personen, 25 euro per plank

### Pintxos

Op Spaanse wijze belegde broodjes met o.a. Serrano ham en vijgenchutney, Manchego met abrikozen, Tonijn en olijven, gegrilde kip en ansjovis.

### Hollandse hap

Boeren-beleg kaas, Oud Leusden, ossenworst, hoeveworst, Amsterdamse ui en grove mosterd.

### Around the world

Fried chicken, Chorizo kroketjes, Calamaris, Yakatori, Jalapenos, Kara Age en verschillende dips.

### Charcuterie

Verschillende soorten smaakvolle hammen en worsten, geserveerd met olijven, vijgenchutney en toast.





## Lunchen met groepen

Lunchen bij Bavoort kan op verschillende manieren. Van een lichte maaltijd tot een uitgebreid buffet, afhankelijk van hoe de middag eruit moet komen te zien. Wij kunnen rekening houden met tijdschema's, dieetwensen, allergieën of andere bijzonderheden. Afhankelijk van de middag serveren wij heerlijke sappen en frisdranken óf wellicht mag er al een glaasje wijn ingeschonken worden. Lekker samen genieten van een goede lunch in de tuinzaal, onze chefs table, het restaurant of op ons prachtige achterterras. Hieronder staan in ieder geval super smaakvolle suggesties om met elkaar een heerlijke middag te beleven bij ons!



## Lichte lunch

10,50 per persoon

Geserveerd op prachtige etagères serveren wij verschillende heerlijke sandwiches. Wij maken onze sandwiches met écht Tramezinni brood en dit beleggen wij rijkelijk met verschillende toppings zoals parmaham met truffel, carpaccio, gerookte zalm, komkommer-roomkaas, Oud-Leusden en boerenachterham.

## Soep, Sandwiches & iets warmes

14,50 per persoon

Naast de heerlijke sandwiches die wij hierboven al hebben beschreven serveren wij ook een heerlijk Pomodori soepje & voor iedereen twee van onze super smeùige gamba-kroketjes.

## Lunchbuffet

19 per persoon

Ons lunchbuffet bestaande uit bospaddenstoelensoep, tomatensoep, verschillende soorten broodjes, vleeswaren & kaassoorten, carpaccio van de kogel, twee verschillende salades, broodje kroket, yoghurt en vers fruit.

## Uitgebreid Lunchbuffet

24,50 per persoon

Ons uitgebreide lunchbuffet bestaande uit bospaddenstoelensoep, tomatensoep, verschillende soorten broodjes, vleeswaren & kaassoorten, carpaccio van de kogel, zalmzalade met diverse soorten vis, Caesar salade, pasta met truffelsaus, roerei en bacon.

## 2-gangen Lunchmenu

26,50 per persoon

Bestaande uit een koud voorgerecht en een warm hoofgerecht. Keuze uit vis, vlees of vegetarisch. Hoofgerechten geserveerd met frites en een frisse salade.

## 3-gangen Lunchmenu

33 per persoon

Dineren in de middag, heerlijk!  
Iedere gang keuze uit een vis-, vlees- of vegetarisch gerecht en als dessert onze super feestelijke Omelette Sibérienne.



## Uitgebreid High tea'en

High tea of eigenlijk Afternoon tea is traditioneel een lichte maaltijd die onder het genot van een kop thee genuttigd wordt tussen lunch en het diner in. Tegenwoordig serveren wij de High tea al vanaf het begin van de middag, zodat lunchen overbodig wordt en serveren wij voldoende zodat onze High tea meer is dan slechts een 'lichte' maaltijd. We kunnen de High tea serveren in buffetvorm of in etagères op tafel. Vaak wordt er voor gekozen om eerst de hartige hapjes te serveren en daarna de zoete lekkernijen, maar dit kan natuurlijk ook tegelijk! Al onze High tea's zijn inclusief onbeperkt thee.

“Leuk om te combineren met de High tea is een glaasje bubbels. Een glaasje bubbels serveren na de hartige hapjes en voor de zoete lekkernijen is niet alleen een goede combinatie, het is ook een leuk moment om te proosten met elkaar!”

## High tea Traditioneel

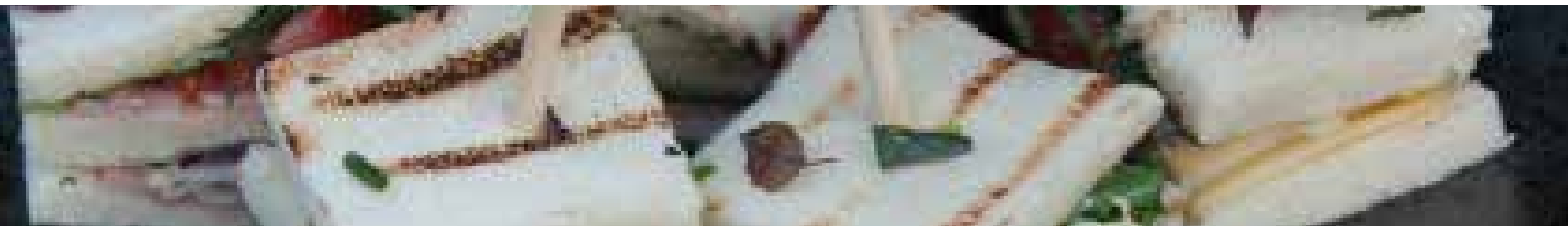
25 per persoon

### Hartige hapjes

Sandwiches met komkommer & roomkaas  
Sandwiches met parmaham en truffelmayonaise  
Sandwiches met carpaccio van Hollands rund  
Kletsenbrood met brie  
Roerei met bieslook  
Zalmtompouce  
Toast

### Zoete lekkernijen

Scones met clotted cream  
Verschillende confituren  
Chocolade truffel taart  
Diverse bonbons  
Red Velvet cake  
Diverse koekjes  
Carrot cake



## The Royal High tea

28,50 per persoon

### Hartige hapjes

Hartige hapjes  
Sandwiches met komkommer & roomkaas  
Sandwiches met parmaham en truffelmayonais  
Sandwiches met carpaccio van Hollands rund  
Kletsenbrood met brie  
Roerei met bieslook  
Zalmtompouce  
Toast  
Soepje van bospaddenstoelen  
Sandwiches met jonge kaas en mosterd  
Sandwiches gerookte zalm

### Zoete lekkernijen

Scones met clotted cream  
Verschillende confituren  
Chocolade truffel taart  
Red Velvet cake  
Diverse koekjes  
Diverse bonbons  
Carrot cake  
Chocolade soezen  
Diverse macarons  
Petit fours



## Dineren met groepen

Wij geloven dat goed eten het lekkerst smaakt in goed gezelschap. Dit geldt zowel voor de kleine trek als bij een groot buffet. Intiem aan één lange tafel of dynamisch met meerdere losse tafels. Een aparte ruimte of in ons restaurant. Er zijn talloze mogelijkheden, maar hieronder hebben wij in ieder geval onze smaakvolle diner opties voor u toegelicht.

### Gezonde Maaltijd

16 per persoon

Keuze uit onze maaltijdsalades, geserveerd met vers afgebakken brood en smeersels.

### Steak & Frites

19 per persoon

Heerlijke biefstuk, gebakken in de roomboter! Geserveerd met knapperige frites en frisse salade.

### 2-gangen menu

26,50 per persoon

Wij stellen met u een heerlijk twee-gangen keuzemenu samen, bestaande uit een voorgerecht en hoofdgerecht met bijpassende garnituren. Uw gasten kunnen iedere gang kiezen uit een vis-, vlees- of vegetarisch gerecht.

## 3-gangen menu

33 per persoon

Ons driegangmenü bestaande uit een heerlijk voorgerecht, hoofdgerecht en dessert toe. Iedere gang de keuze uit een vis-, vlees- en vegetarisch gerecht en als dessert onze super feestelijke ijstaart.

## Shared Diner

35 per persoon

15 verschillende hapjes op tafel geserveerd. Zowel warme- als koude gerechten worden over de duur van de avond in drie rondes geserveerd. Natuurlijk mag een dessert ook niet ontbreken. De gerechten zijn afhankelijk van het seizoen en onze huidige menukaart en zal in overleg worden samengesteld.

## Kroegendiner (tot 12 personen)

42,50 per persoon

Samen met je vrienden genieten van een smaakvol diner in jullie eigen kroegje? We zorgen voor een tafel in ons kroegje, waar wij starten met onze pinxtos, charcuterie en amusehapjes. Daarna serveren wij onze majestueuze kalfs rib-roasts die in het midden van de tafel worden geserveerd. Deze super malse stukken vlees van 500gr zitten bomvol smaak & worden geserveerd met gegrilde groentes, diverse sausjes en natuurlijk knapperige frieten. Tot slot onze Franse ijstaart met opgeklopt eiwit, geflambeerd en geserveerd met warme kersen. Een avond om niet snel te vergeten

## Chefs menu 4 gangen 36,50 / 5 gangen 45 per persoon

Ons vier óf vijf gangen chefs diner bestaat uit verschillende verrassende gerechten afgestemd op het seizoen. Onze keukenbrigade stelt een speciaal menu samen dat eventueel met wijnen kan worden gecombineerd. Veelal wordt er gebruik gemaakt van lokale ingrediënten en plaatselijke leveranciers. Prachtig menu dat aan onze chefs table of in onze tuinzaal helemaal tot haar recht komt. Het menu wordt op maat gemaakt en samen met u vastgesteld.



## Heerlijke buffetten

Bij Bavoort weten we wat lekker eten is, ook als we dat serveren voor grotere gezelschappen. Wij vinden het bij buffetten belangrijk dat er voor iedereen wat tussen zit & dat het lekker dynamisch is. Je gasten kunnen nog een bordje pakken en even ergens anders gaan zitten. Kinderen kunnen vrij rond lopen en wij zorgen ervoor dat er méér dan voldoende heerlijke gerechten klaar staan.

Je kunt bij Bavoort zelf je buffet samenstellen. Wij werken met kwalitatief mooie producten en dat zullen je gasten ook proeven! Wel vinden wij het belangrijk dat uw gasten positief terug kijken op een bezoek aan ons restaurant en dat betekent dat een buffet bij Bavoort minimaal uit een koud & warm of een warm & dessert buffet bestaat.

## Buffet Basic

- Verschillende luxe afgebakken verse broodjes
- Carpaccio van Hollands Rund
- Groene salade met French dressing en rauwkost
- Aardappelsalade en een zalmzalade
- Kruidenboter & olijven tapenade
- Italiaanse pastasalade

8 per persoon

## Buffet Bavoort

- Verschillende luxe afgebakken verse broodjes
- Carpaccio van Hollands Rund
- Salade Caprese met buffelmozzarella, tomaat en basilicum
- Plateau zalmzalade met diverse vissoorten; gerookte zalm, Noorse garnalen en makreel.
- Kruidenboter & olijven tapenade
- Plateau huzarensalade met diverse vleeswaren;

10 per persoon

## Buffet Deluxe

Cocktail van Noorse garnalen en komkommer (1 pp), Steak tartaart met truffelmayonaise (1 pp), Turks pide brood met amandelboter, Vegetarische Caesar salad; met groene asperges, Romeinse sla, komkommer, croutons en Parmezaan.  
Amandelboter, kruidenboter, Humus, Aioli en olijven tapenade, Carpaccio van Hollands rund, Luxe Bunschotens visplateau; haring, paling etc.

13 per persoon

## Buffet Basic

- Steakhouse frieten met huisgemaakte mayonaise
- Saté van kippendij in onze eigen satésaus
- Hollands stoofvlees met aardappel puree
- Zalm lasagne met spinazie en feta
- Mediterraanse groenten

16,50 per persoon

## Buffet Bavoort

- Steakhouse frieten met huisgemaakte mayonaise
- Patatas bravas
- Saté van kippendij in onze eigen satésaus
- Diamanthaas met Stroganoff saus
- Zalm en croute of Gegrilde zeebaars met kruidenrisotto
- Gegrilde groenten en aardappel dauphins

20,50 per persoon

## Buffet Deluxe

- Verse friet van Van Gogh met huisgemaakte mayonaise
- Ambachtelijk bereide beenham, vers gesneden op onze spies
- Kalfsentrecote in jus van rode port en tijm
- Parelhoender met een saus van kokos en sereh
- Spiesjes van gamba
- Zalm en croute
- Gegrilde groenten en aardappel dauphins

24,50 per persoon

## Dessert Klassiek

- Onze befaamde omelette Sibérienne (Franse ijstaart) geserveerd met vuurwerk en warme kersen

7 per persoon

## Dessert Bavoort

- Amusestijl dessertbuffet met; soezen, Home made cheesecake, brownies, tiramisu en spiesjes van vers fruit
- Verse slagroom, huisgemaakte karamel-zeezout topping en chocoladesaus

8 per persoon

## Dessert Deluxe

- Amusestijl dessertbuffet met; soezen, Home made cheesecake, brownies, tiramisu en spiesjes van vers fruit
- Verse slagroom, huisgemaakte karamel-zeezout topping en chocoladesaus
- Cheese platter met 5 verschillende kazen, amandelchutney, vijgenbrood en druiven

9,50 per persoon



## Gezellig BBQ'en

Een BBQ is een fantastische manier om een gezellige dag af te sluiten of om een top avond tegemoet te gaan. Op ons achterterras vind je onze BBQ-hut. Waar je zelf of door onze chefs heerlijk vlees kan laten klaar maken op onze BBQ-grillmasters. We gaan standaard uit van 5 items per persoon, wat meer dan voldoende is. Elk BBQ-arrangement wordt afgesloten met onze super smaakvolle Franse ijstaart met warme kersen, dé perfecte afsluiter van een heerlijke maaltijd! Mocht het nou regenen, geen probleem, wij zullen in dat geval de gerechten bereiden en serveren in buffetvorm in onze tuinzaal.

We bieden drie verschillende soorten BBQ-arrangementen aan. Bij elk arrangement komen standaard broodplanken op tafel met verschillende soorten hammen en worsten, olijven, aioli en tapenade. Als de grillmasters eenmaal bezig zijn, zorgen we ook voor frites, aardappelsalade en een frisse spinaziesalade op tafel.

**Chef achter de grill** (1 chef per 25 gasten)

**75 per Chef**

Onze chefs kunnen ook het grillen voor u verzorgen. Zij zullen de verschillende items perfect grillen en serveren in buffetvorm.



## BBQ Basic menu (inclusief dessert)

27,50 per persoon

Kipspiesjes  
Hamburgertjes  
Spare ribs  
Cambaspiesjes  
Hotdog-worst  
Gepofte aardappel  
Gegrilde ananas  
Broodjes voor de hamburgers en  
hotdogs

Standaard broodplanken op tafel met verschillende soorten hammen en worsten, olijven, aioli en tapenade. Als de BBQ eenmaal gestart is, zorgen we ook voor frites, aardappelsalade en een frisse spinaziesalade op tafel.

## BBQ Classic menu (inclusief dessert)

35 per persoon

Diamanthaas  
Hamburgertjes  
Bavette  
Gepofte aardappel  
Gegrilde ananas  
Broodjes voor de hamburgers  
Gamba spiesjes  
Sardientjes  
Hete kip  
Groene asperges

Standaard broodplanken op tafel met verschillende soorten hammen en worsten, olijven, aioli en tapenade. Als de BBQ eenmaal gestart is, zorgen we ook voor frites, aardappelsalade en een frisse spinaziesalade op tafel.

## BBQ All-in (inclusief 3 uur receptiedrinks)

49 per persoon

Gemarineerde kipspiesjes met huisgemaakte  
pindasaus  
Hamburgers van rund (incl. hamburger broodjes)  
Spare ribs  
Spiesjes van gemarineerde diamanthaas (rund)  
BBQ-worstjes  
Speklapjes  
Gepofte aardappel  
Gegrilde ananas met honing en rozemarijn

Standaard broodplanken op tafel met verschillende olijven, aioli en tapenade. Als de BBQ eenmaal gestart is, zorgen we ook voor frites, aardappelsalade en een frisse spinaziesalade op tafel.

Afsluiten met Omelette Siberienne



## Luxe Walking Dinner

Een walking dinner is anders dan de traditionele diners. We combineren tafels om aan te zitten met statafels, zodat uw gasten gemakkelijk van plek kunnen wisselen. Dit zorgt voor een erg gezellige en informele sfeer die erg gewaardeerd wordt. Gedurende de avond of middag serveren wij meerdere gangen met luxe opgemaakte gerechten. Een fantastische manier om te genieten van de zomer op ons achterterras of om warm te worden tijdens de winter in ons kroegje of onze Tuinzaal.

### 6 gangen Walking Dinner

35 per persoon

2 voorgerechtjes, 1 soepje, 2 hoofdgerechtjes, 1 dessert

### 8 gangen Walking Dinner

39,50 per persoon

3 voorgerechtjes, 1 soepje, 3 hoofdgerechtjes, 1 dessert

### 9 gangen Walking Dinner

42,50 per persoon

4 voorgerechtjes, 1 soepje, 3 hoofdgerechtjes, 1 dessert

### 10 gangen Walking Dinner

44,50 per persoon

4 voorgerechtjes, 1 soepje, 3 hoofdgerechtjes, 2 dessert

Stel zelf of in overleg met de chef een heerlijk menu samen! Gegarandeerd een succes voor een fantastische middag of avond!

## Keuze voorgerechten:

- Taartje van gerookte zalm met wakamé
- Steak tartaar met truffelmayonaise
- Lolly van eendenlever en biet
- Rillette van makreel met appel
- Cocktail van krab en garnalen
- Tartaar van watermeloen met mozzarella
- Carpaccio van Hollands rund
- Carpaccio van biet met mierikswortel crème

## Keuze soepen:

- Tomatensoepje met basilicum
- Bouillon van gevogelte met bietenschuim
- Bospaddenstoelen-truffelsoep
- Seizoenssoepje

## Keuze hoofdgerechten:

- USA Housesteak met rode portsaus en gegrilde asperge
- Gegrilde zeebaars met courgette en groene salsa
- Gebakken parelhoen met truffelsaus en ravioli
- Kabeljauw met saffraan en zeekraal
- Draadjesvlees met aardappelmousseline
- Bospaddenstoelen risotto met Parmezaanse kaas
- Eendenborst met BBQ-saus
- Saté van kippendij met huisgemaakte pindasaus

## Keuze desserts:

- Witte chocolade mousse met gemarineerde ananas
- Omelette Siberiënne met warme kersen
- Panna cotta van rood fruit
- Vers fruit met vanille ijs



## Maatwerk

De hele brochure door gebladerd en niet gevonden wat je voor ogen hebt? Hoewel wij goed na hebben gedacht over alles wat in deze brochure staat, kunnen wij nog veel meer bieden. Onze ervaring in het verzorgen van een geweldige middag of avond voor grotere gezelschappen zorgt ervoor dat wij ook prima in staat zijn om maatwerk feesten, partijen of diners te verzorgen voor u.

Samen kijken we naar wat u voor ogen heeft en of wij dit voor u waar kunnen maken. Daarom zijn wij ook veel gebruikte locatie voor onder andere bruiloften, Verjaardagsfeesten of reünies.

Wil je graag met ons sparren over de verschillende mogelijkheden? Neem dan gerust contact met ons op! Je kan ons bellen op het nummer; **033-4940550** of stuur een mail naar; **[reserveringen@bavoort.nl](mailto:reserveringen@bavoort.nl)**.

# Het maken van een afspraak

Wordt n t niet iedere vraag beantwoord in de brochure of heb je geen goed beeld kunnen krijgen bij onze mogelijkheden? Onze ervaring is dat een persoonlijk gesprek vaak de beste uitkomst is om er zeker van te zijn dat de middag of avond verloopt zoals je voor ogen hebt. In dit vrijblijvende gesprek luisteren we graag naar wat jij voor ogen hebt. We nemen de verschillende mogelijkheden met je door & laten de verschillende ruimtes zien. Op basis hiervan sturen we je een persoonlijke offerte toe, ook deze ontvang je vrijblijvend van ons.

Afspraak maken? Dit gaat het snelst door te mailen naar; **reserveringen@bavoort.nl** of ons **contactformulier** op de website in te vullen! Al een datum voor ogen? Laat ons dit dan ook gelijk weten, dan controleren we de beschikbaarheid.



# Algemene voorwaarden en veel gestelde vragen

## De niet zo kleine lettertjes bij Bavoort

Wij geloven in transparantie. Er is werkelijk niets vervelender dan na afloop van een fantastische middag gezeur bij het afrekenen, rekeningen die niet kloppen of afspraken die niet na zijn gekomen. En daarom zijn wij duidelijk vanaf het begin!

### Vrijblijvende optie op de ruimte

U kunt altijd vrijblijvend een optie vragen voor één van onze ruimtes op een bepaalde dag. Deze optie blijft staan tot u akkoord gaat met onze offerte en gebruik wilt maken van onze locatie. Echter kan het natuurlijk zo zijn dat een andere groep op dezelfde dag dezelfde ruimte zou willen gebruiken bij ons. In dat geval nemen we contact met u op en stellen we u in de gelegenheid binnen 3 dagen te laten weten of u gebruik van ons aanbod wilt maken.

### We horen niets meer van u

Soms gebeurt het helaas dat wij ondanks diverse telefoontjes, mails of voicemails niets meer van u vernemen. In dat geval gaan wij na 5 dagen géén gehoor ervan uit dat u géén gebruik wilt maken van onze locatie en diensten en zullen wij de optie annuleren. Indien wij 2 weken alvorens de betreffende datum van uw reservering nog geen bevestiging hebben ontvangen nemen wij contact met u op voor een definitief antwoord. dagen te laten weten of u gebruik van ons aanbod wilt maken.

### Er komen ineens veel meer of veel minder mensen!

Mijn oom en zijn hele gezin zijn ineens ziek geworden of hebben juist de burens mee genomen. Het komt met regelmaat voor dat er ineens meer of minder mensen komen dan vooraf is besproken. U kunt ons tot de dag van te voren het exacte aantal te verwachten gasten doorgeven. Dit is het minimum dat wij in rekening zullen brengen. Zijn het er toch 1 of 2 minder, dan is dit geen probleem. Zijn het er 3+ minder dan hanteren wij het aantal gasten dat de dag van te voren bekend is -2 als minimum aantal gasten dat wij in rekening zullen brengen.

Daarnaast kunnen wij rekening houden met 4 extra onverwachte gasten. Alle extra gasten daarboven op zouden ten koste gaan van de portionering van de overige gasten. Het kan, maar de porties zullen simpelweg kleiner worden.

## Wijzigingen omtrent het menu

U wilt toch graag een ander hoofdgerecht of misschien zelfs toch BBQ'en in plaats van een walking dinner. Wij denken graag met u mee, maar onze bestellingen gaan 5 dagen van te voren naar onze leveranciers. Deze bestellingen kunnen wij niet meer annuleren en daarom is het niet mogelijk om 6 dagen voor het feest nog aangrijpende wijzigingen te maken omtrent het menu.

## Rekening houden met dieetwensen en allergieën

Helemaal vergeten; Jan heeft iets met gluten en Tom mag niets dat rood is. Omdat wij vers koken weten wij vaak precies wat, waar inzit. Rekening houden met dieetwensen of allergieën is daarom vrij makkelijk voor ons, mits wij dit van te voren weten. Wij kunnen op de dag zelf natuurlijk écht wel een extra vegetarisch gerecht, zelfs een glutenvrij gerecht of lactose arm gerecht maken. Maar op het laatste moment rekening houden met een FOPMAP-dieet kunnen wij niet. Geef allergieën en dieetwensen daarom van te voren aan ons door, op de dag zelf kan het zijn dat wij niets meer kunnen betekenen voor de betreffende gast & dat zou jammer zijn!

## Het feest kan plots niet meer door gaan?

Er is iemand ziek geworden of misschien zelfs overleden? Wij begrijpen dat dit erg vervelend is en denken daarom ook graag met u mee. Wellicht kunnen wij een andere datum plannen of op een andere wijze helpen. Echter hebben wij de nodige inspanningen en kosten gemaakt bij het voorbereiden van uw partij. Wanneer u binnen 5 dagen voor het feest annuleert zijn wij daarom genoodzaakt 30% van de offertewaarde in rekening te brengen. Dit heeft te maken met producten en uren die inmiddels al zijn besteld en gemaakt. Een annulering tussen de 10 en 6 dagen van te voren brengen wij 10% in rekening. Dit als compensatie voor het vrij houden van de ruimte voor u.

## Tot hoe laat kunnen we doorgaan?

Onze vergunning is van maandag t/m vrijdag tot 00:30. En in het weekend tot 01:30. Buiten kan er echter slechts tot 23:00 doordeweeks en 23:30 in het weekend geluid worden gemaakt. Dit in verband met de omliggende woonhuizen.

Hou hier ook rekening mee wanneer er gebruik dient te worden gemaakt van bijvoorbeeld een taxi terug. Bel deze ruim van te voren, in de weekenden kan het namelijk zijn dat ze pas na 1 uur of langer beschikbaar zijn.

## Kan het ook op rekening?

Je kan bij ons betalen via contante, pin of creditcard. Wij factureren enkel aan bij de Kamer van koophandel ingeschreven organisaties. Daarnaast dient er rekening te worden gehouden met een betalingstermijn van maximaal 14 dagen ná de factuurdatum. Bruiloften kunnen op basis van een 60% aanbetaling wel op factuur worden betaald.



## Routebeschrijving

### Vanaf verkeersplein Hoevelaken

- Richting Utrecht
- Afslag Leusden-Woudenberg(6) nemen:
- Leusden-Zuid / Woudenberg (N226) - N226 volgen.
- Bij stoplichten rechtdoor.
- Na circa 200 meter rechtsaf.

### Vanaf Arnhem of Utrecht via A12

- Afslag Maarsbergen (bij motel); einde afrit links N226 volgen richting Woudenberg.
- Weg vervolgen richting Leusden.
- Bij afslag Leusden (stoplichten) rechtdoor en direct na de beek linksaf (voorsortementen)
- Na circa 200 m. rechts ligt restaurant

### Vanaf Maarn/Doorn

- Na viaduct over de A28 bij eerste stoplicht richting Leusden volgen.
- Bij tweede stoplicht (aansluiting met N226) rechtsaf richting
- Leusden-Zuid / Woudenberg. Verder als bij l.

### Vanaf Utrecht A28

- Afslag Leusden-Zuid / Woudenberg. Onderaan afslag richting
- Leusden-Zuid/Woudenberg (N226) aanhouden. Verder als bij l.

### Stichtse Rotonde

- Richting Zwolle. Afslag Leusden-Zuid/Woudenberg.
- Onderaan afrit linksaf (N226). Verder als bij l.

### Station Amersfoort

- Bus - is wisselend . Halte Bavoort.