

FOOD BOOK



KASTEEL
DE HOOGHE
VUURSCHE



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.



Er zijn tal van mogelijkheden zoals geserveerde "fine dining" diners in de sfeervolle zalen. Liever informeel of buiten eten? Dat kan met een walking dinner of een houtskool BBQ. 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.



Borrelplank

Serranoham | venkelworst | truffelsalami |
Fuet worst | geitenkaas | oude kaas |
Amsterdamse ui en cornichon

€ 7,75 p.p.



Warm bittergarnituur

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

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 7,25 p.p.





Warm bittergarnituur luxe

Kalfsbitterbal | crispy chickenbites met panko broodkruim |
Holtkamp groentenkroket | crispy springrolls met
pekingeend | Gyoza, Japanse dumpling met hartige
groentenvulling | gamba gebakken in tempura

vanaf 3 hapjes p.p. | € 10,25 p.p.



Koud bittergarnituur

(Minimaal 30 personen)

Bestaande uit cruditee van:
komkommer | paprika | bleekselderij
caprese spies | gemarineerde zalm |
charcuterie van diverse worsten |
gemarineerde olijven | gevulde Peppadew | groenten chips

€ 9,25 p.p.

Combinatie van een warm en koud bittergarnituur

(Minimaal 30 personen)

Bestaande uit een combinatie van het
koude bittergarnituur en twee warme hapjes

vanaf € 11,50 p.p.






FINGERFOOD

€ 17,75 P.P.

minimaal 30 personen

Kies zelf vier fingerfood hapjes per persoon uit het assortiment. Maak één keuze, die wij serveren aan alle gasten.



Tartelette | geitenkaas | rode ui | tomaat |  munt | honing

Gambaspiesje | krokante kokos | limoen

Mediterraans kalfsgehakt | tzatziki | dukkah

Pinxto | truffelsalami | Parmezaan | gegrilde groenten

Flamkuchen | serranoham | rode ui |
gepofte paprika | gepofte tomaat | oude kaas

Spiesje kippendij yakatori | gebakken ui | bosui

Blini | zalm uit eigen rookoven |
crème d'isigny | zalmeitjes



SITTING DINNER

V.A. € 57,50 P.P.

Menu zonder keuze

Menu met keuze in het voor- **OF** hoofdgerecht - T/m 63 personen

Menu met keuze in het voor- **EN** hoofdgerecht - T/m 63 personen

3 gangen

€ 57,50 p.p.

€ 62,50 p.p.

€ 67,50 p.p.

4 gangen

€ 69,50 p.p.

€ 74,50 p.p.

€ 79,50 p.p.

Uiteraard houden wij rekening met vegetariërs, allergieën en zwangere gasten en dit wordt door ons niet gezien als een keuze in het voor- en/of hoofdgerecht.

Jullie menukeuze willen wij graag vooraf weten.

Voorgerechten

Zalm uit eigen rookoven |
verse biet bereidingen | biet crouton | vene cress

Tonijn rauw gemarineerd | karnemelk dragon dressing |
kaffir yoghurt | krokante groeten

Geroosterde coquilles | beurre noisette |
bloemkool crème | krokante vadouvan (+ € 7,50)

Carpaccio van ossenhaas | basilicum |
Parmezaan | rucola

Gelakte runder tataki | ponzu dressing |
gemarineerde beukenzwam | paksoi | citrus

Terrine van gevogelte | rillette van eend |
gelei van zoete wijn | krokante kippenhuid

Fregola pasta | amandel | gepofte paprika |
jonge spinazie | gerookte mayonaise



Vegan steak tartare | artisjok | tomaat |
gepofte rijst | vadouvan





Soepen

Zoete aardappel soep | linzen |
kaantjes



Bouillon van gerookte uien en knolselderij |
kruid Maggi



Bouillabaisse | klassieke Franse vissoep |
croutons | rouille (+ € 3)

Hoofdgerechten

Langzaam gegaarde zalm | kruidenkorst |
gerookte aardappelmousseline |
saus van kreeft | venkel

Gebakken kabeljauw | aardappelwafel met zeewier |
dashi saus | asperge

Tarbot gegaard in champagne boter |
home made gnochhi | truffel | snijbonen (+ € 10,00)

Parelhoen rouleau | krokante kaaskorst |
polenta met chorizo | romige mosterdjus

Kalfssukade | aardappelmousseline |
jus van gepofte knoflook | paddenstoel

Gebakken tournedos | bearnaisesaus |
pomme anna | bresaola | bospeen (+ € 8)

Risotto | vegan greek white cheese | doperwten |
gedroogde- en gefrituurde olijf



Steak van bloemkool | aubergine compote |
kerrie crème | gepoft quinoa



Garnituur

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse garnituren. Wij houden hierbij rekening met het seizoen, de beschikbaarheid en de kwaliteit. Daarbij gebruiken we veel producten met het "mijn boer" label. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer aandacht en meer smaak.

Extra groentegarnituur of ambachtelijke "skin-on" frites (+ € 4,75 p.p.)

Nagerechten

Krokante bladerdeeg met Franse blauwe schimmelkaas |
peer uit port | balsamico

Cheesecake | meringue | passievrucht |
mango sorbet

Chocolade crème | eiwit | sterrenhemel |
gezouten crumble | caramel ijs

Lemoncurd | seizoensfruit | stroopwafelkruim ijs

Bombe van seizoensfruit | creme van chocolade | roomijs

Grand dessert:
proeverij van diverse nagerechten (+ € 5)





BARBECUE

€ 47,50 P.P.

minimaal 30 personen

Voor onze barbecue werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij houtskool barbecues om die pure barbecue smaak te krijgen.

Spitskoolsalade | geraspte wortel |
gepekelde citroen



Mexicaanse salade | maïs | tomaat | koriander |
limoen | rode ui



Komkommersalade | dille | Griekse yoghurt |
mierikswortel



Biologisch desembrood | rucola-pesto |
tzatziki | olijventapenade | aioli



Tartelletes met geitenkaas | tomaten compote |
crumble van tomaat



Gegrilde zalmfilet | marinade |
dille | grove mosterd | citroen | honing

Geroosterde groenten | courgette |
aubergine | paprika | tomaat | rode ui



Kippendij gemarineerd
in Provençaalse kruiden

Runderhamburger | brioche | barbecuesaus |
rode uien compote | romaine sla

Ierse runderbavette | dry-rub |
chimichurri





De barbecue kan uitgebreid worden met extra gerechten voor € 5,75 per item p.p.



Zeeduivel wangen | gedroogde rauwe ham | romige parelgort | crème fraîche | oude kaas

Varkensracks | home made barbecue rub | bearnaise mayonaise



Gegrilde coquilles | gamba's | marinade van: chili | oregano | citroen

Lamsrack | Ras el hanout | Muhammara dip | paprika | walnoot





DESSERTS
€ 9,95 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

Crème van cheesecake | chocolade |
crumble van specerijen | ananas

Italiaanse tiramisu

Citrus crème | room | crumble |
citrus compote | mint



WALKING DINNER

€ 67,75 P.P.

minimaal 30 personen

Geen formeel diner, maar ook geen barbecue? Dan is ons walking dinner een goed alternatief.

Kies in totaal vijf gangen. Liever een extra gerecht? Dat kan natuurlijk ook!
Wij berekenen € 13,25 p.p. extra per gerecht.

Koude gerechten

Kies 1 gerecht

Noorse zalm home smoked | venkelsalade | limoen mayonaise | krokante filo

Steak tartaar | gepocheerd ei | truffel | rund

Quinoa | baba ganouche | krokante aubergine | poeder van aubergine | spinazie | gepofte paprika



Tartaar van tonijn | wasabi crumble | crème van avocado | frisse komkommer

Tataki | ponzu | sesam | paddenstoel | tauge

Vegan steak tartare | paddenstoel | tomaat | vadouvan crème | gepofte wilde rijst

Soepen

Kies 1 gerecht

Bisque | strandkrabbetjes | piment | room

Veloute truffel | Parmezaan | aardappel kaantjes



Gerookte uien bouillon | groente kruiden | schuim van knolselderij




Warme gerechten

Kies 2 gerechten

Op de huid gebakken kabeljauwrug | groene asperges |
beurre noisette

Terrine van gevogelte | rillette van eend |
gelei van zoete wijn | krokante kippenhuid

Polenta | antibiose | gegrilde spitskool | 
olijf | krokante basilicum




Op de huid gebakken zeebaars | antibiose


Geroosterde zalm filet | dashi | Beurre blanc |
zilte groenten

Gebraiseerde kalfssukade |
aardappelmousseline | eigen jus

Chateaubriand van diamanthaas | Bearnaisesaus



Risotto | vegan greek white cheese | doperwten |
gedroogde- en gefrituurde olijf 

Crème van gepofte zoete aardappel |
gebrande noten | schuim van kokos | rode curry |
rosti | zoete aardappel | prei 

Desserts

Kies 1 gerecht

Crème van cheesecake | chocolade |
crumble van specerijen | ananas

Italiaanse tiramisu

Citrus crème | room | crumble | citrus compote | mint





KINDERMENU

€ 22,75 P.P.

Vanaf 3 t/m 12 jaar

Het kindermenu is gebaseerd op éénzelfde keuze voor alle kinderen.

Voorgerechten

Tomatensoep | peterselie | croutons

Seranoham | meloen

Mini carpaccio | rucola | Parmezaan

Gerookte zalm | limoenmayonaise



Hoofdgerechten

Kipschnitzel | frites | appelmoes

Gegrilde zalm | boontjes

Runderhamburger | frites | appelmoes

Pasta | pesto

Kibbeling | remouladesaus | frites

Desserts

Chocolademousse | vanille ijs

3 soorten ijs | slagroom | fruit





LATE NIGHT SNACK

minimaal 30 personen

Aan het einde van de feestavond serveren wij een hartige snack.
Maak een keuze uit één van onderstaande items voor alle gasten.



Ambachtelijke friet | Belgische mayonaise
€ 5,25 p.p.

Pulled beef | pita brood | cowsla |
home made barbecuesaus
€ 9,25 p.p.



Hotdog kip | samoerai mayonaise |
zoetzure komkommer | ui
€ 9,25 p.p.

Black Agnus hamburger | brioche bol |
uien compote | truffelmayonaise
€ 10,25 p.p.

