

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.




Voor het uitgeserveerde diner heeft de chef een mooi menu samengesteld met een knipoog naar de winter. Natuurlijk kan hij ook rekening houden met allergieën en/of zwangere gasten. Wij horen dit uiterlijk twee weken voor het diner.

Wintermenu 3 gangen - € 57,50 p.p.

*Wintermenu 4 gangen - € 69,50 p.p.


**Wintermenu 5 gangen - € 79,50 p.p.

Terrine van kalfswang, haas en hert | brioche | gel van rode port | appel | rode kool
of


Terrine van winterse groenten | brioche | gel van rode port | appel | rode kool 

*Schorseneren crème soep | paddenstoelen crumble 

**Rogvleugel | mosterd | tomaat | persillade | beurre blanc
of

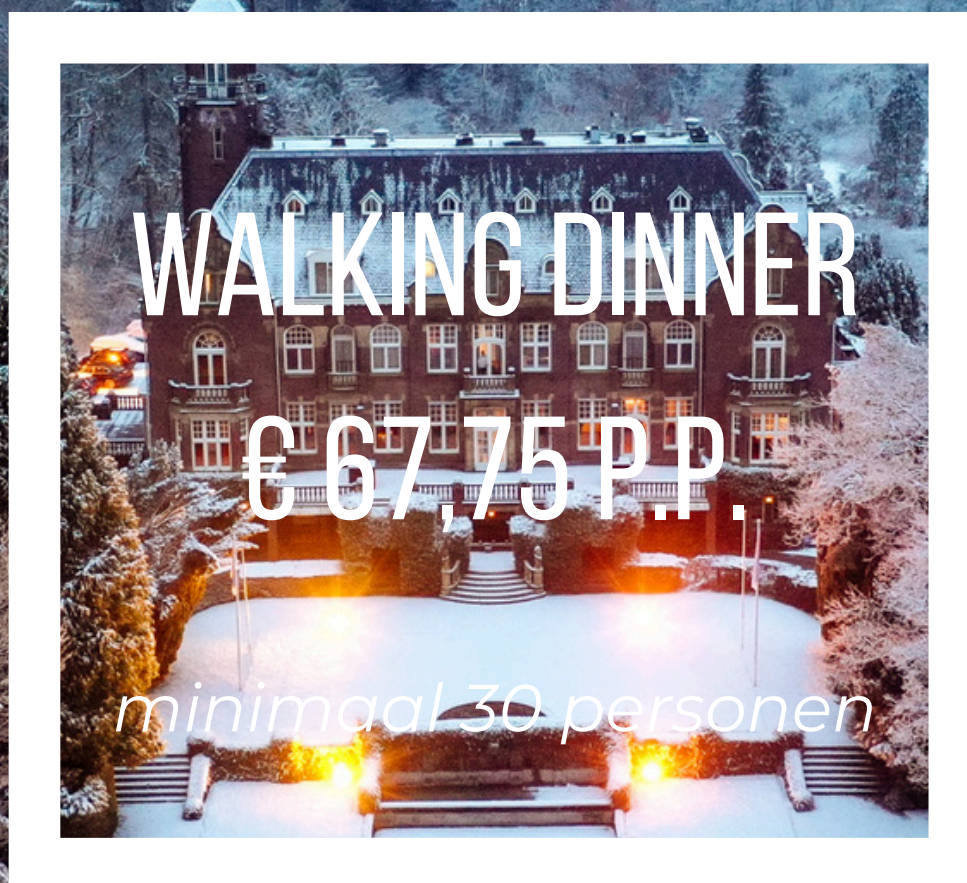
**Bloemkool | mosterd | tomaat | persillade | beurre blanc 

Op hooi gegaarde duif | winterse groenten | aardappel fondant | jus van rode port
of

Risotto kroket | groenten jus | wintergroenten 

Tarte tatin van peer | pistache crumble | amandelroomijs





Voor het walking dinner heeft de chef een mooi menu samengesteld met een knipoog naar de winter. Natuurlijk kan hij ook rekening houden met allergieën en/of zwangere gasten. Wij horen dit uiterlijk twee weken voor het diner.

Homemade eendenham | five spice | krokante eendenhuid | pittige mangogel | vene cress
of
Carpaccio van biet | balsamico parels | cilinder met mousse van biet

Optie extra gang + € 13,25 p.p.
Coquille, gebakken in lardo di colonnata | ravioli kreeft | beurre blanc van vadouvan
of
Knolselderij coquilles | ravioli duxelles paddenstoel | beurre blanc van vadouvan

Pastinaak crème soep | vers geschaafde truffel | aardappel kaantjes

Gebrande rode mul | paella | kruidenolie
of
Paella vegetarische style

Rouleau van hertenrug | tarte tatin van gekarameliseerde witlof | balsamico jus | groene kool
of

Tarte tatin van witlof | blauwe kaas | port stroop | chanterelle

Duo panna cotta van mandarijn en witte chocolade | stoofpeer | krokante chocolade

