

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

€ 8,25 p.p.



Warm bittergarnituur

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

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 7,50 p.p.
Feestavond vanaf 5 hapjes p.p. | € 11,95 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. | € 10,50 p.p.
Feestavond vanaf 5 hapjes p.p. | € 16,75 p.p.



Koud bittergarnituur

(Minimaal 30 personen)

Charcuterie van diverse gedroogde ham en worst soorten | zilver
uitjes | cornichons | Diverse soorten crudité | yoghurt kruiden dip
Olijven | peppadew | parmezaan brick | emping | pinda dip
Selectie van gerijpte binnen en buitenlandse kaassoorten | druiven
mosterd

€ 9,75 p.p.



Combinatie van warm en koud bittergarnituur

(Minimaal 30 personen)

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

vanaf € 12,95 p.p.



FINGERFOOD

€ 13,75 P.P.

minimaal 30 personen


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




Taquitos | pulled chicken | jalapeño salsa

Spiesje van gegrilde kippendij | tandoori | yoghurt | munt

Geroosterde gehaktballetjes | zoetzure saus | bosui

Tartelette | jonge geitenkaas | olijven crumble | biet 

Gambaspies | rode curry | aji verde | pindacrunch

Bruchetta | tartaar van tomaat | gebrande paprika | basilicum 

Zeeuwse creuse | sjalot | parels van rode wijn azijn | limoen





CHEF'S MENU

€ 52,50 P.P.

Wij realiseren ons dat het best moeilijk kiezen is voor een groot gezelschap. Onze chef heeft daarom een speciaal menu samengesteld met populaire gerechten. Er is geen keuze mogelijk bij dit menu, maar het is scherp geprijsd en natuurlijk houden wij rekening met allergieën.

Voorgerecht

Salade van parelcouscous | crèmeux van doperwten en basilicum | dukkah | yoghurt kruiden vinaigrette



Hoofdgerecht

Rosé gebraden kalfsstaartstuk | eekhoorntjesbrood hollandaise | aardappel muffin | kruidenzwam

of

Agnolotti | oude geitenkaas | eekhoorntjesbrood | pistache



Dessert

Taartje van witte chocolade bisquit | dragon panna cotta | fruit van het seizoen | gel van sinaasappel en sereh



SITTING DINNER

V.A. € 59,95 P.P.

Menu zonder keuze

Menu met keuze in het voor- *OF* hoofdgerecht

Menu met keuze in het voor- *EN* hoofdgerecht

3 gangen

€ 59,95 p.p.

€ 64,95 p.p.

€ 69,95 p.p.

4 gangen

€ 72,50 p.p.

€ 77,50 p.p.

€ 82,50 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

Gravad lax van zalm asian style | wakame | rettich | ingelegde gember | kroepoek | komkommer vinaigrette

Classic carpaccio van rund | pijnboompitten | kappertjes | parmezaan | bieslook | spekcrumble | notensla

Geschroeide tonijn | ponzu kaviaar | radijsoorten | krokante nori | vinaigrette van soja en yuzu

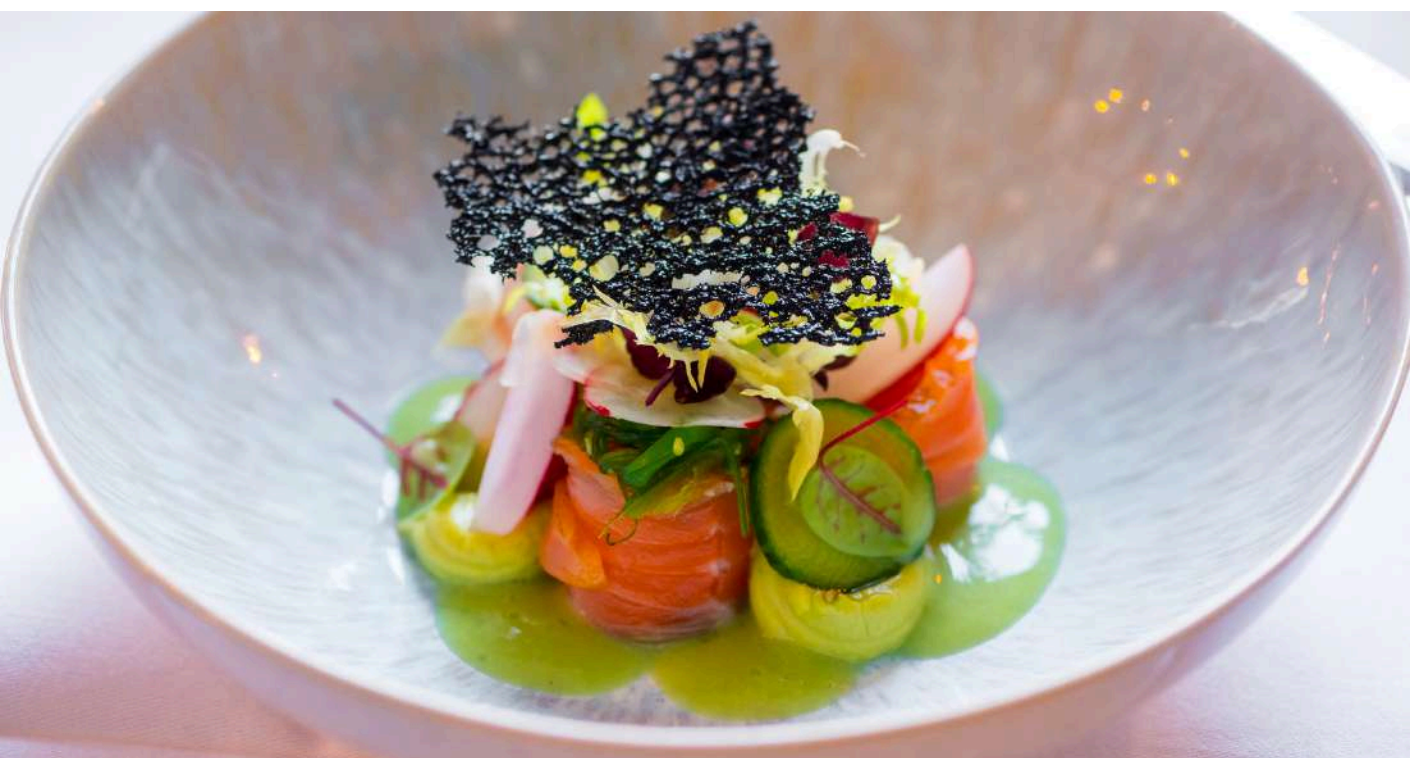
Vitello tomato | dungseden kalfsmuis | diverse bereidingen van tomaat | parel couscous | aji verde

Terrine van gekonfijte eend | warm gerookte ham van eendenborst | appel | zoet zure sjalot | vinaigrette van rode biet en Sichuan peper
Praline van eendenlever? + € 4,50

Thai crabcake | glasnoedels | groene mango | komkommer | pindacrunch | mayonaise van rode curry


Krokante broodravioli | jonge geitenkaas | tartaar van tomaat | olijf | groenten pickle | crème van basilicum en yoghurt

Salade van dry aged rode biet | cremeux van doperwtten | gemarineerde beukenzwam | bulgur | vinaigrette van snijbonen





Tussengerechten

Vegetarische dumplings | dashi | shiitake | tofu | chinese kool 

Tom kha kai | black tiger garnaal | paksoy Shanghai | koriander

Ravioli van livar procureur | koningszwam | bleekselderij | bouillon van gerookte ui

Hoofdgerechten

Rosé gebraden kalfsstaartstuk licht gerookt | kalfsjus


Gegrilde roodbaars | gemarineerde venkel | schaaldieren sabayon | dragon


Rouleau van scharrelhoender | gekonfijte sjalot | tandoori jus | krokante kippenhuid

Kabeljauwfilet | bitterbal van brandade | saus van milde gele curry

Gegrilde runderlende | hollandaise van eekhoorntjesbrood

Zeebaars | iberico ham | beurre blanc | daslook van het landgoed

Agnolotti | oude stolwijker | geschaafde bloemkool | vinaigrette van hazelnoot en oude aceto 

Mabre van zoete aardappel | aardappel crunch | saus van madras kerrie 



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

Mascarpone taartje | citrusgel | fruit en sorbet van het seizoen | dragon crème suisse

Marquise van pure chocolade | duindoornbes | mango sorbet | sesam kletskep

Krokante canneloni | cremé van yoghurt en witte chocolade | verveine | lemoncurd | yoghurt roomijs

Grand dessert:


Proeverij van diverse nagerechten (+ € 5)







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 

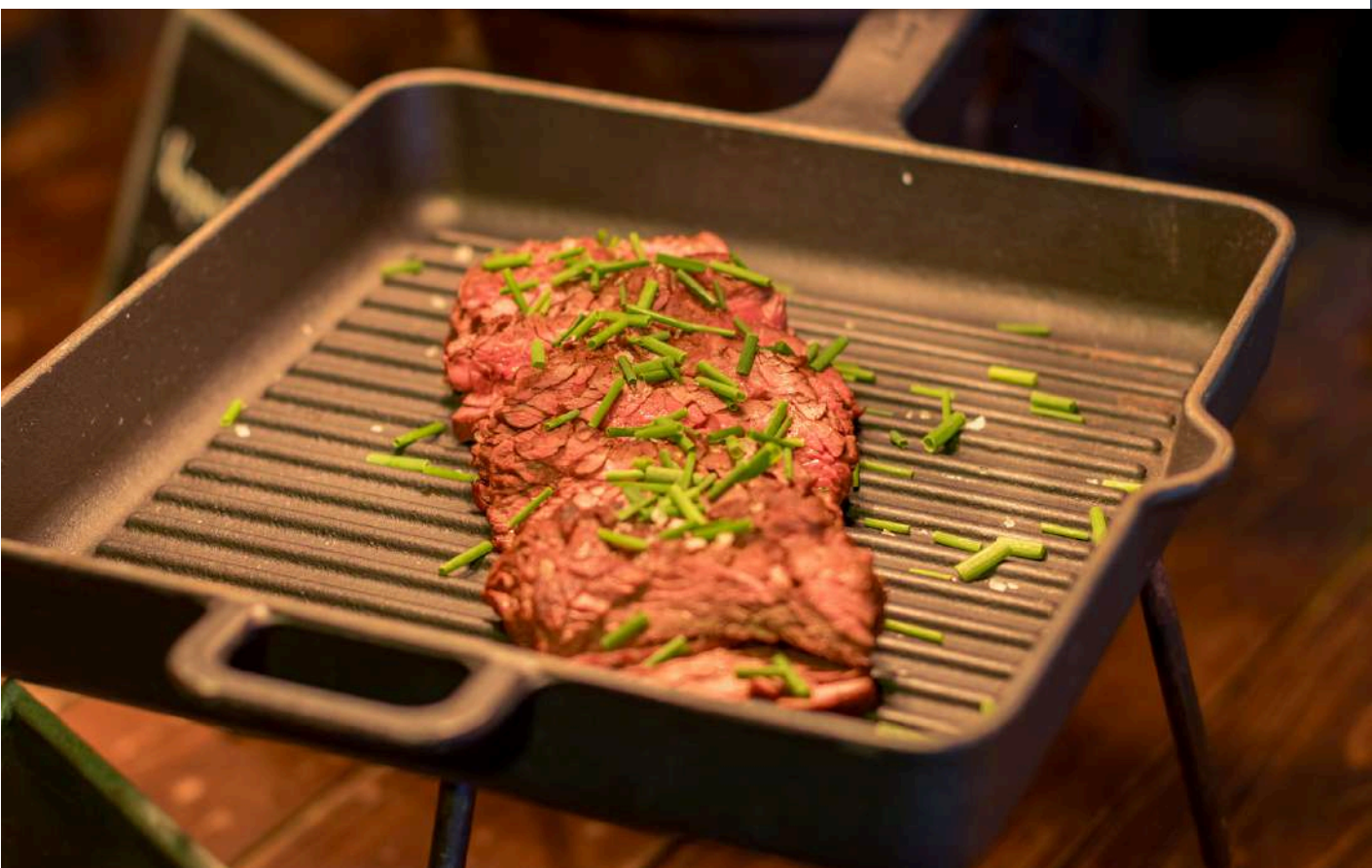
Brood | tomaten tapenade | Peppadew roomkaas spread | 
Libanese Labneh | groente mojo dip | aioli



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 € 5,95 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
€ 12,75 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

Trifle van mascarpone | fruit en sorbet van het seizoen

Marquise van pure chocolade | duindoorn bes | mango sorbet | sesam kletskep

Crème van yoghurt en witte chocolade | lemoncurd | yoghurtijs



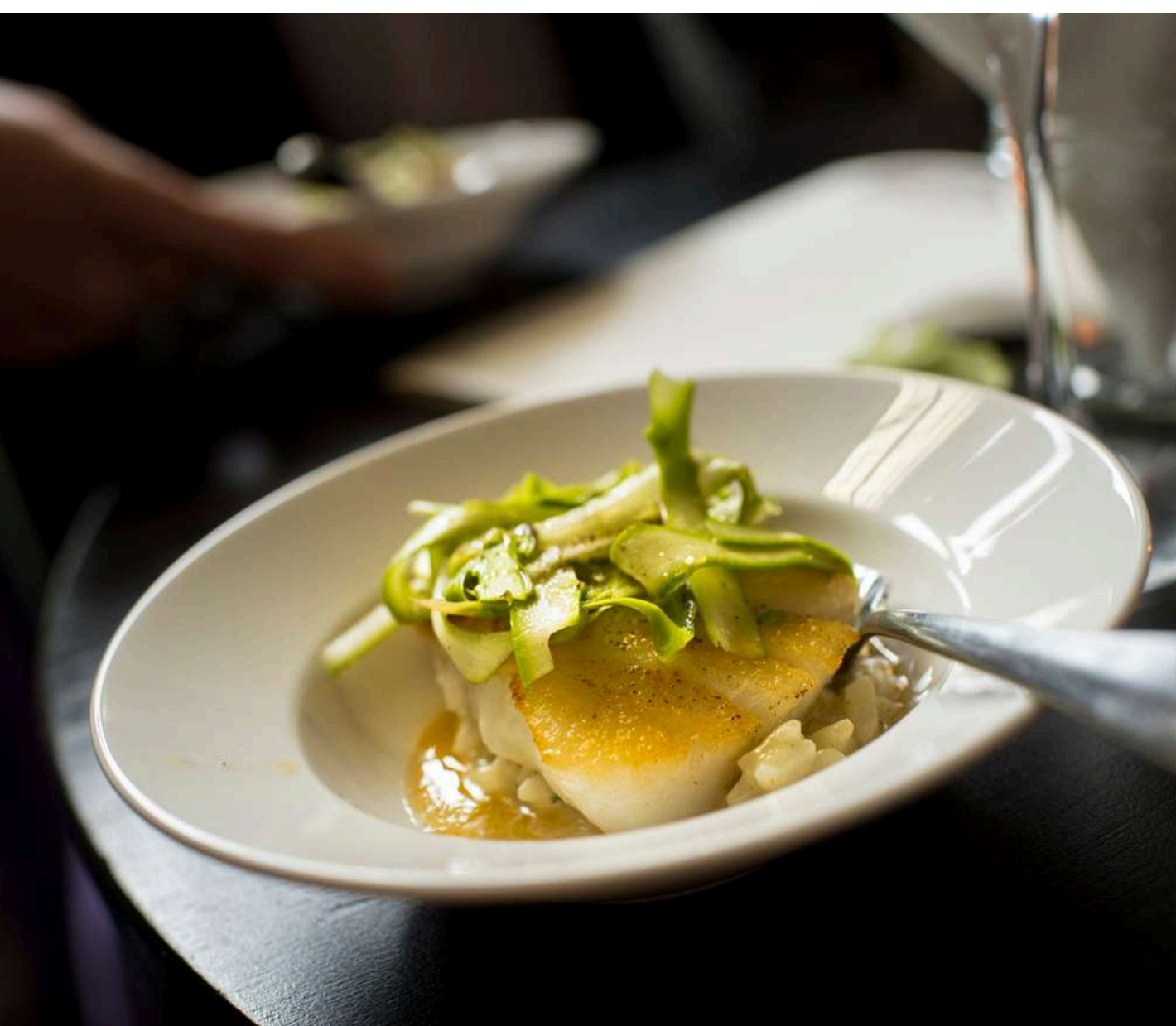


WALKING DINNER

€ 67,75 P.P.

minimaal 30 personen

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



Menu

Asian style ceviche van tonijn | radijssoorten |
ponzukaviaar | komkommer vinaigrette | nori krokant

Gegrilde roodbaars | doperwten crème | venkel |
schaaldieren bisque | limoenblad

Gevulde Agnolotti | oude Stolwijker | bloemkool |
hazelnoot | oude aceto

Runderwang 12 uur gegaard | aardappel crunch |
Hollandaise van eekhoortjesbrood

Trifle van witte chocolade en yoghurt | lemoncurd |
yoghurt roomijs | dragon

Extra gerecht

Liever een extra gerecht? Dat kan natuurlijk ook!
Wij berekenen € 13,25 p.p. extra per gerecht.

Kwartel Pekingstyle | miso | krokant boutje | paksoi | hoisin





VEGETARISCH
WALKING DINNER

€ 67,75 P.P.

minimaal 30 personen

Liever een vegetarisch walking dinner? Geen probleem! Wij verzorgen ons walking dinner ook voor vegetariërs. Wij serveren vijf mooie kleine gerechten.

Menu

Tartaar van tomaat | in brood gebakken jonge geitenkaas | groenten pickle | basilicum crème

Dumpling | shiitake | dashi | tofu | Chinese kool

Gevulde Agnolotti | oude Stolwijker | bloemkool | hazelnoot | oude aceto

Zwarte risotto | groene asperges | krokant hoeve eitje | Hollandaise van eekhoorntjesbrood

Trifle van witte chocolade en yoghurt | lemoncurd | yoghurt roomijs | dragon



Extra gerecht

Liever een extra gerecht? Dat kan natuurlijk ook!
Wij berekenen € 13,25 p.p. extra per gerecht.

Tartelette van rode biet | feta | gekonfijte sjalot | truffel crème





KINDERMENU

€ 23,50 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

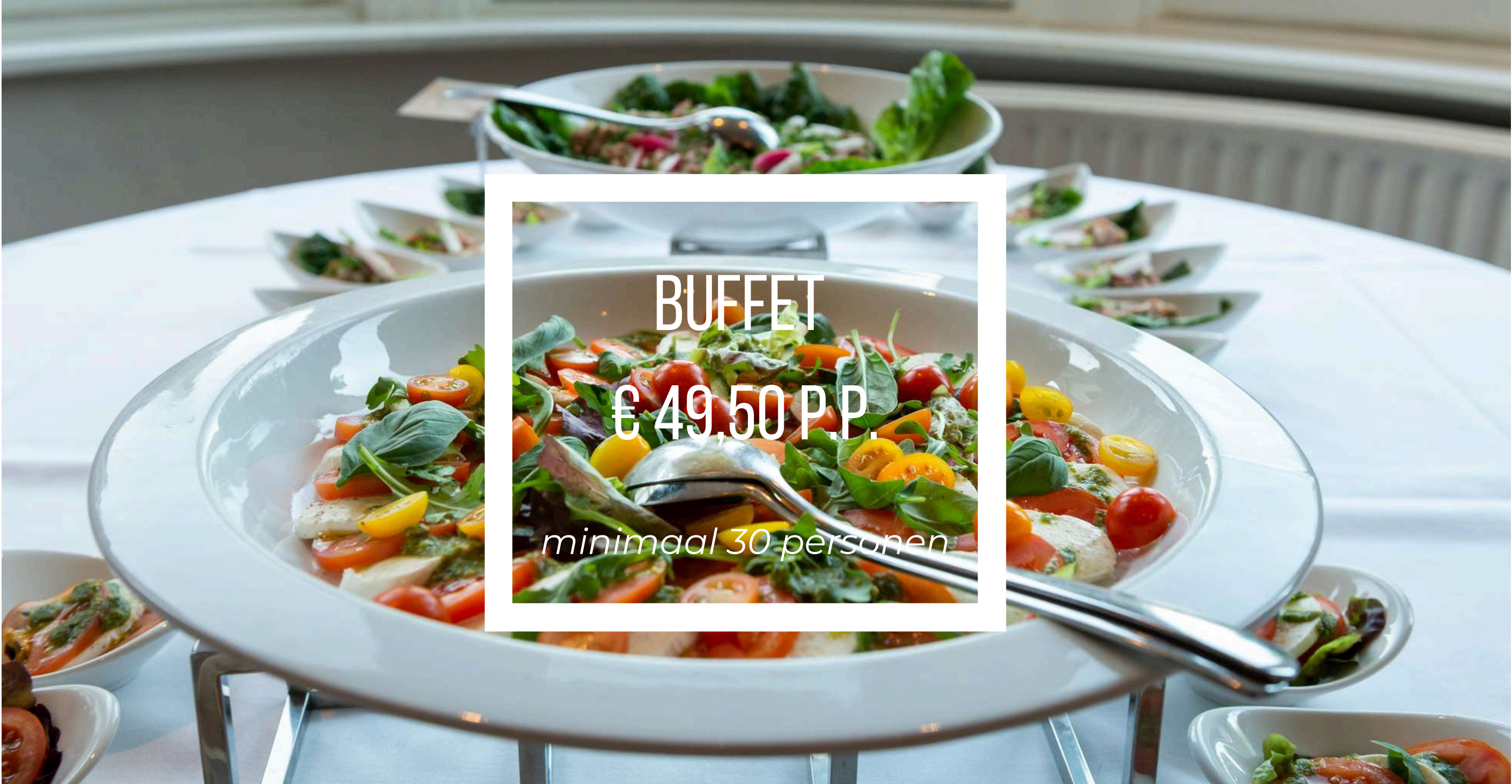
Pasta bolognese | rundergehakt

Desserts

Roomijs | fruit | slagroom

Dame blanche
vanille ijs | chocoladesaus | slagroom





BUFFET
€ 49,50 P.P.
minimaal 30 personen

In de periode 1 oktober tot en met 31 april faciliteren wij geen barbecue's meer, omdat de kans op minder weer groot is in die periode. Zijn jullie toch opzoek naar een informeel diner in die periode? Wij bieden jullie en jullie gasten een heerlijk buffet aan bestaande uit verschillende salades, diverse broodsoorten met huisgemaakte dips, warme en koude gerechten met zowel vlees als vis.

Onze buffetten worden geserveerd met diverse luxe broodsoorten | boter met kruiden van het landgoed | aioli



Salades

Classis Ceasar salade | parmezaan | grove croutons | Ceasar dressing
krokant spek

Salade Griekse stijl | tomaat | komkommer | rode uit | olijven | feta

Rijk gevulde salade van parelcouscous | dun gesneden
kalfspastrami | aji verde

Oosters gemarineerde zalm | little gem sla | avocado |
radijs soorten





Gegrilde roodbaars | milde saus van gele curry

Rouleau van scharrelhoender | saus van tandoori kruiden

Gepofte krieltjes | Spaanse mojo



Pasta puttanesca | tomaat | olijven | basilicum

Geroosterde seizoensgroenten

Optioneel handdessert? € 12,75

Trifle van witte chocolade en yoghurt | lemoncurd | dragon





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
€ 5,50 p.p.

Thaise rode curry | kippendij | pandanrijst
€ 9,75 p.p.



Hotdog Runderchipolata | zuurkool | mosterd |
gebakken uitjes
€ 9,75 p.p.

Beef burger | brioche bun |
rucola | Parmezaanse kaas | truffel crème
€ 10,75 p.p.

