

# FORT RESORT BEEMSTER



Varend genieten in Werelderfgoed de Beemster & omstreken  
voor zakelijke en feestelijke bijeenkomsten.

Q.E.D. betekent 'hetgeen dat bewezen moest worden'. Bij Fort Resort Beemster hoeven we ons niet meer te bewijzen op het gebied van gastronomie en gastvrijheid. Maar we laten het u nu ook graag ervaren op het water. Varend genieten door Werelderfgoed De Beemster, Waterland & omstreken voor zakelijke en feestelijke bijeenkomsten.

De Q.E.D. is een authentieke bakdekker gerestaureerd tot luxe salonboot. Voorheen lag dit prachtige schip in Amsterdam bij het Amstel hotel, maar nu is het gelegen in de Beemster en vaart sinds 2018 onder de vlag van Fort Resort Beemster. De Q.E.D. heeft een prachtige bar, moderne keuken, toilet, verwarming, wifi & audio-apparatuur met usb en heeft een capaciteit voor maximaal 32 personen en zittend 22 personen.

Op de Q.E.D. geniet u samen met vrienden, relaties, collega's of familie van een bijzondere vaarbeleving tijdens een borrel, lunch, high tea of diner. Proef seizoensgebonden gerechten, gemaakt in de moderne keuken en mooie bijpassende wijnen aan boord van de Q.E.D. De schipper vaart richting Amsterdam of richting het prachtige Alkmaardermeer.

Heeft u specifieke wensen, laat het ons weten. Wij denken graag met u mee om er een fantastische gelegenheid van te maken. Met plezier maken wij een voorstel tijdens een persoonlijke kennismaking bij ons in het fort.

*Hartelijke groet,  
Fort Resort Beemster*





Onze kapitein kent Werelderfgoed De Beemster en omstreken. De kapitein en het team zijn van alle markten thuis en zullen er alles aan doen om er een onvergetelijke vaarbeleving van te maken.

borrel | live cooking | lunch & diner | vergaderingen | bedrijfsuitje | huwelijksaanzoek

De Q.E.D. vaart het hele jaar door & is altijd privé.

rondvaart 2 uur	€ 550,-
rondvaart 3 uur	€ 700,-
rondvaart 4 uur	€ 825,-
rondvaart 5 uur	€ 1250,-

*Huurprijs is incl. schipper, personeel & BTW*

*Ons advies is om altijd minimaal 3 uur van uw tijd voor een lunch of diner te reserveren.*

maximaal 35 - zittend maximaal 20 personen

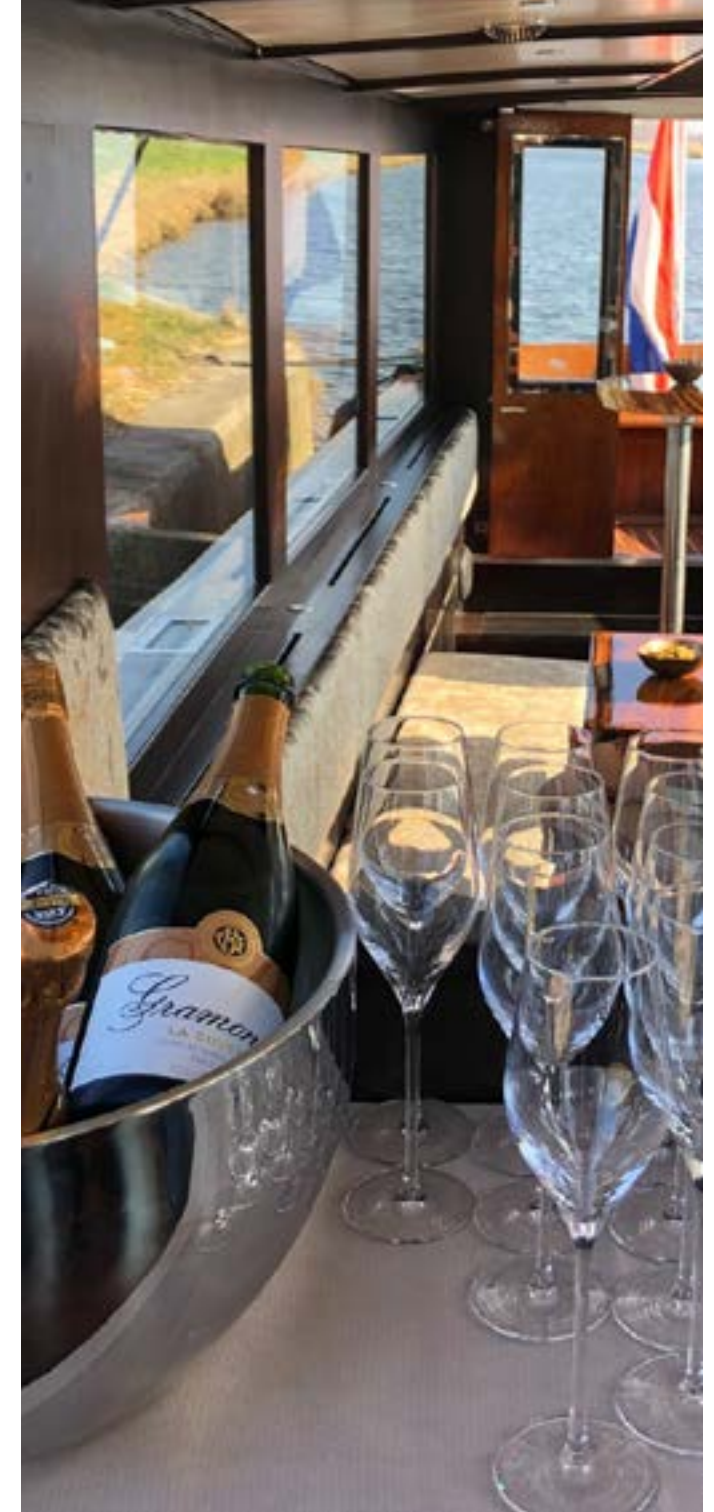
Een bijzondere beleving, lunchen of dineren aan boord, waarbij onze chef-kok Paul de Graaf en zijn team u en uw gasten verwent met heerlijke gerechten. Pure gerechten, op een zo duurzaam mogelijke manier bereid en waar mogelijk biologisch met producten uit de streek en van het seizoen.

Prosecco	€ 6,95	per glas
Mostcato d'asti	€ 6,95	per glas
Sparkling Tea	€ 6,95	per glas
Champagne	€ 12,50	per glas

Ambachtelijk gebak v.a.	€ 4,75	per persoon
Petit fours v.a.	€ 3,75	per persoon
Zoute koekjes	€ 3,75	per schaalpje
Fort notenmix	€ 4,25	per schaalpje

Charcuterie € 4,25 voor 2 personen  
*"Koppa de Peel" & Iberico salami geserveerd met rustiek brood en een tomaten tapenade.*

Gillardeau oester € 3,- per stuk  
*Met rode wijnazijn & gesnipperde sjalot*





Sushi plateau € 45,-  
*12x special maki - 6x nigiri - 9x maki*  
*Geserveerd met gemberschaafsel, wasabi & soja saus*

Koude en warme hapjes € 1,75 per item  
*Beemsterkaas met Zaanse mosterd & appelstroop*  
*Amsterdamse ossenworst met Kesbeke zilverui*  
*krokante kip / kalfsvlees kroketje / vegetarische loempia*

Gastronomisch menu € 32,50 2 gangen p.p.  
Gastronomisch menu € 42,50 3 gangen p.p.  
Walking dinner / lunch € 42,50 5 gangen p.p.

Wijnarrangement € 20,- 2 gangen p.p.  
Wijnarrangement € 23,50 3 gangen p.p.

Ontbijten op het water € 27,50 p.p.  
Ontvangst met koffie, thee en jus d' orange.  
Croissantjes en kleine broodjes met mooie producten uit de Beemster, zoals Jams van Eerlijk & Heerlijk, Beemster kaas en diverse andere ontbijtgerechtes.

High Tea € 24,50 p.p.  
Heerlijke hartige hapjes o.a. kreeftensoepje, brioche kalfslende, tosti Beemster kaas, sesambolletje gerookte zalm, mini kroketjes en zoetigheden, zoals macarons, hangop met voorjaarsfrui, brownie & bijzondere theesoorten.

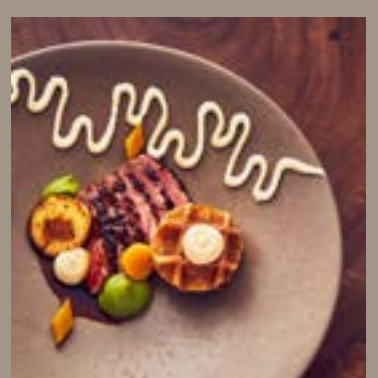
Luxe lunch € 22,50 p.p.  
Soep van het seizoen - luxe broodjes belegd met o.a. Beemster kaas, gerookte zalm & verse fruitsalade

Healthy lunch € 23,50 p.p.  
Groente sap, salade met seizoensgroente en een gezonde waldkorndbol met hummus en zalm.

Vergaderen op het water € 24,50 p.p.  
Ontvangst met koffie, thee, bronwater, Beemster appel & huisgemaakte pepermunt. Schrijfwaren & fort bamboe pennen. Break met smoothie & sugar 'fort' the brain.

Heeft u andere ideeën of wensen? Laat het ons weten. Wij denken graag met u mee om van uw vaartocht door Waterland een onvergetelijke vaarbeleving te maken.





est.  2012

**FORT RESORT BEEMSTER**

wellness hotel restaurant

*Poterne*  
Restaurant

Nekkerweg 24, 1461 LC Zuidoostbeemster 0299 - 682 200 [www.fortresortbeemster.nl](http://www.fortresortbeemster.nl)