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.











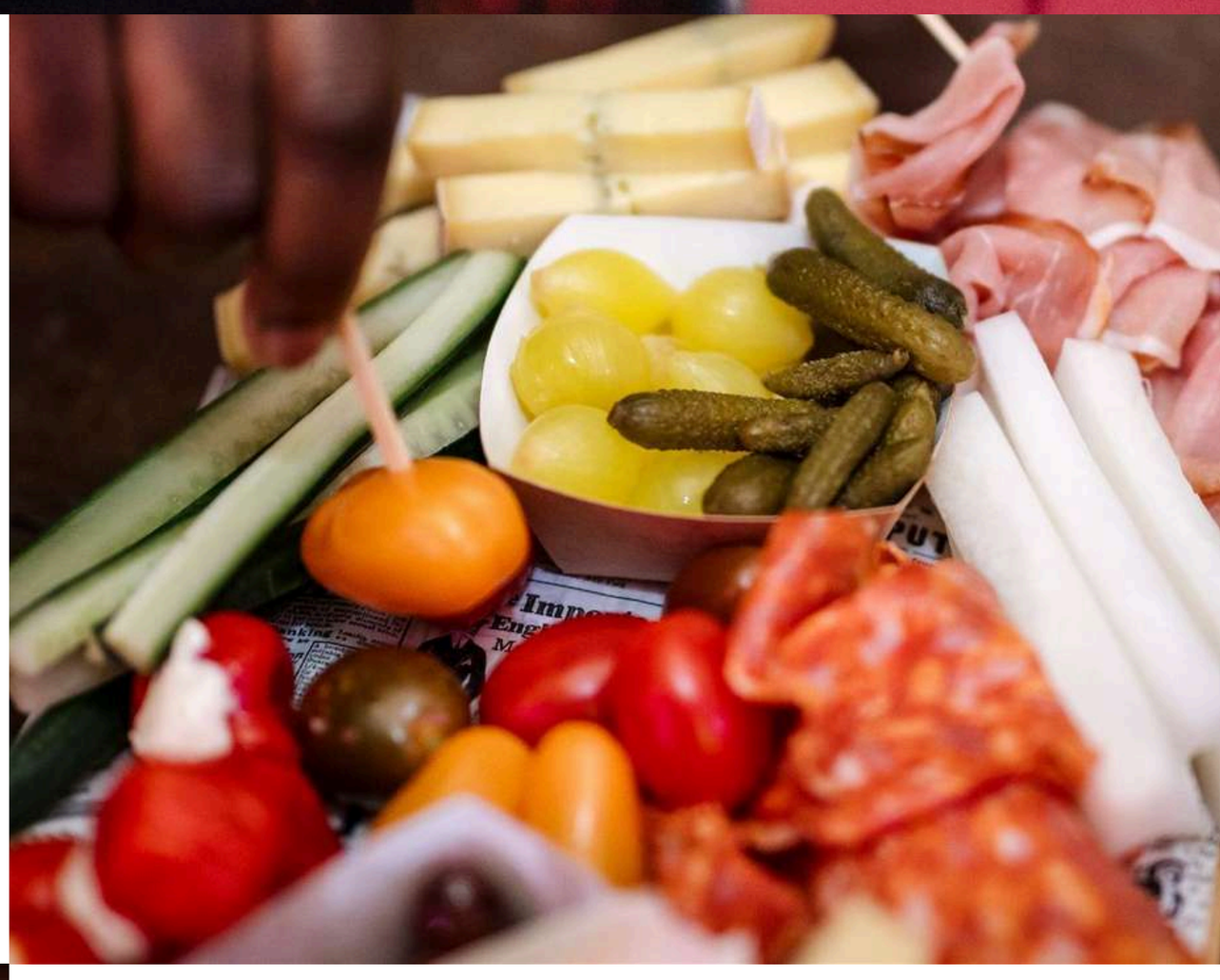
Er zijn tal van mogelijkheden zoals geserveerde
“fine dining” diners in de sfeervolle zalen. Liever informeel of
buiten eten? Dat kan met een walking diner, buffet of een
houtskool BBQ. Bij de borrel is er ruime keuze uit
borrelbites en fingerfood.

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

Charcuterie van diverse gedroogde ham- en worstsoorten | selectie van gerijpte binnen- en buitenlandse kaassoorten | olijven | gevulde peppadew | cornichons | zilveruitjes | crudités | hummus | papadum | yoghurt kruidendip | Parmezaan cracker | honingmosterd dip

€ 9,95 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.
Feestavond vanaf 5 hapjes p.p. | € 12,95 p.p.

Combinatie van borrelplank en warm bittergarnituur

Bestaande uit de borrelplank in combinatie met twee warm bittergarnituur

vanaf € 13,95 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. | € 11,00 p.p.
Feestavond vanaf 5 hapjes p.p. | € 18,00 p.p.





Fingerfood

(minimaal 30 personen)

3 fingerfood p.p. | € 14,95 p.p.
4 fingerfood p.p. | € 19,50 p.p.

Kies zelf drie of vier fingerfood items uit het assortiment, die wij serveren aan alle gasten.

Tartelette caprese | luchtige mozzarella | gerookte tomaat | basilicum

Gambaspies | rode curry | limoenmayonaise

Bruschetta | tartaar van tomaat | gebrande paprika | bieslook

Canape gemarineerde zalm | avocado | furikake

Pinxto | manchego | coppa di parma | sjalotten chutney

Spiesje gegrilde kippendij | tandoori | raita

Falafel bites | yoghurt | munt



CHEF'S MENU
€ 54,50 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 en vegetariërs.

Voorgerecht

Salade van fregola sarda | burrata | diverse bereidingen van tomaat | gedroogde zwarte olijven | basilicum





Hoofdgerecht

Rosé gebraden kalfspicanha | aardappel truffel crème | koningszwam | klassieke bearnaise



Dessert

Kletskop gevuld met een crème van yoghurt en witte chocolade | passievruchten curd | sorbet van seizoensfruit



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

3 gangen	**4 gangen**
€ 62,50 p.p.	€ 75,00 p.p.
€ 68,50 p.p.	€ 81,00 p.p.
€ 74,50 p.p.	€ 87,00 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

Salade van seizoensasperges | Parmezaan
krokant | rode biet | aardappel | vinaigrette van
boeren yoghurt en daslook
Uit te breiden met premium Iberico ham (+€ 5,75)

Caprese | diverse bereidingen van Westlandse
tomaat | burrata | fregola sarda | basilicum | oude balsamico

Aziatische crudo van tonijn | ingelegde sjalot | avocado |
rettich | komkommer | sambai | rijstenvel | sesam

Carpaccio van rund | Parmezaan | pijnboom-
pitten | spekcrumble | kappertjes | bieslook

Oosters gemarineerde zalm in nori | wakame | zoet zure
koolrabi | sojaboontjes | kruidensla | soja

Tartaar van kalf | piccalilly | aardappel kaantjes | chorizo
mayonaise | gemarineerde beukenzwam | groene appel

Salade van blacktiger gamba | gel van groene tomaat
en jalapeño | vinaigrette van schaaldieren en
citroengras | Japanse radijs | paksoy Shanghai





Tussengerechten

Siuw mai dumplings | blacktiger gamba | gochujang chilipasta | spitskool | ponzu

12 uur gegaard buikspek | Japanse unagilak | zoete aardappel | gele curry | popcorn | beurre blanc van dashi

Riso venere | 65°C eidooier | doperwten | koningszwam | schuim van oude kaas

Hoofdgerechten

Kalfspicanha | witte misolak | Hollandaise met daslook van het landhuis

Catch of the day
In samenwerking met onze visspecialist zoeken we de mooiste vis voor je uit, vers en in het seizoen.

Roodbaars | doperwten crème | beurre blanc van steurgarnalen en limoenblad

Parelhoen suprême | krachtige gevogeltje jus | mini loempia met de gekonfijte bout

Kabeljauwrugfilet | saus van eekhoorntjes-brood | aardappelmuffin | krokante ui (+€ 9,75)

Runder ribeye van de grill | gekonfijte sjalot | klassieke bearnaise (+€ 4,75)

Ravioli | paddenstoelen | aardappel | olijven | truffel vinaigrette | pompoenpit

Tarte tatin van balsamico ui | sabayon van gerookte paprika | oude kaas krokant





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 gemengde salade of ambachtelijke "skin-on" frites
+ € 4,75 p.p.

Nagerechten

Taartje van pure chocolade | amandel daquoise | kalamansi citrusvrucht | frambozen sorbet

New York style cheesecake | seizoensfruit | yoghurt roomijs | bramengel | limoen merenque

Mango panna cotta | pandan roomijs | avocado crème | passievrucht | kokoskrokant | Thaise basilicum

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen | vijgengel | amandelbrood (+ € 5)

Grand dessert
Proeverij van diverse nagerechten (+ € 5)





BARBECUE

€ 54,95 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

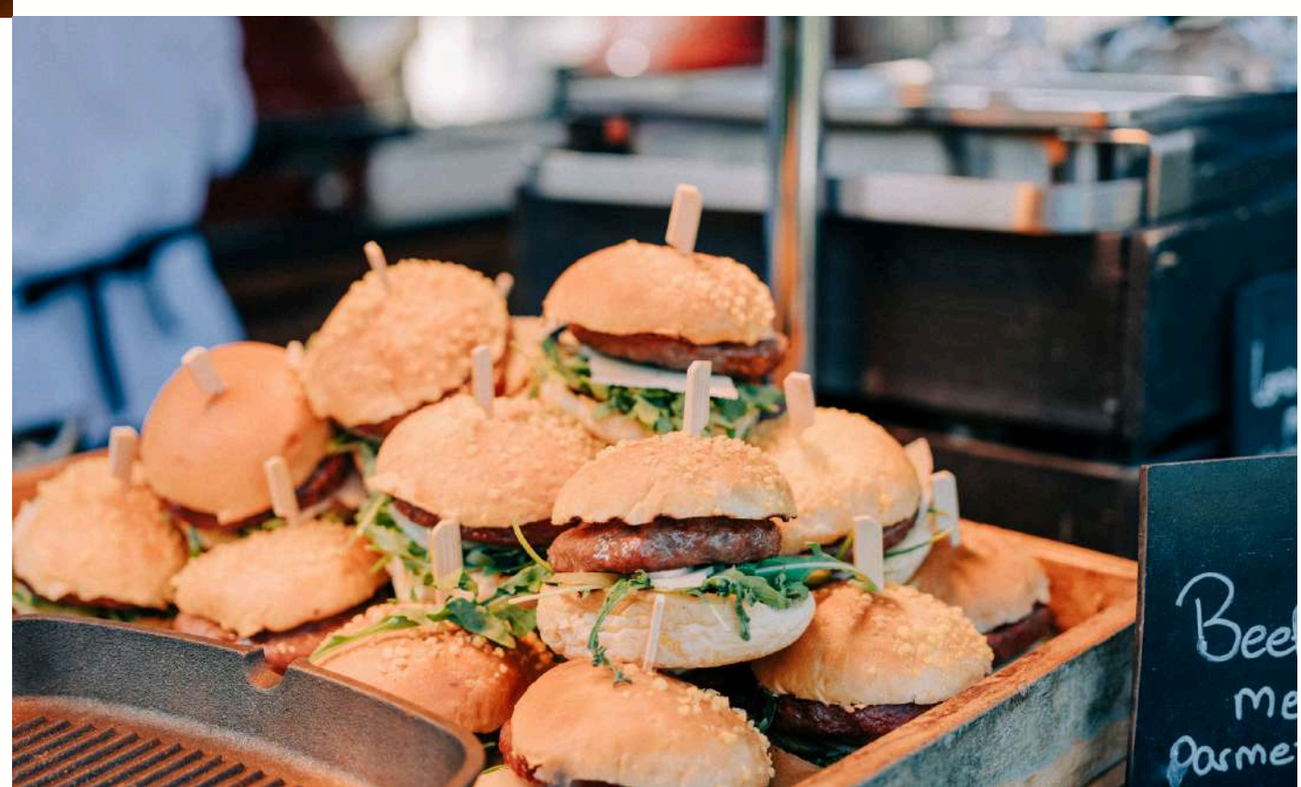
Gepofte krieltjes | spicy mojo

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 een 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





DESSERTS

€ 12,95 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

Trifle van yoghurt en witte
chocolade | fruit | sorbet van het seizoen

Mousse van mascarpone en
koffie | mango sorbet | citruscrumble

Marquise van pure chocolade | duindoorn-
bes | passievruchtsorbet | sesam kletskop







WALKING DINNER

€ 69,50 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

Aziatische crudo van tonijn | ingelegde sjalot | avocado | komkommer | sambai | rijstenvel

Gegrilde roodbaars | spitskool | bouillabaisse jus | basilicum

Ravioli | aardappel | olijven | paddenstoelen | truffel vinaigrette | pompoenpitten

Roulleau van Black Angus rundersukade, 12 uur gegaard | hollandaise met daslook van het landgoed

Tiramisu als trifle | praline roomijs

Extra gerecht

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

12 uur gegaard buikspek | Japanse unagilak saus | zoete aardappel | popcorn | dashi beurre blanc



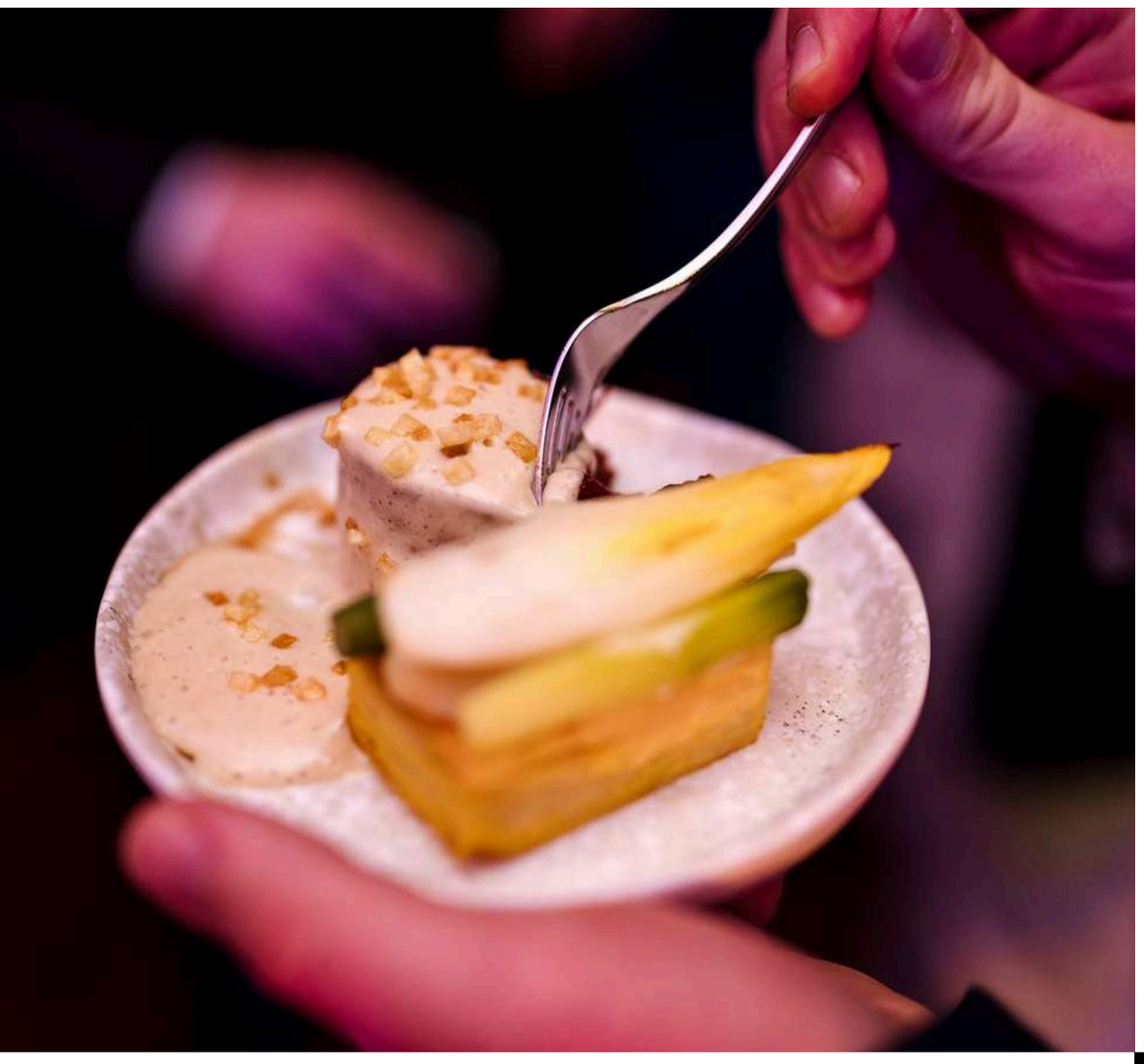
VEGETARISCH

WALKING DINNER

€ 69,50 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

Caprese | diverse bereidingen van
tomaat | burrata | fregola sarda | basilicum

Tarte tatin van balsamico ui | sabayon van gerookte
paprika | pistache krokant

Ravioli | aardappel | paddenstoelen | olijven | truffel
vinaigrette | pompoenpitten

Riso venere | 65°C eidooier | doperwten |
koningszwam | schuim van oude kaas

Tiramisu als trifle | praline roomijs

Extra gerecht

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

Samosa gevuld met gekruide
aubergine | yoghurt | munt





KINDERMENU

€ 27,95 P.P.

Vanaf 3 t/m 12 jaar

Het kindermenu is gebaseerd op éénzelfde keuze voor alle kinderen.

Voorgerechten

Tomatensoep

Boerenham | meloen





Hoofdgerechten

Kipschnitzel | frites | appelmoes

Gegrilde zalm | frites | appelmoes

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 een heerlijk buffet aan met voor ieder wat wils.

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

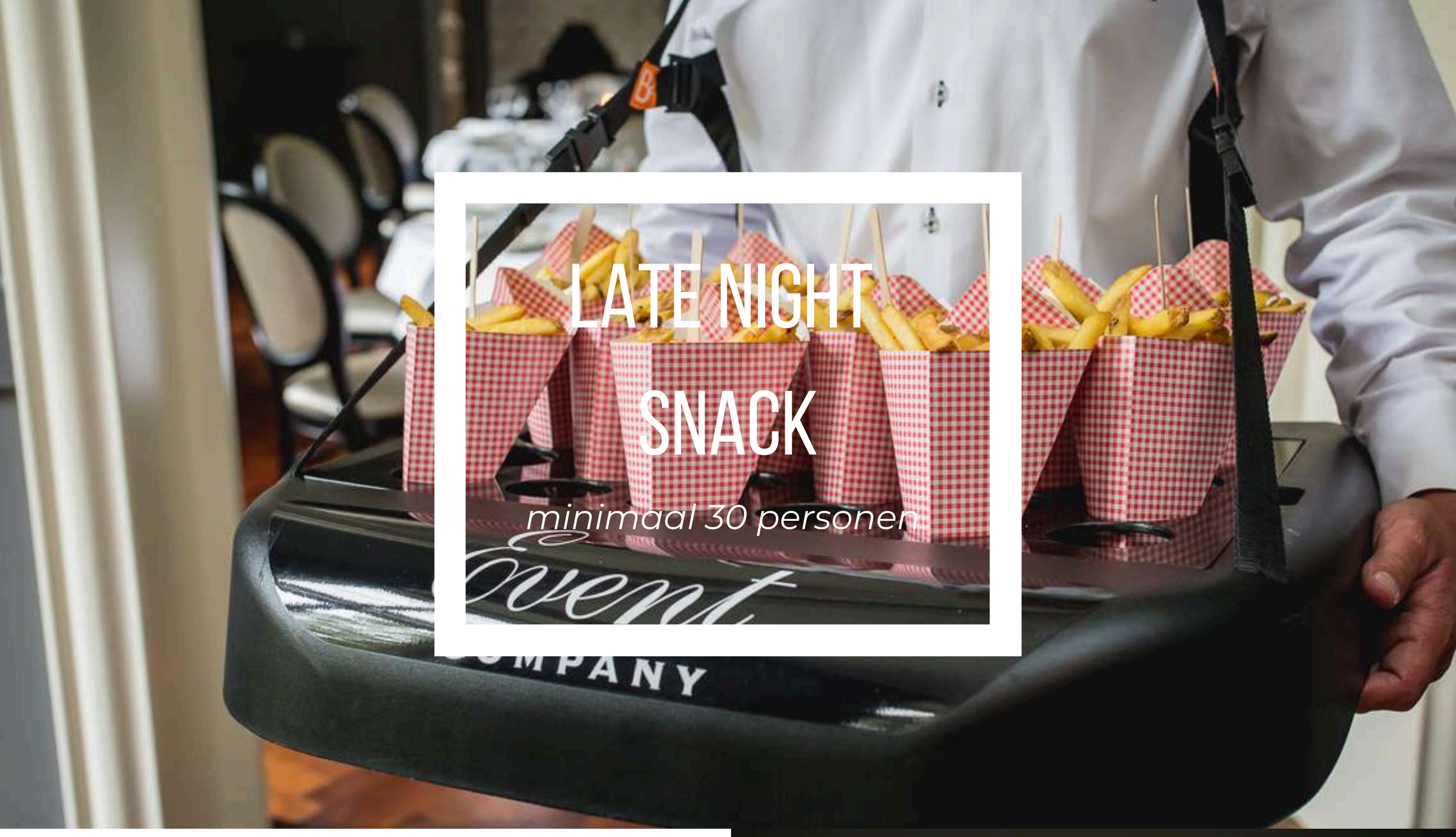
Rouleau van scharrelhoender | saus van tandoori kruiden

Gepofte krieltjes | Spaanse mojo

Pasta puttanesca | tomaat | olijven | basilicum

Geroosterde seizoensgroenten





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
€ 5,75 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.

