



LANDGOED TE WERVE

MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

All-in diner- en feestarrangement (6-uur)

€ 99,50 p.p. excl. BTW

Het all-in diner- en feestarrangement is te reserveren vanaf 50 personen.

- **Ontvangst**
Glas feestelijke bubbels
- **Koud bittergarnituur**
Bestaande uit o.a. Buffelmozzarella met pesto • Gepofte champignons • Krokantje van kaas • Gemarineerde zalm • Tapenade van gerookte makreel • Kleine gamba's • Dun gesneden Schwarzwaldler, mortadella, spinata picanta en chorizo • Diverse soorten crudité met dipsaus.
- **Drankenarrangement (exclusief sterke dranken)**
Onbeperkt witte en rode wijn • Rosé • Sherry • Port • Vermouth • Heineken tapbier • Witbier & donkerbier • Verse jus d'orange • Appelsap • Soda • Frisdranken • Koffie en thee.
Hartige korstdeegstengels met pistache, zeezout en kaas en vers gebrande notenmix, gemarineerde olijven.
- **Informeel diner**
De keuze is aan u, de Chef-kok en zijn team bereiden een buffet op maat of een barbecue. Ter afsluiting serveren we een heerlijk handdessert. Op de volgende pagina staat een omschrijving van al dit lekkers.
U kunt ook kiezen voor een walking dinner (toeslag € 12,50 p.p.). Wij serveren 6 mooie kleine gerechten die zittend of staand gegeten kunnen worden.
- **Zaalhuur**

Indien u kiest voor Landgoed Te Werve, dan kiest u voor een professionele aanpak en persoonlijke aandacht, waarbij kwaliteit in balans is met een eerlijke prijs. Kijk voor ervaringen van anderen op www.eventcompany.nl/feest/beoordelingen-van-gasten/ en zie dat uw feest bij ons in goede handen is.



LANDGOED TE WERVE

MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Buffet op maat

Wij geven u graag de gelegenheid om uw eigen buffet samen te stellen. U kiest uit de onderstaande categorieën het aangegeven aantal gerechten. Als u alleen vis- of vleesgerechten wilt, kunt u natuurlijk ook 2 gerechten uit de respectievelijke categorieën kiezen. Wilt u uit één of meerdere categorieën extra gerechten? Dat kan uiteraard ook. Wij berekenen een toeslag afhankelijk van uw keuze.

Salades (Kies 2 gerechten) Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Tomatensalade met rode ui en een dressing van aceto balsamico
- Gemengde groene salade met groene asperges en french dressing
- Griekse salade van komkommer met yoghurt, mint en dille
- Waldorf salade met selderij, appel en walnoten
- Salade van La Ratte aardappel met bosui en cornichons
- Koude pasta salade met olijven, paprika en gemarineerde courgette
- Salade Caprese met biologische tomaat, mozzarella en basilicum
- Gemengde groene salade met geitenkaas, tomaten, honing en croutons
- Haricots verts salade met uitgebakken Pancetta spekjes en kwartelei

Koude visgerechten (Kies 1 gerecht) Toeslag extra gerecht € 2,50 p.p.

- Salade Niçoise met gegrilde tonijn, gekookt ei en krieltjes
- Hollandse kropsla met gerookte makreel en mosterd mayonaise
- Gravad lax; in dille gemarineerde rauwe zalm
- Salade met Hollandse waddengarnalen, avocado, kropsla en cocktailsaus

Koude vleesgerechten (Kies 1 gerecht) Toeslag extra gerecht € 2,50 p.p.

- Ceasar salade met geroosterde kippenvlees, uitgebakken spekjes en Parmezaanse kaas
- Rouleaux van Label Rouge scharrelkip met aceto stroop en een krokantje van brioche
- Salade van wilde spinazie met gerookte eendenborst en een mangochutney
- Vitello Tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Dun gesneden kalfsentrecote met gemarineerde groenten en sakura cress
- Carpaccio van Simmentaler rund met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Boerenpaté met uiencompote



LANDGOED TE WERVE

MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Warme visgerechten (Kies 1 gerecht) Toeslag extra gerecht € 4,50 p.p.

- Gegrilde biologische Noorse zalm met beurre blanc saus
- Gegrilde roodbaars met geroosterde groenten
- Geroosterde zeebaars met een barigoule van grove groenten en kruidenolie
- Gebakken gamba's met een saus van tomaat en knoflook
- Zacht gegaarde kabeljauw met basilicum crème
- Op de huid gebakken dorade met groene asperges, tomaat en saus vierge

Warme vleesgerechten (Kies 1 gerecht) Toeslag extra gerecht € 4,50 p.p.

- Zacht gegaarde parelhoen met een romige saus van pesto
- Saté van kippendijen met gebakken uitjes en kokosrasp
- Tamme eendenborst met een saus van sinaasappel en steranijs
- Blanquette de veau; gestoofd kalfsvlees met een romige saus en krokante kappertjes
- Gebraaiete kalfssukade, gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus
- Lamspiesjes met ras el hanout kruiden
- Runderlende op gegrilde groenten met rode wijnjus
- Boeuf bourguignon; rundvlees gestoofd in Bourgogne wijn, champignons, ui en spek
- Rib van Livar scharrelvarken met een saus van grove mosterd
- Aan het buffet gesneden beenham met honingtijm saus

Warme groenten (Kies 1 gerecht) Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Grove ratatouille van seizoensgroenten
- Gepofte Mediterrane groenten
- Mix van groene groenten met gepofte cherry tomaat

Aardappel-, pasta- en rijstgerechten (Kies 2 gerechten) Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Geroosterde rozeval aardappel met rozemarijn
- Aardappelgratin met geraspte kaas
- Geurige pandanrijst met lente ui
- Penne pasta met tomatensaus, basilicum en Parmezaanse kaas
- Fusilli met bospaddenstoelen en truffelcrème

Onze buffetten worden geserveerd met diverse luxe broodsoorten, waaronder ciabatta-, foccacia- en pomodori brood, pestoboter, aioli, zeezout en beurre de Paris.



LANDGOED TE WERVE

MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Barbecue

Voor onze barbecue werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij hout en houtskool om die pure barbecuesmaak te krijgen.

- Gemengde salade • Geroosterde paprika • Gemarineerde komkommer • Thijm-croustons *
- Rozeval aardappelsalade • Dijon mosterd • Cornichons • Amsterdamse ui • Bieslook *
- Lamber desembrood • Rucola-pesto • Tzatziki • Olijventapanade • Aioli *
- Tortilla wrap • Geitenkaas • Rode ui • Tomaat • Koriander • Mint *
- Gegrilde zalmfilet • Marinade • Dille • Grove mosterd • Citroen • Honing
- Geroosterde groenten • Courgette • Aubergine • Paprika • Tomaat • Rode ui *
- Kippendij van scharrelkip • Oosterse marinade
- American beef burgers • “build-your-own”burger-ingredienten
- Ierse runderbavette • Dry-rub • Homemade BBQ saus

** Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch worden geserveerd.*

Bovenstaande BBQ kan uitgebreid worden met een of meer van de volgende gerechten:

	Toeslag p.p.
• Halve kreeft • citroen • mayonaise	€ 19,50
• Grote Black tiger garnalen • frisse dillesaus	€ 6,75
• Caesar salad: romaine-sla • gegrilde kip • croutons • ei • bacon • Parmezaanse kaas	€ 3,75
• Geroosterde rozeval aardappels • Rozemarijn	€ 3,75
• Gepofte aardappel • Bieslook • Crème fraiche	€ 2,75

Hand dessert

De Chef-kok presenteert het dessert in een glas zodat dit dessert staand gegeten kan worden.

U kunt een keuze maken uit één van de onderstaande desserts:

- Gemarineerde ananas • Kokoscrème • Chocolademousse
- Hazelnotenmousse • Merengue • Stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle • Mascarponekwark • Cake • Rood fruit



LANDGOED TE WERVE

MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Amusediner

Wij serveren mooie kleine gerechten die zittend of staand gegeten kunnen worden. Wij geven u graag de gelegenheid om zelf uw amusediner samen te stellen. U kiest uit de onderstaande categorieën één voorgerecht, één soep, één warm tussengerecht, twee hoofdgerechten en één dessert (totaal 6 gangen). Als u alleen vis- of vlees hoofdgerechten wilt, kunt u natuurlijk ook 2 gerechten uit de respectievelijke categorieën kiezen. Wilt u extra gerechten? Dat kan uiteraard ook, wij berekenen € 8,50 p.p. per extra gerecht.

Voorgerechten:

- Gravad lax; in dille gemarineerde rauwe zalm
- Steak tartaar van scharrelrund met gepocheerd eitje
- Vitello Tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Crostini met geitenkaas, bleekselderij en gebakken paddenstoelen*

Soepen:

- Bisque van strandkrabbetjes en sereh
- Krachtige runderbouillon met tuinkruiden
- Bouillon van biologische trostomaat, tomaten concassé en dragon*
- Crème soep van knolselderij met truffelsalsa*

Warme tussengerechten:

- Op de huid gebakken kabeljauwrug met groene asperges en beurre noisette
- Gekonfijte eend met uiencompote en aardappelchip
- Krokant gebakken kalfszwezerik met walnotenverniss
- Risotto met groene kruiden en Parmigiano Reggiano*

Hoofdgerechten vis:

- Op de huid gebakken zeebaars met antiboise
- Doradefilet met artisjokkenmelange en tomaat
- Zacht gegaarde kabeljauw met een ragout van gamba
- Geroosterde zalm met gepofte cherry tomaat

Hoofdgerechten vlees:

- Gebraiseerde kalfssukade gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus
- Chateaubriand van diamanthaas met bearnaisesaus
- Lende van Livar varken met gepofte groenten en rode wijnjus
- Magret de Canard met seizoengroenten



LANDGOED TE WERVE
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Hoofdgerechten vegetarisch:

- Ravioli gevuld met oude Beemster kaas, broccoli crème en Rucola*
- Geroosterde biet met een crème van geitenkaas*
- Brioche gevuld met geitenkaas*

Kaas:

- Proeverij van diverse soorten kaas met kletzenbrood
- Warme geitenkaas met Languedoc honing

Desserts:

- Gemarineerde ananas, kokoscreme en chocolademousse
- Hazelnotenmousse met merengue en stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle van mascarponekware, cake en roodfruit

* Deze gerechten zijn vegetarisch.