

Koffie ontvangst

(H)EERLIJKHEDEN BIJ DE KOFFIE

Taart, cake en koek

- > Mix van mini boterkoek, wortelcake en brownie uit eigen bakkerij € 3,25
- > Een petit four van bakkerij Walderveen € 3,50
- > Een amandel-kokos-appelrondje uit eigen bakkerij € 3,75
- > Een walnotentaartje volgens recept van de barones € 4,00
- > Appeltaart uit eigen bakkerij € 4,25
- > Gesorteerd gebak van bakkerij Walderveen € 4,75
- > Serveergeld (voor de door uzelf verzorgde bruidstaart) € 2,00

Biologisch en vers

In onze landgoedbakkerij worden dagelijks overheerlijke broden, koeken, granola en appel- en walnotentaarten, volgens geheim recept van de oude barones, gebakken. Onze bakkers werken graag met biologische producten van het landgoed. Zo wordt het walnotentaartje bijvoorbeeld bereid met walnoten van de eeuwenoude bomen op de Notenlaan. Puur en (h)eerlijk, dat proef je.



Lunch

LEKKERS VAN HET LANDGOED

Landelijke broodlunch*

Kinderen 2-12 jaar

€ 27,50

€ 14,50

De Landelijke broodlunch duurt 2 uur en is inclusief:

> Desembrood van de ambachtelijke dorpsbakker belegd met;

- Landgoedkaas met trostomaat en passende chutney
- Rosbief met pesto, tomatenchutney en rucola
- Kipfilet met sla, mangochutney en komkommer

Tijdens de lunch worden onderstaande consumpties geserveerd:

Koffie, thee, zuivel, Mariënwaerdt landgoedsappen

Pure Landgoedlunch*

Kinderen 2-12 jaar

€ 32,50

€ 17,50

> Versgebakken meergranen en volkorenbrood belegd met:

- Landgoedkaas, rauwkost en mangochutney
- Rosbief met pesto, rucola en tomatenchutney
- Hummus met pijnboompitjes en gedroogde tomaat

> Groene salade met komkommer, tomaat en croutons

> Handfruit

Tijdens de lunch worden onderstaande consumpties geserveerd:

Koffie, thee, zuivel, Mariënwaerdt landgoedsappen

* Voor deze lunch hanteren wij een minimum van 15 personen, we serveren 2,5 broodje p.p.

**Voor dit lunchbuffet hanteren wij een minimum van 25 personen

Graaf van Bylandt**

Kinderen 2-12 jaar

€ 37,50

€ 19,50

> Diverse biologische broden van Nederlands graan

KOUDE GERECHTEN

> Kaasassortiment met Hollandse kaas van Mariënwaerdt, geitenkaas, brie en blauwschimmelkaas met druiven, noten en chutney

> Gebraden rosibief en ossenworst met gekonfijte tomaat en balsamicostroop

> Gerookte zalmfilet met kappertjes en radijs

> Salade Caprese (mozzarella, tomaat en basilicum)

> Fruitsalade van het seizoen

> Moestuinjams, roomboter, tomaat en komkommer

WARME GERECHTEN

> Vegetarische quiche met geitenkaas en artisjok

> Roerei met bieslooksnippers, krokante bacon en tomatenchutney

Tijdens de lunch worden onderstaande consumpties geserveerd:

Koffie, thee, zuivel, Mariënwaerdt landgoedsappen



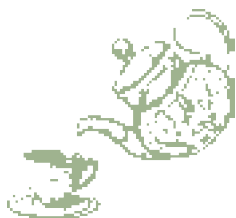
Uitbreidingsmogelijkheden

Je kunt je lunch uitbreiden met de volgende opties:

- > Soep van trostomaat met balletjes € 6,00
- > Vegetarische groentesoep € 6,00
- > Worstebroodje € 3,50
- > Saucijzenbroodje € 3,50
- > Kaasbroodje € 3,50
- > Zachte witte bol met bourgondische rundvleeskroket (kan ook vegetarisch) € 3,50
- > Vruchtensmoothie van seizoensfruit € 5,25
- > Wrap met gerookte zalm en mierikswortel € 5,50
- > Wrap met gedroogde ham, kruidenkaas en salade € 5,50
- > Tumbler met vers fruit en hangop € 5,50
- > Vegetarische quiche uit eigen bakkerij € 6,00
- > Handfruit € 1,75

High Tea

PUUR EN (H)EERLIJK



High Tea 'De Landgoedbakker'*

€ 32,50

Kinderen 2-12 jaar

€ 19,50

Zoetigheden uit eigen landgoedbakkerij

- Scones met clotted cream, moestuinjam en honing
- Brownies
- Landgoedkoekjes
- Walnotentaartje van de barones
- Mariënwaardtse appeltaart
- Chocoladetaart met lemoncurd
- Citroentaart met meringue
- Vruchtentaart van het seizoen
- Cheesecake, carrotcake, caramel shortcake

Sandwiches

- Sandwich met landgoedkaas en mangochutney
- Sandwich met gerookte zalm met dille, crème fraîche en kappertjes
- Sandwich met gerookte kip en pruimenchutney

Hartigheden

- Kaasstengels
- Pasteitje met kipragout en paddenstoelen
- Hartige groententaart met kaas gegratineerd

Tijdens de High Tea worden onderstaande consumpties geserveerd:

Biologische theesoorten, koffie en Mariënwaardt landgoedsappen

Optioneel

Ontvangst met een feestelijke flûte Cava

€ 6,00

* Voor onze high tea hanteren wij een minimum van 25 personen



Geniet van onze High Tea en proef de smaak van het landgoed

De zoetigheden worden dagelijks vers gebakken in onze landgoedbakkerij volgens geheim recept van de oude barones. Onze bakkers werken graag met biologische producten afkomstig van het landgoed. Wist je bijvoorbeeld dat het walnotentaartje wordt bereid met walnoten van de eeuwenoude bomen op de Notenlaan?

Borrel

SMAAKVOLLE HAPJES



Tafelgarnituren

- Luxe zoutjes- en notenmelange** € 2,75
Olijven, nootjes, kaasstengels € 3,75
Crudité € 4,00
- Diverse soorten rauwkost van het landgoed; wortel bleekselderij, komkommer, minitomaatjes, radijs en bloemkool met dip van biologische yoghurt
- Borrelplanken, prijs per persoon** € 5,00
- Plateau met diverse droge worsten, landgoedkaas, olijven, nootjes en radijsjes met mosterd en chutney

Uitgeserveerde borrelhapjes

- Luxe koud borrelhapje** € 3,00
- Crostini met Lakenvelder carpaccio en pesto
 - Wrapje gevuld met mierikswortelkaas, kappertjes en gerookte zalm
 - Glaasje met zoetzure komkommer, garnalen en bieslook mayonaise
 - Pincho met kerstomaat, basilicum en olijf met landgoedkaas
 - Bietenwrap met hummus, rucola en gedroogde tomaat
- Plateau het Landgoed** € 1,50
- Landgoedkaas, ossenworst van onze Lakenvelder runderen, droge mediterrane worsten met diverse landgoedchutneys en mosterd
- Hartige bladerdeeg proeverij** € 1,50
- Bladerdeeghapjes Hollandse kaas, kipkerrie hapjes en mini saucijzenbroodjes



- Luxe bourgondische rundvlees bitterballen** € 1,50
- Luxe warm bittergarnituur 'Hollands Glorie'** € 2,00
- Kaasstengels van oude kaas, bourgondische rundvlees bitterballen, in broodkruim gefrituurde garnalen en hartige groenteloempia's geserveerd met mosterd en chilisaus
- Bittergarnituur Oriëntaal** € 2,00
- Garnalen loempia, Yakitori saté, mini groenteloempia en vlammetjes, geserveerd met chilidip
- Vegetarische bittergarnituur** € 1,75
- Bitterbal van truffelrisotto, kaasstengels van oude kaas, hartige groenteloempia en mini geitenkaas croquetjes
- Partymix plateau à 100 hapjes** € 125,00
- Bourgondische rundvlees bitterballen, nasi- en bamihapjes, kipnuggets, mini frikandel en kaashapjes met passende sauzen

Late night snacks

- > Puntzak friet met mayonaise (maximaal 120 personen) € 3,75
- > Puntzak friet uit een mobiele frietwagen € 775,00 (vaste prijs 121-150 personen, daarboven meerprijs)
- > Broodje kroket/frikandel/kaassoufflé € 3,75
- > Biologische mini groentequiche € 6,00 met kaas gratineerd, uit eigen bakkerij
- > Broodje met Lakenvelder beefburger, bacon, tomaat en uienchutney € 7,00
- > Broodje beenham met honing-mosterdsaus € 7,50
- > Kipsaté (2 stokjes) met pindasaus en kroepoek € 9,00



Feestarrangementen

GENIET VAN EEN COMPLEET VERZORGDE AVOND

Feestarrangement 'Mariënwaerdt' € 42,50 (20.30 - 01.00 uur)

> Tijdens jullie feestavond worden de onderstaande consumpties onbeperkt geserveerd:

- Koffie, thee, landgoedsappen, jus d'orange, mineraalwater, frisdrank, tapbier, huiswijn, Radler en maltbier
- Onbeperkt olijven, nootjes, kaasstengels op tafel

> Plateau het landgoed

- 1 x rond met een koud bittergarnituur 'Plateau het landgoed':
- Kaas van de Heerlijkheid Mariënwaerdt, ossenworst van onze Lakenvelder runderen, droge mediterrane worsten met diverse landgoedchutneys en mosterd

> Hartige bladerdeeg proeverij

- 1 x rond met hartige bladerdeeg proeverij:
- Bladerdeeghapjes Hollandse kaas, kipkerrie hapjes en mini saucijzenbroodjes

> Bittergarnituur Oriëntaal

- 1 x rond met bittergarnituur Oriëntaal:
- Garnalen loempia, Yakitori saté, mini groenteloempia en vlammetjes, geserveerd met chilidip

> Luxe warm bittergarnituur 'Hollands Glorie'

- 2 x rond met luxe warm bittergarnituur 'Hollands Glorie':
- Kaasstengels van oude kaas, bourgondische rundvlees bitterballen, in broodkruim gefrituurde garnalen en hartige groenteloempia geserveerd met mosterd en chilisaus

Feestarrangement 'Het Grote Huis' € 54,50 (20.30 - 01.00 uur)

> Tijdens jullie feestavond worden de onderstaande consumpties onbeperkt geserveerd:

- Feestelijk ontvangst met een flûte Cava
- Koffie, thee, landgoedsappen, jus d'orange, mineraalwaters, frisdrank, tapbier, huiswijn, Radler en maltbier

> Borrelplanken op tafel

- Plateau met diverse droge worsten, landgoedkaas, olijven, nootjes en radijsjes met mosterd en chutney

> Luxe warm bittergarnituur 'Hollands Glorie'

- 2 x rond met luxe warm bittergarnituur 'Hollands Glorie':
- Kaasstengels van oude kaas, bourgondische rundvlees bitterballen, in broodkruim gefrituurde garnalen en hartige groenten loempia geserveerd met mosterd en chilisaus

> Luxe koud borrelhapje

- 1 x rond met luxe koude borrelhapjes:
- Crostini met Lakenvelder carpaccio en pesto, wrapje gevuld met mierikswortelkaas, kappertjes en gerookte zalm, glaasje met zoetzure komkommer, garnalen en bieslookmayonaise, pincho met kerstomaat, basilicum en olijf met landgoedkaas, bietenwrap met hummus, rucola en gedroogde tomaat

> Hartige bladerdeeg proeverij

- 1 x rond met hartige bladerdeeg proeverij:
- Bladerdeeghapjes Hollandse kaas, kipkerrie hapjes en mini saucijzenbroodjes

> Bittergarnituur Oriëntaal

- 1 x rond met bittergarnituur Oriëntaal:
- Garnalen loempia, Yakitori saté, mini groenteloempia en vlammetjes, geserveerd met chilidip



Late night snacks

- > Puntzak friet met mayonaise € 3,75
(maximaal 120 personen)
- > Puntzak friet uit een mobiele frietwagen (vaste prijs tot € 750,00
121-150 personen, daarboven meerprijs)
- > Broodje kroket/frikandel/kaassoufflé € 3,75
- > Biologische mini groentequiche € 6,00
met kaas gratineerd,
uit eigen bakkerij
- > Broodje met Lakenvelder beefburger, € 7,00
bacon, tomaat en uien chutney
- > Broodje beenham € 7,50
met honing mosterdsaus
- > Kipsaté (2 stokjes) met pindasaus € 9,00
en kroepoek

Diner

PROEF DE SMAAK VAN HET LANDGOED

Viergangenmenu

€ 57,50

Menu*

Tartaar van Lakenvelder rund met kletskep van landgoedkaas, balsamicostroop en dragon

Reebouillon met enoki en knolselderij

Duet van gegrilde albacore tonijn en gamba's met antiboise saus

of

Gegrilde Lakenvelder biefstuk met asperges en een saus van twee soorten peperkorrels

Vanille hangop met rood zomerfruit

* Dit menu betreft een voorbeeldmenu, we stemmen het menu graag af op jullie wensen en het seizoen.

Dieetwensen

Voor alle gasten serveren wij één menu, bij het hoofdgerecht is er een keuze tussen vis of vlees. Graag horen wij de hoofdgerechtkeuze van jullie gasten 8 dagen voorafgaand aan jullie komst. Uiteraard kunnen wij rekening houden met eventuele (vegetarische) dieetwensen.

Voor onze diners hanteren wij een minimum van 15 personen.

Witte wijnen

Onze huiswijn: € 5,25 per glas
Verdejo - Cuatro Rayas € 31,50 per fles
Fris met een licht kruidige toets. Een goede balans met rijp fruit, bloemen, peer en een frisse afdronk
Smaak: Fruitig
Druif: Verdejo

Artésis Blanc € xx,xx per fles
Subtiële aroma's en smaken van peer, amandel en acacia honing.
Fris met een lange afdronk en een aangename zuurgraad
Smaak: Fris, Aromatisch
Druif: Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, Viognier

Langlois-Chateau Saumur Blanc € xx,xx per fles
Frisse geur waarin we appel, citrusfruit, witte bloemen en exotisch (steen)fruit kunnen herkennen. Karaktervolle, frisdroge Loirewijn met een fruitige en ronde smaak, veel lengte en een frisse afdronk
Smaak: Fris, Rond, Zuiver
Druif: Chenin Blanc

Rode wijnen

Onze huiswijn: € 5,25 per glas
Tempranillo - Cuatro Rayas € 31,50 per fles
Tonen van wild rood fruit en aardse kruidigheid.
Smaak: Stevige body met zacht mondgevoel
Druif: Tempranillo

Le Canon du Maréchal Rouge Syrah-Grenache € xx,xx per fles
Aroma's van rood fruit zoals aalbessen, frambozen, kersen en kruidige tonen. Licht aroma van stoofpeertjes
Smaak: Fruitig, Kruidig, Krachtig
Druif: Grenache, Syrah

Langlois-Chateau Saumur-Champigny € xx,xx per fles
Geur van rood fruit, met name aardbeien en kersen.
De afdronk is mild, met een mooie toets van specerijen en heeft een lange, frisse afdronk
Smaak: Fruitig, Licht
Druif: Cabernet Franc



Uiteraard is het ook mogelijk om op basis van het menu een passend wijnnarrangement samen te stellen.

Diner

PROEF DE SMAAK VAN HET LAND

Walking Dinner Menu*

€ 59,50

Stel zelf een menu samen uit onderstaande gerechten, jullie kunnen zes gerechtjes kiezen, waaronder één soep en één dessert. We serveren één menu voor alle gasten. Uiteraard kunnen we rekening houden met dieetwensen.

Koude gerechten (kies 2 gerechten)

- > Tartaar van Noorse zalm met rode ui, kappertjesappel en dille
- > Salade van Noordzee garnalen, gebakken gamba's en avocado
- > Wrapje met gemarineerde zalm, mierikswortel roomkaas en rucola
- > Sushi van geelvin tonijn met wakame en ingelegde gember
- > Maatjesharing op bietensalade met dille (half juni-okt)
- > Wilde wadden oesters met sjalottendressing (sept-apr)
- > Tartaar van Lakenvelder rund met kaasklets kop van het landgoed
- > Rosé gebraden Livar varken met lizensalade en uien chutney
- > Gerookte rib-eye met Roseval aardappeltjes en heksenkaas
- > Carpaccio van runderkogel met balsamico en Grana Padano
- > Bieten-wrap met rucola en tomaat (vega)
- > Geitenkaas met landgoed honing en walnoten (vega)
- > Witlofsalade met zwarte bessen, gerookte amandel en frambozendressing (vega)

Soepen (kies 1 gerecht)

- > Soepje van Groninger mosterd met ambachtelijke rundvleesbitterbal
- > Pompoensoep van het landgoed met Indiase curry en kokos (vega)
- > Knolselderijsoepje met gerookte MSC paling en dragonroom
- > Dubbel getrokken Lakenvelderrunderbouillon met truffelroom
- > Spinaziesoep met gerookte zalmsnippers

Warme gerechten (kies 2 gerechten)

- > Garnalenkroketjes op venkelsalade met honing mosterdsaus
- > Spies gegrilde tonijn, gamba en tomaat met citroen risotto en paprikasalsa
- > Coquille op Afrikaanse aardappelpuree met Noilly Prat saus
- > Zeewolf filet op pastinaakpuree met asperge en kreeftenjus
- > Lakenvelderstoofpotje met truffel aardappelpuree
- > Gegrilde lamshaas met tomatenrisotto en jus van tijm en rode ui
- > Lakenvelder kogelbiefstukje met linzen, champignons en jus van port en laurier
- > Gebraden Veluwe eendenborst met aardappelgnocchi en zwarte bessensaus
- > Hertebiefstuk met spruitenpuree, bacon en zoethoutjus (okt - jan)
- > Parelhoenfilet gevuld met Parmaham en spinazie met wilde rijst en pestoroom
- > Kaastortellini met saus van zoete paprika (vega)
- > Paddenstoelenrisotto met koningzwam en truffelroom (vega)

Desserts (kies 1 gerecht)

- > Vanille crème brûlée
- > Aardbeien met hangop en anijs-cress
- > Moelleux au chocolat met sinaasappelcurd
- > Panna cotta met rood fruit en frambozen-coulis
- > Taartje met cookie dough ijs



* Wij hanteren een minimum van 40 personen voor ons walking dinner.

Diner

PROEF DE SMAAK VAN HET LAND



Lekker Snacken*

Lekker Snacken 4 gerechten

€ 32,50

Lekker Snacken 5 gerechten

€ 38,50

- > Pompoensoep met Thaise curry en kokos
- > Gegrild Lakenvelder hamburgertje op briochebrood met uienchutney en tomaat
- > Pitabroodje met kipshoarma, ijsbergsalade en tzatziki
- > Puntzak friet met truffelmayonaise
- > Kipsaté met pindasaus, kroepoek en gebakken uitjes
- > Wrapjes met gerookte zalm en dillekaas
- > Lakenvelder gehaktbal op een kadetje met mosterdjus
- > Groentequiche uit onze bakkerij (vega)
- > Penne met paddenstoelen en truffelroom (vega)

Kies zelf 4 of 5 items uit bovenstaande suggesties (één menu voor alle gasten). De snacks worden geserveerd met houten of kartonnen disposables.

* Wij hanteren een minimum van 25 personen.

Shared Dish Menu*

€ 65,00

Bij een Shared Dish Menu komen de schalen met gerechten op tafel en geven de gasten deze schalen door om op te kunnen scheppen.

Voorgerechten

- > Breekbroodjes met zeezoutboter, tapenade en olijfolie
- > Proeverij van gerookte zalm en zalmtartaar met dille en kappertjesappel
- > Couscous salade met Noordzee garnalen en gamba's
- > Rundercarpaccio met gedroogde tomaat, pijnboompitjes en balsamico
- > Geroosterde biet met geitenkaas, vijgen, noten en frambozendressing (vega)

Warme hoofdgerechten

- > Gegrilde doradefilet met groene asperge, tomaat en basilicum
- > Gegrilde Lakenvelder kogelbiefstuk met paddenstoelen en truffeljus
- > Kaas tortellini met salsa van paprika en vadouvan (vega)
- > Groene salade met komkommer, tomaat en oude kaas (vega)
- > Aardappelschotel gegratineerd met landgoedkaas (vega)

Maak je shared dish compleet met één van de volgende desserts

- > Vanille crème brûlée € 9,50
- > Moelleux au chocolat met lemon curd € 9,50
- > Panacotta met rood fruit en frambozencoulis € 9,50



Buffetten

PROEF DE SMAAK VAN HET LAND



Buffet 'Heerlijkheid'

Kinderen 2-12 jaar

€ 39,50

€ 18,75

Koude gerechten

- > Stokbrood met kruidenboter en tapenade
- > Gerookte zalm en makreelfilet met aardappelsalade
- > Serranoham met meloen
- > Groene salade met croutons, tomaatjes en kruidendressing
- > Vegetarische pastasalade met gemarineerde groentes
- > Huzarensalade met zilveruitjes en augurk

Warme gerechten

- > Op ratatouille gepocheerde koolvisfilet met gamba en pestoroom
- > Gegrilde biefstukspiesjes van Lakenvelder met Provençaalse kruiden
- > Varkensrollade met truffel roomsaus
- > Gebraden kipdrumsticks Tandoori gekruid
- > Vegetarische lasagne gegratineerd met kaas van Heerlijkheid Mariënwaerd
- > Aardappeltjes in de schil met knoflook uit de oven.

Buffet 'Mariënwaerdt'*

Kinderen 2-12 jaar

€ 46,50

€ 23,50

Koude gerechten

- > Gerookte zalmfilet, warm en koud gerookt met zalmzalade en kappertjes
- > Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en balsamico dressing
- > Wrapjes met pulled pork, rucola en pruimenchutney
- > Rauwkostsalade met komkommer, kerstomaatjes en frambozendressing (vega)
- > Pastasalade met mozzarella, gemarineerde groenten en basilicummayonaise (vega)
- > Broodjes met zeezoutboter en olijventapenade

Warme gerechten

- > Gepocheerde zalm, witvis en gamba's met venkel en witte wijn
- > Gegrilde kipspiesjes royaal met Tikka Masala room
- > Rundvlees van Lakenvelder gestoofd in rode wijn met kruiden uit de tuin
- > Lakenvelder biefstukjes van de grill met pepersaus
- > In verse room gestoofde aardappel gegratineerd met landgoedkaas (vega)
- > Wilde rijst met kastanjechampignons en truffelroom (vega)

Optioneel

- > Uit te breiden met frites

€ 1,75

Tapas buffet

Kinderen 2-12 jaar

€ 43,50

€ 21,50

Koude Tapas

- > Gemarineerde groenten met honing en geitenkaas (vega)
- > Tonijnsalade met zoete ui en olijven
- > Carpaccio met pijnboompitten, tomaat en balsamico
- > Vegetarische bieten-wrapjes met kruidenkaas
- > Aardappelsalade met chorizo
- > Droge worsten en Serrano ham met meloen
- > Salade Caprese (mozzarella, tomaat en basilicum)
- > Koude smeersels als pesto, tapenade, hummus en bruchetta
- > Ciabatta en focaccia met olijfolie

Warme Tapas

- > Spiesjes van gamba en tomaat met knoflookolie
- > Geroosterde piri piri kippenboutjes
- > Lakenvelder gehaktballetjes in pittige tomatensaus
- > Gegrilde Lakenvelder biefstukjes met 2 kleuren pepersaus
- > Aardappeltortilla met ui en landgoedkaas (vega)
- > Lamskoteletjes met zachte knoflooksaus
- > Tortellini met paddenstoelen en paprikasalsa (vega)

* Voor onze buffetten hanteren we een minimum van 25 personen.



Buffetten*

PROEF DE SMAAK VAN HET LAND



Italiaans buffet

Kinderen 2-12 jaar

€ 56,50

€ 29,50

- > Ciabattabrood met olijventapenade, olijfolie extra vergine en kruidenboter

Koude gerechten

- > Vitello Tonnato, gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise en kappertjes
- > Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en balsamicodressing
- > Rucola salade met pijnboompitten, Grana Padano kaas en balsamicodressing
- > Salade van drie-kleuren penne met groenten, olijven en basilicum
- > Mozzarella met gegrilde aubergine, courgette en tomaat

Warme gerechten

- > Gegrilde dorade met gamba's op gestoofde spitskool met paprika
- > Hoenderfilet gevuld met spinazie en Parmaham op ratatouille en pesto
- > Gegrilde kogelbiefstukjes van Lakenvelder met truffelsaus
- > Lasagne bolognese met Lakenvelder rundergehakt
- > Paddenstoelenrisotto met saus van Porcini

Oud-Hollands Stamppottenbuffet

Kinderen 2-12 jaar

€ 34,50

€ 18,50

Parade van stamppotten

- > Boerenkool
- > Zuurkool
- > Hutspot
- > Stampot rauwe andijvie
- > Geserveerd met:
 - Rookworst
 - Krokant gebakken gekruide speklapjes
 - Lakenvelder gehaktballetjes met jus
 - Hachee van Lakenvelder
 - Vegetarisch stoofpotje
 - Stoofpeertjes
 - Diverse grove vers gebakken broodsoorten met roomboter en tapenade

Optioneel

- > Uit te breiden met warme beenham met honing mosterdsaus, aan het buffet voor je gesneden € 6,50
- > U kunt één van de klassieke stampotten omwisselen voor een moderne variant:
 - Stampot met rucola, pijnboompitten + € 1,50 p.p. en witte truffelolie
 - Stampot van spruitjes met streaky bacon + € 1,50 p.p.
 - Stampot van zoete aardappel met prei en oude kaas + € 1,50 p.p.



Een winterse soep vooraf?

- > Hollandse erwtensoep
- > Pompoensoep met kokosroom
- > Bloemkoolsoep met gerookte spekjes

€ 6,50

Vegetarisch buffet 'De Kloostertuin'

Kinderen 2-12 jaar

€ 44,50

€ 23,50

Koude gerechten

- > Carpaccio van rode biet met zwarte bessen, feta en frambozendressing
- > Salade van tomatomaat, mozzarella en basilicum
- > Pastasalade met artisjokharten, olijven, paprika en pesto vinaigrette
- > Wrapjes gevuld met hummus, gedroogde tomaat en rucola
- > Geitenkaas met landgoedhoning en walnoten
- > Quinoasalade met kikkererwten, mesclun, gerookte amandelen en kruidendressing

Warme gerechten

- > Risotto met paddenstoelen
- > Groentelasagne met tomaat en mascarpone
- > Zoete aardappel met knoflook en rozemarijn
- > Gegratineerde aubergine, tomaat en courgette
- > Groentecurry met kokos en wilde rijst
- > Stoofschotel met een vegetarische vleesvervanger
- > Molensteenbroden met hummus, tapenade en olijfolie



* Voor onze buffetten hanteren we een minimum van 25 personen.

Van de grill

PROEF DE SMAAK VAN HET LAND

Barbecue 'Het Landgoed'*

€ 39,50

Vleesgerechten

- > Lakenvelder biefburgers
- > Saté van gemarineerde kippendijen
- > Lakenvelder runderworst
- > BBQ worst

Vegetarische gerechten van de barbecue

- > Portobello met uien en kaas
- > Spiesjes met courgette, mais, paprika en champignon
- > Vegetarische groenteburgers
- > Zoete aardappel

Salades

- > Pastasalade met mozzarella, olijven en groenten (vega)
- > American Coleslaw (vega)
- > Groene salade met tomaat en komkommer (vega)
- > Huzarensalade met zilveruitjes en augurk (vega)
- > Zalmsalade met kappertjes en radijs

Brood en Sauzen

- > Molensteenbrood en stokbrood
- > Tapenade en kruidenboter
- > Satésaus, knoflooksaus, smokey BBQ saus en chutneys van Mariënwaerd

Lakenvelders

Lakenvelders worden van oudsher gehouden op landgoederen als Mariënwaerd. De Lakenvelder is een oud-Hollands ras en dat past perfect in onze doelstellingen om het streekproduct in ere te herstellen. Heerlijk vlees, fijn van structuur én biologisch.



*Slecht weer? Geen zorgen!
Onze chef koks bereiden het vlees binnen op de grill.
Mogelijk van 1 april t/m 30 september.*

Winters grill buffet*

€ 39,50

Koude gerechten

- > Stokbrood en breekbrood met kruidenboter en tapenade

Van de grill

- > Lakenvelder biefstukspiesjes
- > Gemarineerde spareribs
- > Kipsatés
- > Garnalenspiesjes met tonijn en tomaat
- > Lakenvelder biefburger
- > Gegrilde groenten met kaas gegratineerd
- > Geserveerd met:
 - Oerfrietjes met schil
 - Groene salade met oude kaassnippers en noten
 - Salade van krielt in de schil met spekjes
 - Salade van 3 soorten selderij
 - Vegetarische pastasalade met groente, olijven en basilicum

Sauzen

Truffelmayonaise, knoflooksaus, BBQ saus, pindasaus en chutneys van Mariënwaerd

Uitbreidingsmogelijkheden

Optioneel uit te breiden met:

- > Frites + € 1,75
- > Biefstukspies van Lakenvelder met Provençaalse kruiden + € 3,50
- > Spiesjes van gamba en pruimtomaatjes + € 3,50
- > Mixed grill van zalm en tonijn + € 3,50

* Voor onze barbecues en buffetten hanteren we een minimum van 25 personen.



Voor onze kleine gasten

PROEF DE SMAAK VAN HET LAND

Kaboutermenu**

€ 8,50

- > Vers gebakken frites met snack, appelmoes en mayonaise
- + Pomodori tomatensoepje + € 4,00
- + Oubliehoorn met 1 bol ambachtelijk Landgoedijs + € 2,50

Bij het kaboutermenu ontvangen de kinderen een leuke verrassing!

**Dit menu is uitsluitend voor kinderen van 2-12 jaar.

Desserts

PROEF DE SMAAK VAN HET LAND

Ijsdessert

€ 3,50

> Oubliehoorn met 2 bollen ambachtelijk ijs

Dessertbuffet 'Appelbloesem'

€ 12,50

- > Chocolademousse taart
- > Bavarois met vruchten van het seizoen
- > Verse fruitsalade met lemon curd room
- > Twee soorten ijstaart

Winters dessertbuffet

€ 12,50

- > Brusselse wafel met kaneelsuiker
- > Apfelstrudel met vanillesaus
- > Griesmeelpudding met bessensap
- > Warme kersen met hangop

Dessertbuffet 'Zomers Genieten'

€ 14,50

- > Taarten van onze dorpsbakker Walderveen
- > Chocolademousse
- > Vers fruitsalade van het seizoen met orange curd, slagroom en Grand Marnier
- > IJs uit onze ijscocker
- > Tiramisu

Mediterraans dessertbuffet

€ 15,50

- > Profiterolles-taart met slagroom en chocolade
- > Notenschuimtaart met lemon curd
- > Pistachio bavaroisetaart
- > Crème brûlée, aan het buffet voor je gekarameliseerd
- > Vers fruitsalade met Amaretto Zabaglione
- > Italiaanse ijstaart
- > Tiramisu

