

– 1911 –

• MUNTHUYS •

UTRECHT

Dé waardevolle locatie voor uw volgende
bijeenkomst

Informatie in ontwikkeling

Wij zijn momenteel hard bezig met de opstart van Munthuys. We zijn nu aan het timmeren, schilderen, inrichten, meubileren, website bouwen, het team eeaan het trainen, social media ontwikkelen en ook onze sales en reserveringsinformatie compleet maken. Deze brochure wordt nog veel verder uitgebreid. Het beeldmateriaal in de brochure is nu nog deels met Ai gegenereerd.

Vergadering | Congres | Receptie | Diner | Feest



Munthuys: een toplocatie om te inspireren, ontmoeten en je thuys te voelen

In 1911 opende het Oude Rijksmuntgebouw in Utrecht zijn deuren als symbool van vakmanschap, precisie en nationale trots. Meer dan een eeuw lang werden hier munten geslagen die hun weg vonden door heel Nederland. Het monumentale gebouw ademt nog altijd de statigheid en kwaliteit van zijn oorspronkelijke functie,

Vandaag de dag heeft het Oude Rijksmuntgebouw een nieuwe bestemming gekregen als exclusieve evenementenlocatie: Munthuys Utrecht. Met respect voor het historische karakter is het gebouw zorgvuldig getransformeerd tot een inspirerende omgeving voor zakelijke bijeenkomsten, congressen en bijzondere evenementen. Moderne faciliteiten gaan hier naadloos samen met authentieke elementen, waardoor elke bijeenkomst een unieke en memorabele setting krijgt.

Het Muntgebouw is uitstekend bereikbaar vanuit heel Nederland door de centrale ligging. Munthuys Utrecht bezit over 500 parkeerplaatsen bij het jaarbeurs en is gemiddeld 10 minuten lopen vanaf Utrecht Centraal.

Munthuys Utrecht is een van de grootste vergader/congres locaties in Utrecht. Ambacht, onbezorgde gastvrijheid en authenticiteit zijn voor ons belangrijke kernwaarden. Van een simpele vergadering tot een uitgebreid congres met lunch, borrel en diner, Munthuys Utrecht is dé unieke locatie voor uw volgende bijeenkomst.

Namens het gehele team
Van harte welkom!

Gert-Jan Stok
Uitbater van Munthuys Utrecht



Het Munthuys

Een bijeenkomst in het meest iconische en duurzame industriële monument van Utrecht? Munthuys is ideaal voor een vergadering, congres, training, presentatie, event, bedrijfsfeest of receptie.

- 10 vergaderzalen van 2 tot 50 gasten
- 5 congres- en eventzalen tot 500 gasten met een foyer en binnenplaats voor 300 gasten
- 3 private dining rooms
- 1 restaurant met de naam Gastrobar Florijn voor 120 gasten en een terras voor 300 gasten

Met onze [reserveringstool](#) kun je eenvoudig een vergaderzaal met alle benodigde faciliteiten boeken. Belangrijke of interessante details bij de organisatie van een congres of bedrijfsevent zie je pas op locatie. De binnenplaats is te overdekken met een stretchtent. We ontvangen jullie graag voor een rondleiding en gesprek om jullie bijeenkomst te bespreken.

Het onderstaande zalenoverzicht geeft een eerste indruk. Munthuys Utrecht beschikt over:

Zalenoverzicht

	Oppervlakte	Theather	Cabaret	School	Carré	U-vorm	Lange tafel	Blok tafels	Ronde tafels
De Rijkszaal	57	54	20	20	23	23	48	24	16
De Guldenkamer	24	-	-	-	-	-	12	-	-
De Daalderkamer	25	-	-	-	-	-	8	-	-
De Stuiverkamer	19	-	-	-	-	-	8	-	-
De Catharijnezaal	38	30	16	12	16	14	32	16	16
De Stichtzaal	28	20	12	8	10	8	24	8	8
Wilhelmina kamer	34	35	24	12	16	12	24	8	8
De Tweede kamer	45	28	24	18	18	13	24	32	8
De Centkamer	18	-	-	-	-	-	6	-	-
De Domzaal	52	45	20	20	24	14	32	24	24
Penningszaal	98	117	56	42	24	35	64	64	64
De Muntzaal	372	468	240	216	216	63	364	240	216
De Gieterij	117	130	56						
De Kluiszaal	173	231	60	48	44	35	140	96	48
Gastrobar Florijn	304	-	-	-	-	-	-	-	-

Liever geen andere gasten tegenkomen? Indien jullie wensen Munthuys Utrecht exclusief af te huren voor jullie evenement kost dit €19.995, exclusief het restaurant en het Florijn terras (dit omvat dus exclusiviteit voor vergader- en event gedeelte). Indien jullie de hele gehele locatie willen afhuren met ook het restaurant en het terras kost dit €24.995.

Als jullie alleen exclusiviteit willen van de event zalen (omvat de kluiszaal, muntzaal, penningenzaal, gieterij, foyer en binnenplaats kost dit €11.995. Exclusiviteit voor de vergaderzalen aan de voorzijde kost €7.995. Het exclusief afhuren van deze ruimtes is altijd voordeliger dan alle zalen los huren. We bespreken graag de mogelijkheden.



RIJKS MUNT.

HET GELD HIER UIT METAAL VERKREGEN
ZIJN ALLE TIEN VLOEKDOCH STEEDS TIEN ZEGEN

10 Vergaderzalen

VERGADERINGEN | SUB-ZAAL | CATERINGZAAL

Aan de voorzijde van het Muntgebouw bevinden zich de vergaderzalen. Deze lopen uiteen van een kleine zaal met een vaste opstelling van 6 personen tot een grote zaal waar 45 theater in kan. De kleinere vergaderkamers aan de voorzijde zijn vernoemd naar de munten die vroeger geslagen werden in het Muntgebouw. De zalen aan de binnenplaatszijde zijn de grotere zalen en zijn vernoemd naar significante plaatsen in Utrecht.

De Domzaal

De Domzaal is één van de grotere vergaderzalen aan de binnenplaatszijde van het Muntgebouw. De zaal is geschikt voor een grote vergadering met flexibele opstelling, maar ook zeker voor een sub-zaal bij een congres. De zaal heeft hoge plafonds en kijkt uit op de open binnentuin en biedt daarom de perfecte ambiance voor een inspirerende vergadering.



	Theater	U-vorm	Cabaret	Carre	School	Lange tafels	Ronde tafels
De Domzaal	45	22	24	24	24	48	24
De Catharijnezaal	30	14	16	16	16	32	16
De Stichtszaal	20	8	12	10	12	24	8

De Centkamer

De Centkamer is één van de kleinere vergaderzalen aan de voorzijde van het Muntgebouw. De zaal is geschikt voor kleine en intieme vergaderingen met een vaste opstelling, maar ook zeker als een sub-zaal voor een ledenvergadering bij een congres. De zaal heeft hoge plafonds en kijkt uit op de Leidse Rijn en biedt daarom de perfecte ambiance voor een inspirerende vergadering.



Vaste opstelling met een lange tafel

De Centkamer	6
De Stuiverkamer	8
De Guldenkamer	8
De Daalderkamer	12

De bovengenoemde vergaderzalen zijn uitgerust met een TV scherm met HDMI aansluiting en high speed draadloos internet (glasvezel).

De Rijkszaal, De Wilhelmina kamer en de Tweede kamer zullen ook inzetbaar zijn als vergaderzalen. Door de unieke uitstraling zullen ze hieronder worden uitgelicht als private dining room.

5 Eventzalen

BEDRIJFSFEESTEN | CONGRESSEN | JAARVERGADERINGEN

Munthuys beschikt over 5 grote eventzalen die uitmuntend zijn geschikt voor grote congressen, bedrijfsfeesten en andere grote bijeenkomsten. De zalen lopen uiteen van plenair 100 tot plenair 430 gasten. Eén van de eventzalen is de Foyer. Hier kan tussen de sessies door worden geluncht, genetwerkt en aan het einde van de dag geborreld.

De Muntzaal



De Foyer



(AI-gegenereerd)

Alle eventzalen minus de Foyer beschikken over een scherm met geluids- en signaalversterking voor een laptop presentatie (HDMI). Basisverlichting voor zaal (en podium), 2 handmicrofoons of headsets, revers microfoon & pointer zitten ook bij de zalen inbegrepen.

Indien de bijeenkomst meer ondersteuning/middelen vraagt bij de presentatie dan bieden wij de mogelijkheid om een AVM pakket bij ons af te nemen met AVM technicus.

	Theater	U-vorm	Cabaret	Carre	School	Lange tafels	Ronde tafels	Standaard
De Muntzaal	470	90	240	102	216	365	216	750
De Kluiszaal	230	42	95	56	84	160	72	350
De Gieterij	130	35	60	44	48	84	48	240
De Penningszaal	117	35	56	40	42	64	64	200
De Foyer	-	-	-	-	-	-	-	200

3 Private dining zalen

BEDRIJFSFEESTEN | SUB-ZAAL | INTIEM DINER VOOR ELKE GELEGENHEID

Het Munthuys beschikt over drie zalen waarin een intiem, chique en statig diner mogelijk is. Dit betreft de Rijkszaal, Wilhelminazaal en de Tweede Kamer. Deze zalen stralen de authentieke stijl nog goed uit en verwijzen terug naar de rijke historie van het Muntgebouw. Dit geeft het diner een klassieke stijl.

De Rijkszaal



De Rijkszaal, de bibliotheek op de eerste verdieping van het Munthuys, ademt historie. De wandschilderingen laten zien hoe de munten vroeger werden geslagen en deze zijn geschilderd door Ids Wiersma. Tussen de schilderingen bevinden zich zilverkleurige stroken met afbeeldingen van muntmachines en wapens van steden die ooit een eigen muntslag hadden, omlijst met decoratieve randen van uitgestanste rondellen.

De Wilhelmina kamer



De Wilhelmina kamer is het pareltje van het Muntgebouw. Vroeger was dit de kamer van de muntmeester. De ruimte werd ook gebruikt voor officiële ontvangsten van het koningshuis. Zo bezocht de vorst(in) de Rijksmunt soms om een speciale penning of de allereerste munt te slaan.

De Tweede kamer



(AI-gegenereerd)

De Tweede Kamer is een sfeervolle, besloten ruimte met een rijk historisch verhaal. Dankzij de warme ambiance is deze kamer bij uitstek geschikt voor exclusieve private dining na een dag vergaderen die bij uw gasten indruk achter zal laten. Hier dineert u samen met uw gasten in een intieme setting, omgeven door de statige allure die herinnert aan de eerste steenlegging door Prins Hendrik.

	Theater	U-vorm	Cabaret	Carre	School	Lange tafels	Ronde tafels
De Rijkszaal	54	23	24	26	26	48	24
De Wilhelmina kamer	35	12	24	16	10	24	16
De Tweede Kamer	48	14	24	18	16	24	16

GASTROBAR FLORIJN

UITGEBREID DINEREN | KOP KOFFIE MET APPELGEBAK | BORREL MET HAPJES

Aan de zuid-west zijde van het Muntgebouw bevindt zich het restaurant: Gastrobar Florijn. Florijn haar deuren zijn 7 dagen per week open van 9:00 tot 23:00. Het restaurant verwelkomt allerlij soorten gasten, of het nu is voor een borrel met kleine hapjes, een lunch of een gangen diner, bij Florijn is het allemaal mogelijk!

Het gastrobar concept staat voor simpele, maar gastronomisch goede gerechten. In drie handelingen kan de chef een heerlijk gerecht maken wat duurzaam, voedzaam en gastronomisch hoog is. Bij Gastrobar Florijn kan je onder andere terecht voor cocktails, huisgemaakte apeltaarten en een heerlijk diner.



Locatie kosten en bepalingen

Locatiekosten

Bij het boeken van één of meerdere ruimtes is de zaalhuur opgebouwd uit onder meer het op- en afbouwen van de zaal de schoonmaakkosten, de eventmanager, het parkeren, het tafellinnen, en de energiekosten. De prijs van het eten en drinken bevat ook de kosten van de bediening, de koks, de mastiek en de afwaskosten. Afhankelijk van het event of de bijeenkomst en jullie wensen kunnen we extra medewerkers, decoratie of bloemwerk inzetten. Indien wij hier extra kosten voor berekenen zullen we dit offreren.

Omzetgarantie en prijswijzigingen

Munthuys Utrecht maakt het voorbehoud op tussentijdse prijswijzigingen. Jullie zijn de prijzen verschuldigd die gelden op het moment dat de horecadiensten worden geboekt. In voorkomende gevallen kan een bestedingsgarantie worden gevraagd. Voor meer informatie verwijzen wij je door naar de accountmanager.

Openbaar vervoer en parkeren

Munthuys Utrecht is perfect bereikbaar met het openbaar vervoer. Utrecht Centraal Station bevindt zich op 800m afstand. Alle grote stations in Nederland zijn direct bereikbaar vanaf dit station. Tot na middernacht gaan er meerdere treinen rechtstreeks naar Utrecht, Amsterdam, Den Haag, Leiden, Breda en Rotterdam.

U kunt parkeren in de straat en bij de Jaarbeurs Utrecht. In de straat is betalen voor het parkeren verplicht, plekken zijn beperkt beschikbaar. Bij de Jaarbeurs zijn er 500 extra plekken. Parkeerkaarten kunnen hier worden afgenomen tegen betaling. Op 20 zogeheten "red flag dagen" is parkeren bij de Jaarbeurs niet mogelijk. Informeer bij de accountmanager voor alle mogelijkheden.

Op- en afbouwtijd van jullie evenement

Eén uur voor aanvang van het evenement is de locatie beschikbaar voor eventuele opbouw. Tevens is een afbouwtijd van 1 uur inbegrepen in de locatiekosten. Wenst u een langere op-of afbouw tijd, dan is dit mogelijk tegen een meerprijs.

ETEN EN DRINKEN

Ieder jaar wordt er een nieuw foodbook samengesteld. Een foodbook is bij Munthuys Utrecht een handboek/brochure met een kaart met kleine hapjes tot grote diners en dranken. Ook vind je hier praktische informatie voor de organisatie van een bijeenkomst. Dit boek wordt samengesteld op basis van de wensen van onze gasten, onze ervaring, nieuwe trends en invloeden vanuit de regio. Het is richtinggevend en handig bij de culinaire invulling van jullie bijeenkomst.

Ook vind je in het foodbook drankenarrangementen en suggesties. Aan de tap hebben we Heineken wat gemaakt is van natuurlijke producten, de heerlijke biologische koffie is van Branderij Peeze, de sappen komen uit Breukelen en alle wijnen zijn biologisch.

Kortom veel uit de streek en veel biologisch! Voor iedere bijeenkomst wordt er vers ingekocht en ambachtelijk bereidt. De lekkerste vlees- en visgerechten maar ook veel vegetarisch en veganistisch. Waar hebben jullie zin in?

Vanaf de volgende pagina beginnen we met vergaderfavorieten arrangementen en items die vaak door onze vergader- en trainingsgast gekozen worden. Gezond, lekker en energie gevend.

Benieuwd naar de mogelijkheden? Wij kunnen vrijblijvend een offerte voor jullie opstellen. Aansluitend (of er voor) kun je ook het Munthuys bezoeken! Laat maar horen, de deur staat open en we gaan graag direct voor jullie aan de slag! Wil je zelf online een evenement boeken? Dat kan ook. We hebben een [online tool](#) om op basis van standaardarrangementen te boeken. Is deze tool of een arrangement niet hetgeen je wenst voor de juiste reservering, laten we dan telefonisch of in een persoonlijke afspraak jullie wensen bespreken.



VERGADERFAVORIETEN

Vergaderarrangement | Gedurende de reserveringstijd van jullie vergadering onbeperkt lekkere verse biologische koffie, koffie specialiteiten, thee, water, zoete lekkernijen, zoveel je wil.

Vergaderlunch

De lunch wordt gestart met een verse vegetarische soep. Aansluitend serveren we een assortiment afgebakken broodjes (2 p.p.) met een variatie luxe beleg zoals gerookte zalm, (Serrano) ham, rosbief, eiersalade, tonijnsalade, kazen gecombineerd met pesto, crèmekaas of een groentesalsa en verse sla, komkommer of tomaat. Bij de Muntlunch serveren we handfruit, sappen en water. Je kunt de vergaderlunch uitbreiden met: Onbeperkt koffie en thee

tijdens de lunch | Boerenyoghurt met Granola | Kaasbroodje | saucijzenbroodje | broodje kroket | Fruitsalade | Kleine groene salade | 1/3 wrap met roomkaas en gerookte zalm | 1/3 wrap met geitenkaas en honing

Extra's gedurende de vergaderdag

Huisgebakken appeltaart | brownie | smoothie | mini kaasbroodje of mini saucijzenbroodje | broodje kroket | fruitsalade | 1/3 wrap met roomkaas en gerookte zalm | 1/3 wrap met geitenkaas en honing

AMUSES, BITES EN BITTERGARNITUREN tijdens of na de meeting

BITES & BITTERGARNITUREN

Vanaf vroeg in de middag tot aan de late night snack.

Bruschetta | zongedroogde tomaat | basilicum

Caprese Spies | Buffel mozzarella, basilicum | tomaat

Crudités met frisse dip | Heerlijke rauwkost met komkommer | paprika | wortel met een frisse yoghurt dip | tuinkruiden

Vegan borrel mix | Oosterzwam bitterbal | loempia | nugget | wakame | mini croquette | lasagnette | veganette

Tafelgarnituur | Kaasstengels | notenmelange | oosterse mix

Zakje chips | chips met paprika of naturel smaak.

Gemengd bittergarnituur | Kaasmedaillons, vegetarische mini loempia's,

Bourgondiër vleesbitterballen en gefrituurde gamba's

Bitterballen | Bourgondische vleesbitterballen met mosterd

Tatsuta Kip | Heerlijke gekruide krokante kipstukjes

Mini Saucijzenbroodje/mini kaasbroodje

Gyoza | Japanse dumpling met kip of groenten vulling geserveerd met soja/chilisaus

Borrelplank | met diverse soorten droge worst (Fuet, Serranoham en Grill worst) en oude Reypenaer

Hollandse kruiden kaas en crudités | van rauwkost met een frisse yoghurt dip

Yakitori | Kipspiesje met teriyaki saus

Puntzak Hollandse friet | met mayonaise

Broodje kroket | Zacht broodje rundvlees kroket

Empanada carne | Pasteitje met rundvlees vulling

AMUSES

Trek in een wat meer luxe hapje. Eetlust opwekkende hapjes om de smaakpapillen alvast op gang te brengen. Je kunt ze vlak voor het diner laten serveren, maar het is ook leuk om dit al tijdens de borrel te doen.

Carpaccio van rund | op een amuse lepel met truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes

Hollandse asperge | op een amuse lepel met ham | ei en Hollandaisesaus (*alleen verkrijgbaar van april t/m juni*)

Rosbief | op een amuselepel met frisse appel | Parmezaanse kaas | balsamico

Rauwe tonijn | op een amuse lepel met wakame, soja | wasabi nootjes

Blini met zalm | roomkaas, citroen kaviaar | dille

Bruschetta geitenkaas | uien chutney | honing | walnoot

Bruschetta rauwe ham | vijgen | Aceto Balsamico

Crostini | met steaktartaar | klassiek aangemaakt

Seizoen soepje | een verse vegetarisch soepje geserveerd in een glaasje

Coquille | gebakken met zeekraal | pancetta

Vegan Coquille | koningsoesterzwam (paddenstoel) | zeekraal | gerookte amandelen

Rauwe oester | citroen of een salsa van rode ui | wijnazijn

Vegan oester | oesterblad met zeebanaan, kruiden olie | citroenkaviaar



LUNCH EN DINER

Altijd leuk als men voor je kookt, je culinair verrast wordt en je bourgondisch kunt genieten. Uitgeserveerd, op etagère of van buffet. Een walking dinner met kleine gerechtjes, waarbij je ook stil mag staan, zitten of liever met z'n allen aan één tafel genieten van een shared dinner. Eén gerecht of zes gangen met amuses? Voor een Muntlunch op basis van heerlijke luxe belegde broodjes en een huisgemaakte soep tot en met een uitgebreid 6 gangen diner ter gelegenheid van het 75-jarig jubileum. Lekker eten staat voorop!

MUNTLUNCH

De lunch wordt gestart met een verse vegetarische soep van seizoensgroente. Aansluitend serveren we een assortiment afgebakken broodjes (2 p.p.) aangevuld met snedes boeren landbrood met een variatie luxe beleg zoals gerookte zalm, (Serrano) ham, rosbeef, eiersalade, tonijnsalade, kazen gecombineerd met pesto, chutney, crémekaas of een groentesalsa en verse sla, komkommer of tomaat. Bij de Muntlunch serveren we handfruit, sappen water en mineraalwater

UITBEREIDINGS MOGELEIJKHEDEN BIJ DE LUNCH

Onbeperkt koffie en thee tijdens de lunch | boerenyoghurt met granola | kaasbroodje | saucijzenbroodje | broodje kroket | fruitsalade | kleine groene salade | 1/3 wrap met roomkaas en gerookte zalm | 1/3 wrap met geitenkaas en honing

LUNCHBUFFET

Oerbrood met roomboter, kruidenboter en tapanade, Carpaccio (met pijnboompitten, Parmezaan, rucola, truffelmayonais), Mesclun salade met garnituren, tonijnsalade, salade geroosterde groenten. Zacht gegaarde kalfsfilet met champignon roomsaus, zalm uit de oven met tuinkruiden en citroen, cannelloni gevuld met spinazie en ricotta. Geroosterde Roseval aardappels en seizoensgroenten.

CHEFSMENU

Wij serveren jullie een voortreffelijk 3-gangen menu. Het is een wisselend menu op basis van het seizoen en vers geleverde ingrediënten. De exacte invulling ervan blijft een verrassing tot op het moment dat jullie daadwerkelijk aanschouwen. Het menu is voor alle aanwezigen hetzelfde. Uiteraard serveren we indien gewenst vegetarisch

KEUZEMENU MET 3, 4 EN 5 GANGEN

Jullie kiezen voor iedere gang vlees, vis of vega gerecht en communiceren de keuze naar jullie gasten. Jullie gasten geven vervolgens voor iedere gang het gerecht van hun keuze aan jullie door. Graag ontvangen wij twee weken voorafgaand aan het diner de menukeuzes en de eventuele dieetwensen van de

gasten. Zelf de gerechten namens de gasten kiezen en enkel vegetarisch en maaltijduitsonderingen doorgeven is hierbij uiteraard ook een optie.

VOORGERECHTEN EN TUSSENGERECHTEN

Gepekeld koolrabi | gemarineerd in lavasolie | citrus dressing | sinaasappel | citroen | frambozen kaviaar | gerookte amandel crunch

Coeur de Boeuf met buffel mozzarella | geserveerd met gefrituurde kappertjes | mix van pitten | rucola | truffeldressing.

Carpaccio van oesterzwam | geserveerd met rucola | een mix van pitten | zongedroogde tomaatjes | basilicum mayonaise

Tartaar van zalm | crème fraîche | kappertjes | mierikswortelsaus | geserveerd met frisée | limoen | dille

Ceviche van zeebaars | gemarineerd in citrus dressing | geserveerd met sinaasappel | grapefruit | citroen | gefrituurde kappertjes

Carpaccio van tonijn | geserveerd met salade van paksoi | wakame | sojasaus | wasabi nootjes

Kalfsrollade met tonijnmayonaise | geserveerd met kappertjes | ansjovisfilets

Old school carpaccio | Waards rund geserveerd met rucola, een mix van pitten | zongedroogde tomaatjes | truffel mayonaise

Iberico ham | geserveerd met een kaaskoekje | peer | vijgen | Manchego kaas

Ravioli | gevuld met spinazie en ricotta | tomaten roomsaus | rucola

Argentijnse garnaal | geserveerd met ananas kokossaus | rozenwater kroepoek

Gekonfijte kwartel | geserveerd met aardappel gratin | jus van honing | tijm | preiselbeeren.

Lamsspies | geserveerd met bulgur | humus | tzasiki

Hollands asperge duo | Asperges koud geserveerd met een crunch van serranoham | lavas mayonaise | pijnboompitten | rucola *(van april t/m juni)*

Herten carpaccio | geserveerd met een combinatie van rode zuurkool | gerookt zeezout | crème van oude kaas *(van oktober t/m februari)*

SOEPEN

Soep van de chef

Truffelroomsoep

Harissasoep

Gazpacho | koude tomatensoep

Bisque van Langoustine kreeft

HOOFDGERECHTEN

Biet Wellington | geserveerd met geitenkaas, honing | aceto balsamico.
Gepofte koolrabi | geserveerd met crème van pastinaak | zongedroogde tomaat | macadamia noten.

Zeebaarsfilet | mousseline met antibiose

Heibotfilet | met een crème van gepofte paprika | saffraan saus

Steak van zijlende biefstuk | geroosterde pompoen | truffel jus

Hollands Kalfspicanha (op 56 graden 14 uur lang, zeer mals) | jus de veau

Gekonfijte eendenbout | geserveerd met pompoenpuree, gebrande sinaasappel | honingrozemarijn jus

Hertenbiefstuk | geserveerd met een wildjus | cranberry *(september tot en met februari)*

Gekonfijte fazantenbout | tapenade van tutti frutti | een jus van eekhoorntjes brood *(september tot en met februari)*

Bij de hoofdgerechten serveren we een seizoensgebonden groentegarnituur.

BIJGERECHTEN OM EXTRA TE BESTELLEN

Friet | mayonaise

Salade

Risotto | bospaddenstoelen

DESSERTS

Trifle | mascarpone mouse | mango | geraspte kokos | meringue

Chocolade mouse | geserveerd met krullen van witte chocolade

Witte chocolade bavarois | mango coulis | gevriesdroogde aardbeien

Lemon cheesecake | Bastogne koek | frambozen poeder

Moeulleux | met Amarena kersen

Lactosevrije Eton mess | Een traditioneel Engels dessert op basis van vanille yoghurt | slagroom | bosvruchten | meringue | bananen coulis

Appel-peren crumble | honing | tijm

Aardbeien Romanoff | Room | sinaasappel | wodka *(april t/m september)*



WALKING DINNER

Een walking dinner is geschikt voor een diner met een informeel karakter. De gerechtjes worden geserveerd in kleine glaasjes, bordjes en schaaltes. De gerechtjes zijn met zorg samengesteld met streek- en seizoensgebonden producten. Dit diner is te boeken vanaf 25 personen. Eventuele dieetwensen en de keuze van jullie gerechtjes ontvangen wij graag uiterlijk twee weken van tevoren.

U kunt jullie walking dinner samenstellen uit de onderstaande mogelijkheden. Selecteer twee voorgerechtjes, twee hoofdgerechtjes en twee desserts.

Op de tafels plaatsen wij oerbrood met roomboter, kruidenboter en tapenade.

VOORGERECHTJES

Carpaccio van geroosterde aubergine | geserveerd met een crum van geitenkaas van de Bettinehoeve | rucola | mix van pitten | balsamicostroop Coeur de Boeuf met buffel mozzarella | gefrituurde kappertjes | mix van pitten | rucola | truffeldressing Tataki van watermeloen | salade van paksoi | bos ui | wakame | kiemgroenten | soja | sesam

Salade van peer | met blauwschimmel | little gem | gemarineerde champignons.

Poke Bowl | *tonijn of gepekeld watermeloen*, edamame boontjes | mango |

wakame | komkommer | kiemgroenten | sesam dressing.

Tartaar van zalm | crème fraîche | frisée | limoen | dille | kappertjes |

mierikswortelsaus

Carpaccio van Tonijn | salade van paksoi | wakame | sojasaus | wasabi nootjes

Gemarineerde geroosterde gamba's | couscous salade | ananas | saus van limoen

Gerookte eendenborst | mousse van eend | preiselbeeren compote | veldsla | een crunch van gerookte amandel

Kalfsrollade | courgette | paprika | artisjok | olijven | peppadew mayonaise

Lamsham | rozijnen | mesclun | pompoen | yoghurt | humus | dressing van harissa.

Old school Rundercarpaccio | geserveerd met rucola | Parmezaan |

truffelmayonaise

HOOFDGERECHTJES

Geroosterde pompoen | cheddar, humus met harissa saus

Gepofte koolrabi | pastinaak | zongedroogde tomaat | macadamia noten

Risotto met bospaddenstoelen | Parmezaan | groene asperges | rucola

Zalmfilet | met couscous en beurre blanc

Heilbotfilet | venkelsalade en saffraansaus

Gebakken zeebaars | mousseline en antibiose

Steak vanzijlende | met crème van bataat | chimmi churri
Hertenbiefstuk | mousseline, wild jus (van oktober tot en met februari)
Gekonfijte eendenbout | crème van pompoen | sinaasappel | honing rozemarijn jus.
Lamsspies | bulgur | humus | tzasiki

DESSERTS

Trifle | mascarpone mouse | mango | geraspte kokos | meringue
Chocolade mouse | geserveerd met krullen van witte chocolade
Witte chocolade bavarois | mango coulis en gevriesdroogde aardbeien
Lemon cheesecake | Bastognekoek | frambozen poeder
Moeulleux | met Amarena kersen
Lactosevrije Eton mess | Een traditioneel Engels dessert op basis van vanille
yoghurt | slagroom | bosvruchten | meringue | bananen coulis
Appel-peren crumble | met honing | tijm
Aardbeien Romanoff | Room | sinaasappel | wodka (april t/m september)



SHARED DINER

Een shared diner is geschikt voor een diner met een informeel karakter. De gerechtjes worden geserveerd in kleine glaasjes, bordjes en schaaltes. De gerechtjes zijn met zorg samengesteld met streek- en seizoensgebonden producten.

De standaard verdeling die we aanhouden is 50% vlees, 30% vis, 20% vegetarisch. Op verzoek kan dit aangepast worden. Dit diner is te boeken vanaf 25 personen. Eventuele dieetwensen en de keuze van jullie gerechtjes ontvangen wij graag twee weken van tevoren.

Op de tafels plaatsen wij oerbrood met roomboter, kruidenboter en tapenade

Voorgerecht (op etagères) | De voorgerechten staan bij binnenkomst al op tafel

- Luxe vissoorten zoals gerookte zalm, verse tonijn of tonijnsalade, gemarineerde gebakken gamba's
- Charcuterie waaronder zacht gegaard kalfsvlees, bresaola en spinata romana
- Oerbrood met olijfolie, roomboter, grof zeezout en tapenade
- Een vegetarisch soepje van de chef
- Antipasto salade van geroosterde groenten, zongedroogde tomaatjes, peppadew en buffelmozzarella
- Salade tabouleh met komkommer, tomaatjes, verse munt, peterselie, citroen, bulgur, granaatappelpitten.

Hoofdgerecht | Keuze uit uitgeserveerd op bord of shared diner

(keuze uit maximaal 3 gerechten)

Geroosterde pompoen | cheddar | humus | harissa saus

Gepofte koolrabi | pastinaak, zongedroogde tomaat | macadamia noten

Risotto met bospaddenstoelen | parmezaan | groene asperges | rucola

Zalmfilet | met couscous | beurre blanc

Gebakken zeebaars | mousseline | antiboise

Steak van zijlende | met crème van bataat | chimmi churri

Hollands Kalfspicanha (op 56 graden 14 uur lang, zeer mals) | crème van gepofte paprika | jus de veau

Deze gerechten worden geserveerd met roseval aardappels en ratatouille van seizoensgroente

Desserts (geserveerd op etagères, drie keuzes per diner, 2 desserts p.p.):

Trifle | mascarpone mousse | mango | geraspte kokos | meringue

Chocolade mousse | geserveerd met krullen van witte chocolade

Witte chocolade bavarois | mango coulis | gevriesdroogde aardbeien

Lemon cheesecake | Bastogne koek | frambozen poeder

Moeulleux | met Amarena kersen

Lactosevrije Eton mess | Een traditioneel Engels dessert op basis van vanille yoghurt | slagroom | bosvruchten | meringue | bananen coulis

Appel-peren crumble | met honing | tijm

Aardbeien Romanoff | Room, sinaasappel | wodka (april/m September)



DINER BUFFET

Het diner buffet is ideaal voor een mix van grote en kleine eters die niet te moeilijk willen. Ook ideaal voor een groep gasten die na of los van elkaar eet. Standaard kan er gekozen worden uit 4 verschillende buffetten, welke in overleg uitgebreid kunnen worden. Buffetten zijn mogelijk vanaf 25 gasten. Ieder buffet is ook in een volledige vegetarische variant verkrijgbaar.

BOURGONDISCH BUFFET

Het Bourgondisch buffet is een klassiek buffet met voor ieder wat wils. Op het buffet wordt gepresenteerd:

Oerbrood met kruidenboter, roomboter en tapenades

Charcuterie waaronder zacht gegaard kalfsvlees, bresaola en spinata romana, carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, kappertjes, pittensmix en truffelmayonaise. Luxe vissoorten zoals gerookte zalm, verse tonijn of tonijnsalade, gemarineerde gamba's, mesclun salade met garnituren, pastasalade

Langzaam gegaarde runderbavette met een marinade van knoflook en kruiden en een rode wijnsaus. Gemarineerde zalmzijde met verse kruiden en citroen, Melazane alla Parmigiana, geroosterde groenten, roseval aardappeltjes met tijm en rozemarijn.

Afsluitend dessert van het seizoen ~ naar invulling van de Chef

STAMPPOTTENBUFFET

Het stampottenbuffet is een mooie invulling voor een diner in winterse sferen. Op het buffet wordt gepresenteerd:

Hutspot, Zuurkoolstampot, Boerenkoolstampot, Oudhollandse gehaktballetjes van rund met jus, Gelderse rookworst, gebakken spekjes, mosterd, zilveruitjes en piccalilly. De stampotten worden vegetarisch gemaakt en de gast kan zelf combineren met vlees. OP verzoek kunnen we vegetarische rookworsten serveren.

ITALIAANS BUFFET

Het Italiaans buffet is een mooie invulling voor een diner in zomerse sferen. Op het buffet wordt gepresenteerd:

Focaccia met olijfolie, tapanade en pesto

Tomaten met Burratta, Carni (Italiaanse vleessoorten), Antipasti (ansjovis, olijven, gedroogde tomaten, gamba's), Insalatone (goed gevulde en gemengde salade),

vegetarische lasagna met Italiaanse groente en kruiden, cannelloni met ricotta en spinazie, pasta fungi en uiteraard de traditionele Spaghetti Bolognese met Parmezaanse kaas

BBQ GRILLBUFFET

Het BBQ grillbuffet is een stoere invulling voor een ontspannen diner op het terras of binnen in de zomer en in de winter. Op het buffet en van de grill wordt gepresenteerd:

Oerbrood met verse kruidenboter, roomboter en tapende, witte kool salade met rozijnen en wortel, aardappelsalade met bosui, frisse salade met garnituren, geroosterde Roseval aardappeltjes met knoflook en rozemarijn en seizoen groente, maiskolven met roomboter en zeezout, Black Angus runderhamburgers, pittige kippendijen, gemarineerde bavette, kipsaté met pindasaus, gemarineerde zalmzijde met verse kruiden en citroen. Er wordt afgesloten met een dessert van de chef.





Dranken

Drankenarrangement bij borrel receptie diner en feest

Een Hollands drankenarrangement wordt geserveerd bij recepties, feesten, borrels, lunch en diner. Dit arrangement bestaat uit koffie en thee, sappen, frisdrank, alcoholvrij bier, Heineken (pils), rode en witte wijnen, Hollands gedistilleerd zoals jenevers, berenburg vieux. De prijs van het arrangement wordt per half uur berekend.

Het Hollands drankenarrangement kan uitgebreid worden met Buitenlands gedestilleerd.

Speciaal

Ben je wijnliefhebber, ga je voor de speciaal bieren, whiskey of juist een heerlijke Gin-Tonic. Moet wijn de juiste vinificatie en druif hebben of mag het ook heet met steranijs of vol met fruit? We kunnen ook een Gin-Tonic bar plaatsen of vaten met daarop verschillende wijnen, speciaal bieren, whiskeys.

- Gin-Tonicvat - Oud presentatievat met daarop met 3 verschillende Gins, 3 verschillende tonics, komkommerzestes, citroen en sinaasappelschijfjes, peper, gedroogde koriander, ijs, glazen, servetten stirstaafjes en rietjes in stijl
- Whiskeyvat - Oud presentatievat met daarop 3 verschillende whiskeys waaronder 2 Single malt whiskeys en een American Blend, glazen op voet en tumblers, ijs, en servetten
- Wijnvat - Oud presentatievat met daarop met 4 verschillende biologische wijnen (2 wit, 1 rosé op ijs en een rode wijn). Glaswerk en wijnen worden bijgevuld gedurende het Hollands Assortiment
- Biervat - Oud presentatievat met daarop 6 verschillende speciaal bieren in ijs met glazen erbij

Liever een bar met een bartender? De vaten kunnen uiteraard vervuld worden voor een aparte bar met bartender. Combineren kan ook of maak er direct een cocktailbar van met 3 verschillende cocktails in thema. Denk eens aan 'a touch of red'. Bij de winterdag is het ook gaaf om ontvangen te worden met een heerlijke glühwein uit de pan die hangt boven het haardvuur. Zomers is het juist die heerlijke frisse en fruitige Sangria met rode wijn, brandy, triple sect en vermouth en natuurlijk heel veel zomers fruit. Geserveerd van een vat of een buffet.

Wijnen, wijnarrangement en bubbels

Dineren met een 3- of 4-gangen wijnarrangement

Voor de perfecte wijn-spijsbeleving selecteren wij bij elke gang van jullie diner een passende wijn, hierdoor komen de gerechten nog beter tot hun recht. Op tafel plaatsen wij mineraalwater. We hebben als wijnen bij een Hollands Assortiment of per glas een aantal biologische wijnen geselecteerd die wij standaard serveren.

- o Prosecco Perlage
- o Droge witte wijn | 100% Sauvignon blanc van het huis domain Auriol – fris, met tinten van geel fruit en peer. Makkelijk te drinken (soepel)
- o Droge witte wijn wit | 100% Chardonnay van Montmijah Jean Vialade – tropisch fruit, ietwat kruidig en vol
- o Zoete witte wit | Riesling Feinherb *Halbtrocken* – zacht zoet en fruitig
- o Rode wijn | Merlot syrah en carignan van het huis Domain Auriol – Complexe neus met tinten van zwart fruit en zoete peper, niet veel tannine.
- o Rode wijn | 100% Merlot van het huis Montmijah Jean Vialade – vol, rond, rood fruit

Bubbelen en bruisen op hoger niveau

Een bijzondere bubbel in ons assortiment zijn de bruisende wijnen van Bruisend Wijnhuis Domein Holset. Deze bubbel concurreert met goede champagnes en heeft de hoogste waardering in Nederland gekregen voor hun méthode traditionnelle! Het wijnhuis produceert ongeveer 25.000 flessen prijswinnende mousserende wijnen.



CONTACT INFORMATIE EN INSPIRATIE

Op zoek naar meer inspiratie?

Plan een locatiebezoek of bezoek ons op www.munthuys.nl of volg ons op social media.

Meer informatie of reserveren?

Bel ons op 030 207 4600 of stuur een mail naar info@munthuys.nl

Munthuys Utrecht
Leidseweg 90
3531 BG Utrecht

Centraal in de Nederland
800 meter van het Centraal Station
Ruim 500 parkeerplaatsen in de nabijheid

