

**PRIVATE DINING
BIJ LANDGOED BRAKKESTEYN**



ONS LANDHUIS IS DÉ PERFECTE PLEK VOOR PRIVATE DINING.

De statige oprijlaan, de buitengewone groene omgeving, de sfeervolle ruimtes en terrassen in combinatie met de uitstekende keuken maken uw diner tot een memorabele avond.

In de speciaal voor u gereserveerde ruimte heeft u alle aandacht voor elkaar en hebben wij alle aandacht voor u en uw gasten.

In dit document vindt u verschillende opties voor uw diner. Altijd met veel liefde bereid, met verse ingrediënten en waar mogelijk met seizoensgebonden producten.

Bent u op zoek naar een all-in arrangement voor uw private dining kijk dan verderop in deze brochure of vraag ons gerust naar meer informatie.



SURPRISE MENU

LAAT U VERRASSEN!

Niet alleen uw gasten verrassen maar ook uzelf? Kies dan voor ons surprise menu. Geef onze chef de vrije hand en hij zal uw gasten verrassen met smaakvolle gerechten.

Telkens anders, maar steeds toegankelijk en met liefde bereid. Natuurlijk houden we rekening met voedselallergieën, vegetarische of veganistische voorkeuren.

PRIJZEN

- 3-gangen lunch / diner € 39,50
Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht
- 4-gangen lunch / diner € 49,50
Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht

3- OF 4-GANGEN MENU

VOORGERECHT

BONBON VAN GEROOKTE ZALM
Huisgerookt - groene asperge - dille

TARTE TATIN (V)
Shiitake - bospeen - honing

MABRÉ VAN EEND
Gekonfijte eendenbout
en eendenlever - port - basilicumcrème

TUSSENGERECHT

GEVOGELTE BOUILLON
Bosui - duif

SCHOLFILET
Bietencrème - saffraan

PAKSOI SOEP (OOK V)
Thais - kip - koriander

HOOFDGERECHT

RAVIOLI (V)
Aubergine - ricotta - maanzaadboter

LAMSRUMP
Bloemkool - Parmezaan -
knoflookjus

HARDER
Op de huid gebakken filet -
kruidenrisotto

NAGERECHT

FRAMBOZENMOUSSE
Tuile - chocolade - cress

PECAN PIE
Vanille ijs - zoute karamel -
notencrunch

PANNA COTTA VAN ÉPOISSES
Kaas uit Bourgogne - peer -
witte druif

TOELICHTING

Per gang hebben wij een aantal gerechten samengesteld, passend bij het seizoen. U stelt zelf het menu samen door per gang één gerecht te selecteren voor het gehele gezelschap.

Wij serveren bij het voorgerecht brood en boter. Het hoofdgerecht wordt geserveerd met aardappeltgarnituur, groene salade en verse groente.

Voedselallergieën? Geef deze tijdig aan ons door zodat wij hier optimaal rekening mee kunnen houden. Liever eerder, maar uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand aan de bijeenkomst.

PRIJZEN

3-gangen menu € 39,50

Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

4-gangen menu € 49,50

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht

KLASSIEKERS EN SPECIALITEITEN

VOORGERECHTEN

TONIJN + € 3,25
Soja - zeewiersalade

STEAK TARTAAR + € 5,50
Meloesuitjes - piccalilly

BIETEN CARPACCIO (V) + € 2,25
Vegetarische "tonijn" crème -
kappertjes - radijs

NAGERECHT

TON-SUR-TON + € 3,50
Verschillende zoete nagerechtjes
van de Chef

CHOCOLADE + € 2,50
3 bereidingen van chocolade

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS + € 9,25
Truffeljus of bearnaisesaus -
seizoengroente

RUNDERLENDE + € 3,50
Pepersaus - seizoengroente

SCAMPI'S + € 6,25
Knoflook - peterselie - citroen

TONIJN + € 7,50
Gegrild - teriyaki - yuzu - wakame

CANNELLONI (V) + € 0,00
Spinazie - pesto - Pecorino

KALF + € 12,50
Kalfshaas én kalfszwezerik -
truffel - mousseline

TOELICHTING

Als vervanging van de gerechten uit het 3- of 4-gangendiner bieden wij u ook enkele seizoensgerechten of klassiekers aan die altijd in de smaak vallen.

Als u kiest voor één van deze specialiteiten rekenen wij een meerprijs op de prijs van het 3- of 4-gangen private dining-menu.

Ook hier bepaalt u weer het menu door voor het gehele gezelschap per gang één gerecht te kiezen.

PRIVATE DINING ARRANGEMENT

VOORGERECHT

BONBON VAN GEROOKTE ZALM
Huisgerookt - groene asperge - dille

TARTE TATIN (V)
Shiitake - bospeen - honing

MABRÉ VAN EEND
Gekonfijte eendenbout en
eendenlever - port -
basilicumcrème

TUSSENGERECHT

GEVOGELTE BOUILLON
Bosui - duif

SCHOLFILET
Bietencrème - saffraan

PAKSOI SOEP (OOK V)
Thais - kip - koriander

HOOFDGERECHT

RAVIOLI (V)
Aubergine - ricotta - maanzaadboter

LAMSRUMP
Bloemkool - Parmezaan - knoflookjus

HARDER
Op de huid gebakken filet -
kruidenrisotto

NAGERECHT

FRAMBOZENMOUSSE
Tuile- chocolade - cress

PECAN PIE
Vanille ijs - zoute karamel -
notencrunch

PANNA COTTA VAN ÉPOISSES
Kaas uit Bourgogne - peer - witte druif

TOELICHTING

Wij ontvangen u en uw gasten met een feestelijk glas prosecco en een verrassingsamuse van de Chef.

Per gang hebben wij een aantal gerechten samengesteld, passend bij het seizoen. U stelt zelf het menu samen door per gang één gerecht te selecteren voor het gehele gezelschap.

Het diner zal in totaal circa 3 ½ uur duren en daarin serveren wij onbeperkt dranken uit ons drankenassortiment dat bestaat uit huiswijnen, bier, frisdrank en water. We sluiten af met een kopje koffie of thee.

PRIJZEN ALL-IN ARRANGEMENT

3-gangen diner € 67,50
Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

Vier-gangen diner € 77,50
Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht

The background image shows a sophisticated restaurant interior. A large, ornate chandelier with multiple lit bulbs hangs from the ceiling. In the foreground, a table is elegantly set with white linens, several clear glassware pieces (including a tall flute glass and a coupe glass), and a small vase containing red roses and white flowers. The lighting is warm and ambient.

OVERIGE INFORMATIE

AANTALLEN

U kunt bij ons genieten van private dining vanaf 10 personen tot ca 100 personen. Voor gezelschappen met afwijkende aantallen maken we graag maatwerkafspraken met u.

DIEETWENSEN

Wij houden natuurlijk bij rekening met voedselallergieën en vegetarische of veganistische voorkeuren. Geef deze tijdig aan ons door zodat wij hier optimaal rekening mee kunnen houden. Liever eerder, maar uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand aan het diner.

LOCATIEKOSTEN

De locatiekosten voor uw exclusieve ruimte bedragen:

- | | |
|-------------------|----------|
| • Salon | € 75,00 |
| • Serre Landhuis | € 112,50 |
| • Begane grond | € 225,00 |
| • Herenkamer | € 112,50 |
| • Collegekamer | € 112,50 |
| • 1ste verdieping | € 225,00 |

VERWACHTINGEN

Wij bieden u graag kwalitatief hoogstaande en professionele gastvrijheid in een veilige, groene en gezonde omgeving. Speciaal in deze tijd met de steeds wisselende restricties en richtlijnen vanuit de overheid vraagt dit om creativiteit en verantwoordelijkheid. Daarom delen wij met u de verwachtingen zodat wij u en uw gasten kunnen verbinden, verzorgen en bovenal, ook nu, kunnen verrassen.

WAT KUNT U VAN ONS VERWACHTEN?

- Wij hebben onze veiligheidsmaatregelen samengevat in 'onze sprankelende hygiëne beloftes' zoals u die kunt lezen in het bijgesloten document in de bevestigingsmail of op onze website.
- Wij zullen met onze service de 1,5 meter richtlijnen en de andere geldende richtlijnen respecteren en regelmatig onze handen wassen.
- Bij binnenkomst kunt u gebruik maken van de aan u toegewezen entree en garderobe, waarbij de vragenlijst rondom gezondheidsrisico's doorgenomen zal worden.
- De gerechten en dranken worden volgens de hygiëne regels geserveerd.
- Een exclusieve ruimte en/of terrasgedeelte enkel voor uw gezelschap!
- Onze dinerruimtes zijn ruim van opzet en voorzien van hoge ramen. Wij zorgen voorafgaand aan uw diner -en waar mogelijk ook tijdens uw diner- voor natuurlijke ventilatie.
- Als u er prijs op stelt dat onze bedieningsmedewerkers mondkapjes gebruiken kunt u dat aangeven.

WAT WIJ VAN U VERWACHTEN

- Houd de 1,5 meter richtlijnen in acht ten opzichte van elkaar en onze medewerkers.
- Dat geldt ook voor eventuele aanvullende richtlijnen zoals verplichte zitplaatsen of maximum aantal gasten per tafel,
- Denk eraan om ook bij binnenkomst elkaar de ruimte te geven.
- Was regelmatig uw handen en maak gebruik van onze hygiënetafel.
- Nies en/of hoest in uw elleboog.

VRAAG & ANTWOORD

Voor welke dagen kan ik een private dining boeken?

Dit is alle dagen van de week mogelijk.

Vanaf welk tijdstip kunnen we een private dining boeken?

Dat bepalen we in overleg met u.

Tot wanneer kunnen we boeken?

U kunt tot 5 werkdagen van te voren een arrangement boeken.

Heb ik de ruimte exclusief voor mijn gezelschap?

Ja, de ruimte waar het diner plaatsvindt is exclusief voor u.

Wat doet u om besmettingen tegen te gaan?

Zie al onze maatregelen in onze 'sprinkelende hygiëne beloftes'.

Wat verwacht u van de gasten zelf?

Zie hiervoor de vorige pagina van dit document.

Zijn er minimum en maximum aantallen per ruimte?

Ja, dit maximum wordt mede bepaald door de 1,5 meter richtlijnen. Ook is er een minimumbezetting van de ruimtes bepaald. Het is mogelijk om vanaf 10 personen een private dining bij ons te reserveren. Op basis van het aantal gasten waarvoor u gereserveerd heeft en de beschikbaarheid, wijzen wij u een ruimte toe.

Kan ik kiezen wat voor catering invulling ik wil?

Nee, er is een vaste invulling.

Kunt u rekening houden met dieetwensen?

Ja, dan dient dit wel uiterlijk 5 werkdagen van tevoren doorgegeven te zijn.

Tot wanneer kunnen we het aantal gasten wijzigen?

Het aantal gasten dat u bij de reservering heeft bevestigd is leidend. Tot uiterlijk 5 werkdagen voor uw bijeenkomst kunt u dat maximaal 10% naar beneden bijstellen. Wilt u het aantal gasten verhogen dan is dat mogelijk na overleg met de afdeling verkoop en als de capaciteit van de ruimte dat toelaat.

Kan ik op de dag zelf het aantal gasten nog wijzigen?

Als de maximale zaalcapaciteit meer gasten toelaat en dit telefonisch is besproken met de afdeling verkoop is dit mogelijk.

Kan ik zelf bepalen hoe lang de diner duurt?

Het arrangement is afgestemd op maximaal 3 ½ uur. Vraag de afdeling verkoop wat de mogelijkheden zijn als u die wilt verlengen.