

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

FOOD BOOK

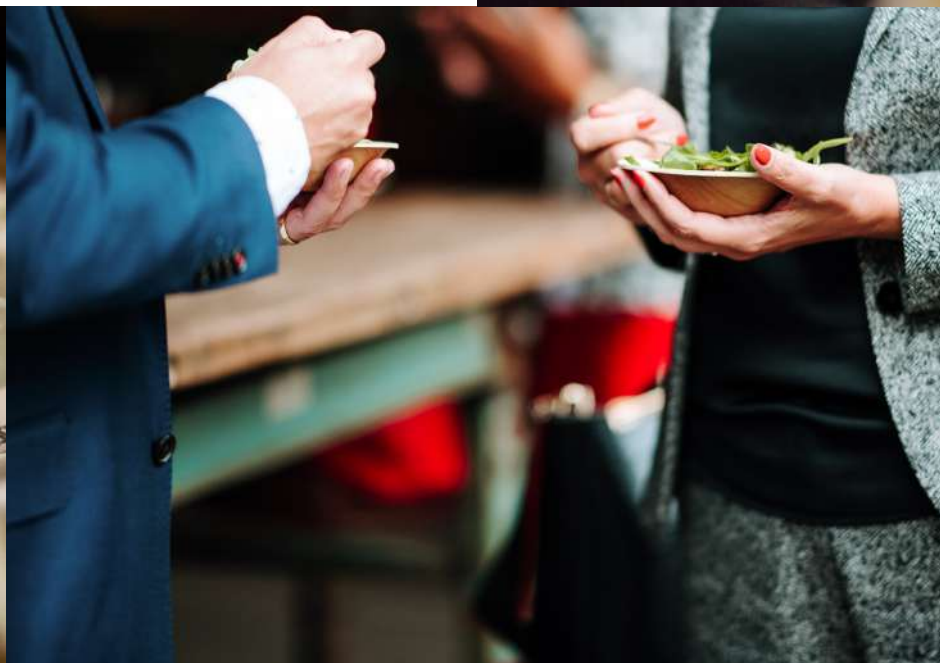
TE WERVE
BUITEN



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.



Onze koks steken graag de barbecue aan. Wij kunnen ook rondgaan met stoere streetfood gerechten. Bij de borrel is er ruime keuze uit borrelbites en fingerfood.

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.



BARBECUE

€ 44,75 P.P.

minimaal 30 personen

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.

Argentijnse bonensalade | maïs | tomaat | 
koriander | limoen

Salade | gepofte paprika | aubergine | 
zoete aardappel | rode ui | verse oregano | tijm

Frisse salade | tomaat | bosui | olijfolie | 
rode wijn azijn

Griekse salade | ijsbergsla | komkommer | 
olijf | feta

Biologisch desembrood | rucola-pesto | 
tzatziki | olijventapanade | aioli



Tortilla wrap | geitenkaas | rode ui | 
tomaat | koriander | munt

Gegrilde zalmfilet | marinade |
dille | grove mosterd | citroen | honing

Gepofte aardappel | crème fraîche | 
gegratineerde | Old Rotterdam | Bieslook



Kippendij van scharrelkip |
fris pittige marinade | citroen | knoflook

American beef burgers |
kropsla | tomaat | augurk | burgersaus

Ierse runderbavette | dry-rub |
chimichurri





De barbecue kan uitgebreid worden met het barbecue arrangement beter of best:

Aanvulling barbecue arrangement beter

- € 7,50 p.p.

Aanvulling barbecue arrangement best

- € 10,00 p.p.



Best

Gegrilde coquilles | gamba's |
marinade van: chili | oregano | citroen

Kalfs ribeye | chimichurri |
gepofte paprika | rode peper

Beter

Zeeduivel wangetjes |
Thais gemarineerd

Iberico buikspek | Bali style | pinda crème |
zoet zure paksoy | kousenband | seroendeng





STREETFOOD

€ 49,75 P.P.

minimaal 30 personen

Je wilt niet uitgebreid dineren, maar ook niet dat de gasten met honger naar huis gaan?

Wij hebben streetfood gerechten, die tijdens de borrel geserveerd worden. De streetfood gerechten zijn geen borrelhapjes, maar kleine informele gerechten. Maak vier keuzes uit onderstaande streetfood gerechten.

Pokebowl | sushi rijst | rauwe tonijn | avocado | wakame | sesamsojadressing

Mini brioche | warm gerookte zalm | dry rub | citroencrème



Black Angus runderburger | brioche broodje | kropsla | tomaat | gebakken ui

Hotdog Iberico | zuurkool | papadew-mosterd | gebakken uitjes

Ceasar salad | romijnsla | croutons | krokante kip | ei | dressing

Wrap | groene asperges | geitenkaas |  walnoten | honing

Thaise rode curry | kippendij | pandanrijst





DESSERTS
€ 9,75 P.P.
minimaal 30 personen

De barbecue of streetfood 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

Gemarineerde ananas | kokoscrème |
chocolademousse

Lemon curd | merengue |
gebrand eiwit | crumble

Trifle van boerenyoghurt |
hangop | roodfruit | biscuit





BORRELBITES

Borrelplank

Schwarzwaller schinken | venkel salami | Fuet | Spianata
piccante | harde geitenkaas | Old Rotterdam |
honingmosterd | cornichons | Amsterdamse ui

€ 6,75 p.p.



Warm bittergarnituur

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

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 6,75 p.p.



Warm bittergarnituur luxe

Mini kalfskroketje van Holtkamp • crispy chickenbites met
panko broodkruim • Holtkamp bitterbal met oude kaas •
crispy springrolls met pekingeend • gyoza, Japanse
dumpling met hartige groetenvulling • in kokos gepaneerde
gamba met limoen

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 9,75 p.p.





FINGERFOOD
€ 16,75 P.P.
minimaal 30 personen

Maak een keuze uit vier fingerfood hapjes uit het assortiment, die wij aan alle gasten serveren.



- Flammkuchen | Schwarzwaldler schinken | rode ui | tomaatjes | Emmentaler
- Spiesjes | gegrilde kippendij | chimichurri | gebakken uitjes | bosui
- Blini | zalm uit eigen rookoven | crème d'ysigny | zalmeitjes

Crostini | geitenkaas crème | rode ui | tomaat 

Gambaspiesje | krokante kokos | limoen

Marokkaans kalfsgehakt spiesje | ras-el-hanout kruiden | tzatziki-dip

Pinxto | Serrano ham | manchego | gegrilde groenten





LUNCHBUFFET

€ 27,75 P.P.

minimaal 30 personen

De lunch presenteren wij vanuit onze foodstations:



Koude gazpacho | tomaat | paprika 

Salad bowl | gemengde salade | cherrytomaat |  komkommer | rode ui | croutons

Desembrood | gegrilde kipfilet | pesto

Saté van kippendij | pindasaus | gebakken uitjes | atjar | emping

Wrap | eiersalade | tomaat | lente ui 

Sandwich | filet American | gekookt ei | rode ui

Briochebrood | zalm uit eigen rookoven | limoen



Sandwich | Old Rotterdam | cornichons |  savora mosterd

Desembrood | runderlende van de BBQ | homemade BBQ-saus

Verse fruitsalade

