



HOOGENWEERT  
kasteel & suites

## FOODBOOK 2024





## Een overzicht van onze zaalcapaciteit

Ons landgoed biedt de mogelijkheid om door middel van tenten events tot 2.000 personen voor u te verzorgen.

|                      | Theater | U-vorm | Cabaret | Receptie | Sta-zit | Ronde tafels | Lange tafels |
|----------------------|---------|--------|---------|----------|---------|--------------|--------------|
| <b>Binnen:</b>       |         |        |         |          |         |              |              |
| Grote zaal           | 80      | 30     | 32      | 180      | 130     | 80           | 80           |
| Kapelzaal            | 30      | -      | -       | 80       | 50      | 32           | 40           |
| <b>Buiten:</b>       |         |        |         |          |         |              |              |
| Organic tent         | 150     | 70     | 100     | 200      | 150     | 100          | 150          |
| Waterterras          | -       | -      | -       | 120      | 100     | -            | -            |
| Onder de wilde bomen | 150     | -      | -       | 200      | -       | 150          | 150          |



# Food 2024



Met uiterste zorg hebben wij een selectie culinaire invullingen samengesteld die goed aansluiten bij de vele gezelschappen die wij op Kasteel de Hoogenweerth mogen ontvangen. Wij blijven constant ontwikkelen en innoveren en werken zoveel mogelijk met biologische en streekproducten. Onze culinaire invullingen worden jaarlijks herzien, zodat wij een hoogwaardige kwaliteit kunnen blijven garanderen waarbij wij inspelen op de specifieke wensen en behoeftes van onze gasten.

## Ontbijt

### Ontbijtbuffet

Assortiment aan diverse luxe harde, zachte broodjes en croissants

Diverse zoetwaren

Diverse soorten vlees- en zuivelbeleg

Roerei met streak bacon

Yoghurt bar met gesneden fruit

## Lunch

### Broodjeslunch

*Op basis van 2,5 items p.p.*

Ciabatta met mozzarella

Ciabatta met tonijn

Wrapje met hummus

Sandwich ham-kaas

Sandwich met gebraden gehakt

### Assortiment belegde mini broodjes

*Op basis van 4 mini broodjes p.p.*

Mini broodje met 4 soorten vlees; Parmaham, rookvlees, salami en kipfilet

Mini broodje met 4 soorten kaas; mozzarella, brie, kruidenroomkaas en kaas

Mini broodje met 2 soorten vis; gerookte zalm en tonijnsalade

### Assortiment belegde mini broodjes inclusief soep

*Op basis van 3 mini broodjes p.p.*

Mini broodje met 4 soorten vlees; Parmaham, rookvlees, salami en kipfilet

Mini broodje met 4 soorten kaas; mozzarella, brie, kruidenroomkaas en kaas

Mini broodje met 2 soorten vis; gerookte zalm en tonijnsalade

Soep van de dag

### Supplement; Salade van de dag



### **Limburgse vlaaien**

Luxe vlaaien van Bakkerij Lemmens

### **Kids sweet table**

*met gezonde alternatieven*

Divers snoepgoed

Chips naturel, chips paprika

Snacktoomatjes en mini komkommer





## Borrelen

Onze suggesties voor een stijlvolle receptie of middagborrel.

### Handzame hapjes

*(o.b.v. 3 hapjes per gast)*

Bruschetta tomaat met pulled beef, augurkenrelish en een crumble gemaakt van tomaten

Makreelmousse met bleekselderij en limoen crème

Rode biet quinoa met een crème van geroosterde knol en komkommer

### Hartige lolly's

*(o.b.v. 3 lolly's per gast)*

Lolly van gebrande gamba's met knoflook, olijfolie, limoenmayo en borage cress

Lolly van verse tonijn met hoisin en gerookte sesam

Lolly van gehaktballetje met truffelcrème en mosterd cress

Lolly van buikspek met BBQ saus

Lolly van rode cherrytomaat, gemarineerd mozzarellabolletje met basil cress



### Veganistische amusehapjes

*(o.b.v. 3 hapjes per gast)*

Gevulde champignons met paprika en walnoten

Komkommer gevuld met hummus en notenmix

Wortelcake met een crème van mierikswortel

### Gevarieerde borrelpank

*(per 6 gasten)*

Borrelpank gevuld met een gevarieerd aanbod vleeswaren en kaas met passende garnituren



## Dineren

Onze menu's kunnen wij als walking dinner of sit-downdiner uitserveren.  
Bij een sit-downdiner voorzien wij op alle tafels olijfolie, roomboter, grof zeezout en een rustique broodje.

### Diner du chef

Pastrami met groene kruiden, antiboise en mierikswortel

\*\*\*

Ravioli met knolselderij, truffel en eekhoortjesbouillon

\*\*\*

Heilbot met polenta, crème van doperwten en beurre blanc met saffraan

\*\*\*

Chocoladebavarois met chocoladebiscuit, krokante karamel en meringue

### Italiaans

Vitello tonnato met tonijncrème, kappertjes en fijngesneden groente

\*\*\*

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta, salieboter, crunch van hazelnoot en een kletskop van Parmezaan

\*\*\*

Saltimbocca van kalf met gegrilde groente, polenta en een rozemarijnsaus

\*\*\*

Tiramisu, biscuit van lange vingers, tiramisu bavarois en mascarpone

### Frans

Coquilles st. Jacques met buikspek, bisque en rettich

\*\*\*

Zwaardvis met antiboise en cresson

\*\*\*

Boeuf la roche met een aardappeltaartje, haricots verts en vin rouge

\*\*\*

Tartellete met Bretons deeg, amandel en abrikoos

### Kindermenu

Ham met meloen

\*\*\*

Frietjes met kipnuggets, mini frikandel, appelmoes

\*\*\*

Schatkistje



## Sharing dinner

### Voorgerechten sharing

#### Gepresenteerd op een houten plank per 6 personen

Diverse soorten Italiaanse hammen (Coppa di Parma, Salami Sopressa, Serranoham)  
Huisgemarineerde zalm met rode biet, crème van dille en borage cress  
Rouleau van gerookte makreel en serranoham en een crème van limoen en daikon cress  
Vitello tonnato met kappertjes, pijnboompitten, aceto crème en rucola

#### In schaaltes op tafel

Salade van parelcouscous en gemarineerde olijven  
Pastasalade mediterrane

#### In weckpotjes op tafel

Olijventapenade  
Spread van zongedroogde tomaat  
Hummus  
Kruidenboter

Broodzakjes met rustiek brood op tafel

### Hoofdgerecht

Diamanthaas met wortelzalf, aardappeltaartje, seizoensgroente en een rode port-truffelsaus

### Dessert Sharing

Mini dame blanche  
Citroencrèmeux op krokante bodem van amandel  
Meringue caramel-chocolade





## Let's OFYR

Voor gezelschappen vanaf 40 personen

### Ofyr Grill beleving

#### Live gegrild vanaf de OFYR door onze chef

Zwaardvis met kruidenolie en citroen  
Reuzegamba met citroen en kruidenolie afgeblust met witte wijn  
Dry age rib-eye  
Getrancheerde lamsrack

#### Gepresenteerd vanaf het buffet

Rozemarijnsaus  
Dragonsaus  
Rode wijnsaus

Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche  
Gebakken groenten afgeblust met aceto

Groene bladsalade met komkommer, tomaat en rode ui  
Pastasalade met mozzarella, harde kaas en pesto  
Duosalade van quinoa en groente in een currydressing  
Salade van parelcouscous  
Fruitsalade

Biologische olijfolie  
Honing-mosterd dressing  
Kruidendressing

Rustiek landbrood  
Pittige pave  
Kruiden crème  
Tomatenboter







### Ofyr classic

#### Live gegrild vanaf de OFYR door onze chef

Hele zalmzijde op de huid gebakken

Gemarineerde kipspies

Gekruide buikspekspies

Gemarineerde diamanthaasspies

#### Gepresenteerd vanaf het buffet

Satésaus

Witte wijnsaus

Rode wijnsaus

Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche

Gebakken groenten van het seizoen afgeblust met aceto

Groene bladsalade met komkommer, tomaat en rode ui

Pastasalade met mozzarella, harde kaas en pesto

Duosalade van quinoa en groente in een currydressing

Fruitsalade

Honing-mosterddressing

Kruidendressing

Stokbrood

Tarwe stokbrood

Kruidencrème



## Dessert

### Zoete gebakjes

Bodem van Bretonse koek met amandelkruim, appereil en pecannoten  
Twister van citroen cremeaux op een krokante bodem van amandel  
Kokospijs bodem met mango-passie marmelade en witte chocolade  
Chocolade amandel biscuit met koffie trempeer, café noir ganache en zwarte glacage

### Dessertbuffet

Tiramisu met koffie getrempeerde met chocolade benevelde lange vingers  
Appeltaart bavarois met biscuit, rijkelijk gedecoreerd met amandelschaafsel  
Charlotte frambozentaart  
Chocolade bavarois met chocolade biscuit en druppels  
Klassieke cheesecake met koekjesbiscuit en roomkaasvulling

### Cheese it up

Rijkelijk belegde kaasplank met 6 verrassende soorten kaas,  
passend bij het seizoen en lokaal aanbod met daarbij passende garnituren

### Italiaanse ijskar

Vanille-ijs, chocolade-ijs, aardbeienijs, ijshoorntjes en slagroom

**Chocoladebavarois met chocoladebiscuit, krokante karamel en meringue**

**Raspberry met rood fruit en gepofte rijst**

**Tiramisu met een biscuit lange vingers, tiramisu bavaroise en mascarpone**

**Tartellete met Bretons deeg, amandel en abrikoos**



## Feestavond

### Borrelnacks

Assortiment borrelnacks met koude sauzen (4 p.p.)

### Bitterballen

Bitterbal met in Limburgs bier gestoofd vlees

Oesterzwam bitterbal

Oude kaas bitterbal

Bourgondische bitterbal

Met truffelmayonaise en mosterdsaus

### Festival Style hapjesparade

Wit brioche broodje met een runderhamburger en traditionele garnituren

Gyoza met groenten met soja wasabi glace met sesamzaad en bosui

Veggie Fries met Ras el hanout, chili mayonaise en persinette

Yakitori spiesjes met soja glace, bosui em sesam

### Late night snack

Bakje friet met mayonaise

Bakje friet met een mini frikandel en mayonaise

Bakje friet met mayonaise en zuurvlees

### Snack with benefits

Plantaardige groentesnacks van dichtbij

Crunchy bloemkool bites

Oesterzwam bites

Juicy mais ribs

Met vegan piccalilly crème en vegan truffelmayonaise

