



Achter elk evenement staat een bevlogen team

Tijdens uw feest helpen de mensen van Event Company u graag om er samen een geslaagd evenement van te maken. Sterker nog, de passie voor het vak, de deskundigheid en servicegerichtheid van onze mensen zorgen ervoor dat uw feest onvergetelijk wordt. Dat is de kracht van Event Company. Onze mensen maken het verschil!

Kijk op onze website voor referenties, foto's en meer informatie: www.eventcompany.nl.

Landgoed Te Werve – Rijswijk

Het landhuis is geheel gerestaureerd en is ingericht met eigentijdse verlichting, velours gordijnen en houten vloeren. De diverse zalen staan met elkaar in verbinding door 4 meter hoge paneeldeuren. Een combinatie van meerdere ruimtes voor de invulling van uw feest is hierdoor goed mogelijk. Vanuit alle zalen heeft u een prachtig uitzicht op het landgoed van 26 hectare.

Kasteel De Hooge Vuursche - Baarn

De uitrustings van het kasteel is eigentijds en sfeervol waarbij gebruik gemaakt is van warme, natuurlijke kleuren. In combinatie met uw feest kunt u gebruik maken van onze 19 luxe hotelkamers.

De locaties beschikken over een eigen keukenteam dat met veel passie voor het vak de culinaire invulling verzorgt. Alle locaties van Event Company zijn eenvoudig te bereiken en er is voldoende gratis parkeergelegenheid.

Bijgaand treft u een arrangement aan voor de invulling van uw feest. Om een goede indruk van onze locaties te krijgen, nodigen wij u graag uit om geheel vrijblijvend een bezoek te brengen. Bel voor een afspraak 070 - 41 52 185. Voor een eerste indruk verwijzen wij u graag naar de website: www.eventcompany.nl.



All-in diner- en feestarrangement (6-uur)

€ 99,50 p.p. excl. BTW

- **Ontvangst**
Glas feestelijke bubbels
- **Koud bittergarnituur**
Etagères met o.a. stick Caprese met mozzarella en tomaat • Sweet pepper gevuld met roomkaas • Krokantje van rookkaas • Rolletje van gemarineerde zalm gevuld met wakamé • Dun gesneden Parma ham • Diverse soorten crudité met dipsaus.
- **Drankenarrangement (exclusief sterke dranken)**
Onbeperkt witte en rode wijn • Rosé • Sherry • Port • Vermouth • Heineken tapbier • Witbier & donkerbier • Verse jus d'orange • Appelsap • Soda • Frisdranken • Koffie en thee.
Hartige korstdeegstengels met pistache, zeezout en kaas en vers gebrande notenmix, gemarineerde olijven.
- **Informeel diner**
De keuze is aan u, de Chef-kok en zijn team bereiden een Buffet op maat of een barbecue. Ter afsluiting serveren we een heerlijk handdessert. Op de volgende pagina staat een omschrijving van al dit lekkers .
- **Zaalhuur**

Het All-in diner- en feestarrangement is te reserveren vanaf 50 personen op Landgoed Te Werve en vanaf 100 personen in De Lindenhof en Kasteel De Hooge Vuursche.

Indien u kiest voor De Lindenhof, Landgoed Te Werve of Kasteel De Hooge Vuursche, dan kiest u voor een professionele aanpak en persoonlijke aandacht, waarbij kwaliteit in balans is met een eerlijke prijs. Kijk voor ervaringen van anderen op www.eventcompany.nl/feest/beoordelingen-van-gasten/ en zie dat uw feest bij ons in goede handen is.





Buffet op maat

Wij geven u graag de gelegenheid om uw eigen buffet samen te stellen. U kiest uit de onderstaande categorieën het aangegeven aantal gerechten. Als u alleen vis- of vleesgerechten wilt, kunt u natuurlijk ook 2 gerechten uit de respectievelijke categorieën kiezen. Wilt u uit één of meerdere categorieën extra gerechten? Dat kan uiteraard ook. Wij berekenen een toeslag afhankelijk van uw keuze.

Salades (Kies 2 gerechten). Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Tomatensalade met rode ui en een dressing van aceto balsamico
- Gemengde groene salade met groene asperges en french dressing
- Griekse salade van komkommer met yoghurt, mint en dille
- Waldorf salade met selderij, appel en walnoten
- Salade van La Ratte aardappel met bosui en cornichons
- Koude pasta salade met olijven, paprika en gemarineerde courgette
- Salade Caprese met biologische tomaat, mozzarella en basilicum
- Gemengde groene salade met geitenkaas, tomaten, honing en croutons
- Haricots verts salade met uitgebakken Pancetta spekjes en kwartelei

Koude visgerechten (Kies 1 gerecht). Toeslag extra gerecht € 2,50 p.p.

- Salade Niçoise met gegrilde tonijn, gekookt ei en krieltjes
- Hollandse kropsla met gerookte makreel en mosterd mayonaise
- Gravad lax; in dille gemarineerde rauwe zalm
- Salade met Hollandse waddengarnalen, avocado, kropsla en cocktailsaus

Koude vleesgerechten (Kies 1 gerecht). Toeslag extra gerecht € 2,50 p.p.

- Ceasar salade met geroosterde kippenfilet, uitgebakken spekjes en Parmezaanse kaas
- Rouleaux van Label Rouge scharrelkip met aceto stroop en een krokantje van brioche
- Salade van wilde spinazie met gerookte eendenborst en een mangochutney
- Vitello Tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Dun gesneden kalfsentrecote met gemarineerde groenten en sakura cress
- Carpaccio van Simmentaler rund met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Boerenpaté met uiencompote



Warme visgerechten (Kies 1 gerecht). Toeslag extra gerecht € 4,50 p.p.

- Gegrilde biologische Noorse zalm met beurre blanc saus
- Gegrilde roodbaars met geroosterde groenten
- Geroosterde zeebaars met een barigoule van grove groenten en kruidenolie
- Gebakken gamba's met een saus van tomaat en knoflook
- Zacht gegaarde kabeljauw met basilicum crème
- Op de huid gebakken dorade met groene asperges, tomaat en saus vierge

Warme vleesgerechten (Kies 1 gerecht). Toeslag extra gerecht € 4,50 p.p.

- Zacht gegaarde parelhoen met een romige saus van pesto
- Saté van kippendijen met gebakken uitjes en kokosrasp
- Tamme eendenborst met een saus van sinaasappel en steranijs
- Blanquette de veau; gestoofd kalfsvlees met een romige saus en krokante kappertjes
- Gebraaiete kalfssukade, gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus
- Lamspiesjes met ras el hanout kruiden
- Runderlende op gegrilde groenten met rode wijnjus
- Boeuf bourguignon; rundvlees gestoofd in Bourgogne wijn, champignons, ui en spek
- Rib van Livar scharrelvarken met een saus van grove mosterd
- Aan het buffet gesneden beenham met honingtijm saus

Warme groenten (Kies 1 gerecht). Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Grove ratatouille van seizoensgroenten
- Gepofte Mediterrane groenten
- Mix van groene groenten met gepofte cherry tomaat

Aardappel-, pasta- en rijstgerechten (Kies 2 gerechten). Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Geroosterde rozeval aardappel met rozemarijn
- Aardappelgratin met geraspte kaas
- Geurige pandanrijst met lente ui
- Penne pasta met tomatensaus, basilicum en Parmezaanse kaas
- Fusilli met bospaddenstoelen en truffelcrème

Onze buffetten worden geserveerd met diverse luxe broodsoorten, waaronder ciabatta-, foccacia- en pomodori brood, pestoboter, aioli, zeezout en beurre de Paris.



Barbecue

Voor onze barbecue werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij hout en houtskool om die pure barbecuesmaak te krijgen.

Koude gerechten

Salad bar: Diverse soorten sla, gepofte groentes zoals paprika en courgette met toppings, zoals olijven, cornichons, rode ui en thijm-croustons • Rozeval aardappelsalade met rozemarijn, knoflook, maïs en yoghurtcrème • Griekse salade van ijsbergsla, olijven, rode ui, feta-kaas en komkommer • Diverse boeren broodsoorten met roomboter, aioli, tapenade en “home-made” barbecuesauzen.

Warme gerechten

Bavette van US-beef, in z'n geheel rosé gebraden • Malse kippendijen van scharrelkippen met kikoman en koriander • Noorse zalmzijdes met citroen en dille-mosterd • Lamsracks met ras-el-hanout kruiden • Groentenspies met o.a. courgette, paprika, aubergine en ui • Vegetarische tortilla's gevuld met geitenkaas, tomaat en rode ui.

Wilt u een uitgebreidere Barbecue?

U kunt bovenstaande BBQ uitbreiden met een of meer van de volgende gerechten:

	Toeslag p.p.
• American beef burgers. Ambachtelijke hamburgers met “build-your-own” burger- ingrediënten	€ 5,75
• Halve kreeft met citroen en mayonaise	€ 19,50
• Grote Black tiger garnalen met een frisse dillesaus	€ 6,75
• Caesar salad: Rijk gevulde salade met romaine-sla, gegrilde kip, croutons, ei, bacon en Parmezaanse kaas	€ 3,75
• Gepofte aardappel met bieslook en crème fraiche	€ 2,75





Hand dessert

De Chef-kok presenteert het dessert in een glas zodat dit dessert staand gegeten kan worden. U kunt een keuze maken uit één van de onderstaande desserts:

- Gemarineerde ananas, kokoscrème en chocolademousse
- Hazelnotenmousse met merengue en stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle van mascarponekwark, cake en roodfruit