



# 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

€ 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 groentekroket • crispy springrolls met  
pekingeend • gyoza, Japanse dumpling met hartige  
groetenvulling • Gamba in tempura gebakken

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 10,50 p.p.



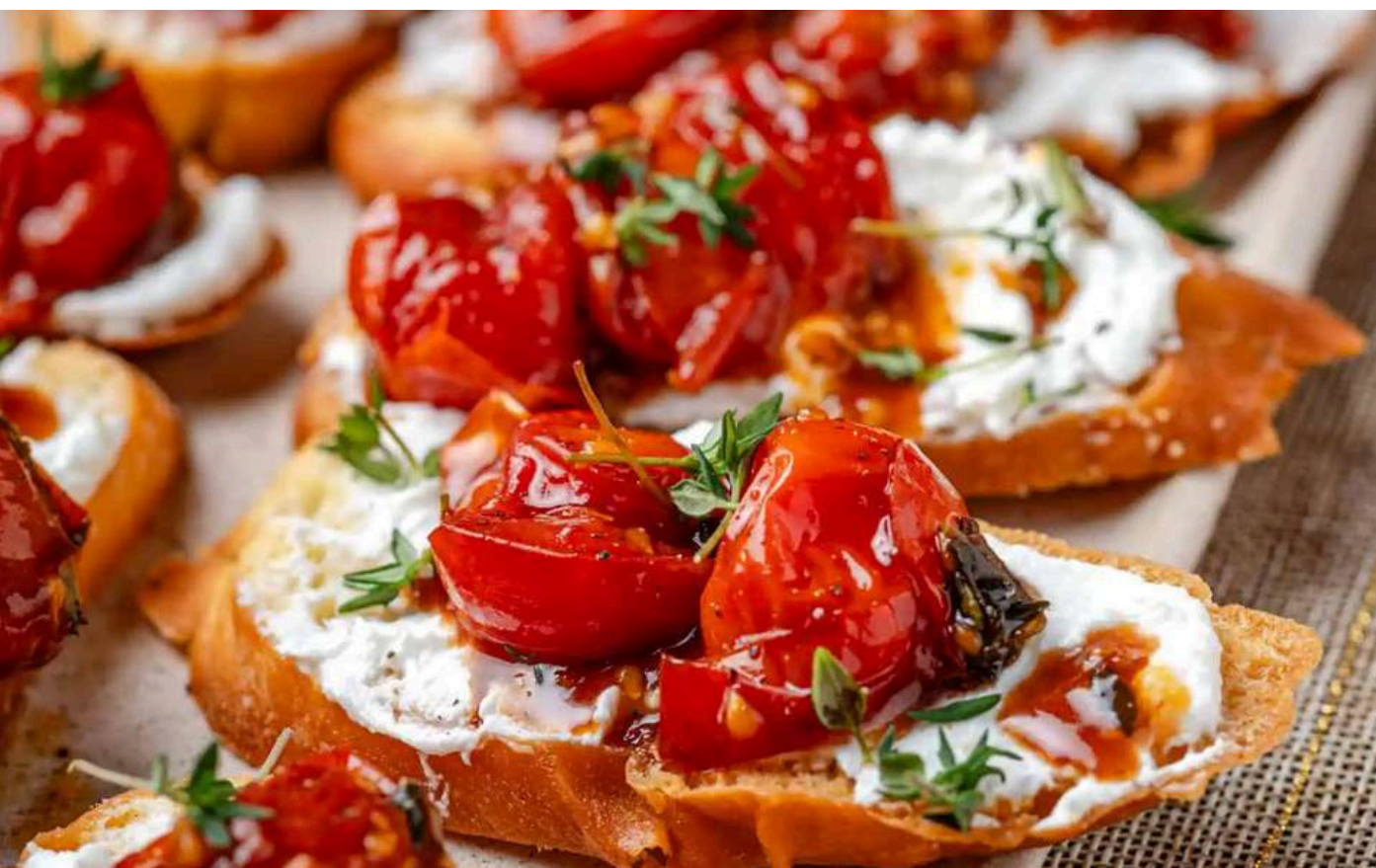


# FINGERFOOD

€ 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

Bruchetta | tartaar van tomaat | gebrande paprika | basilicum 

Zeeuwse creuse | sjalot | parels van rode wijn azijn | limoen





# BARBECUE

€ 49,50 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 ✓

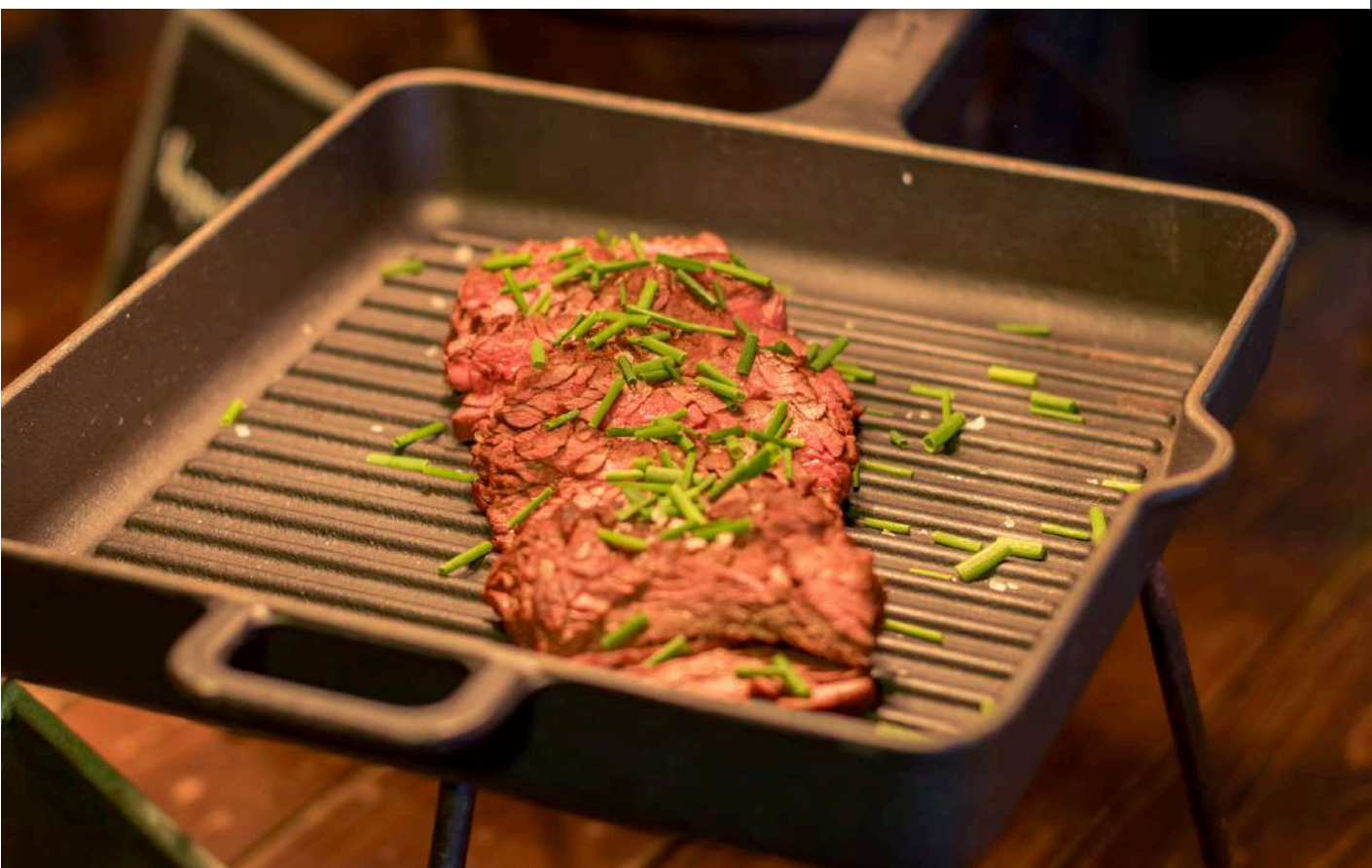
Brood | tomaten tapenade | Peppadew  
roomkaas spread | Libanese Labneh | pittige ✓  
Mojo dip | aioli



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 € 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 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

Taartje van amandel crème | lemon | seizoensfruit | sorbet

Gekarameliseerde banaan | chocolademousse | sorbet van banaan





# 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.

Pulled beef | pita brood | cowsla |  
home made barbecuesaus  
€ 9,75 p.p.



Hotdog kip | samoerai mayonaise |  
zoetzure komkommer | ui  
€ 9,75 p.p.

Black Agnus hamburger | brioche bol |  
uien compote | truffelmayonaise  
€ 10,75 p.p.

