



FOOD BOOK

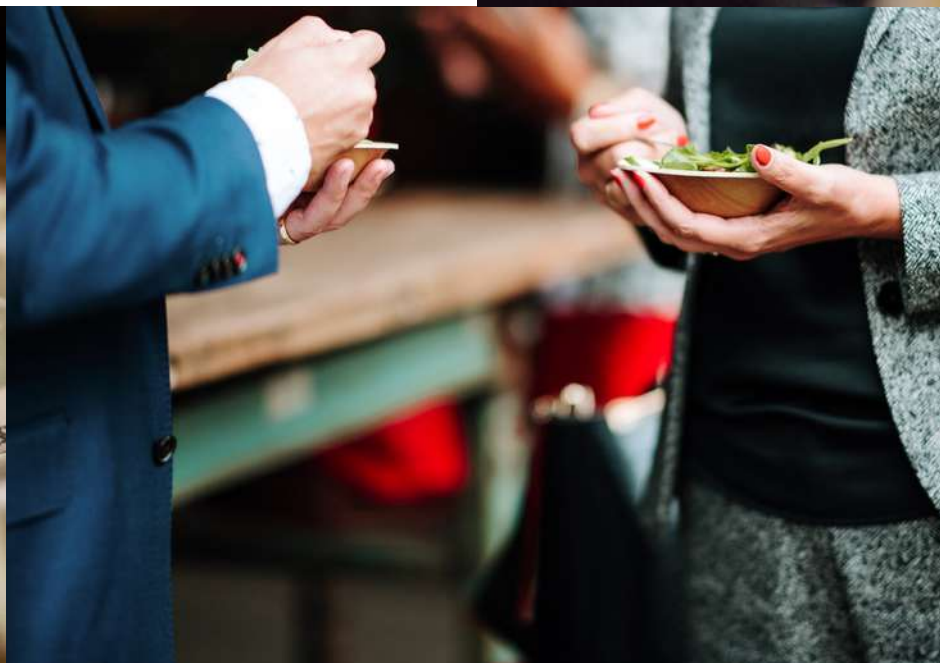
TE WERVE
BUITEN



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.



BORRELBITES

Borrelplank

Schwarzwaldler 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 kipballetjes | vegetarische loempia |
garnalensnack | krokantje camembert |
kroketje van oesterzwam

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 6,75 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. | € 9,75 p.p.





FINGERFOOD

€ 16,75 P.P.

*minimaal 30 personen
tijdens de borrel*

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



Flammkuchen | Schwarzwalders schinken | rode ui |
tomaatjes | gruyere kaas

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 | labneh

Pinxto | Serrano ham | manchego | gegrilde groenten





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.

Bulgur salade met granaat appel | 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 | pittige 
Mojo dip | aioli



Quesadillas | maistortilla met bonen | 
paprika | wortel | lente ui | maïs | cheddar kaas

In rode biet gemarineerde zalm | sinaasappel |
jeneverbes | 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 | paprika chimichurri





De barbecue kan uitgebreid worden met extra gerechten voor € 4,75 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





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



Beef burger | brioche bun | rucola | Parmezaanse kaas | truffel crème

Hotdog Runderchipolata | zuurkool | mosterd | gebakken uitjes

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

Tortilla geitenkaas | tomaat | rode ui | mint | koriander

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

No baked cheesecake | blauwe bes

Lemon Frangipane | amandel | seizoensfruit | sorbet

Gekarameliseerde banaan | chocolademousse | sorbet van banaan

