



Partybrochure

Restaurant 't Veerhuis

Geldig vanaf 1 januari 2010

Inhoud

<i>Inleiding</i>	2
<i>Dranken en patisserie</i>	4
<i>Hapjes</i>	5
<i>Buffetten maaltijd vervangend</i>	6
<i>Hapjes buffetten</i>	7
<i>Knallend dessert in buffetvorm</i>	11
<i>Keuzemenu's</i>	12
<i>Brunch</i>	15
<i>High Tea</i>	16
<i>Stadswandeling</i>	17
<i>Van Stynzaal</i>	18
<i>Geschiedenis</i>	19

Geachte gast,

Het doet ons een genoegen u hierbij onze culinaire brochure te presenteren. Wij informeren u graag over de verschillende mogelijkheden bij Restaurant 't Veerhuis Ravenstein.

't Veerhuis, gelegen even buiten het centrum, heeft een zeer markante plaats in vestingstad Ravenstein. Al bijna tweehonderd jaar biedt deze locatie reizigers de spreekwoordelijke Brabantse gastvrijheid. Anno 2004 kunt u nog steeds getuigen van de vorstelijke gastvrijheid, zoals deze in 1809 reeds werd geboden aan Koning Lodewijk Napoleon tijdens zijn verblijf in 't Veerhuis. Hoewel de gevel nagenoeg dezelfde bekende uitstraling heeft, is het interieur verrassend aangepast aan oude Engelse en Belgische nostalgische stijlen. Echt authentiek maritiem, met veel verrassende details. Het geheel ademt een sfeer van vervlogen tijden. Vanuit onze moderne keuken zijn onze koks u graag van dienst.

Dineren à la carte in het Restaurant of de Serre, Balkonterras, genieten van koffie met gebak of een heerlijke lunch of diner op het grote Terras aan de Maas, en in de namiddag heerlijk toeven aan de Maas onder het genot van een drankje en borrelhapje. Ook kunt U heerlijk op ons balkonterras borrelen, lunchen en dineren, waarbij u een schitterend uitzicht hebt op de Maas.

In Ravenstein aan 't Veer geniet u keer op keer!

Wij bieden u echter nòg meer! Onze koks hebben een aantal heerlijke buffetten en keuzemenu's samengesteld. Ook brengen wij graag de Brunch en High Tea onder de aandacht, eventueel in combinatie met een Stadswandeling. Uw feestelijke of zakelijke bijeenkomst verzorgen wij tot in de puntjes. Hiervoor is de Van Stynzaal op de verdieping uitermate geschikt waarbij een uitloop is op het balkonterras. In de Wijnkelder organiseren wij proeverijen, deze ruimte kan overigens ook dienen als aperitiefruimte. Bezoek ook eens onze kookschool. U vindt de laatste informatie altijd op onze website, www.veerhuisravenstein.nl.

Als u na het lezen van onze brochure de sfeer van 't Veerhuis wilt proeven, dan nodigen wij u graag uit voor een rondleiding en het bespreken van onze mogelijkheden.

Met culinaire groet,

Directie en medewerkers

Dranken en patisserie

Dranken

* Koffie / thee	€ 1,75
* Bier	€ 2,10
* Port/ sherry/ Vermouth	€ 3,50
* Rode en witte wijn	€ 3,25
* Fruitsappen	€ 2,25
* Jus d'orange vers	€ 3,25
* Frisdranken	€ 2,10
* Kinderlimonade	€ 1,50
* Jenever	€ 2,25
* Buitenlands gedistilleerd	€ 4,25
* Buitenlandse bieren	€ 3,10
* Mixed dranken vanaf	€ 4,35
* Kir Royale, crème de cassis met Champagne Traditionelle	€ 5,50

Patisserie

* Bonbons	€ 0,80
* Slagroomsoesjes met poedersuiker	€ 0,80
* Gewoon, chocolade of gemengde cake	€ 1,25
* Luxe mini gebakje	€ 1,75
* Vruchtenvlaai	€ 2,25
* Appeltaart	€ 2,50
* Bossche bol	€ 3,50
* Diverse luxe vlaaien in buffetvorm	€ 3,50
* Bruidstaart	op aanvraag

Prijzen per stuk en voor gezelschappen meer dan 25 personen in de van Stynzaal.

Hapjes

Koud borrelgarnituur

- * Gemengde nootjes € 0,50
- * Luxe nootjes, zoutjes en bakkerszoutjes € 1,50
- * Olijven, diverse tappenade, crackers en kaasjes € 3,00

Prijzen per portie

- * Glas amuse koud € 3.75

Warme hapjes

- * Gemengd bittergarnituur (bitterballen, hotshots, kipnuggets nasi en bamihapjes, gehakt balletje) € 0,75
- * Kippenjuweeltjes € 0,75
- * Vietnamese hapjes (mini loempia's, gefrituurde tempura garnalen) € 0,75
- * Mini saucijzen (kalfsragout, kippenragout, kerrie) € 1,25

Prijzen per stuk

Koude hapjes

- * Luxe hapjes op stokbrood en of crackers en barquettes met gerookte paling, zalm, tonijnslade, garnaaltjes, seranoham, filet amarican € 1,25

Prijzen per stuk

Belegde broodjes

- * Rijkelijk belegde zachte broodjes € 2,25
- * Rijkelijk belegde stokbroodjes € 3,50
- * Kipsaté met brood € 6,75
- * Broodje beenham € 4,75

Prijzen per stuk

Soepen optioneel

Henri IV	€ 4,50	Ossenstaartsoep	€ 4,50
Tomatensoep	€ 4,50	Cressonsoep	€ 4,50
Mosterdsoep	€ 4,50	Uiensoep	€ 4,50

Buffetten

maaltijdvervangend minimaal 30 pers.

Buffet 1) *€ 25,50 p.p.*

- * Heel gebraden Canadese achterham met cumberlandsaus
- * Gebraden biefstukjes in een rode portsaus
- * Bon Femme, gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
- * Plateau fruits de mer, Opgemaakte schotel met zalm, garnaltjes en crabfanatasie gerookte paling met citroen en tuinkers
- * OverHeerlijke Bourgondische vleessalade garni
- * Frisse rauwkostsalades
- * Vis matelots in een kreeftensaus
- * Rosbiefrolletjes met frisee salade en ravigottesaus
- * Caesar salade met kip
- * Waldorff salade met noten
- * Overheerlijke gevulde champignons.
- * Halve ananas met vers fruit
- * Brood met kruidenboter en diverse koude sauzen

Buffet 2) *€ 27,50 p.p.*

- * Heel gebraden Achterham geserveerd met cumberlandsaus
- * Bon Femme, gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
- * Plateau fruits de mer, een zeespiegel met daarop zalmfilet, en staartgarnaltjes, gerookte paling met citroen en tuinkers, Ijsbergsalade met gemarineerde zalm en mosterd dille dressing gegarneerd met citroen en tuinkers
- * Pastasalade, heerlijke pasta in een zacht pittige saus gevuld met stukjes kip
- * Baarsfilet met een zoete zachte ketjapsaus
- * Kalkoenfilet geserveerd in een overheerlijke kruidenroomsaus
- * Salade nicoise met tonijn en frenche dressing
- * Haas saté met heerlijke satesaus
- * Frisse rauwkostsalades
- * OverHeerlijke Bourgondische vleessalade garni
- * Versfruitsalades
- * Brood met kruidenboter en diverse koude sausjes

Buffet 3) € 29,50 p.p.

- * Heel gebraden lende met een rode wijnsaus
- * Gebraden ham met cumberlandsaus.
- * Bon Femme, gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
- * Combi Plateau (een spiegel met daarop heerlijke diverse hamsoorten gearneerd met gevulde eitjes en tomaatjes,
- * Combiplateau met verschillende vissoorten zoals gerookte zalm, garnalen en krabfanatasie gerookte paling met citroen en tuinkers
- * Overheerlijke Bourgondische vleessalade garni
- * Kip Hawaï gebraden kippenborstfilet in een milde kerrie-ananassaus (warm)
- * Salade Nicoise, frisse salade met stukjes tonijn
- * Gepocheerde zalm in een zachte dilleroomsaus
- * Noedels van macaroni met stukjes kip gedrappeerd met ceasar dressing
- * Frisse rauwkostsalades
- * Vers fruit salade
- * Brood met kruidenboter en diverse koude sauzen

Buffet 4) € 33,50 p.p.

- * Heel gebraden Varkensprocureurs met cumberlandsaus
- * Hele ossenhaas getrancheerd geserveerd met rode portsaus
- * Bon Femme, gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
- * Plateau "Du Chef" de ene helft is belegd met heerlijkheden vanuit de zee zoals een hele zalmzijde op een zalmsalade gearneerd met diverse vissoorten en de andere helft is belegd met diverse hamsoorten, gearneerd met gevulde eitjes en tomaatjes komkommersalade
- * Schotel met kleine scampi's overgoten met roomdressing.
- * OverHeerlijke Bourgondische vleessalade garni
- * Bourgondische varkensfilet geserveerd in een honing-tijmsaus
- * Zeewolf met gebakken spek zwemmend in een witte wijnsaus
- * Verrukkelijke Lasagne
- * Frisse rauwkostsalades
- * Indische rijst
- * Brood met kruidenboter en diverse koude sausjes

Buffet 5)

€ 37,50 p.p.

- * Heel gebraden Achterham geserveerd met cumberlandsaus
- * Boeuff Bourguignon ossenhaas filet in wijnsaus met uitjes
- * Bon Femme, gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
- * Plateau fruits de mer, hele zalmzijde omringt met gerookte zalm, gerookte ijsselmeerpaling, gegarneerd met diverse vissoorten
- * Plateau de charcuterie, heerlijke diverse hamsoorten gegarneerd met gevulde eitjes met crème, hamrolletjes met augurk en andere verrassende heerlijkheden
- * Heerlijke huisgemaakte tonijnmousse met ui en frisse salade
- * Bon Femme, gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
- * Pikante pastasalade
- * Lasagne verrukkelijk
- * Frisse rauwkostsalades
- * Gebakken rode poon in hollandesaus
- * Coquilles st. Jac met een zachte tuinkruidensaus
- * Halve ananas gevuld met versfruit
- * Brood met kruidenboter en diverse koude sausjes

Buffet 6)

€ 39,50 p.p.

- * Heel gebraden Achterham geserveerd met cumberlandsaus
- * Hele Ossenhaas getrancheerd geserveerd met rode portsaus
- * Bon Femme, gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
- * Plateau fruit de mer hele zalmzijde met gerookte zalm, gerookte paling gegarneerd met luxe vissoorten
- * Lamsbout "Bourguignon" gebraden met sjalotjes en mintsaus
- * Plateau de charcuterie heerlijke diverse hamsoorten gegarneerd met gevulde eitjes met crème, hamrolletjes en andere verrassende heerlijkheden
- * OverHeerlijke Bourgondische vleessalade garni
- * Kip Hawaï salade malse stukjes kip in een milde kerrie-ananassaus
- * Hele scampi's met een mayonaise kruidendressing
- * Zalm Royal geserveerd in een romige Pinot Blanc saus
- * Speenvarken salade met ceasardressing en gebakken spekjes en sjalotjes
- * Frisse rauwkostsalades
- * Pommes gratin
- * Halve ananas gevuld met vers fruit
- * Stokbrood met kruidenboter en diverse koude sausjes

Glasbuffet - buffet 4) Een keur van voorgerechten in glazen coups € 36,50 p.p.

- Hollandse garnaltjes met cocktailsaus
- Carpaccio met balsamico spekjes en pijnboompitjes
- Serano ham met stukjes meloen
- Kleine gamba's met looksaus
- Gerookte zalm met mosterd dille saus
- Kipcarré, waarbij fruit en tuinkruiden
- Rib-eye met appelstroop dressing
- Tonijn met wasabi-mayonaise
- Zontomaatjes met geitenkaas en basilicum
- Kipreepjes met cashewnoten in oosterse saus
- Gebraden warme beenham met cumberlandsaus
- Osenhaas in rode wijnsaus
- Bonne femme aardappelgroente garnituur
- Brood met kruidenboter en diverse koude sausjes

Hapjes buffetten Voor avond invulling

(niet maaltijd vervangend dus niet i.p.v.diner)

Koude hapjes buffet 1) € 17,50 p.p.

- * Pikante kippastasalade
- * Huisgemaakte tonijnsalade
- * Huzaren- en zalmzalade
- * Plateau fruits de mer (een zeespiegel van diverse vissoorten, gearneerd met citroen en tuinkers)
- * Plateau de charcuterie (diverse vruchten omringd door verschillende hamsoorten en gevulde eieren)
- * Internationaal kaasplateau
- Stokbrood met kruidenboter en diverse sausjes

Koude en warme hapjes buffet 2) € 19,50 p.p.

- * Salade Niçoise (frisse salade met stukjes tonijn)
- * Chunkssalade (gesneden krabchunks met een romige pikante saus)
- * Plateau "Du Chef" (de ene helft is belegd met heerlijkheden vanuit de zee zoals een hele zalmzijde, gearneerd met diverse vissoorten en de andere helft is belegd met diverse hamsoorten, gearneerd met gevulde eitjes)
- * Kipdrumsticks
- * Kipsaté
- * Stokbrood met kruidenboter en diverse sausjes

Luxe warme en koude hapjes buffet 3) € 22,50 p.p.

- * Pikante, vegetarische en zoete pastasalade
- * Vleessalade (salade van aardappel, rundvlees, wortels, uitjes en appel)
- * Plateau fruits de mer (een zeespiegel van diverse vissoorten, gearneerd met citroen en tuinkers)
- * Plateau de charcuterie (diverse vruchten omringd door verschillende ham soorten en gevulde eieren)
- * Internationaal Kaasplateau
- * Saté van varkenshaas
- * Kapelse kip (kipreepjes op een bedje van gemengde sla met een heerlijke frisse dressing)
- * Verschillende broodsoorten met kruidenboter en diverse sausjes

Knallend Dessert in buffetvorm

Buffet 1) *€ 7,50 p.p.*

- * Een spiegel met verschillende soorten bavarois
- * Heerlijke huisgemaakte chocolademousse
- * Diverse fruitsoorten
- * Een keur van ijsvariaties
- * Slagroom en vuurwerk

Buffet 2) *€ 9,00 p.p.*

- * Heerlijke huisgemaakte chocolademousse
- * Diverse ijscreaties in verschillende smaken
- * Een spiegel met een ruim assortiment van verse vruchten
- * Verschillende soorten bavarois
- * Huisgemaakte “Tiramisu” (Italiaanse taartmousse met lange vingers)
- * Slagroom en vuurwerk
- * Profiterolles (slagroomsoezen) met poedersuiker en daarbij chocolade- en advocaatsaus

Buffet 3) *€ 9,50 p.p.*

- * Een spiegel met een ruim assortiment van verse vruchten
- * Verschillende soorten bavarois
- * Een keur van ijsvariaties
- * Heerlijke huisgemaakte chocolade mousse en “Tiramisu”
- * Warme kersen verdronken in een oud recept van grootmoeder
- * Profiterolles (*slagroomsoezen*) met poedersuiker en daarbij chocolade en advocaatsaus
- * Slagroom en vuurwerk
- * Charlotte Russe taart
- * Internationaal kaasplateau

Keuzemenu's

De verschillende keuzemenu's kunnen besteld worden voor groepen vanaf 15 personen.

Menu 1 € 27,50

Tomatensoep

of

Bouillon met tuinkruiden

Varkenshaasmedaillons met champignonsaus

of

Ossenhaas filet met rode wijnsaus

of

Zalmfilet met groene kruidensaus

Grand Dessert

Menu 2 € 29,75

Gerookte kipfilet met honingdressing en appel

of

Gemarineerde zalm met mosterd-dillesaus

Biefstukjes van de haas met rode portsaus

of

Baarsfilet met bieslook

Grand dessert

Menu 3 € 32,50

Gerookte kipfilet met honingdressing en appel

of

Gemarineerde zalm met mosterd-dillesaus

Heldere groente soep

of

Heldere Maderilene

Biefstukjes van de haas met pepersaus

of

Zalmfilet met dille-roomsaus

Grand dessert

Menu 4 € 36,50

Pallet van hollandse garnalen, gerookte zalm en ijsselmeerpaling waarbij een saffraandressing geserveerd wordt

of

Carpaccio van ossenhaas met een romige pestodressing, spekjes en geraspte kaas

Consomme Celestien

of

Creme Napoleon

Ossenhaas filet met struisvogelbiefstuk in rode portsaus

of

Roodbaarsfilet met een saus van vanille

Grand dessert

Menu 5 € 38,50

Gerookte paling en zalm geserveerd met toast

Runderbouillon met shii-takes en bieslook

Rode mul met duivelse saus

Duo van kalfs- en ossenhaas met rode wijnsaus

Grand dessert

Menu 6 € 37,50

Hors d'oeuvre van vis en vlees

Bouillon met bospaddestoelen

*Duo van kalfsoester en zalmfilet
met een zachte dragonsaus*

Grand dessert

Brunch

Zoals Lodewijk Napoleon in 1809 voor het eerst kennismakte met 't Veerhuis, willen wij u ook vorstelijk laten genieten. Vanaf 11.00 uur serveren wij onze uitgebreide brunch. In aansluiting hierop kunt U desgewenst, deelnemen aan een rondleiding door de vestingstad Ravenstein. Een gespecialiseerde gids laat u de mooiste plekjes zien van het stadje, waarbij een chapeau op zijn plaats is voor de monumentale gedachtestromingen van diverse betrokken gemeentelijke en burgercommissies die verantwoordelijk zijn voor de totstandkoming van dit unieke stadsbeeld.

Het uitgebreide brunchbuffet bestaat o.a. uit:

- * koffie, thee, melk, jus d'orange
- * heldere runderbouillon
- * groot brood wit bruin
- * diverse broodjes, wit, bruin, harde broodjes
- * pistoletjes
- * croissantjes
- * krentenbollen
- * diverse soorten beleg
ham, kaas, brie, paté,
jam, hagelslag
- * gekookte eitjes
- * roergebakken ei
- * bacon en Engelse worstjes
- * pasteitjes met ragout
- * gehaktballetjes in pikante saus
- * huzarensalade
- * rauwkostsalades met dressing
- * gerookte zalm
- * boter

Vanaf 15 personen.

Prijs per persoon: € 19,50

Overige dranken worden additioneel in rekening gebracht.

High tea

Dat is nog eens genieten, aan het water zitten en kijken naar bootvaart, fietsers en andere passanten en ondertussen heerlijk genieten van een high tea, keuvelen en het geheel afsluiten met een heerlijk glas Pinot blanc. Of wat dacht u van uw fietstocht rond de klok van 15.00 uur laten eindigen bij Restaurant 't Veerhuis en uzelf laten verrassen door onze high tea.

U kunt op alle bijzondere plekken van 't Veerhuis overheerlijk genieten van onze zondagse high tea, op het terras aan de Maas, in de Van Stynzaal, of in ons restaurant.

Wij serveren koffie of diverse smaken thee met de volgende heerlijkheden:

- * scones
- * muffins
- * sandwiches met o.a. kruidenkaas en gerookte zalm, kaas, gerookte ham
- * jam
- * room
- * bonbons en andere zoetigheden
- * brownies

High tea vanaf 4 personen € 17,50 per persoon

Op verzoek: Pinot Blanc glas € 3,25 wordt additioneel in rekening gebracht.

Stadswandeling Ravenstein

Zondag van 14.00 tot 15.30 uur

In aansluiting op onze brunch of voorafgaand aan de high tea kunt u deelnemen aan een rondleiding door de vestingstad Ravenstein. Een gespecialiseerde gids laat u de mooiste plekjes zien van het stadje, waarbij een chapeau op zijn plaats is voor de monumentale gedachtestromingen van diverse betrokken gemeentelijke en burgercommissies die verantwoordelijk zijn voor de totstandkoming van dit unieke stadsbeeld.

De mooiste plekjes van Ravenstein:

Stadspomp, Raadhuis en Stadskantoor

Midden in het stadje ligt de ouderwetse stadspomp op de voorgrond van het Raadhuis met een uit 1739 gedateerde voorgevel.

Kasteelse Poort

Deze poort gaf toegang tot het kasteel en behoort tot de latere vernieuwingen van de verdedigingswerken.

Rondelen met kanonnen

Over de ronddelen heeft u een prachtig uitzicht over de Maas, natuurlijk ontbreken de kanonnen hier niet.

Stellingmolen “De Nijverheid”

De gerestaureerde molen van 1857 biedt overzicht over de stad. In de molen wordt het zogenaamde “Speltmeel” gemalen.

Prachtige voorgevels

De voorgevels van de monumenten in Ravenstein zijn voor de liefhebbers een lust voor het oog.

Sint Luciakerk

De nog enige laatbarok in Brabant.

Nederlands Hervormde kerk

Een gotisch ogend zaalkerkje uit 1641.

De Van Stynzaal

Op de eerste verdieping van 't Veerhuis vindt u de Van Stynzaal met aansluitend een prachtig balkonterras voor 75 personen welke een prachtig uitzicht geeft op een oneindige blik op het water van de Maas. Deze sfeervol ingerichte ruimte biedt vele mogelijkheden voor feestelijke en zakelijke aangelegenheden.

- * diners
- * buffetten
- * ontvangsten
- * recepties
- * vergaderingen en seminars
- * koffietafels
- * brunches

Geschiedenis

't Veerhuis Ravenstein



Gelegen in de meest zuidoostelijke punt van het bovenste hoornwerk, stadje heeft 't Veerhuis een zeer markante plaats in de vesting Ravenstein.

De ligging aan de Maas was een hoofdvoorwaarde voor het ontstaan van het stadje. De tol die geheven werd van passerende schepen was de aanvankelijke bestaansbron. De oversteekplaats aan het einde van de strang (haven) was voor Ravenstein en het achterland de verbinding met Gelderland. In 1644 is er al sprake van een veer, dit werd tezamen met de strang aan ene Mathias Romer in leen gegeven. Uit historische documenten blijkt dat dit in 1653 schriftelijk is bekrachtigd. Het veer bestond in die tijd uit een zogenaamde gierpont, die door de stroom van de rivier werd voortbewogen. De rivier was de bestaansbron, maar ook een barrière. In de zomer vrijwel onbevaarbaar en 's winters een brede kolkende watermassa dat de erachter gelegen gebieden bedreigde. Bij gevaar van dijkdoorbraak was 't Veerhuis de commandopost van waaruit de dijkbewaking werd georganiseerd en gecoördineerd. In ieder jaargetijde was er wel iets te beleven en was er activiteit bij het veer.

“Den 9 april 1805 is den eersten steen gelecht door den Jongenheer J.T.A. Kleinfeldt”

Dit is de tekst op de gevelsteen boven de voordeur van 't Veerhuis. Bijna tweehonderd jaar geleden is het gebouwd, in de tijd dat mr. Kleinfeldt de schout van Ravenstein was. Vier jaar na de eerste steenlegging kreeg Ravenstein koninklijk bezoek. Koning Lodewijk-Napoleon, de eerste koning van Holland, overnachtte tijdens zijn rondreis door Holland in Ravenstein. Op 22 april 1809 werd hij gehuisvest bij de schout mr. J.T.A. Kleinfeldt. Door de tekst op de gevelsteen is het verband duidelijk.

In de begintijd bestond de indeling van het pand op dijkniveau uit een brede gang met aan weerszijden heen een zaal. In het achterhuis bevonden zich woonvertrekken en een grote deel. Links naast het Veerhuis stond een schuur, waarvan later het voorste gedeelte werd uitgebreid tot een woonvertrek voor de pontknecht. In deze vorm bestond het Veerhuis ruim honderdvijfentwintig jaar. Aanvankelijk bestonden de activiteiten uit café, veerpont en boerderij. In 1932 werd een forse uitbreiding gerealiseerd door middel van een volledig bovenverdieping met hotelaccommodatie.

Aan het einde van de tweede wereldoorlog was het Veerhuis een belangrijk bruggehoofd. Een grote keuken was ingericht ten behoeve van de passerende geallieerde troepen. Ook bood 't Veerhuis het eerste onderdak op vaderlandse bodem aan Nederlanders die terugkeerden uit het toenmalige Nederlands-Indië, zij zouden geleidelijk de Nederlandse keuken gaan waarderen, naast de uitgebreide rijsttafel die toen vast onderdeel van de spijskaart vormde. In de jaren daarna ontwikkelde 't Veerhuis zich steeds meer tot een gastvrij onderdak voor reizigers, die zich hier tegoed konden doen aan de spreekwoordelijke Brabantse gastvrijheid. In de jaren die volgden, werd de restaurantfunctie van steeds groter betekenis. Het Veerhuis mocht zich in toenemende mate verheugen in het bezoek door toeristen te land en te water en in die tijd ontstond het bekende terras aan de Maas.

Nu kunt u getuigen van de grote inwendige verandering die 't Veerhuis onlangs heeft ondergaan, waardoor de culinaire beleving tot een maximum kan uitgroeien. Het dynamische karakter van 't Veerhuis, als gevolg van de ligging en uitstraling wordt hiermee nogmaals bevestigd.

“Zoals tweehonderd jaar geleden de gast van mr. Kleinfeldt ontvangen werd, zo kunt ook u hier Vorstelijk genieten.”

Land van Ravenstein

't Land van Ravenstein; eens een soevereine staat, gesticht in 1360 door Walraven van Valkenburg.

“Het vergeten stadje met zijn sluimerende vesting heeft zijn oorspronkelijke karakter erg gaaf bewaard en vertoont een vrijwel origineel stratenpatroon met een monumentale bebouwing”

Ravenstein, hoe klein dan ook, heeft een grote rol gespeeld in het verre verleden en is één van de 16 Nederlandse Vestingsteden. Het gebied dat nu als Ravenstein bekend staat, heette in de Middeleeuwen het “Land of Heerlijkheid van Herpen en Cuik”. Het jaar 1360 wordt als de stichting van Ravenstein beschouwd. De leenman Walraven van Valkenburg verplaatste toen zijn kasteel van Herpen naar een nieuwe locatie aan de rivier (het huidige Ravenstein). Hij hoopte zo de tolheffing op de Maas, waarmee hij in 1355 mee was begonnen, beter te kunnen controleren. Walraven van Valkenburg, zoon van Maria van Cuik van Herpen en Jan van Valkenburg, heer van Borne, Sittard en Susteren stief kinderloos in 1378. Rondom het kasteel groeide een nederzetting die reeds in 1380 van Reinout van Valkenburg, de opvolger van Walraven, stadsrechten verwierf. Na de slag bij de Kleverham in 1396 kwam Ravenstein onder Duits gezag.

Het unieke is, dat het “Land van Ravenstein” een soevereine staat was, die de dorpen Herpen, Schaijk, Reek, Velp, Uden, Boekel en Volkel omvatte. Dit bleef zo, tot de komst van de Fransen in 1795. In 1805 eindigt de "status aparte" van het Land van Ravenstein en na de val van het Franse keizerrijk onder Napoleon in 1813, ging de oude heerlijkheid deel uitmaken van het Koninkrijk der Nederlanden en werd in tien gemeenten opgedeeld. Het Kasteel van Ravenstein werd in 1360 gebouwd en in 1818 tot en met de fundamenten gesloopt om bij de Ravensteiners elke gedachte aan zelfstandigheid of soevereiniteit uit te bannen

In de tweede helft van de vorige eeuw begint Ravenstein aan een nieuwe bloeiperiode, mede door de komst van bedrijven en door de bouw van een spoorbrug in 1872. Na de Maaskanalisisatie in de jaren 1930-1940 echter volgen de veranderingen elkaar steeds sneller op. Symbool daarvan is de verkeersbrug bij Ravenstein, waar het geraas van auto's de plaats heeft ingenomen van de dieselmotor van het Maasveer naar het Gelderse Niftrik. Op 13 juni 1975 nam Ravenstein afscheid van veerpont “Jeanne” Inmiddels heeft Ravenstein zijn langste tijd als zelfstandige gemeente gehad en is nu geheel aangesloten bij de gemeente Oss.

De twee stadspoorten getuigen nog altijd van de vroegere sterkte van de vesting. De stadsgrachten, opgenomen in een parkachtige ambiance, vormen een fraai decor. Het stadje met haar romantische stadsplein en vele monumentale panden met mooie gevels ademt nog steeds de sfeer van de vroegere samenleving uit. De onlangs gerestaureerde stellingmolen 'De Nijverheid' torent hoog boven de stad uit en wijst u graag de weg naar het stadje met een voelbaar, zichtbaar verleden.



Kookschool/studio 't Veerhuis

Teambuilding? Kook Clinic !

Geachte,

Inspiratie uw bedrijf binnen laten dringen, creativiteit van uw medewerkers vergroten, teambuilding laten ontstaan, top prestaties van uw medewerkers ontdekken in teamverband.

Allemaal resultaten waarvoor wij de juiste ingrediënten in huis hebben op onze kookschool van restaurant 't Veerhuis te Ravenstein.

Sinds september 2006 is op de bovenverdieping van restaurant 't Veerhuis de kookschool gerealiseerd. Ook voor uw bedrijf is onze kookschool zeer interessant. Onze kookschool beschikt over een professioneel geoutilleerde keuken, die een keur van mogelijkheden biedt voor uiteenlopende activiteiten.

Onze Maître haalt de meest expressieve gedachten uit uw medewerkers tijdens een kookclinic. Uw medewerkers laten koken na afloop van een meeting, teambuildingsdag of een bedrijfsuitstap. Uw medewerkers kunnen aan collega's, partners of directie laten zien wat ze gekeukend hebben.

Wij zijn ervan overtuigd dat er een prestigieus en smaakvol diner op tafel geserveerd gaat worden, waarvan eenieder zijn vingers af likt en versted zal staan van zijn eigen kunnen.

Zo'n teamgeest zal niet alleen door de overheerlijke wijnen uit de fles komen maar ook de gehele ambiance draagt bij tot een moment van samen bouwen aan uw onderneming.

Ook kunnen wij in combinatie wijncursussen geven en koken of alleen enkele onderdelen van diverse menu's presenteren. Hierbij valt te denken aan het maken van; soepen, sauzen, ijsbereiding, wildgerechten of bijvoorbeeld friandises.

Ook families die een familiedag willen invullen of iets te vieren hebben, kunnen bij ons terecht om een gezellige kooksessie te beleven. Een vrienden- of kennissengroep die graag kookt en er meer over wil leren, bieden wij een culinaire avond aan. U kunt hiervoor reserveren. De minimale deelname is 12 personen.

Ook is het mogelijk activiteiten te combineren. Terwijl de partners een stadswandeling met een gids maken door het historische stadje Ravenstein, een wijnproeverij volgen of een actieve spelactiviteit ter hand nemen, koken de gekeukende een overheerlijk diner.

Kookclinics

Leer de kneepjes van 't vak

Dit zijn de open kookavonden voor individuen om samen met andere enthousiaste kookfanaten een culinair hoogstandje te koken. Hiervoor kunt u zich inschrijven. Ook hiervoor geldt een minimale deelname van 12 personen.

Ook verzorgen wij workshops, die verschillende thema's bevatten. Zoals bonbons maken, suiker trekken, het maken van speciale gerechten en de buitenlandse keuken laten ontdekken.

Vorm een kookclub en overtref jezelf.

Kookschool 't Veerhuis verzorgt maandelijks kooklessen aan groepen die in een gezellige sfeer hun kookniveau willen verbreden en verbeteren. U kunt zich individueel inschrijven of u vormt zelf een club met vrienden of kennissen. Het minimale aantal personen voor een groep is 12 personen.

Voor informatie en reserveringen:

Restaurant 't Veerhuis, Maasdijk 33, 5371 PE Ravenstein

Telefoon 0486-425800 of info@veerhuisravenstein.nl

www.veerhuisravenstein.nl