

# FOOD BOOK



LANDGOED  
TE WERVE



# Culinair genieten

Ons eigen keukenteam kookt met verse ingrediënten en vindt het een feest om met seizoensproducten te werken. Vaak komen de kruiden uit de tuinen van het landgoed. We koken puur met zoveel mogelijk lokale producten. Het liefst low en slow, en dat proef je.

Ambachtelijke creaties uit eigen keuken, bereid met liefde voor het vak, dat is wat jullie van ons keukenteam mogen verwachten.



Er zijn tal van mogelijkheden zoals geserveerde “fine dining” diners in de sfeervolle zalen. Liever informeel of buiten eten? Dat kan met een walking diner of een houtskool BBQ. Bij de borrel is er ruime keuze uit borrelbites en fingerfood.

Ons keukenteam heeft veel ervaring met vegetarische gerechten en allergieën en vindt het een uitdaging om voor iedereen heerlijk te koken.

Benieuwd geworden naar de mogelijkheden? Lees verder en laat je inspireren.



## BORRELBITES

### Borrelplank

Schwarzwaldler schinken | venkel salami | Fuet | Spianata  
picante | harde geitenkaas | Old Rotterdam |  
honingmosterd | cornichons | Amsterdamse ui

€ 7,75 p.p.



### Warm bittergarnituur

Ambachtelijke bitterballen | Japanse kippendij |  
pittige kipballetjes | vegetarische loempia |  
garnalensnack | krokantje camembert |  
kroketje van oesterzwam

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 7,25 p.p.





## Warm bittergarnituur luxe

Kalfsbitterbal | crispy chickenbites met panko broodkruim |  
Holtkamp groentenkroket | crispy springrolls met  
pekingeend | Gyoza, Japanse dumpling met hartige  
groentenvulling | gamba gebakken in tempura

vanaf 3 hapjes p.p. | € 10,25 p.p.



## Koud bittergarnituur

(Minimaal 30 personen)

Bestaande uit o.a. Buffelmozzarella met pesto |  
gepofte champignons | krokantje van kaas |  
koud gerookte zalm | tapenade van gerookte makreel |  
kleine gamba's | dun gesneden Schwarzwaller |  
Fuet | Spianata picante | venkel salami |  
diverse soorten crudité met dipsaus

€ 9,25 p.p.

## Combinatie van warm en koud bittergarnituur

(Minimaal 30 personen)

Bestaande uit een combinatie van het  
koude bittergarnituur en twee warme hapjes

vanaf € 11,50 p.p.





FINGERFOOD  
€ 17,75 P.P.  
*minimaal 30 personen  
tijdens de borrel*

Kies zelf vier fingerfood hapjes uit het assortiment, die wij serveren aan alle gasten.



Flammkuchen | Schwarzwaller schinken | rode ui |  
tomaatjes | gruyere kaas

Spiesje gegrilde kippendij | chimichurri |  
gebakken uitjes | bosui

Blini | zalm uit eigen rookoven |  
crème d'ysigny | haringkaviaar

Crostini | geitenkaas crème | rode ui | tomaat 

Gambaspiesje | krokante kokos | limoen

Marokkaans kalfsgehakt spiesje |  
ras-el-hanout kruiden | labneh

Pinxto | Serrano ham | manchego | gegrilde groenten





# SITTING DINNER

V.A. € 57,50 P.P.

Menu zonder keuze  
Menu met keuze in het voor- *OF* hoofdgerecht  
Menu met keuze in het voor- *EN* hoofdgerecht

| 3 gangen     | 4 gangen     |
|--------------|--------------|
| € 57,50 p.p. | € 69,50 p.p. |
| € 62,50 p.p. | € 74,50 p.p. |
| € 67,50 p.p. | € 79,50 p.p. |



Uiteraard houden wij rekening met vegetariërs, allergieën en zwangere gasten en dit wordt door ons niet gezien als een keuze in het voor- en/of hoofdgerecht.

Jullie menukeuze willen wij graag vooraf weten.

## Voorgerechten

In rode biet gemarineerde zalm | citrus |  
venkelsalade | kervel hangop

Rare-roasted Yellowvin tonijn |  
krokante gamba | sesam dressing

Ceviche van verse makreel | krokante chorizo |  
gepekeld rode ui

Carpaccio van ossenhaas | krokantje van Parmezaan |  
rucola | pijnboompitten

Iberico buikspek | Bali style | pinda crème | zoet zure  
paksoy | kousenband | seroendeng

Pastrami van eendenborst | eendenlevercrème |  
gebrande zilveruitjes | hazelnoot (+ € 5)

Burrata | salade | zwarte quinoa |   
geroosterde tomaat | harissa olie

Steak tartaar van gepofte wortel |   
eidooier van kwartel | jonge geitenkaascrème





## Soepen

Heldere bouillon | paddestoelen 

Heldere bouillon | ossenstaart | grote gevulde ravioli |  
fijne groenten

Licht gebonden bisque van strandkrabben |  
Hollandse garnaltjes | crème fraîche (+ € 3)

## Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet |  
cherry tomaatjes | antiboise

Gebakken schelvisfilet | korstje van tomaat |  
olijf | basilicum | gegrilde coquille

Zeeduivel wangen | gedroogde rauwe ham |  
romige parelgort | crème fraîche | oude kaas

Sous-vide parelhoen | bitterbal  
van het gekonfijte boutje | gevogelte jus

Picanha van kalf van de barbecue  
krachtige kalfsjus | seizoensgroenten

Chateaubriand | gebakken eendenlever |  
truffeljus (+ € 8)

Tomatenpolenta | auberginecrème |   
gezouten citroendressing

Home made tortellini's van Old Rotterdamse   
kaas | geroosterde bosuitjes | walnoot



## Garnituur

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse garnituren. Wij houden hierbij rekening met het seizoen, de beschikbaarheid en de kwaliteit. Daarbij gebruiken we veel producten met het "mijn boer" label. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer aandacht en meer smaak.

Extra groentegarnituur of ambachtelijke "skin-on" frites  
+ € 4,75 p.p.

## Nagerechten

No baked cheesecake | blauwe bes

Taartje van amandel crème | lemon | seizoensfruit | sorbet

Gekarameliseerde banaan | chocolademousse |  
sorbet van banaan

Grand dessert:  
proeverij van diverse nagerechten (+ € 5)





# BARBECUE

€ 47,50 P.P.

*minimaal 30 personen*

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

Bulgur salade met granaat appel | komkommer | ✓  
tomaat | citroen | mint | koriander

Frisse salade met riso pasta | olijven | paprika | ✓  
kappertjes | verse basilicum

Groene salade | romaine sla | rode ui | Parmezaan | ✓  
croutons | mosterd dressing

Zoet-zure kool salade ✓

Brood | tomaten tapenade | Peppadew roomkaas spread | ✓  
Libanese Labneh | groente mojo dip | aioli



Quesadillas | maistortilla met bonen | ✓  
paprika | wortel | lente ui | maïs | cheddar kaas

In rode biet gemarineerde zalm | sinaasappel |  
jeneverbes | venkelzaad

Gepofte krieltjes | pittige mojo dip ✓



Lemon chicken | kippendij | venkel |  
citroen | knoflook | grove peper

Beef burger | brioche bun | rucola |  
Parmezaanse kaas | truffel crème

Zuid-Amerikaanse runder-ribeye |  
Argentijnse barbecue saus





De barbecue kan uitgebreid worden met extra gerechten voor € 5,75 per item p.p.



Thaise gemarineerde zeeduivel wangen

Varkensracks | home made barbecue rub

Gegrilde coquilles | gamba's |  
marinade van: chili | oregano | citroen

Lamsrack | Ras el hanout





DESSERTS

€ 9,95 P.P.

*minimaal 30 personen*

De barbecue feestelijk afsluiten?

Ons keukenteam presenteert het dessert in een glas zodat dit ook makkelijk staand gegeten kan worden.

Maak één keuze, die wij serveren aan alle gasten.



## Handdesserts

No baked cheesecake | blauwe bes

Taartje van amandel crème | lemon |  
seizoensfruit | sorbet

Gekarameliseerde banaan | chocolademousse |  
sorbet van banaan





# WALKING DINNER

€ 67,75 P.P.

*minimaal 30 personen*

Geen formeel diner, maar ook geen barbecue? Dan is ons walking dinner een goed alternatief. Wij serveren mooie kleine gerechten.

Kies in totaal vijf gangen. Liever een extra gerecht? Dat kan natuurlijk ook! Wij berekenen € 13,25 p.p. extra per gerecht.



## Koude gerechten

Kies 1 gerecht

In rode biet gemarineerde zalm | citrus |  
venkelsalade | kervel hangop

Beef tataki | Oosterse noedel salade |  
gemarineerde beukzwam

Steak tartaar van gepofte wortel |   
kwartel eierdooier | crème van jonge geitenkaas

## Soepen

Kies 1 gerecht

Bisque | strandkrabbetjes | sereh

Heldere bouillon van ossenstaart |  
fijne groente

Bouillon van paddenstoel |   
gebakken champignons | bieslook



# Warme gerechten

Kies 2 gerechten

Iberico buikspek | Bali style | pinda crème | zoet zure paksoy | kousenband | seroendeng

Gebakken schelvisfilet | korstje van tomaat | olijf | basilicum

Risotto | groene kruiden | Parmigiano Reggiano 



Op de huid gebakken zeebaars | antiboise

Gegrilde gamba | bulgar | granaatappel | komkommer | tomaat | citroen | mint | koriander

Zeeduivel wangen | gedroogde rauwe ham | romige parelgort | crème fraîche | oude kaas

Sous-vide gegaarde kalfssukade | zoete aardappel crème | jus

Runderlende van de barbecue | gegrilde groente

Sous-vide Poulet parelhoen | bitterbal van het gekonfijte boutje | gevogelte jus



Home made ravioli | Old Rotterdam | geroosterde bosui | walnoot 

Geroosterde biet | gegrilde halloumi 

# Desserts

Kies 1 gerecht

No baked cheesecake | blauwe bes

Taartje van amandel crème | lemon | seizoensfruit | sorbet

Gekarameliseerde banaan | chocolademousse | sorbet van banaan





KINDERMENU

€ 22,75 P.P.

*Vanaf 3 t/m 12 jaar*

Het kindermenu is gebaseerd op éénzelfde keuze voor alle kinderen.

# Voorgerechten

Tomatensoep | peterselie

Boerenham | meloen



# Hoofdgerechten

Kipschnitzel | frites | appelmoes

Gegrilde zalm | spinazie à la crème

Runderhamburger | frites | appelmoes

Pasta bolognese | rundergehakt

# Desserts

Roomijs | fruit | slagroom

Dame blanche  
vanille ijs | chocoladesaus | slagroom





# LATE NIGHT

# SNACK

*minimaal 30 personen*

Aan het einde van de feestavond serveren wij een hartige snack.  
Maak een keuze uit één van onderstaande items voor alle gasten.



Ambachtelijke friet | Belgische mayonaise  
€ 5,25 p.p.

Thaise rode curry | kippendij | pandanrijst  
€ 9,25 p.p.



Hotdog Runderchipolata | zuurkool | mosterd |  
gebakken uitjes  
€ 9,25 p.p.

Beef burger | brioche bun |  
rucola | Parmezaanse kaas | truffel crème  
€ 10,25 p.p.

