

Sitting dinner arrangement

Landhuis – zomer 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. Wij kunnen ook een volledig vegetarisch of veganistisch menu verzorgen.

Voorgerechten

- Tataki van rund
Op Japanse wijze – wasabi-chips – soja – sesam
- Carpaccio van watermeloen (vegetarisch)
Feta – munt – geroosterde pecannoten
- Ceviche
Verse dorade – sinaasappelzeste – kapperappel – zoetzuur van radijs

Op tafel plaatsen wij brood met huisgemaakte kruidenboter.

Tussengerechten (bij een 4-gangen menu)

- Lamsbouillon
Fijne groenten – dingesneden lamstongetjes
- Basilicum risotto (vegetarisch)
Burratini - tomatenschuim
- Thaise vissoep
Kokos – limoen – rode curry-pasta – koriander

Hoofdgerechten

- Duo van regiorund
Duurzaam en lokaal - biefstuk en sukade – met onze eigen kalfsjus

Landgoed Brakkesteyn

- Maishoen
Suprême – sinaasappel-soja marinade - aardappelmousseline - tijm – mais
- Italiaanse pot pie (vegetarisch)
Antiboise van tomaat, knoflook en olijf – burratini - onder bladerdeeg met pecorino
- Koningszwam (veganistisch)
Gebakken – peterselieschuim – gnocchi met tuinerwten en groene asperges
- Zalm
Op de huid gebakken – salade met venkel, verse kruiden en erwten - spinaziesaus
- Bouillabaisse
Rijk gevulde vissoep – brioche toast – rouille - citroenboter

Op tafel plaatsen wij aardappelgratin en een groene salade.

Nagerechten

- Sabayon
Vanille-ijs – rood fruit - prosecco sabayon
- Petit grand dessert
Verskillende zoete nagerechtjes – keuze van de chef
- Tiramisu al pistacchio
Mascarpone – koffie – pistache
- Kaas (+ € 4,00)
Drie kazen – portstroop - kletzenbrood

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!

Landgoed Brakkesteyn

