

Landgoed Brakkesteyn

Private dining

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-, 4- of 5-gangen menu verzorgen. U kunt bij ons terecht voor private dining vanaf 10 personen.

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

Op tafel plaatsen wij brood met huisgemaakte kruidenboter.

Landgoed Brakkesteyn

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

Landgoed Brakkesteyn

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 menu met één keuze per gang zijn: 3-gangen € 49,50 per persoon, 4-gangen € 62,50 per persoon en 5-gangen € 72,50 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 verrassingsmenu zijn: 3-gangen € 44,50 per persoon, 4-gangen € 57,50 per persoon en 5-gangen € 67,50 per persoon.

Arrangement

Bent u geïnteresseerd in een private dining arrangement inclusief welkomstdrankje, amuse en drankarrangement? Vraag ons naar de mogelijkheden.

Landgoed Brakkesteyn

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!