

Buffet

2026

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
- Antipasti, o.a. gegrilde courgette, gepofte aubergine, rode puntpaprika en mozzarella (v)
- Drie verschillende verse salades (v)
- Brood met huisgemaakte kruidenboter en aioli (v)

Warme gerechten

- Getrancheerde runderlende met truffeljus
- Maiskip met limoen-thijmsaus
- Hele zalmzijde, op lage temperatuur gegaard
- Pasta met keuze uit Italiaanse runderragù of vegetarische paddenstoelenragù
- Quiches (ook v)
- Spanakopita, Griekse spinazietaart met feta
- Verse seizoensgroenten (v)
- Aardappelgratin (v)

Ter afsluiting van het buffet gaan wij rond met het dessert: hangop met rood fruit.

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 € 49,50 per persoon. Het dessertbuffet is € 14,50 per persoon.

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!

