

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

FOOD BOOK

TE WERVE
BUITEN



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

€ 8,25 p.p.



Warm bittergarnituur

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

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 7,50 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. | € 10,50 p.p.





FINGERFOOD
€ 13,75 P.P.
minimaal 30 personen

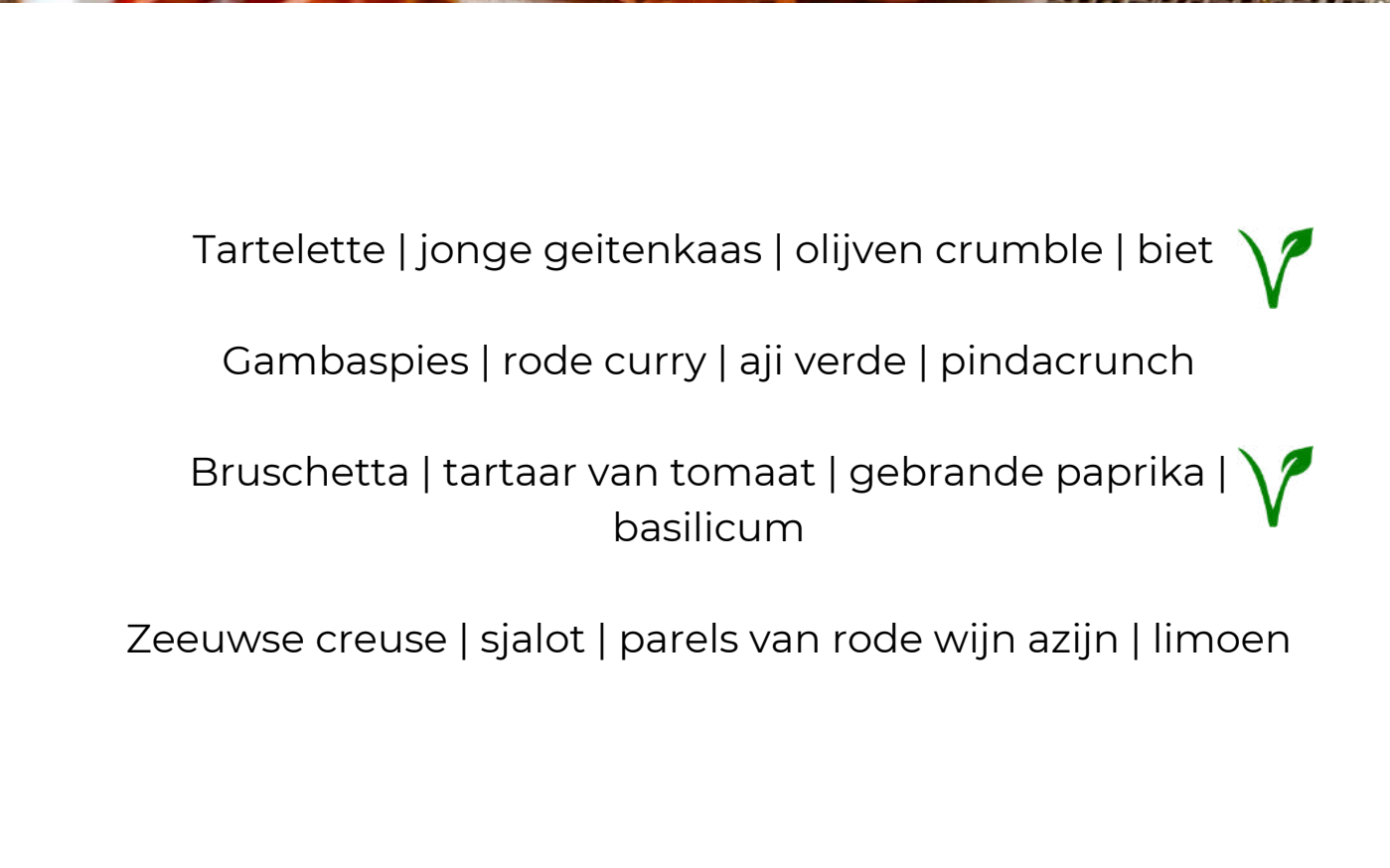
Kies zelf drie fingerfood hapjes uit het assortiment, die wij serveren aan alle gasten.



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





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 € 5,95 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





DESSERTS
€ 12,75 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 mascarpone | fruit | sorbet van het seizoen

Marquise van pure chocolade | duidoornbes | mango sorbet | sesam kletskop

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
€ 5,50 p.p.

Thaise rode curry | kippendij | pandanrijst
€ 9,75 p.p.

Hotdog runderchipolata | zuurkool | mosterd |
gebakken uitjes
€ 9,75 p.p.

Beef burger| brioche bun |
rucola | Parmezaanse kaas | truffel crème
€ 10,75 p.p.

