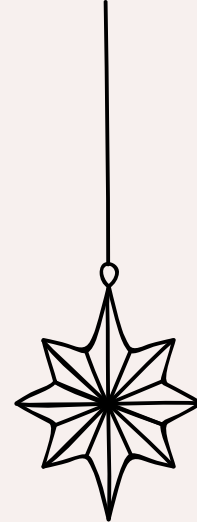


*Feestmaanden
op*

Landgoed Brakkesteyn



Kerst in het mooiste stadspark van Nijmegen

Landgoed Brakkesteyn is dé plek in Nijmegen om feestelijk het jaar af te sluiten of het nieuwe jaar in te luiden. Of u nu iets wilt vieren met vrienden en familie of met collega's en relaties, wij verzorgen het graag.

Onze oprijlaan, het Landhuis en het Koetshuis stralen de hele winter dankzij sfeervolle verlichting. Van begin december tot en met de week van Driekoningen zijn onze panden extra feestelijk versierd.

We hebben drie feestmenu's voor u samengesteld: sitting dinner, walking dinner en easy dinner. Daarnaast bieden we ook een borrelarrangement aan. Onze feestmenu's en borrel zijn te boeken vanaf 25 november tot en met 11 januari 2026.

Liever een feestelijke bijeenkomst afgestemd op uw wensen? Wij verzorgen ook feestavonden, lunches, diners en buffetten. Neem contact met ons op, wij denken graag met u mee!



Sitting dinner

Onze chef-kok verzorgt een heerlijk 3-, 4- of 5-gangen diner inclusief amuse.

U stelt zelf het menu samen door per gang één gerecht te selecteren voor uw gehele gezelschap.

Wij ontvangen uw gasten met een feestelijk winters welkomstdrankje en serveren uw gasten gedurende het diner onbeperkt bijpassende wijnen, tafelwater en/of een drankje naar keuze uit ons drankenassortiment.

Natuurlijk houden wij rekening met voedselallergieën, vegetarische of veganistische voorkeuren en zwangere gasten. Geef dit uiterlijk 14 dagen voor uw bijeenkomst door en wij verzorgen waar nodig een alternatief gerecht.

Voorgerechten

Zalm
Tartaar – limoen - koriander
Tataki van Hert
Yuzu – sesam – wakame

Tussengerechten

Ganzenrillette
Briochebrood – cranberry - laurier
Zwarte heilbot
Winterpostelein – zoete aardappel

Soepen

Paddenstoelen bouillon (v)
Celestine - tuinkruiden
Bisque
Rivierkreeftjes – cognac - room

Hoofdgerechten

Hazepeper
Aardappelpuree – stoofpeer – gefrituurde schorseneer
Zeebaars
Saus van geroosterde limoen -lamsoren

Nagerechten

Petit Grand Dessert
Verskillende zoete nagerechtjes
Crème Anglaise
Matcha cake – mascarpone room – rood fruit

Prijzen

3-gangen menu (voor-, hoofd, nagerecht)	€ 57,50 pp
4-gangen menu (voor-, tussen-, hoofd- nagerecht)	€ 72,50 pp
5-gangen menu (alle gangen)	€ 82,50 pp

Informatie

- Vanaf 15 personen
- Dranken berekenen wij aan u door o.b.v. werkelijk verbruik.
- Op verzoek kunnen wij u ook een drankarrangement p.p. aanbieden.

Exclusief locatiekosten en alleen te boeken in het Landhuis

Walking dinner in het sfeervolle Landhuis

Wij serveren uw gasten een met zorg samengesteld 6-gangen walking dinner. Klassieke gerechten die zo worden gepresenteerd dat u ze gemakkelijk staand kunt eten zonder uw gesprek te hoeven onderbreken.

Voorgerecht

Zalm
Tartaar – limoen – koriander

Tussengerecht

Ganzenrillette
Briochebrood – cranberry – Laurier

Soep

Paddenstoelen bouillon (V)
Celestine – tuinkruiden

Tussengerecht

Rivierkreeftjes risotto
Saffraan – wilde spinazie

Hoofdgerecht

Hazepeper
Aardappelpuree – stoofpeer - gefrituurde schorseneer

Nagerecht

Crème anglaise
Matcha cake – mascarpone room - rood fruit

Op de tafels plaatsen wij brood met huisgemaakte kruidenboter.

Prijzen

€ 64,50 per persoon

Informatie

- Vanaf 30 personen
- Dranken berekenen wij aan u door op basis van werkelijk verbruik.
- Op verzoek kunnen wij u ook een drankarrangement p.p. aanbieden.

Exclusief locatiekosten en alleen te boeken in het Landhuis



Easy dinner, ontspannen dineren in ons Koetshuis

U stelt zelf het menu samen door per gang één gerecht te selecteren voor uw gehele gezelschap. Natuurlijk houden wij rekening met voedselallergieën, vegetarische of veganistische voorkeuren en zwangere gasten. Geef dit uiterlijk 14 dagen voor uw bijeenkomst door en wij verzorgen waar nodig een alternatief gerecht.

Eerste gang

Aardappelwafel (V)
Geitenkaas – gekonfijte wortel – Kruidensalade - hazelnoot

Of

Ganzenrillette
Briochebrood – cranberry – Laurier

Tweede gang

Vissoep
Pittig gekruid – gin-room

Of

Paddenstoelensoep (V)
Hazelnoot-olie – gedroogde paddenstoelen

Derde gang

Maishoen
Crepinettes – tijm-gevogelte jus - orzo

Of

Tomatenrisotto (V)
Burratini – wilde spinazie - basilicum

Vierde gang

Tiramisù al pistacchio
Mascarpone – koffie - pistache

Of

Crema Catalana
Licht van smaak- citroenzest - sinaasappelcompote

Prijzen

€ 48,50 per persoon

Informatie

- Vanaf 30 personen
- Dranken berekenen wij aan u door op basis van werkelijk verbruik.
- Op verzoek kunnen wij u ook een drankarrangement p.p. aanbieden.

Exclusief locatiekosten en alleen te boeken in het Koetshuis

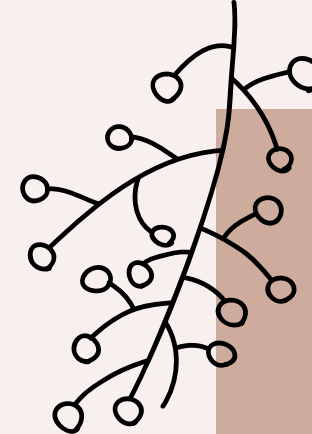
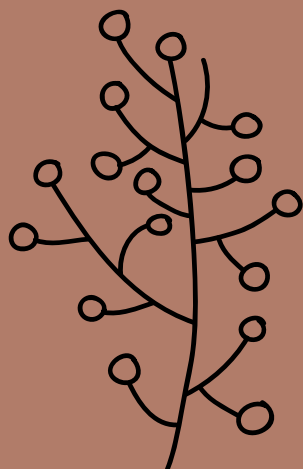
Borrel in het mooiste stadspark van Nijmegen

Wij ontvangen uw gasten met een glas glühwein en tafelgarnituur en serveren uw gasten gedurende de borrel onbeperkt wijnen en/of een drankje naar keuze uit ons drankenassortiment.

We hebben smakelijke borrelhappen voor u geselecteerd die wij deels presenteren op tafel en deels uitlopen tijdens uw borrel.

Wilt u uw borrel verlengen of heeft u andere vragen? Neem dan contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken.

We denken graag met u mee!



Borrelarrangement

Ontvangst

Ontvangst met glühwein en tafelgarnituur.

Borrel

- Drankarrangement

Huiswijnen

Hertog Jan pils en Leffe blond op tap

Alcoholvrij bier en wijn , frisdrank

- Ham en kaasplankje

- Spaanse Albondigas

Gehaktballetjes in kruidige tomatensaus

(ook veganistisch variant mogelijk)

- Twee rondes luxe bittergarnituur

U kunt de borrelhappen uitbreiden als u dat wenst.



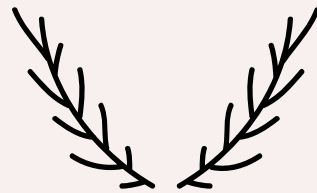
Prijzen

Borrelarrangement vanaf € 39,50 voor 2,5 uur

Informatie

- Vanaf 50 personen

Exclusief locatiekosten. Liever een feestavond? Dat kan natuurlijk ook! Vraag ons naar de mogelijkheden.



Zien we u met de feestdagen?