

## Private Dining arrangementen Herfst-winter 2023-2024

Landgoed  
Brakkesteijn

### 3-gangen arrangement € 79,50 per persoon

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

### 4-gangen arrangement € 92,50 per persoon

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert

Private dining in arrangementvorm, daarmee weet u precies waar u aan toe bent. Alleen de locatiekosten voor uw exclusieve ruimte komen daar nog bij.

Wij ontvangen u en uw gasten met een feestelijk glas prosecco en een verrassingsamuse van de chef. Het diner zal in totaal circa 3 ½ uur duren en daarin serveren wij onbeperkt dranken uit ons drankenassortiment dat bestaat uit huiswijn, bier, frisdrank en water. We sluiten af met een kopje koffie of thee.

*U bepaalt zelf uw menu door per gang één van de onderstaande gerechten te kiezen voor het gehele gezelschap. Wij vernemen graag uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand aan het diner de keuze per gang.*

Laat u de keuze liever aan ons over? Kies dan voor het verrassingsmenu waarbij de chef-kok zijn creativiteit de vrije loop laat.

#### Voorgerechten

- Buffelmozzarella (Vegetarisch)  
*Basilicum - tomaat - paprika*
- Beef tataki  
*Rundvlees -soja - sesam - edamame*
- Zalm  
*Rilette - limoen - peterselie krokant*
- Salade met gepofte biet (Veganistisch)  
*Little gem - rode en gele biet - hazelnootdressing*  
\*\* ook te kiezen met Serranoham

#### Tussengerechten

- Aardappel-truffelsoep (Veganistisch)  
*Peterselieroom - paddenstoelkoekje*
- Eendenborst  
*Portjus - mousseline van aardappel*
- Sint Jacobsschelp  
*Pancetta - tomatenrisotto*

### Hoofdgerechten

- Hert  
*Hertenrugfilet en hertensukade - Lefje dubbel - spruitjes*
- Zeebaars  
*Waterzooi - spinazie - mosseltjes*
- Gegrilde artisjokharten (Veganistisch)  
*Hollandaisesaus – gerookte paprika – polenta*
- Parelhoen  
*Eigen jus – veenbessen compote – geroosterde groenten*

### Nagerechten

- Appelcrumble  
*Warm geserveerd – kaneeljs – geslagen room*
- Mousse van praliné  
*Grand Marnier – gel van mandarijn*
- Kaas  
*Drie soorten – portstroop – kletzenbrood*

Wij serveren het voorgerecht met brood en boter. Het hoofdgerecht wordt geserveerd met krieltjes met peterseliecrème en een groene salade.

Natuurlijk houden wij daarnaast rekening met voedselallergieën en vegetarische of veganistische voorkeuren. Geef deze tijdig aan ons door zodat onze keuken hier optimaal rekening mee kan houden. Liever eerder, maar uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand aan het diner.

*Op onze website vindt u ook een aantal klassieke en specialiteit gerechten die u in uw menu kunt opnemen.*