



FOOD BOOK WINTER

TE WERVE
WINTER
LODGE



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 life cooking keuken - een ware beleving! Liever iets traditioneler? Dan is een buffet (zonder life 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.



BORRELBITES

Borrelplank

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

€ 8,50 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
€ 14,25 P.P.
minimaal 30 personen

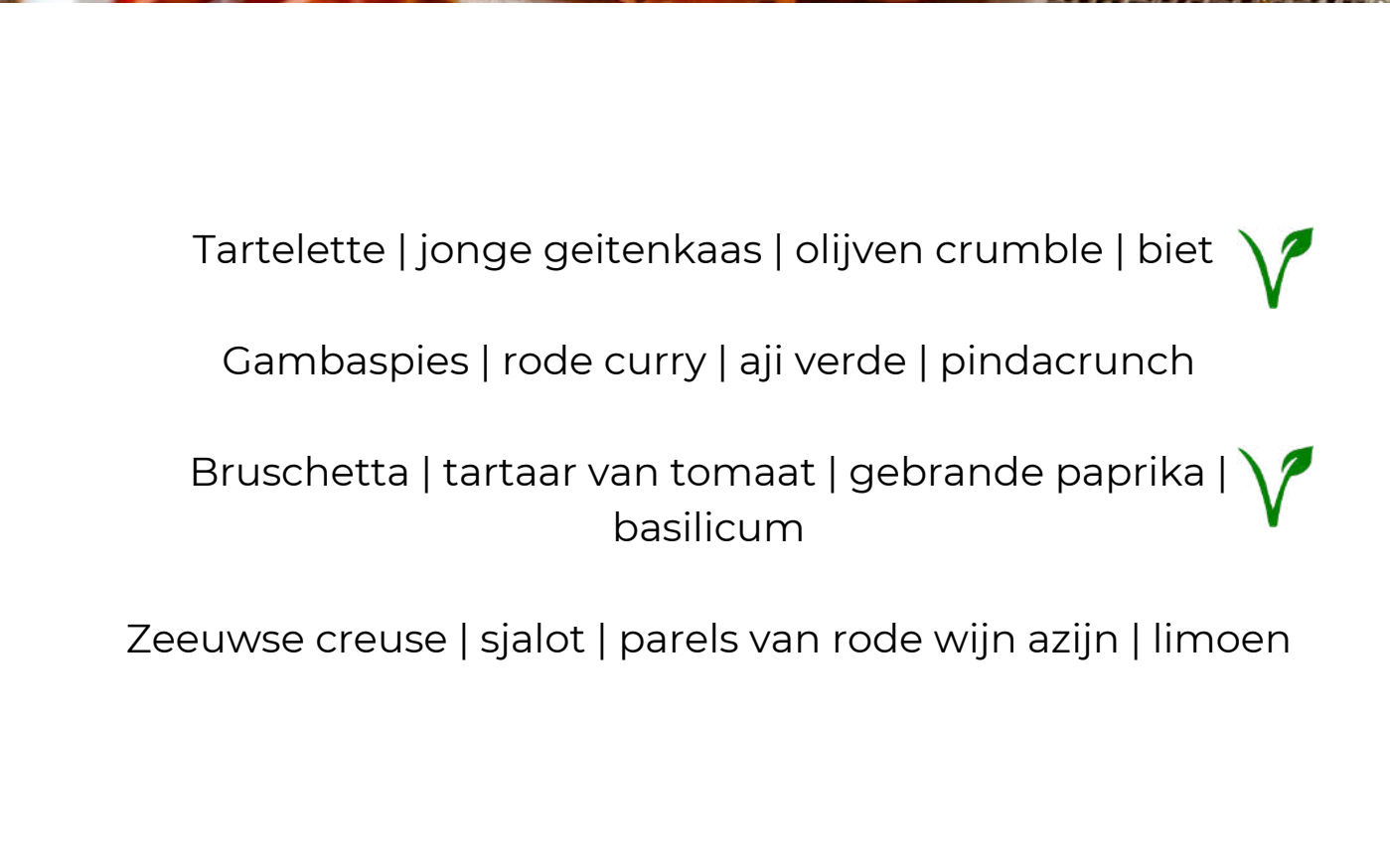
Kies zelf drie fingerfood hapjes uit het assortiment, die wij serveren aan alle gasten.



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 winter heeft de chef een mooi menu samengesteld met een knipoog naar de winter. Wij werken uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Daarbij gebruiken wij houten houtskool om die pure barbecue smaak te krijgen.

- Salade van gemarineerde rode kool | appel | five spices

✓
- Salade van roodlof | spruitenblaadjes | pijnboompitten

✓
- Grove aardappel salade | spek | bosui | ei | balsamico paddenstoelen
- Oosterse parelcouscous | kidneybonen | bleekselderij | Dukkah

✓



- Black Angus rundersukade
- Rendang van kippendijen
- In specerijen gemarineerde zalm
- Broodje barbecue rundersaucijs | zuurkool | grove mosterd

- Caponata van wintergroenten
- ✓
- Diverse soorten brood | Libanese Labneh | aioli | aji verde | boter van daslook van het landgoed
- ✓





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 | melkchocolade | speculaas | mandarijn |
roomijs van geroosterde amandel |
kruidnoten crumble

Mascarpone mousse | koffiecrumble | roomijs





LATE NIGHT

SNACK

minimaal 50 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.

