



Feesten & partijen op Landgoed Kasteel Daelenbroeck

Een onvergetelijke dag met ontvangst op de binnenplaats, een sfeervol moment onder de beukenboom, een toast op een van de vlonders, een intiem diner met dierbaren en een swingend avondfeest in de Ridderzaal.

Wat voor gelegenheid u ook viert – een jubileum, verjaardag, familiedag of ander bijzonder moment. Wij zorgen ervoor dat het u aan niets ontbreekt.

Het team van Landgoed Kasteel Daelenbroeck staat klaar om uw feest tot in de puntjes te verzorgen.

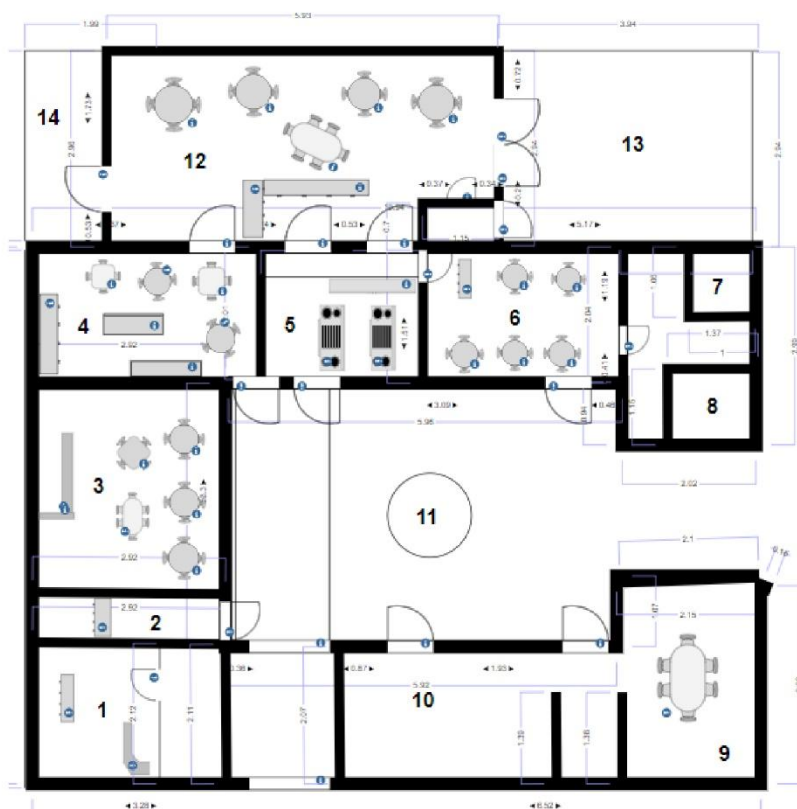
Voor u ligt de informatiemap van Landgoed Kasteel Daelenbroeck.
Hartelijk dank voor uw interesse. Voor verdere toelichting op deze informatie staat ons team u graag te woord.

Met vriendelijke groet,

Team Kasteel Daelenbroeck

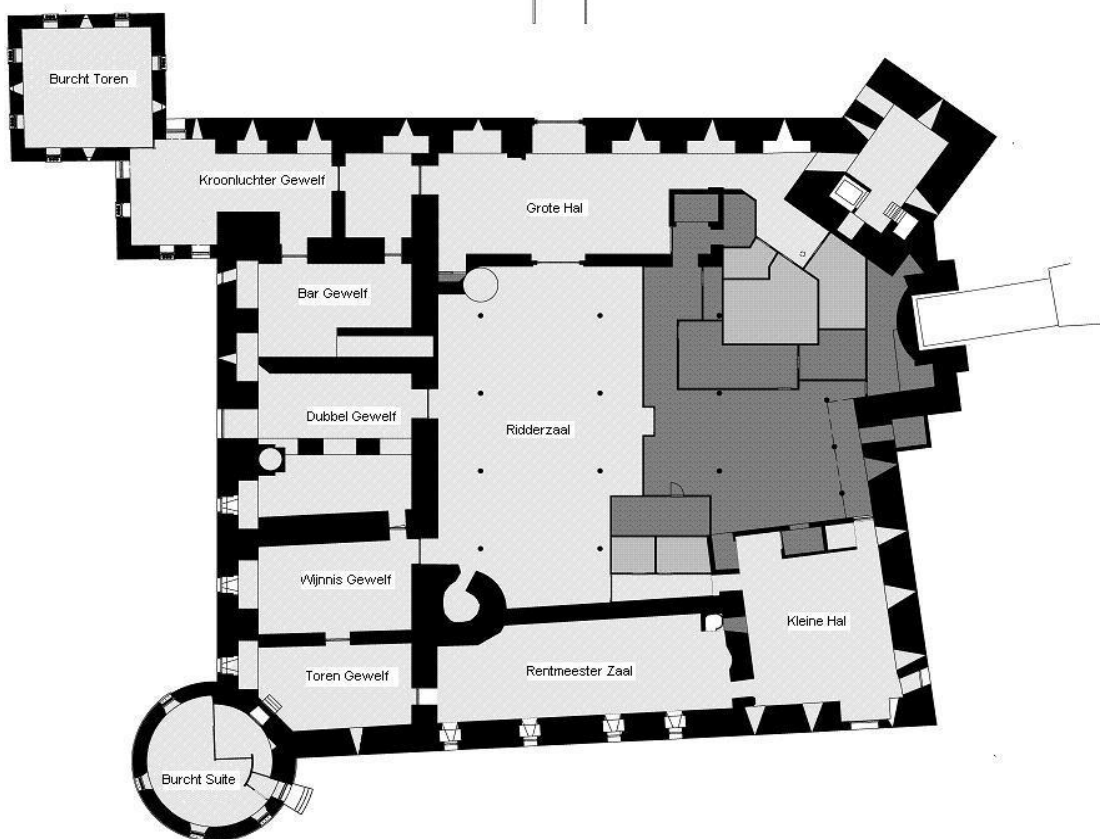
Zalen overzicht

Plattegrond Voorburcht



1. Kantoor
2. Receptie
3. Tuinzaal
4. Vlodropzaal
5. Keuken
6. Van Pallandtzaal
7. Gulick zaal
8. Gelre zaal
9. Heinsbergzaal
10. Paardenstal
11. Binnenplaats
12. Paviljoenzaal
13. Terras 1 Paviljoenzaal
14. Terras 2 Paviljoenzaal

Plattegrond Hoofdburcht



Ontvangst & Dranken

Als feestelijk welkomstdrankje kunnen wij u aanbevelen:

Kirr Royal	per glas	€	7,50
Aperol Spritz/ Hugo	per glas	€	7,50
Secco by Patrick	per fles	€	29,50
Cava	per fles	€	37,50
Champagne "huismerk"	per fles	€	87,50

Drankenprijzen voor feesten en partijen vanaf 50 personen:

Koffie/ thee	per kop	€	3,00
Pils	per glas	€	3,00
0,0%/ donker	per flesje	€	3,10
Frisdranken	per glas	€	3,00
Vruchtensappen	per glas	€	3,10
Jenever	per glas	€	3,50
Huiswijnen (wit, rood en rosé)	per glas	€	5,25
	per fles	€	28,00
Mineraalwater 0,75 ltr.	per fles	€	7,00

Voor kleinere gezelschappen hanteren wij de standaard drankenprijzen:

Afkoop feestavond:

Drankenarrangement € 38,00 per persoon

Gedurende 5 uur onbeperkt drankjes.

(standaard assortiment exclusief buitenlandse gedistilleerd)

Verlenging per uur, per persoon € 9,50 extra

Lillet wild berries en/of Aperol spritz in het arrangement € 15,00 extra p.p.

Bruidstaarten

Wij helpen u graag met het uitzoeken van de juiste bruidstaart.

Wij werken samen met o.a.:

Deliscu Patisserie De Luxe.

www.deliscu.nl.

Zoet van zus

www.zoetvanzus.nl

Richtprijs bruidstaart € 12,00 per persoon (incl. couvertgeld)
(prijs vanaf 30 personen)

Indien u zelf zorg draagt voor uw bruidstaart berekenen wij
€ 3,50 per persoon couvertgeld.



Lunchbuffet

Standaard lunchbuffet

Kopje bouillon of gebonden soep naar keuze

Diverse broodsoorten (wit-, bruin- en rozijnenbrood)

Diverse broodjes (kaiser-, zachte-, harde-, witte-, en bruine broodjes)

Diverse vlees- en kaassoorten, zoetwaren

Gemengde salade

Een warm gerecht (bijv. kippenpastei, bladerdeegbroodje, quiche, gehaktballetjes)

Koffie, thee, jus d'orange, melk

Handfruit

€27,50 per persoon

Meerprijs

1 stuk Limburgse Vlaai

€3,50 per persoon

Gerookte zalm

€2,00 per persoon

Lunch

Warme lunches serveren wij vanaf € 45,00 per persoon (twee gangen en koffie)
(indien wenselijk binnen één uur geserveerd)



High Tea:

De high tea serveren wij vanaf ca. 14.00 uur en is een ideale opvulling indien het te laat is om te lunchen en te vroeg om te dineren. Onze High Tea bestaat uit het volgende:

Kasteel aperitief

Aan tafel serveren wij:

- ✓ Luxe belegde sandwiches
- ✓ Mini quiche
- ✓ Mini soepje van het seizoen
- ✓ Scones met clotted cream en marmelade
- ✓ Chocolate brownie

Aansluitend kunt u gebruik maken van het buffet:

- ✓ Engelse kaassoorten met brood
- ✓ Rauwkostsalades met dressing
- ✓ Zoete lekkernijen zoals: soesjes, bavarois gebakjes, petit-fours

Uiteraard heeft u een ruime keuze uit ons thee assortiment.

€ 32,50 per persoon

High Tea wordt geserveerd vanaf 20 personen.



Vlaai

vanaf

Luxe vlaaien

Vanaf € 4,00 per stuk

Standaard
Luxe

€ 4,75 per stuk

€ 3,00 per stuk

€ 5,00 per persoon

€ 3,00 per persoon

op aanvraag

(bijvoorbeeld; smoothie, fruitspies)



Hapjes a la carte

Stel zelf uw bittergarnituur assortiment samen:

Minimale afname van 25 stuks per soort

€ 1,20 per stuk

- * Rundvlees bitterballen met mosterd
- * Bittergarnituur
- * Mini loempia met chilisaus **V**
- * Mozzarella stick met aioli dip **V**

€ 2,50 per stuk

- * Bladerdeeghapje uit de oven met oa: rundvlees, kip-kerrie en kaas
- * Mini rendang kroket met chili mayonaise
- * Mini gamba kroket met peppadew crème
- * Mini oesterzwam bitterbal met truffel mayonaise **V**
- * Crispy garnalen met soja saus
- * Crispy groenten met kewpi sesamdip
- * Blini met gerookte zalm, mierikswortel crème en haring kaviaar
- * Bruschetta met tomaat, rode ui en basilicum
- * Gyoza van kip met soja-sesam saus
- * Nasi balletje gevuld met cous-cous
- * Kipspiesje met Teryaki saus

€ 3,50 per stuk

- * Canapé gerookte zalm met een crème van mierikswortel en kaviaar
- * Canapé Schwarzwalders schinken, augurk en bieslook
- * Canapé Camembert met stroop en walnoot
- * Rode biet cupje gevuld met rode biet en appel
- * Brioche toast met ossenworst, balsamico uitje en Piccalilly
- * Brioche toast met gerookte bietjes, geitenkaas en appel
- * Ijshoortje gevuld met eendenlever mousse en Bastogne kruim
- * Crush " krokante sushi ": surimi, wakame & Japans omelet
- * Gevuld duivels eitje, kaviaar, piment

Voor op tafel:

Tapas (geserveerd op tafel, voor ca. 5 personen)

Gemarineerde olijven & feta, chorizo, gemarineerde witte kaasbolletjes, peppadew gevuld met roomkaas, tapenade en dip met tapas sticks en brood

€ 14,50 per setje

Charcuterie (geserveerd op tafel, voor ca. 5 personen)

Plank met Iberico salami, Serranoham, Coppa, zuurdesem, olijfolie, olijfs, aceto uitjes, appelkappers, Parmezaanse kaas

€ 14,50 per setje

Tafelgarnituur (ca. 6 personen)

Nootjes, olijven en kaas-zoutjes

€ 9,75 per schaalje

Middernachtsnack (voor de late lekkere trek)

Puntzak frites & mayonaise

€ 5,25 per persoon

Currywurst in pikante saus Voorgesneden

€ 6,25 per persoon

Currywurst in pikante saus met frites

€ 9,25 per persoon



Menu's

Er zijn diverse mogelijkheden betreffende menu's. Deze wijzigen per maand.
De menu's zijn 4 maanden voor de desbetreffende maand gereed.

De prijs van een 3 gangen menu varieert vanaf € 49,50 tot ca. € 65,00.
Meerdere gangen zijn uiteraard mogelijk:
4 gangen vanaf € 62,50 / 5 gangen vanaf € 75,00

Uiteraard houden wij rekening met dieet wensen, vegetarische gasten en kinderen.

Buffetten

Buffet Chateau

Koude gerechten

Zacht gegaarde kalfsrosbief met tonijn crème en kappertjes
Gerookte vissoorten met mierikswortelcrème en rode ui
Schwarzwald ham met rucola en Cavaillon meloen
Carpaccio van rund met basilicum pesto en pijnboompitten

Salade bar

Olijven, feta, cornichons, Amsterdams zuur, croutons,
komkommer, gemarineerde tomaten, ijsbergsla, Parmezaan, bladsla,
noten, Waldorfsalade, aardappelsalade, Mediterrane pasta salade
Diverse dressings

Brood

Diverse broodsoorten met olijfolie
Balsamico, tapenade en (kruiden) boters

Hoofdgerechten

Gebraden en gekruide varkensfilet met een stroganoff saus
Groenten van het seizoen
Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn
Heekfilet met een saus van schaal- en schelpdieren
of
Gebraden Limburgse hoenderfilet
met gebakken champignons (saus apart geserveerd)
Pasta met roomsaus en pesto
Zacht gegaarde Runderlende met kruiden jus (+ € 5,50 p.p.)

€ 38,50 per persoon

Finger food dessert buffet bestaande uit o.a. mousse, bavarois, ijs,
Vers fruit, room en andere zoetigheden
Meerprijs €10,50 per persoon
Dessertbuffet met kaasplank + € 2,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 30 personen, prijzen buffetten vanaf 100 personen op aanvraag.

Hattard van Pallandt

Klassieke salade nicoise met tonijn, ei, haricots verts, aardappel
Salade van gemarineerde scampi met avocado en rode ui
Gerookte en gemarineerde Schotse zalm met rode ui en limoen crème
Tartaartje van tonijn en avocado met wasabi en soja saus

Carpaccio van rund met eendenlever mousse
Diverse rauwe hammen met fruit chutney en meloen
Vitello: zacht gegaard kalfsvlees, kappertjes met tonijncrème

Salade bar

Olijven, feta, cornichons, Amsterdams zuur, croutons,
komkommer, gemarineerde tomaten, ijsbergsla, Parmezaan, bladsla,
noten, Waldorfsalade, aardappelsalade, Mediterrane pasta salade
Diverse dressings

Diverse broodsoorten met olijfolie
Balsamico, tapenade en (kruiden) boters

Gekonfijte varkenswangetjes in eigen braadjus met donker bier
Black Angus Picanha (staartstuk) aan het buffet getrancheerd met rode wijn jus
Gebakken aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn
Gemengde seizoensgroenten
Verse pasta met pesto en Parmezaanse kaas
Zalm filet uit de oven met basilicum saus

€ 52,50 per persoon

Finger food dessert buffet bestaande uit o.a. mousse, bavarois, ijs,
Vers fruit, room en andere zoetigheden
Meerprijs €10,50 per persoon
Dessertbuffet met kaasplank + € 2,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 30 personen, prijzen buffetten vanaf 100 personen op aanvraag.

Italiaans buffet

Antipasti

Ciabatta, foccaccia en zuurdesem brood, boter, pesto, olijfolie, tapenade
Vitello Tonato; gebraden kalfsrosbief, tonijn crème, kappertjes
Carpaccio; dun gesneden rundvlees, pesto, pijnboompitten, Parmezaanse kaas
Wraps; roomkaas, bruchetta, tomaat, gedroogde ham
Antipasta; Prosciutto ham, Coppa di Parma, Grano Padano,
rucola, olijven, aceto uitjes
Bruschetta; geroosterd brood, olijfolie, tomaat, basilicum
Salade Caprese; tomaat- mozzarella salade
Italiaanse rauwkost salade, bladsla, Italiaanse croutons

Secundi piatti

Gemarineerde gebraden varkens rollade (Porchetta) en salie jus
Mix van gegrilde groenten, Italiaanse kruiden en knoflook
Pasta met pomodori saus en basilicum
Gnocchi met kaas saus en truffel
Dorade met saus antiboise
Gestoofd kalfsvlees a la Ossobucco

Dolci

Klassieke tiramisu, soesjes, canolli met gele room,
Italiaanse ijssoorten zoals Tiramisu, limoen en cappuccino
Italiaanse kaas soorten met brood en compote

€ 59,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 30 personen, prijzen buffetten vanaf 100 personen op aanvraag.



“Sharing Dinner”

Als voorgerecht serveren wij op tafel door middel van houten planken, bordjes, kommetjes
het volgende;

Bruschetta's | aubergine met “salsa verde” | antipasta | vis in blik | Vitello tonnato |
gemarineerde zalm met avocado en zure room | gebakken calamaris en aiolio |
pasta salade | dips en brood in zakjes

Als hoofdgerecht * serveren wij een gerecht per persoon op bord.

Denkt u aan * ;

Black angus medaillon en sukade, geroosterde groenten, gepofte krieltjes en rode port jus

Of

Zalm filet verpakt in folie, gevuld met limoen, venkel, en gebrande bloemkool

Of

Ravioli 's tartufo, bospaddestoelen , truffelboter

(of als u wenst een hoofdgerechten buffet)

Als dessert serveren wij op tafel, glaasjes, potjes en kommetjes met ;

Tiramisu / lange vingers / mascarpone

Panna Cotta / aardbei / rabarber (seizoen) / Hemelse modder /
banaan / salty karamel / fruit met sabayon/ swirl “limoncello”

Vanaf € 57,50 per persoon (min. 30 personen)

* in overleg



Amuseparade / walking dinner

I.p.v. een geserveerd diner kunt u ook kiezen voor een walking dinner. Op informele wijze serveren wij een keur aan kleine koude- en warme Gerechten, gereed gemaakt op de Big Green Egg. De meeste gerechten kunt u met een vork eten zodat men niet persé aan tafel hoeft plaats te nemen.



Crostini / baba ganoush / Pecorino / rucola



Spiesje van pork belly burnt ends met hickory bbq saus



Kip saté van gemarineerd dijenvlees op oosterse wijze



Kleine hamburger van Black Angus rundvlees op brioche met Kansas BBQ saus



Gamba spies / aioli



Quessailla gevuld met pulled pork, cheddar kaas, salsa



Geroosterde ananas ingestoken met vanille, rode pepers, citroengras en rum



Vijg, geitenkaas, bacon, honing, aceto balsamico

Voor een vullend diner kunt u uitgaan van 8 gerechtjes per persoon.

Daar wij het liefst met seizoensproducten werken, stellen wij met u de diverse gerechtjes samen. Uiteraard rekening houdend met dieet- en vegetarische wensen.

**Kosten van bovenstaand Green Egg amuse parade € 65,00 per persoon.
of € 8,50 per gerechtje**

Barbecue buffetten

Daelenbroeck 's Barbecue

€ 49,50 per persoon

Koud buffet

Mediterraanse pasta salade
Aardappelsalade
Tros tomaat, mozzarella en basilicum, olijfolie en oude balsamico
Caesar salade met knoflook crouton, Parmezaanse kaas en ansjovisdrinking
American coleslaw
Aubergine, courgette en paprika van de bbq "panzanella" wijze
Couscous salade met meloen, feta en munt
Ovenvers brood met olijfolie en tapenade

Warm buffet

Mini black Angus burger, brioche, bacon, cheddar en smoked BBQ saus
Black Angus biefstuk gemarineerd in steakkruiden
Zalm gegaard op cederhout met citroen
Pork belly burnt ends met hickory bbq saus
Gemarineerde satéspies van kippendij
½ Pofaardappel met zure room
½ Gegrilde paprika met bulgur en fetta

Aïoli dip
Tzatziki saus
Sticky bbq saus
Pindasaus

Buffetten worden geserveerd vanaf 30 personen, prijzen buffetten vanaf 100 personen op aanvraag.

Vegetarische BBQ gerechten op aanvraag

Feestarrangement 2025

Burcht feest arrangement :

à € 58,50 per persoon

Kasteel cocktail bij het ontvangst

Assortiment nootjes, olijven en kaaszoutjes op tafel bij aankomst

Standaard dranken voor 5 uur

5 stuks hollands hapjes assortiment (andere keuze mogelijk tegen meerprijs)

Puntzak frites met mayo ter afsluiting van de avond

Servicekosten:

Voor de aankleding van de zalen en terrassen vragen wij een bijdrage in de kosten van € 475,00 (exclusief bloemen). Uiteraard is het ook mogelijk speciaal voor uw gelegenheid bloemstukken en decoratieartikelen in te huren of te laten maken. Prijzen op aanvraag.

Wettelijk huwelijk:

Voor het gebruik van de door u uitgezochte binnen- of buitenlocatie vragen wij een bijdrage in de kosten van € 375,00.

Hiervoor zorgen wij voor: klapstoelen of stoelen met hoezen voor alle gasten, bloemstuk in de gewenste kleur, indien nodig muziek/ geluidsinstallatie.

U neemt zelf contact op bij de gemeente Roerdalen voor verdere afspraken.

Huwelijks arrangement “all-in”

16.00 uur :

Ontvangst met secco, standaard dranken
Tafelgarnituur (zoutjes, olijven en kaaskoekjes)

Couvertgeld bruidstaart
Koffie & Thee

Avond:

Drie gangen diner-buffet
(uitgaande van buffet “chateau” incl. dessert)
of
Geserveerd 3 gangen diner

Tafelwaters en geselecteerde huiswijnen
Standaard dranken

Inclusief:

Standaard dranken geserveerd vanaf
16.00 tot 01.00 uur

Prijs per persoon vanaf € 129,50 p.p.

Bovenstaand arrangement is uit breiden met bv:

- Canape's vanaf € 3,25 per stuk
- Middernachtsnack vanaf € 5,25 per persoon
- Uitbreiding drankenarrangement € 9,50 per persoon per uur



Huishoudelijk reglement

- Optieregeling: Wij verlenen een optie voor 1 maand, indien u deze wilt verlengen dient u zelf contact met ons op te nemen, anders vervalt uw optie. Indien wij een definitieve aanvraag krijgen op de datum van uw optionele reservering, dient u binnen 48 uur door te geven of uw optie omgezet gaat worden in een definitieve reservering.
- Bij annulering van een reservering hanteren wij de Uniforme Voorwaarden Horeca.
- Wij berekenen 15% organisatiekosten over alle door ons ingehuurde en ingekochte diensten en vervoer zoals orkesten, acteurs en audiovisuele middelen.
- Alle prijzen zijn geldig tot en met 31 december 2025.

Doordat Landgoed Kasteel Daelenbroeck in een stiltegebied en aan de rand van Herkenbosch is gelegen, gelden er op het Landgoed een aantal beperkingen m.b.t. geluid en muziek.

Wij vragen u hieraan mee te werken:

- Op en rondom de Hoofdburcht mag tot 22.00 uur versterkte muziek ten gehore worden gebracht. In de diverse zalen is het afspelen van versterkte muziek tot 02.00 uur geen enkel probleem.
- Na 01.00 uur berekenen wij € 37,50 per medewerker
- Op het vlonderterras van de Voorburcht mogen tot max. 22.00 uur ontvangsten en recepties georganiseerd worden met (on)- versterkte muziek.
- Vuurwerk afsteken is uitsluitend toegestaan indien door de gemeente Roerdalen een vergunning is verleend en na overleg met de directie van Landgoed Kasteel Daelenbroeck tot maximaal 22.00 uur.

Wilt u zo vriendelijk zijn deze beperkingen ook aan uw ceremoniemeester kenbaar te maken.

Definitief aantal personen & Betalingsvoorwaarden:

- I.v.m. bestellingen ontvangen wij het definitieve aantal personen
- graag uiterlijk 10 dagen voor aanvang van de festiviteit. Voor dit aantal personen zal worden ingekocht en gefactureerd.
- 2 Maanden voor aanvang van de festiviteit sturen wij u een aanbetalingsnota van
- 65 % van het totale schattingsbedrag. Restbedrag 2 weken na het feest.

*Prijs en schrijffouten voorbehouden.
Prijzen zijn geldig t/m december 2025*



Romantik Hotel Kasteel Daelenbroeck
Kasteellaan 2, 6075 EZ HERKENBOSCH
T: +31 (0) 475 53 24 65 | info@daelenbroeck.nl
www.daelenbroeck.nl