

RUIMTE VOOR VOORUITGANG

Banquetingmap

Cultuur- en Congrescentrum
Antropia

U bent van
harte welkom!



Antropia

Antropia ligt op Landgoed de Reehorst, in Driebergen Rijnsburg, pal naast het nieuwe treinstation en zeer centraal in Nederland. Het is een heerlijke plek om te vertoeven en om elkaar te ontmoeten.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) zit in de genen van Antropia. Wij zijn koploper als het gaat om duurzaamheid. Er worden uitsluitend biologische en biologisch-dynamische (streek) gerechten geserveerd. Het medewerkersbestand is een afspiegeling van de maatschappij; jong, oud, man, vrouw, allochtoon, autochtoon... al dan niet met een hulpvraag of beperking.

Fantastisch uitzicht

De congreszaal is bij uitstek geschikt voor groepen tot 300 personen en is gemakkelijk te combineren met de foyer en omliggende subzalen. Deze zaal biedt een prachtig uitzicht over het gehele landgoed.

Rijke historie van Antropia

De tuinzalen bevinden zich naast het hertenkamp en zijn geschikt voor groepen tot 80 personen. Opmerkelijk is dat de tuinzalen barakken zijn die destijds gebruikt zijn bij de Deltawerken op Neeltje Jans. Alle vergaderzalen hebben natuurlijk daglicht en bieden uitzicht over het prachtige Landgoed de Reehorst.

Lekker buiten

Het eten is verrukkelijk. Onze koks werken uitsluitend met biologische en biologisch-dynamische producten. U kunt van dit verse eten genieten in het vernieuwde restaurant, op het mooie landgoedterras, in een vergaderzaal of ergens tussen de bomen op het landgoed.

Ruime keus in activiteiten

Bij Antropia kunt u tussendoor uitwaaien op het prachtige Landgoed de Reehorst. Of deelnemen aan allerlei leuke buitenactiviteiten zoals een workshop Teambuilding met roofvogels, een uitstapje maken met een elektrische step, een les smeden in een authentieke smidse of een bijenworkshop onder leiding van een heuse imker.

Waarom boek je Antropia?

- Uitzonderlijk te bereiken per trein en met de auto
- Ruime ervaring in organiseren van duurzame events
- Gelegen in prachtig groen landgoed, mooi terras
- Er wordt gekookt met producten met het EKO-keurmerk
- Goede prijs-/kwaliteitsverhouding

'Onze missie is dat mensen zich verbinden'



Partners en keurmerken



Banquetingmap

- 05 [Zalen Ionagebouw](#)
- 06 [Vergaderarrangementen](#)
- 07 [Congresarrangementen](#)
- 08 [Ontbijt en lunch](#)
- 09 [Picknick & High tea](#)
- 10 [Breaks](#)
- 11 [Borrel en aperitief](#)
- 12 [Diner](#)
- 14 [Barbecue](#)
- 16 [Routebeschrijving Antropia](#)



Zalen Ionagebouw

Hoofdgebouw	Opstelling						m2	Incl. BTW	
	Theater	Carré	U-vorm	Cabaret	Kring	1 dagdeel		2 dagdelen	
Ionazaal - congreszaal	300	60	40	120	50	275	€ 1.940,00	€ 2.885,00	
Opaal	40	24	20	30	25	60	€ 335,00	€ 500,00	
Amethyst	40	24	20	30	25	60	€ 335,00	€ 500,00	
Agaat	25	16	14	16	20	35	€ 225,00	€ 335,00	
Chrysocola	25	16	14	16	20	35	€ 225,00	€ 335,00	
Pyriet	25	16	14	16	20	35	€ 225,00	€ 335,00	
Tourmalijn	25	16	14	16	20	35	€ 225,00	€ 335,00	
Ammoniet	10	8	-	-	10	25	€ 89,00	€ 135,00	
Woestijnroos	-	6	-	-	-	16	€ 89,00	€ 135,00	
Tuinzalen									
Grote Tuinzaal	80	40	30	50	40	130	€ 670,00	€ 990,00	
Kleine Tuinzaal	40	26	22	30	30	66	€ 335,00	€ 500,00	

Vergaderarrangementen

4-uurs vergaderarrangement

€ 40,50 (gemiddelde prijs per persoon)

- Zaalhuur
- LCD-scherm en flipover
- Koffie, thee en koekjes
- Water159 rood en blauw

4-uurs vergaderarrangement met lunch

€ 65,00 (gemiddelde prijs per persoon)

- Zaalhuur
- LCD-scherm
- Koffie, thee en koekjes
- Lekkers uit eigen bakkerij
- Water159 rood en blauw
- 100% biologisch lunchbuffet

8-uurs vergaderarrangement

€ 79,00 (gemiddelde prijs per persoon)

- Zaalhuur
- LCD-scherm
- Koffie, thee en koekjes
- Lekkers uit eigen bakkerij
- Water159 rood en blauw
- Smaakwaters met vers fruit
- 100% biologisch lunchbuffet



Congresarrangementen

Een congres is vaak hét hoogtepunt in de activiteiten die een organisatie onderneemt. Congressen zijn een veelgebruikt middel om mensen met de ambities van een bedrijf te verbinden en/of om kennis over te dragen op zo'n manier dat men tot het einde geboeid blijft. Zeker in de huidige tijd vraagt dit veel creativiteit. Organiseren wij nu een fysieke bijeenkomst, hybride of toch online? Onze ervaren accountmanagers denken graag mee om het ultieme congres neer te zetten dat daadwerkelijk impact maakt op uw doelgroep.



Ontbijt en lunch

Vroege vogel ontbijt

€ 15,00 p.p.

- Verse koffie, thee of schulp sap
- Chocolade broodjes en croissant met confiture
- Egg-muffin met eitje van het landgoed
- Driebergse yoghurt met vers fruit

Ambachtelijk biologisch lunchbuffet

€ 24,50 p.p.

Keuze uit twee verschillende vegetarische of veganistische salades, diverse broodsoorten en beleg, diverse soorten wraps, dagverse vegetarische soep, warme items. Zoete lekkernijen. Diverse toppings. Koffie en diverse theesoorten en op ijs staan smaakwaters en vruchtensappen.

Lunchpakket to go

€ 21,50 p.p.

- Twee belegde broodjes, zoetigheden, flesje mineraalwater en fruit

Ontbijtbuffet

€ 19,50 p.p.

Mini broodjes, buffetbroden, ontbijtkoek en suikerbrood, roerei met tuinkruiden, geratineerde tomaten, gebakken champignons, gekookt eitje, yoghurt, magere kwark, ontbijtgranen met gedroogde superfruits, noten en zaden, gesneden vers fruit, kaas en diverse charcuterie.

Netwerklunch

€ 26,00 p.p.

Uw gasten hebben genoeg onderwerpen met elkaar te bespreken. De lunch is dan ook de uitgelezen kans hiervoor. Om dit te bevorderen serveren wij een netwerklunch bestaande uit handzame lunchgerechtjes. Denk hierbij aan luxe belegde mini broodjes, soep in een glaasje, brostei met eiersalade of tonijnsalade, verschillende warme hapjes, mini wraps en diverse kleine salades.

Ontbijt-overleg? Mogelijkheid om het ontbijt te nuttigen in een vergaderzaal tussen 07:00 uur en 10:00 uur zonder extra zaalhuur.



Uiteraard kunt u de High Tea eventueel aanvullen met fris-, en/of alcoholische dranken. Of u begint met een feestelijke bubbel - Cava € 38,- per fles.

Picknick met streekgebonden ingrediënten

€ 25,00 p.p.

- Divers belegde broodjes met o.a. kazen van onze kaasmaker uit Driebergen en vleeswaren zoals kalfsgebraad, boerenham
- Avocado komkommer spread met gepofte paprika, Hummus met rucola en radijs
- Wrapje belegd met groenten-spread, geitenkaas en rauwkost
- Kleine groene salade
- Home made granola bar
- Vers gebakken muffin met honing van onze landgoed imker
- Handfruitsoorten of bekertje met gesneden vers fruit
- Halfvolle melk en karnemelk van onze zorgboerderij
- Flesje schulp sap

High Tea

€ 25,00 p.p.

- Ontvangst met vers gezette smaakvolle theesoorten en koffie
- Etagères gevuld met bijvoorbeeld:
- Bananenbrood en walnoten
- Huisbereide Dark chocolate 'no sugar' truffels, bourbon vanille
- Fijne patisserie zoals fudge, worteltaartjes en rozencake
- Scones met wild geplukte bramenjam
- Omelette muffins, groene asperges, gedroogde tomaat en geitenkaas
- Mini broodjes met o.a. Pulled oesterzwam, Gravad Lachs, scharreleitjes salade met eitjes van ons landgoed, Eco(Fields) kalfsgebraad en boerenkaas van de Hondspol Driebergen
- Broodcupjes gevuld met verse tonijnsalade met appel of knollensalade
- Tussen de gelegenheid een soepje of bouillon van het seizoen.
- Kaassoorten van onze kaasmakers uit de regio
- Shooter glaasje met 'Driebergse' hangop en fruit van het seizoen.



Breaks

Zoete breaks

- English muffin € 3,75
- Bonbons, twee stuks € 3,50
- Huisgemaakte spelt haverkoeken € 3,50
- Huisgemaakte granola bar met honing van het landgoed € 4,50
- Fruitsalade in glaasje samengesteld met seizoensfruit € 5,00
- Smoothie van seizoensfruit € 3,75
- Verse biologische yoghurt met granola € 4,50

Hartige breaks

- Kop huisgemaakte soep van de dag € 8,50
- Saucijs € 4,75
- Hartige muffin met spinazie en geitenkaas € 4,75
- Hartig minisnack assortiment met bijvoorbeeld mini gehaktballetjes, mini pizza, mini quiche, wrapje € 5,75



Borrel en aperitief

Of stel uw eigen borrel samen

- Uitkoop 1 uur dranken Hollands assortiment, luxe ice-tea's en speciaal bieren **€ 9,50 p.p.**
- Uitkoop 1 uur dranken Hollands assortiment, speciaal bieren en buitenlands gedestilleerd **€ 13,50 p.p.**

Hapjes voor bij de borrel

- Olijven, chips en huisgerookte amandelen **€ 4,00 p.p.**
- Nacho's met quacamole en/of salsa, huisgeroosterde nootjes en olijven **€ 4,50 p.p.**
- Bitterballen, twee bitterballen per persoon met grove mosterd vega en vlees **€ 3,50 p.p.**
- Groenten cruditee, cherrytomaatjes en dip en groentechips **€ 4,75 p.p.**
- Stoere borrelplank, bittergarnituur, amandelen, olijven, kaas en charcuterie **€ 9,50 p.p.**

Luxe hapjes voor bij de borrel

€ 6,75

- Ceviche van Coquille met lychee / shiso vinaigrette
- Zalm mootje met sobanoedels
- Steak tartare met ei en augurk – truffelmayonaise
- Paddenstoelenravioli met schuim van eekhoortjesbrood
- Knolselderij soepje **€ 6,50**
- Steak tartare van tomaat met een gepocheerd ei

Standaard bittergarnituur

€ 5,95

- 2 soorten bitterballen, vlees en vega
- Nootjes, chips en olijven

Gemengd bittergarnituur

€ 7,25

- vega -, vlees bitterballen, groentekroketje, kipkrokantje, kaassnack, mini loempia
- Inclusief nootjes op tafel



Diner

Uitgeserveerd diner

Onze chef-kok stelt een seizoens-menu samen met biologische en dynamische (streek) producten van het seizoen. Uiteraard zullen wij rekening houden met eventuele dieetwensen.

- Hoofdgerecht **€ 25,00 p.p.**
- 2-gangen diner **€ 37,50 p.p.**
- 3-gangen diner **€ 42,50 p.p.**

Buffetdiner

Vanaf 20 personen

Heerlijke voor- en hoofdgerechten bereid met de meest verse producten uit de buurt. Denk hierbij aan bijvoorbeeld: knapperige broden met verschillende spreads, huisgemaakte paté en andere charcuterie, warm gerookte zalm, frisse slasoorten, handgesneden frieten met luchtige mayonaise, verschillende bereidingen van groente, geroosterde zeewolf met persillade van tuinkruiden, gegrilde kalfsbavette van Eco Fields en quiche van raapjes.

- 2-gangen buffetdiner **€ 37,50 p.p.**

Uw 2-gangenbuffet uitbreiden naar een van drie gangen? Dat kan, onze koks zorgen voor een heerlijke zoete afsluiter. Een mix van verschillende patisserie, ambachtelijk ijs en fruitsoorten

- 3-gangen buffetdiner **€ 42,50 p.p.**

Walking dinner

€ 45,00 p.p.

Vanaf 20 personen

Zes smakelijke fingerfoodgerechtjes, twee koude gerechten, een shooter met drinksoep, twee warme gerechtjes en sluiten af met een mix van kaas en zoet. Geserveerd met brood en tappende





Lichte avondmaaltijd tijdens het vergaderen

€ 21,50

Keuze uit één van onderstaande gerechten geserveerd met frisse salade.

- Vegetarische curry met noodles
- Orzo met geroosterde wortel, kastanjechampignons
- Groentenstoof met couscous
- Wokschotel met tofu en gele rijst
- Lasagne met vier soorten kaas
- Shakshuka van kikkererwten, paprika, tomaat en eieren
- Quiche met gegrilde groenten en aardappelwedges

Broodjesdiner tijdens het vergaderen

€ 21,50

Twee luxe belegde broodjes, kop soep, een salade en een warme snack (exclusief drankjes).

BBQ

BBQ - Vegetarisch

€ 39,50 p.p.

Vanaf 20 personen

Zonder vlees geen barbecue! Daar denken wij bij Antropia anders over! Naast onze regulier voorjaar / zomer of herfst / winterbarbecue kunnen wij u ook een volledig vegetarische barbecue aanbieden. Bereid met onder andere groenten van lokale tuinders, vleesvervangers, fruit en bijpassende garnituren.

- Bieten gepoft boven het vuur, met crème van mierikswortel en appel
- Tomaatjes gevuld met pulled jack fruit
- Steak van bloemkool met vadouvan en labneh
- Spicy tortilla, kort gegrild met bonen en gerookte tofu
- Geroosterde druiven met ricotta en venkelzaad
- Spies van zoete aardappel-hennep en oesterzwam van de Funghi Factory

Daarbij serveren wij rustieke broden van bakkerij Driekant met diverse heerlijke dips & spreads zoals bietenhummus en huisgemaakte tzatziki. Een ruime keuze aan frisse salades samengesteld met alles wat het land te bieden zoals bijvoorbeeld:

- Salade van boekweit en zoetzure knolletjes
- Gegrilde groenten met couscous van spliterwten
- Tomaat met buffelmozzarella en gekonfijte citroen
- Jonge blad sla uit eigen achtertuin met vinaigrette
- Geroosterde venkel met tuinkruiden en citrusfruit

Winterbarbecue

€ 39,50 p.p.

Vanaf 20 personen

Opzoek naar de perfecte afsluiter of begin van het jaar? Trakteer uzelf en uw collega's of vrienden op een winterbarbecue bij Antropia! Een goed gesprek rond het vuur met warme dekentjes en geniet van een lekkere kop huisgemaakte glühwein, winterse bieren of specerijen thee. Ondertussen bereiden onze koks de volgende heerlijke gerechten op houtskool.

- Winterse soep uit de ketel met brood en boerenboter
- Licht geroosterde crudite met fondue van kazen uit de buurt
- Bieten gepoft met mierikswortel crème
- Hele entrecote van het EcoFields kalf met jus van bosui
- Pofaardappel lekker zelf aftoppen met verschillende garnituren
- Warm gerookte zalm met huis getikte mayo, dille en augurk
- Pompoen met olie van eigen pit en zeezout
- Hangop van Driebergse yoghurt met stoofpeer

Barbecue dessert

supplement

€ 7,50 p.p.

Vers fruit, ijssoorten, vanilleroom, diverse kaassoorten met confituur en noten- vruchtenbrood



BBQ – Voorjaar en zomer

€ 39,50

Vanaf 20 personen

Omdat wij werken met seizoensgebonden producten en zoveel mogelijk uit eigen streek, kan het zijn dat het menu enigszins kan afwijken.

Biologisch vlees assortiment van Ecofields:

- Langzaam gegaarde hele kalfsenrecote uit de Smoker
- Spicy Koreaans gemarineerde spies van mals kippendijtesvlees
- Lams merguez , kruidige sappige Spaanse worstjes

Vis van het seizoen van Jan van As:

- Pakketje Kabeljauwfilet met venkel, sinaasappeltijm, limoenolie
- Royale spies van grote garnalen, Toscaanse wijze gemarineerd
- Sardines, hele visjes van de BBQ met Salmoriglio (Siciliaanse dressing)

Veggie & Vegan:

- Gevulde Porta Bello "Teriyaki" met limoen en gember en sesam
- Falafel spiesje met aubergine, paprika en tomaat
- Ratatouille, grove groenten bereid vanaf de Smoker met tijm, knoflook en tomaatjes
- Maïskolf van de grill met roomboter en citroensap en zeezout
- Dikke frieten met zeezout en Belgische mayonaise
- Knapperig gebakken stokbrood uit de oven

Spreads:

- Humus met avocado en koriander
- Home made Aioli
- Tuinkruiden boter met knoflook

Sausjes:

- Smokey spicy tomatensalsa
- Jus van gefermenteerde zwarte knoflook
- Limoen-mayonaise
- Indian curry crème



Routebeschrijving Antropia

Antropia ligt direct naast het vernieuwde station Driebergen-Zeist, dus reist u vooral met de trein of bus!

Bezoekers die met de auto reizen, kunnen terecht in de gloednieuwe, energie neutrale Q-Park P+R station Driebergen-Zeist.

Leveranciersingang / minder validen

Bent u slecht ter been, dan kunt u gebruik maken van één van onze twee gehandicaptenparkeerplaatsen voor de deur. In dit geval gebruikt u de leveranciersingang direct links naast de parkeergarage (ook Stationsweg 15B of Oude Stationsweg 13) en volgt u de weg naar Antropia tot aan de hoofdingang.

Adres parkeergarage

U kunt navigeren naar Stationsweg 15B. (oud navigatiesysteem: Oude Stationsweg 13)

Vanuit Utrecht

- Volg de A12 richting Arnhem en neem afslag 20 Driebergen/Zeist.
- Onderaan de afrit linksaf richting Zeist.
- Volg de borden P+R Driebergen-Zeist. Na ca. 1 kilometer linksaf slaan, vóór het viaduct.
- De P+R garage ligt even verder aan uw linkerhand.

Vanuit Arnhem

- Volg de A12 richting Utrecht en neem afslag 20 Driebergen/Zeist.
- Onderaan de afrit rechtsaf richting Zeist.
- Volg de borden P+R Driebergen-Zeist. Na ca. 1 kilometer linksaf slaan, vóór het viaduct.
- De P+R garage ligt even verder aan uw linkerhand.

Vanuit Zeist

- U rijdt de Driebergseweg af en slaat na het station, direct ná het viaduct, rechtsaf.
- De P+R garage ligt even verder aan uw linkerhand.

Parkeergarage

U rijdt de parkeergarage binnen en uw kenteken wordt automatisch geregistreerd. Let op, bij het binnengaan van de parkeergarage ontvangt u géén kaartje. Na afloop betaalt u bij de slagboom met uw betaalpas. Er geldt een maximum dagtarief van € 7,08 per auto. De P+R garage heeft beschikking over 10 elektrische oplaadpunten op de eerste verdieping. Na het parkeren loopt u de garage uit naar rechts het voetpad op en volgt u de bordjes Antropia. (U ziet rechts Landgoed De Reehorst al liggen).

