

# Landgoed Brakkesteyn

## Private dining arrangement

### *Keuzemenu 2025*

Alle aandacht exclusief voor u en uw gasten. Private dining betekent genieten van smaakvolle gerechten, maar het is meer dan dat. Het menu dat wij serveren is volledig met u afgestemd. Net als de tafelopstelling, het programma en andere speciale wensen. Het diner vindt plaats in een ruimte die exclusief voor uw gezelschap gereserveerd is. Onze chef-kok kan een 3- of 4-gangen menu verzorgen. U kunt bij ons terecht voor private dining vanaf 10 personen. Het private dining arrangement is op basis van 3,5 uur.

Wij ontvangen uw gezelschap met een feestelijk glas prosecco of een alcoholvrij alternatief en een amuse van de chef. Gedurende 3,5 uur serveren wij onbeperkt dranken uit ons drankenassortiment bestaande uit frisdrank, vruchtensap, tafelwater, bier en huiswijn. We sluiten af met een kopje koffie of thee.

Stel zelf uw menu samen door per gang één van de onderstaande gerechten te kiezen voor het hele gezelschap. Wij houden altijd rekening met voedselallergieën, vegetarische/veganistische voorkeuren en zwangere gasten. Dit wordt niet gezien als een keuze in de gerechten. Geef deze tijdig aan ons door zodat wij hier optimaal rekening mee kunnen houden.

#### Voorgerechten (serveren we ook als tussengerecht)

- Zalm  
*Tartaar - komkommengel - ingelegde radijsjes*
- Tonijn (meerprijs € 4,50)  
*Op Japanse wijze - wasabi chips*
- Vis rouleau  
*Rivierkreeftstaartjes - saffraan olie*
- Serranoham  
*Perzik - rucola - yoghurt - granaatappel*
- Beef tataki (meerprijs € 3,00)  
*Rundvlees - soja - sesam - edamame*
- Lamspastrami  
*Augurk - avocado - mosterddressing*
- Gerookte burratini (vegetarisch)  
*Salsa van paprika en tomaat - Parmezaan - gedroogde olijf*
- Knolselderij (veganistisch)  
*Gepoft - dun gesneden - lavas olie - Parmezaan*

# Landgoed Brakkesteyn

- Gegrilde en gekonfijte watermeloen (veganistisch)  
*Avocado gel - venkel*

Op tafel plaatsen wij brood met huisgemaakte kruidenboter.

## Warme tussengerechten

- Ravioli van zeetong (meerprijs € 2,50)  
*Kreeftenjus - verse kruiden*
- Kalfswang (meerprijs € 2,50)  
*Langzaam gegaard - peterseliewortel*
- Consommé double  
*Ossenstaart - fijne kruiden - Madeira*
- Waterkerssoep (veganistisch)  
*Anijsschuim - croutons*

## Hoofdgerechten

- Zwarte heilbot (meerprijs € 3,00)  
*Wilde spinazie - zeekraal*
- Zalm  
*Venkelgratin - citroen*
- Dorade  
*Filet - uit de oven - trostomaat - knoflook*
- Albacore tonijn (meerprijs € 4,50)  
*Gegrild - teriyaki - yuzu - wakame*
- Varkenshaas medaillons  
*Paddenstoelensaus - puree van knolselderij en peterselie*
- Runderlende  
*Truffeljus - pastinaak - gepofte tomaat*
- Lamsbout  
*Honing-tijm jus - groene groenten*
- Maishoen  
*Suprême - gevogelte - Massala saus - aardappeltaartje*
- Tournedous (meerprijs € 7,50)  
*Stroganoff saus - bimi – rozemarijnkrieltjes*
- Ravioli (vegetarisch)  
*Courgette - antiboise - gegrilde artisjok*
- Koningszwam (veganistisch - meerprijs € 3,00)  
*Gebakken - hazelnootschuim - pastinaak*

# Landgoed Brakkesteyn

- Burrata en croûte (vegetarisch)  
*Gepofte auberginecrème - gekleurde wortels - limoenolie*
- Groenten steak (veganistisch)  
*Polenta - chimichurri*

Op tafel plaatsen wij aardappelgratin en een groene salade.

## Nagerechten

- Bordje met kaas (per persoon geserveerd - meerprijs € 4,50)  
*Drie kazen - portstroop - kletzenbrood*
- Kaasplankjes (om te delen - meerprijs € 3,50)  
*Harde en zachte kazen - vruchtencompote - vijgen*
- Chocolade sorbetijs (meerprijs € 3,00)  
*Bramen - glas sprankelende Rocca dei Forti Brachetto*
- Pavlova  
*Meringue - slagroom - rood fruit*
- Mango  
*Ijs - basilicum - cantuccini crumble*
- Frambozenmousse  
*Marscarponeroom - spongecake*
- Chef's choice (meerprijs € 4,50)  
*Combinatie van verschillende zoete nagerechtjes*

De prijzen van het private dining arrangement met één keuze per gang zijn: 3-gangen € 79,50 per persoon en 4-gangen € 94,50 per persoon.

## Keuze tussen vis en vlees?

Als u uw gasten vooraf wilt laten kiezen tussen een vis of vleesgerecht dan is dat mogelijk tegen een meerprijs van € 5,00 per persoon per gang. U legt de keuze tussen maximaal twee gerechten per gang voor aan uw gasten. De keuzes geeft u tijdig aan ons door.

## Verrassingsmenu

Laat u de keuze liever aan ons over? Kies dan voor het verrassingsmenu waarbij de chef-kok zijn creativiteit de vrije loop laat. De prijzen van het private dining arrangement met verrassingsmenu zijn: 3-gangen € 74,50 per persoon en 4-gangen € 88,50 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.

# Landgoed Brakkesteyn

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