

Sitting dinner arrangement

Landhuis – herfst en winter 2025 - 2026

Alle aandacht exclusief voor u en uw gasten. 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 een sitting dinner vanaf 15 personen. Het sitting dinner 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 die voor het hele gezelschap hetzelfde is.

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

- Zalm
Op Japanse wijze – wasabi-chips – soja – sesam
- Aardappelwafel (V)
Geitenkaas – gekonfijte wortel – kruidensalade – hazelnoot
- Eendenborst
Licht gerookt – sinaasappelgel – rucola

Op tafel plaatsen wij brood met huisgemaakte kruidenboter.

Tussengerechten (bij een 4-gangen menu)

- Rundersukade
Eigen jus – boterzacht – peterseliewortel
- Venkelsoep (V)
Anijsschuim- croutons
- Bisque
Rivierkreeftjes – cognac – room

Hoofdgerechten

- Hert
Biefstuk en sukade – cranberry compote – schorseneer

Landgoed Brakkesteyn

- Parelhoen suprême
Eigen jus – peterseliewortel – aardappeltaartje
- Tomatenrisotto (V)
Burratini – wilde spinazie - basilicum
- Burrata en croûte (V)
Auberginecrème – gekleurde wortels – limoenolie
- Scholfilet
Witte wijn-citroensaus - tomaat - courgette
- Waterzooi
Bouillon - vis en zeevruchten – spinazie - venkel

Op tafel plaatsen wij aardappelgratin en een groene salade.

Nagerechten

- Lava cake
Frambozencoulis - pistache
- Petit grand dessert
Verschillende zoete nagerechtjes – keuze van de chef
- Tiramisù al pistacchio
Mascarpone – koffie - pistache

*Wij kunnen voor het hele gezelschap een volledig vegetarisch of veganistisch menu verzorgen.
Vraag het ons als u daar interesse in heeft.*

De prijzen van het sitting dinner arrangement zijn: 3-gangen € 84,50 per persoon en 4-gangen € 99,50 per persoon.

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 sitting dinner arrangement met verrassingsmenu zijn: 3-gangen € 79,50 per persoon en 4-gangen € 94,- 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!