

FOOD BOOK



LANDGOED
TE WERVE



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.



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 groentenkroketje | 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 krokant | papadum | hummus |
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





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



Dessert

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



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

3 gangen	4 gangen
€ 59,95 p.p.	€ 72,50 p.p.
€ 64,95 p.p.	€ 77,50 p.p.
€ 69,95 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 | radijssoorten |
krokante nori | vinaigrette van soja en yuzu

Vitello tomato | dingesneden 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 doperwten |
gemarineerde beukenzwam | bulgur | vinaigrette van
snijbonen





Tussengerechten

Vegetarische dumplings | dashi | shi-itake | 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 | aardappel muffin | kruidenzwam

Gegrilde roodbaars | gemarineerde venkel | schaaldieren sabayon | dragon

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

Kabeljauwfilet | bitterbal van brandade | milde saus van gele curry

Gegrilde runderlende | hollandaise van eekhoorntjesbrood

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

Agnolotti (gevulde pasta) | oude stolwijker | geschaafde bloemkool | vinaigrette van hazelnoot en oude aceto 

Marbré 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 kletskop

Krokante cannelloni | crème van yoghurt en witte chocolade | verveine | lemoncurd | yoghurt roomijs

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





minimaal 30 personen

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

Bulgur salade met granaatappel | 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 |
jeneverbess | 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





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 | sorbet van het seizoen

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

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

Agnolotti | oude Stolwijker | bloemkool | hazelnoot |
oude aceto 

Runderwang 12 uur gegaard | aardappel crunch |
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.

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 | shi-itake | dashi | tofu | Chinese kool



Agnolotti (gevulde pasta) | 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



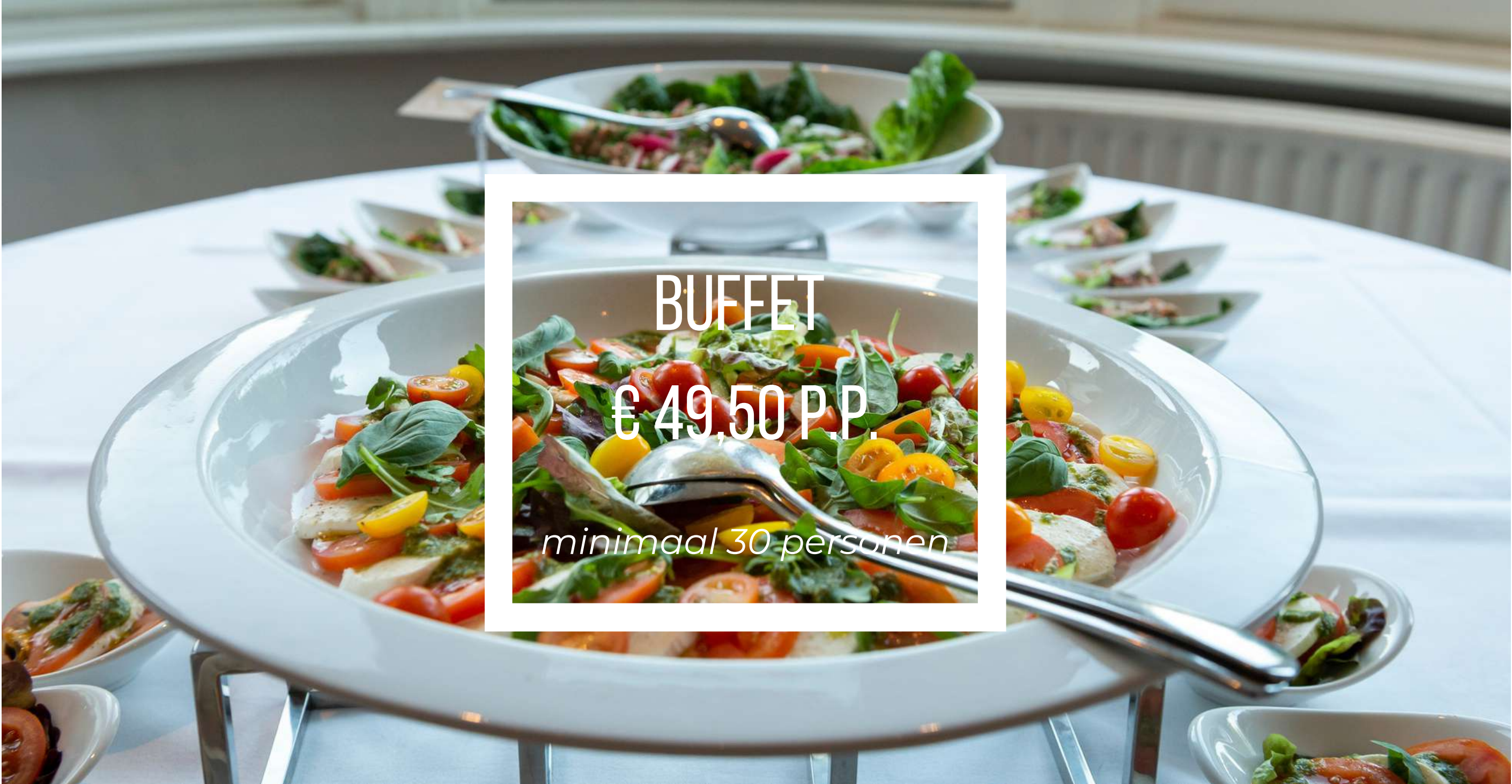
Hoofdgerechten

- 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





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 luxe broodsoorten met huisgemaakte dips, warme en koude gerechten met zowel vlees als vis.

Koude gerechten

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

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

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

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



Warme gerechten

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 





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.

