



Partybrochure
Restaurant 't Veerhuis

Geldig vanaf 1 januari 2011

Brochure geldig vanaf 1 januari 2011. Voorgaande brochures zijn hiermee vervallen.
Reeds gemaakte prijsafspraken en offertes op basis van voorgaande partybrochure blijven
gehandhaafd.

Inhoud

Inleiding.....	2
De Van Stynzaal.....	3
Keuzemenu's.....	5
Buffetten.....	7
Knallend dessert in buffetvorm.....	10
Dranken en Patisserie.....	11
Hapjes.....	12
Walking Diner.....	13
Vergadering en Seminars.....	14
Brunch.....	15
High Tea.....	16
Koffietafel.....	17
Stadswandeling.....	18
Geschiedenis.....	19
Land van Ravenstein.....	21

*Brochure geldig vanaf 1 januari 2011 Voorgaande brochures zijn hiermee vervallen.
Reeds gemaakte prijsafspraken en offertes op basis van voorgaande partybrochure blijven
gehandhaafd.*

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 de vestingstad Ravenstein. Al bijna tweehonderd jaar biedt deze locatie reizigers de spreekwoordelijke Brabantse gastvrijheid. Anno 2011 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, de Serre of op het Balkonterras. Genieten van koffie met gebak, een heerlijke lunch of diner op het grote Terras aan de Maas. 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 naar het balkonterras. In de Wijnkelder organiseren wij proeverijen, deze ruimte kan overigens ook dienen als aperitiefruimte.

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

De Van Stynzaal

Niet alleen kunt u genieten in ons restaurant, de serre en op het prachtige terras maar ook hebben wij de beschikking over de ultieme locatie tot 70 personen. Op de eerste verdieping van 't Veerhuis vindt u de Van Stynzaal met aansluitend een prachtig balkonterras 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. Onderstaande opties zijn niet alleen van toepassing op de Van Stynzaal maar kunnen ook op overige plaatsen in het veerhuis georganiseerd worden en dus ook voor grotere aantallen.



De volgende items kunt u terug vinden op de volgende pagina's;

Diners.....	4
Buffetten.....	7
Walking diner	11
Ontvangsten.....	11
Recepties.....	11
Vergaderingen	14
Seminars.....	14
Brunches.....	15
High Teas.....	16
Koffietafels.....	17

Keuzemenu's

Naast onze á la carte bieden wij de mogelijkheid voor groepen vanaf 15 personen om gebruik te maken van onze uitstekende keuzemenu's, welke hieronder vermeld staan. Graag adviseren wij u van bijpassende wijnen of wijnarrangement.

Menu 1 € 27,50

Tomatensoep gevuld met kip en room
of

Heldere groentesoep

Varkenshaas geserveerd met een champignonsaus
of

Ossenhaasfilet geserveerd met een rode wijnsaus
of

Zalmfilet geserveerd met een witte wijnsaus

Grand Dessert

Menu 2 € 29,75

Een duo van huisgerookte eendenborst en kipfilet
geserveerd met een honingdressing en appeltjes
of

Gerookte zalm met Hollandse garnaaltjes geserveerd met een mosterd-dillesaus

Biefstukjes van de haas geserveerd met een rode portsaus
of

Baarsfilet geserveerd met een bieslooksaus

Grand dessert

Menu 3 € 32,50

*Een duo van huisgerookte eendenborst en kipfilet
geserveerd met een honingdressing en appeltjes*

of

Gerookte zalm met Hollandse garnaltjes geserveerd met een mosterd-dillesaus

Heldere runderbouillon

of

Uiensoep gegratineerd met room en kaas

Filet mignon geserveerd met een pepersaus

of

Op de huid gebakken kabeljauwfilet geserveerd met een beurre blancsaus

Grand dessert

Menu 4 € 36,50

*Pallet van Hollandse garnalen, gerookte zalm en IJsselmeerpaling
geserveerd met een saffraandressing*

of

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

Tomatensoep gevuld met kip en room

of

Dubbel getrokken runderbouillon

Een duo van kalfsfriander en struisvogelbiefstuk geserveerd met een rode portsaus

of

Roodbaarsfilet geserveerd met een licht pittige zongedroogde tomatensaus

Grand dessert

Menu 5 € 38,50

*Pallet van Hollandse garnalen, gerookte zalm en IJsselmeerpaling
geserveerd met een saffraandressing*

Runderbouillon met bospaddenstoelen en bieslook

Gebakken coquille op een bedje van pesto pasta

Duo van kalfs- en ossenhaas met een gamba spies overgoten met een romige kalfjus

Grand dessert



Buffetten

(maaltijdvervangend vanaf 25 pers.)

Naast de á la carte en de keuzemenu's is het ook mogelijk bij gezelschappen van vanaf 25 personen om gebruik te maken van een van onze uitgebreide buffetten.

Scholtshof buffet

€ 25,50 p.p.

Heel gebraden Canadese achterham met een cumberlandsaus
Gestoofde biefstukjes in een rode portsaus
Vispotje in een witte wijn saus
Bon Femme; gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
Een Visschotel met gepocheerde zalmfilet, Noorse garnaltjes en krabfanatasie
Een bourgondische rundvleessalade
Gevogelte duet van gerookte eend en kip op een mesclun salade
Vers fruit
Frisse rauwkostsalades
Traditioneel Veerhuis brood met kruidenboter en diverse koude sauzen

Doelhof buffet

€ 29,50 p.p.

Heel gebraden Achterham geserveerd met een cumberlandsaus
Varkenshaassaté met een satésaus
Gebraden kippenborstfilet in een milde kerrie-ananassaus
Baarsfilet met een zachte witte wijn saus
Zalm met een romige bieslook saus
Gevulde champignons
Bon Femme; gebakken aardappeltjes, spekjes, uitjes en champignons
Een zeespiegel met gepocheerde zalmfilet, Hollandse garnaltjes en gerookte paling
IJsbergsalade met gerookte zalm en een mosterd dille dressing
Pasta in een zachte pittige saus gevuld met kipfilet
Salade Nicoise, een frisse salade met tonijn
Frisse rauwkostsalades
Een Bourgondische rundvleessalade
Vers fruit
Traditioneel Veerhuis brood met kruidenboter en diverse koude sauzen

Scheepenhof buffet

€ 35,50 p.p.

Dit buffet bestaat uit een voor- en hoofdgerechtenbuffet en is gesplitst in twee gangen.

Voorgerechtenbuffet

Carpaccio van ossenhaas met huisgemaakte pesto, spek en Old Amsterdam

Schotel met scampi's overgoten door een roomdressing

Diverse hamsoorten gearneerd met verse ananas

Plateau van verschillende vissoorten zoals gerookte en gepocheerde zalm, Hollandse garnalen, rivierkreeftstaartjes en gerookte paling

Een bourgondische rundvleessalade

Salade Nicoise, een frisse salade met tonijn

Noedels met kipfilet, bosui en spek gedrapeerd met een caesar dressing

Frisse rauwkostsalades

Vers fruit

Traditioneel Veerhuis brood met kruidenboter en diverse koude sauzen

Hoofdgerechtenbuffet

Aan het buffet getrancheerde ossenhaas met een rode wijnsaus

Gebraden achterham met een cumberlandsaus.

Kalkoenfilet geserveerd in een overheerlijke kruidenroomsaus

Gepocheerde zalm in een romige Pinot Blanc saus

Zeewolf met gebakken spek met een zachte kreeftensaus

Gevulde champignons

Seizoensgroenten quiche

Pommes gratin

Traditioneel Veerhuis brood met kruidenboter en diverse koude sauzen

Uit te breiden met

Om uw buffet een feestelijker tintje of extra's te geven kunnen bovenstaande buffetten uitgebreid worden met de volgende gerechten;

Een heel gebraden Varkensprocureur met een cumberlandsaus

Een hele ossenhaas getrancheerd met een rode portsaus

Gebraden lamsbout "Bourguignon" met sjalotjes en een muntsaus

Bourgondische varkensfilet geserveerd met een honing-tijmsaus

Vis matelots in een kreeftensaus

Gebakken rode poon in Hollandaise saus

Gevulde champignons.

Huisgemaakte Lasagne

Indische rijst

Rosbiefrolletjes met frisee salade en ravigotesaus

Caesar salade met kipfilet

Huisgemaakte tonijnmousse met ui en een frisse salade

Pikante pastasalade

Coquilles met een zachte tuinkruidensaus

Halve ananas gevuld met versfruit

Hele scampi's met een mayonaise kruidendressing

Speenvarken salade met caesardressing en gebakken spekjes en sjalotjes

Na het buffet met eventuele uitbreidingen gekozen te hebben wordt er een nieuwe prijs voor het buffet vastgesteld.

Knallend Dessert in buffetvorm

Na genoten te hebben van een heerlijk diner of buffet is een van de onderstaande desserts in buffetvorm de ideale manier om uw avond feestelijk af te sluiten.

't Rondeel buffet

€ 7,50 p.p.

Een variatie van bavarois
Heerlijke huisgemaakte chocolademousse
Een spiegel van een ruim assortiment van verse vruchten
Diverse ijscreaties in verschillende smaken
Slagroom en vuurwerk

't Raadhuis buffet

€ 8,50 p.p.

Een variatie van bavarois
Heerlijke huisgemaakte chocolademousse
Een spiegel van een ruim assortiment van verse vruchten
Diverse ijscreaties in verschillende smaken
Huisgemaakte "Tiramisu"
Profiterolles (slagroomsoezen) met poedersuiker en daarbij chocolade- en advocaatsaus
Slagroom en vuurwerk

't Leerlooiers buffet

€ 9,50 p.p.

Een variatie van bavarois
Heerlijke huisgemaakte chocolademousse
Een spiegel van een ruim assortiment van verse vruchten
Diverse ijscreaties in verschillende smaken
Huisgemaakte "Tiramisu"
Profiterolles (slagroomsoezen) met poedersuiker en daarbij chocolade- en advocaatsaus
Warme kersen verdrongen in een oud recept van grootmoeder
Internationaal kaasplateau
Slagroom en vuurwerk

Recepties, Ontvangsten en Walking Diner

Naast eerder genoemde mogelijkheden is het veerhuis tevens de ideale gelegenheid voor het geven van recepties, ontvangsten of een walking diner. Onderstaande mogelijkheden sluiten hier perfect op aan.

Dranken en patisserie

Dranken

Koffie / thee	€	2,00
Bier	€	2,25
Port/ sherry/ Vermout	€	3,50
Rode en witte wijn	€	3,50
Fruitsappen	€	2,50
Jus d'orange vers	€	3,25
Frisdranken	€	2,25
Kinderlimonade	€	1,50
Jenever	€	2,25
Buitenlands gedistilleerd	€	4,50
Buitenlandse bieren	€	3,50
Mixed dranken vanaf	€	4,50
Veerhuis aperitief	€	4,50

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 en andere Kleinigheden

Koud borrelgarnituur

Gemengde nootjes	€ 0,50
Luxe nootjes, zoutjes en bakkerszoutjes	€ 1,50
Olijven, diverse tapenade, crackers en kaasjes	€ 3,00
Glas amuse koud	€ 3.75
<i>Prijzen per portie</i>	

Warme hapjes

Gemengd bittergarnituur (bitterballen, hotshots, kipnuggets nasi en bamihapjes, gehakt balletjes)	€ 0,75
Kippenjuweeltjes	€ 0,75
Vietnamese hapjes (mini loempia's, gefrituurde tempura garnalen)	€ 0,75
Mini saucijzen (kalfsragout, kippenragout, kerrie)	€ 1,25
<i>Prijzen per stuk</i>	

Koude hapjes

Luxe hapjes op stokbrood, crackers en brochetta met gerookte paling, zalm, tonijnsalade, garnaaltjes, seranoham, filet american	€ 1,25
<i>Prijzen per stuk</i>	

Belegde broodjes

Rijkelijk belegde zachte broodjes	€ 2,25
Rijkelijk belegde stokbroodjes	€ 3,50
Kipsaté met brood	€ 6,75
Broodje beenham	€ 4,75
<i>Prijzen per stuk</i>	

Soepen

Groentesoep	€ 4,50	Ossenstaartsoep	€ 4,50
Tomatensoep	€ 4,50	Cressonsoep	€ 4,50
Mosterdsoep	€ 4,50	Uiensoep	€ 4,50

Walking Diner

Wanneer u een dynamische avondinvulling zoekt is het walking diner een ideale optie, onderstaande gerechtjes worden geserveerd.

Palet van gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen
Of
Carpaccio van ossenhaas met pesto, spekjes en Old Amsterdam

Cappuccino van tomaat met julienne van chorizo.
Of
Dubbel getrokken runderbouillon met paddenstoeltjes en tuinkruiden.

Gebakken coquille en gamba op zeekraal met een kreeftensaus.
Of
Krokant gebakken zwezerik met een rode port saus.

Frianderkalf op een stampotje van rucola met een romige jus de veau.
Of
Op de huid gebakken roodbaars met gewokte groenten en een bieslook saus.

Witte en bruine chocolademousse in een glas geserveerd
Of
Vers fruit salade met sorbetijs en een roodfruit saus.

Vergaderingen en Seminars

Bent u op zoek naar een locatie voor een vergadering en of seminar dan bieden wij u de ideale locatie. In de Van Stynzaal bieden wij u een ruimte waar u van alle gemakken en professionele apparatuur bent voorzien. Hieronder zijn onze arrangementen en mogelijkheden vermeld.

Vergaderarrangement 4 uur:	€ 8,50 p.p.
----------------------------	-------------

Koffie
Thee
IJswater (Citroen, Munt, Naturel)
Vergadermints
Petit four

Bovenstaande worden onbeperkt verschaft

Vergaderarrangement hele dag:	€ 12,50 p.p.
-------------------------------	--------------

Koffie
Thee
IJswater (Citroen, Munt, Naturel)
Vergadermints
Petit four

Bovenstaande worden onbeperkt verschaft

Lunch arrangement	€ 17,50 p.p.
-------------------	--------------

Naast onze lunch en diner a la carte kunt van het volgende luncharrangement gebruik maken; Lunch bestaande uit een kop soep, warme snack, diverse soorten brood, vleeswaren en kaassoorten, zoetwaren, vers fruit, koffie, thee en melk.

Overige prijzen

Zaalhuur	€ 75,00
Huur beamer en projectiescherm	€ 75,00
Huur projectiescherm	€ 25,00
Huur Flip-over	€ 25,00

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. De stadswandelingen worden niet georganiseerd door het Veerhuis. Voor informatie kunt u contact opnemen met het nummer 0486-411023.

Wanneer u gebruik maakt van onze bourgondische brunch wordt u bij binnenkomst begroet door een van onze vriendelijke werknemers die u placenten aan uw tafel en voorzien van een heerlijk Brabants kopje koffie. Vervolgens wordt de huisgemaakte bouillon aan u uitgeserveerd en kunt u genieten van het buffet en eventuele extra's.

Het brunchbuffet bestaat o.a. uit:

Een huisgemaakte heldere groentebouillon	Gekookte eitjes
Koffie, thee, melk en jus d'orange	Gerookte zalm
Kroketten	Rauwkostsalades met dressing
Pasteitjes met gevogelte ragout	Wit en bruin brood
Engelse worstjes	Pistoletjes
Bacon	Croissants
Roergebakken ei	Krentenbollen
Gehaktballetjes in een pikante saus	Huzarensalade
Diverse soorten beleg waaronder ham, kaas, jam, brie, hagelslag en paté	

Wilt u de brunch nog een extra feestelijk tintje geven dan kunt u de brunch bijvoorbeeld uitbreiden met de volgende lekkernijen;

Een mousserend aperitief (Prosecco, Cava)	€ 4,50 p.s.
Quiche	€ 2,75 p.s.
Een mix van hartige broodjes	€ 1,25 p.s.
Vers fruit en yoghurt	€ 4,75 p.s.
Een Brunch dessert	€ 5,25 p.s.

De brunch wordt geserveerd vanaf 15 personen.

Prijs per persoon: € 22,50

Overige dranken worden additioneel in rekening gebracht.

High tea

Dat is nog eens genieten, aan het water zitten en kijken naar een 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 laten eindigen bij Restaurant 't Veerhuis en uzelf laten verrassen door onze high tea.

U kunt op alle bijzondere plaatsen in 't Veerhuis overheerlijk genieten van onze high tea, in de Van Stynzaal, in de serre of in ons restaurant. Wij serveren koffie en diverse smaken thee met de volgende heerlijkheden;

High Tea

Scones geserveerd met jam en room
Muffins
Bonbons
Petit fours
Brownies
En andere zoetigheden
Bourgondische sandwiches (2 sandwiches p.p.)

Wilt u de High Tea nog een extra feestelijk tintje geven dan kunt u de High Tea bijvoorbeeld uitbreiden met de volgende lekkernijen;

Een mousserend aperitief (Prosecco, Cava)	€ 4,50 p.s.
Een mix van hartige broodjes	€ 1,25 p.s.
Quiche	€ 2,75 p.s.
Vers fruit en yoghurt	€ 4,75 p.s.
Engelse taart	€ 3,00 p.s.

De High tea wordt geserveerd vanaf 4 personen

Prijs per persoon: € 17,50

Overige dranken worden additioneel in rekening gebracht.

Koffietafel

Ook het houden van een koffietafel is mogelijk in het veerhuis met onderstaande mogelijkheden

Standaardkoffietafel	€ 10,00 p.p.
----------------------	--------------

Koffie

Thee

Diverse belegde broodjes (kaas, ham, rosbief, kipfilet)

U kunt de koffietafel uitbreiden met:

Runderbouillon met fijne groenten	€ 3,50 p.p.
-----------------------------------	-------------

Kroket	€ 1,50 p.p.
--------	-------------

Pasteitje met gevogelte ragout	€ 4,50 p.p.
--------------------------------	-------------

Saucijzenbroodje of worstenbroodje	€ 2,25 p.p.
------------------------------------	-------------

Huzarensalade	€ 1,00 p.p.
---------------	-------------

Vers fruit	€ 1,50 p.p.
------------	-------------

I.p.v. standaard luxe broodjes assortiment	€ 13,50 p.p.
--	--------------

(bestaat o.a. uit oude kaas, brie, filet americain, Parma ham)

De koffietafel wordt geserveerd vanaf 25 personen
Overige dranken worden 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 rondelen 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 stadswandelingen worden niet georganiseerd door het Veerhuis. Voor informatie hieromtrent kunt contact opnemen met het nummer 0486-411023.

Geschiedenis

't Veerhuis Ravenstein

Gelegen in de meest zuidoostelijke punt van het bovenste hoornwerk, even buiten het centrum van het 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 gelegd door den Jongenheer J.T.A. Kleinefeldt”

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. Kleinefeldt 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. Kleinefeldt. 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 tegoe 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. Kleinefeldt 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 algeheel 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.