

## Lunch

2-gangen private lunch € 39,50 per persoon

3-gangen private lunch € 47,50 per persoon

High lunch € 29,50 per persoon

Luxe broodlunch € 26,50 per persoon

### Private lunch

Een lunch uitgeserveerd aan tafel, perfect voor een formele bijeenkomst. Onze chef-kok verzorgt een 2- of 3-gangen menu passend bij het winter seizoen. Per gang stellen wij een aantal gerechten voor. U stelt zelf het menu samen door per gang één gerecht te kiezen voor het hele gezelschap. De keuze vernemen wij graag uiterlijk 5 werkdagen voorafgaand aan de lunch.

Niet alleen uw gasten verrassen maar ook uzelf? Kies dan voor een verrassing menu waarbij de chef-kok zijn creativiteit de vrije loop laat. Hiervoor hanteren wij een speciale prijs.

### Voorgerechten

Koud gerookte mozzarella (V)

*Basilicum – tomaat – paprika*

Tataki van zalm

*Yuzu – sesam – wakame*

Ganzenrilette

*Laurier – veenbessen – toast*

Salade met verse makreel

*Groene salade - venkel – pittige salsa*

### Hoofdgerechten

Hertenstoof

*Leffe dubbel – kastanje crème – rode kool*

Zeebaars

*Uit de oven – citroen - tijm*

Beet wellington (V)

*Chioggia-biet – paddenstoelenduxelles – truffelaardappeltjes*

Polderhoen

*Pancetta – rozemarijn – gekonfijte knolselderij*

### Nagerechten

Crème brûlée

*Bourbon vanille ijs - speculaascrumble*

Chocolade taart

*Zeezout-karamelsaus*

Kaas

*Drie soorten – portstroop – kletzenbrood*

Uw gezelschap trakteren op een heerlijke lunch in een informele setting? Dan past een high lunch of luxe broodlunch bij uw bijeenkomst.

## High Lunch

De high lunch bestaat uit een aantal kleine gerechten die na elkaar worden geserveerd:

- Een luxe seizoenssalade
- Een huisgemaakte soep
- Minibroodjes en sandwiches met
  - Vis (bijvoorbeeld huisgerookte zalm of krabsalade)
  - Vlees (bijvoorbeeld pastrami of rauwe ham)
  - Vegetarisch (bijvoorbeeld gebrande brie of gegrilde groente met tapenade)
- Een zoete afsluiting bestaande uit twee verschillende gerechtjes

## Luxe broodlunch

De luxe broodlunch presenteren wij op een buffet of op tafel, afhankelijk van de groepsgrootte:

- Luxe belegde broodjes en sandwiches
  - Er is variatie in broodsoorten (hard en zacht, wit, donkerbruin en dessem)
  - En variatie in luxe beleg (verschillende soorten vlees, vis en vegetarisch)
- Twee verse salades
- Een saucijzenbroodje van Strik Patisserie
  - Gaat uw voorkeur uit naar een ander warm gerechtje zoals bijvoorbeeld een kop soep, een broodje kroket of een quiche dan stemmen we dat graag met u af

Natuurlijk houden wij rekening met voedselallergieën en vegetarische of veganistische voorkeuren. Geef deze tijdig aan ons door zodat wij hier optimaal rekening mee kunnen houden.

## Overige informatie

U kunt bij ons terecht voor een private lunch vanaf 10 personen en voor een high lunch of luxe broodlunch vanaf 20 personen.

De invulling van de lunch geldt voor de periode tot en met maart 2023. Wij werken met verse seizoen producten, hierdoor kan bovenstaande invulling licht afwijken van wat er op de dag van de bijeenkomst geserveerd wordt.

De dranken berekenen wij aan u door op basis van werkelijk verbruik. Daarnaast brengen wij locatiekosten in rekening, deze zijn afhankelijk van de groepsgrootte en de benodigde ruimten.

Bent u geïnteresseerd in een lunch in arrangement vorm, neem dan contact met ons op via 024 355 39 49 of [info@landgoedbrakkesteyn.nl](mailto:info@landgoedbrakkesteyn.nl).