

Private dining (vanaf 15 maart 2024)

Geniet samen met uw gezelschap in het sfeervolle, klassieke Landhuis van een culinaire avond.

Onze chef-kok verzorgt een 3- of 4-gangen menu passend bij de trend van het seizoen. Wij hebben per gang een aantal gerechten voor u geselecteerd. Huisgemaakt, afwisselend en met zorg opgemaakt.

U bepaalt zelf uw menu door per gang één van de onderstaande gerechten te kiezen voor het gehele gezelschap. De keuze voor de gerechten geeft u tijdig aan ons door.

Niet alleen uw gasten verrassen maar ook uzelf? Kies dan voor een verrassing menu waarbij de chef-kok zijn creativiteit de vrije loop laat.

Voorgerechten

Knolselderij (vegetarisch)

Gepoft – dun gesneden – lavas olie - Parmezaan

Runderlende

Carpaccio - gerookt – gemarineerde champignons – frisée

Kabeljauw

Tartaar – limoenschuim – ingelegde komkommer

Tussengerechten

Waterkerssoep (veganistisch)

Anijschuim - croutons

Kalfswang

Langzaam gegaard - peterseliewortel

Zeevruchtenrisotto

Kreeftensaus – verse erwten

Hoofdgerechten

Kalfslende

Dragonjus – gekonfijte wortels

Zeebaars

Zwarte knoflook – beurre blanc

Ravioli (vegetarisch)

Met Aubergine – antiboise – gegrilde artisjok

Maishoen

Suprême - citroen-tijm jus – zoete aardappelcrème

Nagerechten

Chocolade

Ganache taartje - frambozen

Limoncello

parfait – cantuccini - muntroom

Kaas

Drie soorten – portstroop – kletzenbrood

Wij serveren het voorgerecht met brood en huisgemaakte kruidenboter. Het hoofdgerecht wordt geserveerd met gegratineerde aardappelen en een groene salade.

- Prijs: Private dining 3-gangen verrassingsmenu € 42,50 per persoon
Private dining 4-gangen verrassingsmenu € 54,50 per persoon
- Private dining 3-gangen menu € 49,50 per persoon
Private dining 4-gangen menu € 62,50 per persoon
De dranken berekenen wij aan u door op basis van werkelijk verbruik.
- Locatiekosten: Naast de prijs van het eten en drinken brengen wij locatiekosten in rekening voor uw exclusieve ruimte. Deze zijn afhankelijk van de groepsgrootte en de benodigde ruimtes.
- Aantallen: U kunt bij ons terecht voor private dining vanaf 10 personen.
- Voedselallergieën: Natuurlijk houden wij rekening met voedselallergieën en vegetarische of veganistische voorkeuren. Geef deze tijdig aan ons door zodat wij hier optimaal rekening mee kunnen houden.

Heeft u interesse, vragen of wilt u advies? Neem gerust contact met ons op via 024 355 39 49 of info@landgoedbrakkesteyn.nl. Wij horen graag van u!