

A wooden table with various food items including cucumbers, carrots, fried chicken, and a herb sprig.

FOOD BOOK

TE WERVE
LODGE



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.



In onze sfeervolle Lodge bereidt het keukenteam met liefde en vakmanschap een heerlijke barbecue in de open life cooking keuken - een ware beleving! Liever iets traditioneler? Dan is een buffet (zonder life cooking) ook een smakelijke optie.

Ons keukenteam heeft veel ervaring met vegetarische gerechten, 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
piccante | harde geitenkaas | Old Rotterdam |
honingmosterd | cornichons | Amsterdamse ui

€ 8,95 p.p.



Warm bittergarnituur

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

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 7,95 p.p.

Warm bittergarnituur luxe

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

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 11,00 p.p.





FINGERFOOD
€ 14,95 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

Bruschetta | tartaar van tomaat | gebrande paprika | basilicum



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





BARBECUE
€ 49,95 P.P.
minimaal 30 personen
mei - september

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.

Toscaanse Panzanella salade | mozzarella | basilicum | grove croutons



Salade van parelcouscous | paprika | doperwten | yoghurt vinaigrette | koriander | dukkah



Gemarineerde rode cole slaw | wortel | appel



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



Brood | aioli | mojo | salsa van gebrande paprika | boter van daslook van het landgoed



Taquitos | maistortilla | bonen | maïs | lente ui | cheddar kaas



Gepofte krieltjes | spicy mojo



Zalm in witte miso | lente ui | limoen

Honey Sriracha chicken | pinda

100% Beef burger | brioche bun | augurk | kaas
cole slaw | Jalapeño barbecue saus

Zuid-Amerikaanse runder-ribeye | smokey barbecue rub





De barbecue kan uitgebreid worden met extra gerechten voor € 6,25 per item p.p.



Black tiger gamba's | piri piri

Char sui style pulled pork

Lamslende | tandoori

Zeeuwse creuses | sambai | lente ui





BUFFET
€ 42,50 P.P.
minimaal 30 personen

Voor ons buffet werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Vers en zelfgemaakt.

Diverse soorten brood | aioli | yoghurt kruiden dip |
boter van daslook van het landgoed



Classic ceasar salad | Parmezaan | krokant spek |
grove croutons | ei | ceasar dressing

Salade van parelcouscous | koriander | munt | dukkah



Kippendij | romige tandoori saus

Rendang van langzaam gegaarde livar procureur



Geurige jasmijnrijst



Gepofte krieltjes | rode mojo



Geroosterde seizoensgroenten





DESSERTS

€ 9,95 P.P.

minimaal 30 personen

De barbecue of buffet 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 kletskep

Crème van yoghurt en witte chocolade | lemoncurd | yoghurtijs





LATE NIGHT SNACK

minimaal 30 personen

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



Ambachtelijke friet | Belgische mayonaise
€ 5,75 p.p.

Thaise rode curry | kippendij | pandanrijst
€ 10,25 p.p.

Hotdog runderchipolata | zuurkool | mosterd |
gebakken uitjes
€ 10,25 p.p.

Beef burger| brioche bun |
rucola | Parmezaanse kaas | truffel crème
€ 10,95 p.p.

