FOOD BOOK

TE WERVE LODGE



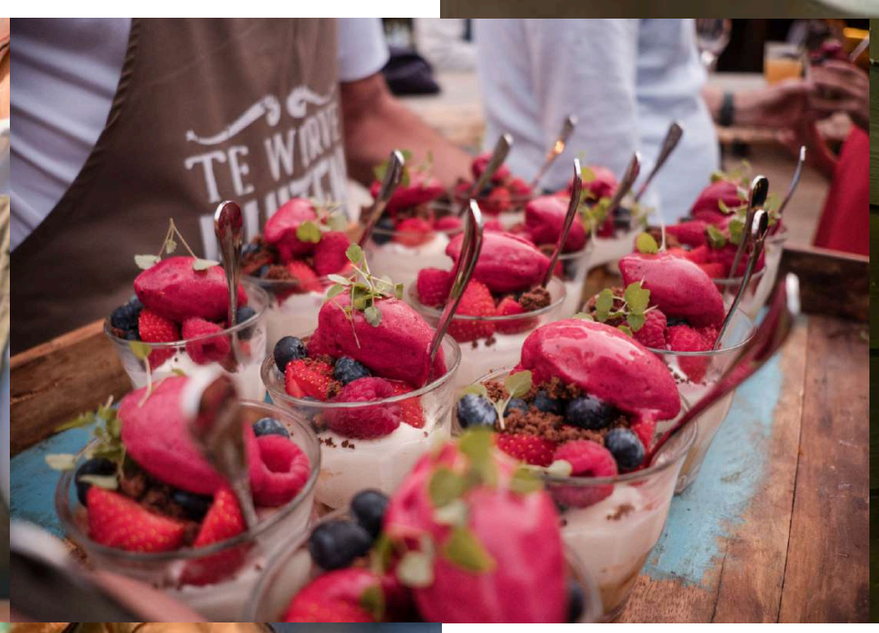
CULINAIR GENIETEN

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.











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

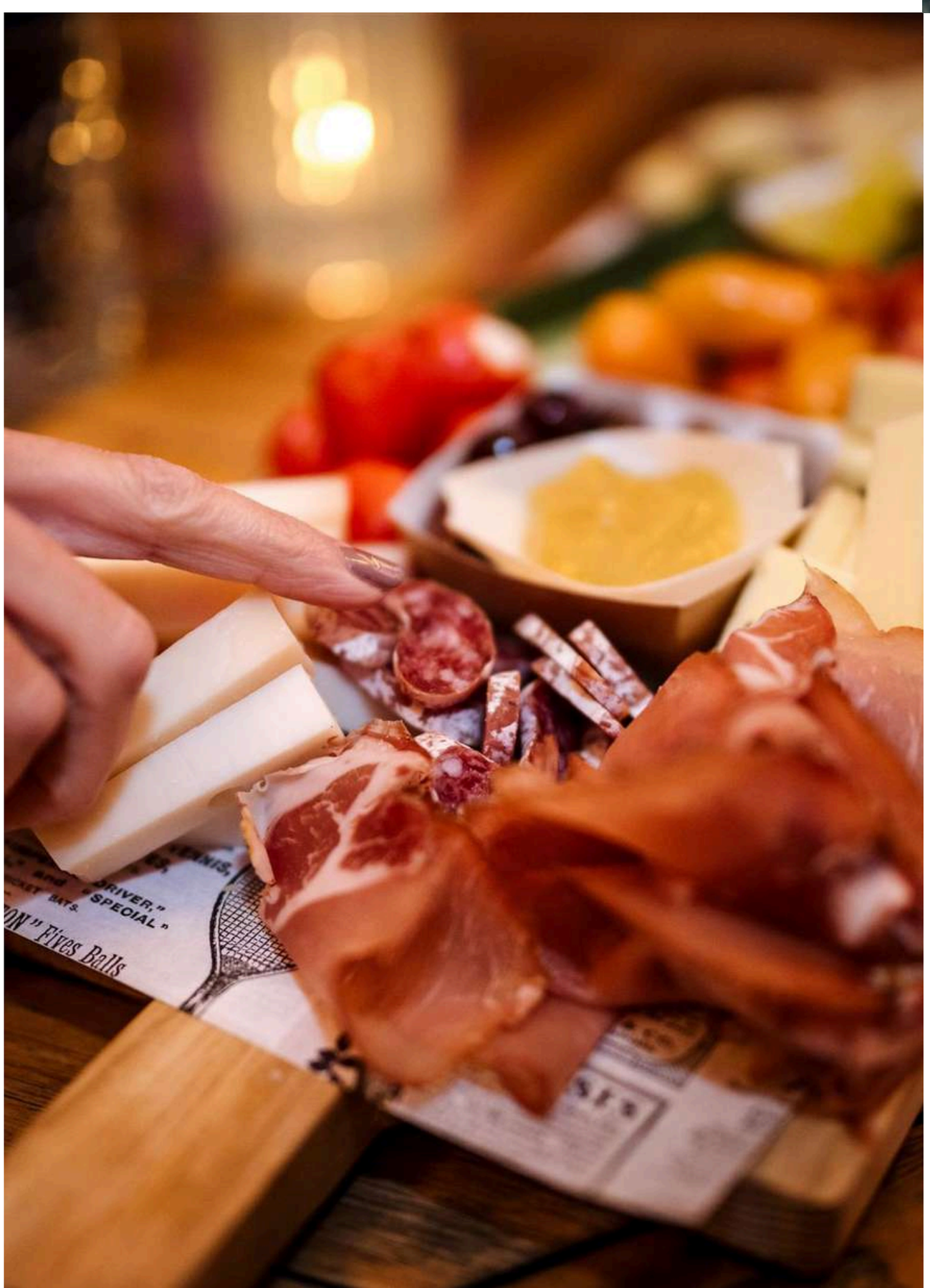


Borrelplank

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

3 hapjes p.p. | € 7,95 p.p.
4 hapjes p.p. | € 10,50 p.p.
5 hapjes p.p. | € 15,25 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.





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



BARBECUE

€ 49,95 P.P.

minimaal 30 personen

mei - september

Voor onze live cooking barbecue werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij houtskool om de 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

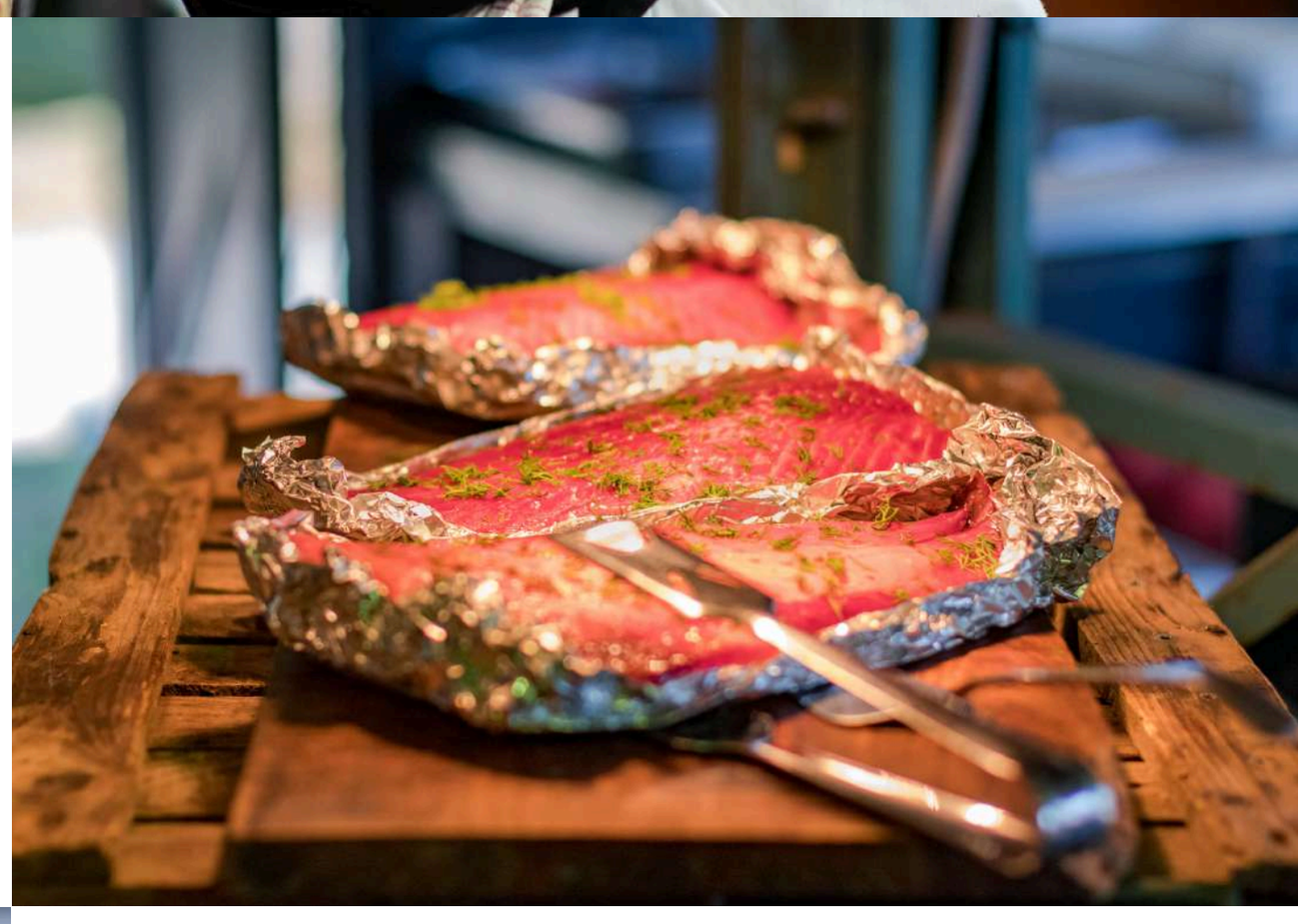
100% Beef burger | brioche bun | augurk | kaas | cole slaw | Jalapeño barbecue saus

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 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





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.

