

Landgoed Brakkesteyn

Buffet

2025

Wij presenteren u een rijk aanbod aan koude en warme gerechten. Vers bereid en aantrekkelijk gepresenteerd. Een goede keus als u een actief diner aan uw gasten wilt bieden en waarmee iedereen aan zijn trekken zal komen. U kunt bij ons terecht voor een buffet vanaf 30 personen.

Wij houden altijd rekening met voedselallergieën, vegetarische/veganistische voorkeuren en zwangere gasten. Geef deze tijdig aan ons door zodat wij hier optimaal rekening mee kunnen houden. Wij kunnen ook een volledig vegetarisch menu verzorgen.

Koude gerechten

- Visschotel, vers aanbod van het seizoen
- Charcuterie, een ruim assortiment van bereide vleesproducten
- Anti Pasti, o.a. gegrilde courgette, gepofte aubergine en rode punt paprika en mozzarella (v)
- Drie verschillende verse salades (v)
- Brood met huisgemaakte kruidenboter en aioli (v)

Warme gerechten

- Getrancheerde runderlende met truffeljus
- Maïskip met limoen-thijmsaus
- Kabeljauw uit de oven met kruidenkorst
- Pasta-pesto (conchiglie) met gepofte tomaat, rucola en Parmezaan (v)
- Verse wintergroenten (v)
- Aardappelgratin (v)

Ter afsluiting van het buffet gaan wij rond met het dessert: Schwarzwälder-trifle met chocolademousse en kersen.

Landgoed Brakkesteyn

Dessertbuffet

Een echte dessert liefhebber? Kies dan voor het dessertbuffet:

- Pavlova met schuim, rood fruit en slagroom
- Verschillende ijssoorten geserveerd met slagroom
- Croquembouche, toren van vanillesoesjes overgoten met ganache
- Tiramisu, het traditionele Italiaanse dessert op basis van mascarpone

De prijs van het buffet is € 47,50 per persoon. Het dessertbuffet is € 12,50 per persoon.

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.

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!