

Themabuffetten

Koetshuis - 2026

Ons themabuffet is een toegankelijke manier om samen te genieten van een smakelijk aanbod aan gerechten. Elk buffet is samengesteld rond een culinair thema, waarbij smaak, presentatie en beleving centraal staan. U kiest het thema dat het beste bij u past. De themabuffetten serveren we alleen in het Koetshuis en 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.

Hollands stampopot buffet

Stampotten:

- Boerenkool
- Zuurkool
- Zoete aardappel-broccoli stampot

Geserveerd met:

- Rookworst
- Hachee
- Gebakken spekjes

En natuurlijk:

- Mosterd
- Amsterdamse uien
- Augurk
- Piccalilly

Italiaans pasta buffet

Spaghetti met:

- Vis-saffraan saus
- Kip-pesto saus
- Paddenstoelen-truffel saus (vegetarisch)

Geserveerd met:

- Tomatensalade
- Rucola salade
- Brood, tapenade en aioli

Aziatisch buffet

Basmatirijst met:

- Thaise gele curry met vis
- Indonesische rendang van rundvlees
- Thaise groenteschotel – Pad Pak Ruam Mit (vegetarisch)

Landgoed Brakkesteyn

En natuurlijk:

- Atjar
- Seroendeng
- Kroepoek
- Sajoer boontjes

De prijs van elk themabuffet is € 29,50 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!

