

CHEF
EMMIE'S



WILD BROOD

FOODBOOK



ZONNESTRAAL



WILD BROOD

BOURGONDISCH KOKEN
OP HOUTVUUR



*Mediterraanse
setting en sfeer*

*Wij koken met wijnen van de
wijngaard*

OVER ONS

Op wijngaard zonnestraal kan je ons boeken voor de kleine en de grote trek, voor de doorsnee maar ook de luxe. In dit foodbook, nemen we je mee in ons menu voor 2024.

Naast dit foodbook hebben wij ook een aantal arrangementen voor de wat luxere kiezer. Hierin bieden we bijvoorbeeld luxe happen aan en kan je de gehele "Wildbrood experience" boeken vanaf €100 pp. Deze sturen wij je uiteraard graag toe.

In dit Foodbook vind je :

- Bar keuzes
- Borrelmenu
- Shared dining menu
- Buffet menu
- bbq
- grazing table
- salades

Mocht je naast een aantal hapjes ook de styling van de locatie willen?

Vanaf €19,95 pp bieden wij een totaal pakket aan voor tafellinnen, bloemen, servies, glaswerk en bestek.



The Bar

WIJNEN WIJNGAARD

Rood & wit per fles €27.50

LIMONCELLO

Per glas €4.00

BIER

Grape ale 75cl €27,50
Vuurzee (op aanvraag)
Bier per flesje €3,60

NONE ALCOHOLIC

Bruis en niet bruisend water €6 per fles
Sap met water €5 pp
fris € 2,75



Wij schenken enkel wijnen van de wijngaard zelf

BORRELMENU

prijs persoon vanaf 10 personen

BORREL PLANKEN

- 9,95** kaas
5 soorten kaas, olijven met garnituur en brood
- 9,95** vlees
5 soorten vlees, olijven en , brood garnituur
- 9,95** Vlees en kaas
3 soorten kaas en 2 soorten vlees , olijven, brood en garnituur
- 15** luxe plank
brood met aioli, 2 kaas, 2 worst, wraps, falafel, gehaktballetjes, olijven, verschillende crackers, noten, groentes met dip, pepadew, groene pepers, smeersels en een quiche erbij



HALVE ZALM LIVE GEROOKT

halve zalm geschikt voor 10-20 personen 125

4,50 Brood met aioli
huisgemaakt

4,50 Groentes met dip
verschillende rauwe groentes met kruiden yoghurt dip

3,00 Noten en olijven

19,95 quiche (per stuk 20 cm)

lekkere huisgemaakte quiche met prei, spek, kruiden en een knapperige kaaslaag bovenop (ook vega mogelijk).



BORRELMENU

prijs persoon vanaf 10 personen



HAPJES SCHAAL (PER SCHAAL)

Hapjesshaal 10 personen 10,50
Minihamburgers, sate stokjes, chorizo, falafel, wraps met kip gehaktballetjes

Hollandse hapjes 10 personen 15
terug van weggeweest (met een twist) gevuld ei/osseworst. rauwe ham met meloen/asperges in ham, kaas met zilveruitjes, zalm wrap, verse worst, droge worst, mini schnitzeltjes, cervelaat met selerie, gehaktballetjes, groentes en dips

3,50 PS

Oesters

Heerlijke oesters met garnituur geopend



WARM

soep en stuk brood 7,50
Keuze uit: pompoen, thaise kokos, kruidige paprika tomaat of gazpachio

sate en hamburger 12,95
1 sate stokje en 1 broodje hamburger

Broodje falafel 7,95
1 lekkere warme falafel met sla en groentes en frisse yoghurt saus

Worst van het houtvuur 6,50
worstjes met een lekker knapperig stukje stokbrood.

GRAZINGTABLE

Hapjes tafel met kaas en smeersels uit het
bovenstaande borrel menu €24,95 pp vanaf 20
personen



SALADE ERBIJ?

Voor €7,50 pp heb je de keuze uit de volgende salades :
meerdere keuzes mogelijk bijv bij 30 pers : 3 x 10 personen

- * Frisse zomer salade van het seizoen (vega)
- *Pasta pesto met pijnboompitjes, rucola en tomaten
- *Aardappel salade met ei, lenteui, augurk, spinazie,
gebakken spekreepjes
- *Laterna salade met feta, ham, paprika, tonijn, ui
tomaat en olijven
- *Tonijn salade met aardappel en paprika
- *Krokante kip salade met avocado en aardappel
- *Rode bieten salade met ui, augurk en aardappel
- *koolslaw
- *komkommer salade

Italiana

SHARED DINING



€70 PP (INCL TAFELSTYLING
VANAF 15 PERSONEN)



ANTI PASTI


Focaccia met tapenade en pesto
Italiaanse charcutterie en peccorino met dolce
olijven

VOOR

CAPRESE SALADE MET TOMAAT, BUFFEL
MOZZARELLA, POMODORI, VIJGEN EN
BALSAMICO EN BASCILICUM

Vitello tonatto : Op hout gerookte kalsmuis
met een tonijnmayonaise appelkappertjes

Rundercarpaccio met truffelmayonaise,
parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rucola en
pasta pesto



TUSSEN

TORTELLINI MET PADDESTOELEN EN
TRUFFELROOMSAUS

PASTA LIMONE MET RUCOLA EN VERSE
BASCILICUM

HOOFD VAN HET HOUTVUUR

DIAMANDHAAS MET DILLEKNOFLOOKBOTER PARMAZAN EN
RUCOLA

GEROOSTERDE KIPPENDIJ SPIES MET CITROEN , GROENE
KRUIDEN EN KNOFLOOK

“FINS GEROOKTE”ZALM MET GEROOSTERDE ASPERGE & GEPOFTE
KRIELTJES (DIT IS NIET DE HALVE ZALM)

TIRAMISU & PANNA COTTA

In espresso geweekte lange vingers
met een romige mascarponecreme
en panna cotta met room en een
verrassend ingredient van de
wijngaard.

Buffet menu



*Vanaf 15 personen €42,50 per
persoon.*

*Hierbij maken we de buffet tafel op
en is kan je zelf aan de slag.*

*Vind je het fijner als je gasten
rondlopen en dat je iedereen wat
meer spreekt? Wildbrood biedt een
heerlijk feestje aan met het alom
bekende buffet concept. Maar dan
natuurlijk wel met de charme van
wildbrood.*

*Borden en bestek is bij ons te huur
maar wij bieden ook tafelstyling voor
€19,95 pp aan.
(extra personeel is niet inbegrepen)*

Buffet menu

SALADES

Frisse zomer salade van het seizoen (vega)

Pasta pesto met pijnboompitjes, rucola en tomaten

Aardappel salade met kruiden

*laterna salade met paprika, tonijn, rode ui, feta, olijven en
knoflook*

komkommer salade

KOUD

*Vitello tonata (kalsmuis dun gesneden met een
tonijnmayonaise)*

Koude mini schnitzels

Quiche (vega)

WARM

*boeuff bourginion met wijn uit de wijngaard
(voor in ketel op het vuur)*

Huisgemaakte rundergehaktballetjes en kruiden saus

lasagne met groentes en ricotta (vega)

Krieltjes met rozemarijn

Gegrilde groentes

DESSERT

Chocolade taart met mascarpone vanille creme





IBIZA MENU

PINCHOS

brood met aioli en olijven met pit

STARTER

Calemaris met salade

MAIN

*Paella met vis en kip
garnalen in pittige knoflook olie
gegrilde paprika met buratta
batatas bravas*

DESSERT

*Baskische cheese cake van cala bassa beach club
met Hierbas*

*Het ibiza menu is een combi tussen shared
en op bord.*

*Prijs is incl ibiza styling en chef
€70*



BBQ

€52,50 pp vanaf 15 personen

Onze bbq is vanaf 25 personen incl 1 chef Wij zorgen dat je bbqtafel er mooi in wildbrood stijl uit komt te zien

VLEES

DIAMANDHAAS

HAMBURGER
SPARE RIBS
KIPSPIES KIPPENDIJ
VARKENSWORSTJE

VEGA:
MAISKOLF
GROENTE SPIES
VEGA WORST
VEGA BURGER

BROOD MET 3 SOORTEN
SMEERSELS
CHIMICHURI
GEPEKELDE UIEN OP
ZUUR
KOOLSLAW

Varkens bil (15 kg) €300
Tomahawk (prijs op
aanvraag)

Halve zalm gerookt €125



DESSERT

chef's taart met ijs

Heerlijke taart gemaakt naar de chef's inzicht met romig vanille ijs

TIRAMISU

De enige echte klassieke tiramisu helemaal zelfgemaakt

Wil je ook bestek en servies erbij? Wij leveren ook verhuur items en de complete wildbrood styling.

BBQ

€52,50 pp vanaf 15 personen



SALADES

LATERNA

Griekse salade met paprika tonijn, rode ui, knoflook, olijven en feta € 6.00

AARDAPPEL SALADE

Krieltjes met ei en gebakken spekjes, augurk en lente uit en verse spinazie in een lekkere dressing. € 6.25

CAPRESE

Verse tomaten met basilicum knoflook buffel mozzarella en een heerlijke balsamico siroop € 6.50

DESSERT

CHEF'S TAART MET IJS

Heerlijke taart gemaakt naar de chefs inzicht met romig vanille ijs € 5.25

TIRAMISU

De enige echte klassieke tiramisu helemaal zelfgemaakt € 5.25

LAAT JE TAFELS PRACHTIG AANKLEDING VOOR DAT
ECHTE WILDBROOD GEVOEL.

EXTRA'S



Live gerookte halve zalm

Wil jij je gasten op hun benen krijgen met een uitmuntend signature dish van Wildbrood? Dan is er niets stoeders dan onze live gerookte halve zalm boven een knisperend houtvuur.

We roken deze prachtvis voor €125 per zijde en leggen hem op een plank voor je gasten om te smullen.

Verhuur

Wist je dat je bij ons ook heel veel bijzondere en unieke dingen kan huren? Zoals marmeren statafeltjes, een prachtige bar, een strechtent, kristallen glazen en nog heel veel meer! Maak je feest compleet en kijk even op www.wildbrood.nl

Tafel styling

Wil je dat wij meedenken met je styling? Wij leveren compleet gedekte tafels maar ook denken we mee in de aankleding van je feest. Ook voor bij menukaartjes. Geen gedoe met borden afwassen en vroeg op de locatie zijn. Laat ons je feestje aankleden! Laat je zelf ontzorgen en gun jezelf de luxe van deze service



