



HOOGENWEERT
kasteel & suites

FOODBOOK 2025





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
Binnen:							
Grote zaal	80	30	32	180	130	80	80
Kapelzaal	30	-	-	80	50	32	40
Buiten:							
Organic tent	150	70	100	200	150	100	150
Waterterras	-	-	-	120	100	-	-
Onder de wilde bomen	150	-	-	200	-	150	150



Food 2025



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

Assortiment belegde mini broodjes inclusief soep

Op basis van 2 mini broodjes p.p.

Assortiment mini broodjes met ham, kaas, cervelaat, tonijnsalade, kipfilet en vegetarisch van de dag

Soep van de dag

Assortiment luxe belegde mini broodjes inclusief soep

Op basis van 2 mini broodjes p.p.

Assortiment mini broodjes luxe belegd met brie, gehakt, kipfilet, parmaham, gerookte zalm en mozzarella

Soep van de dag

Assortiment belegde mini broodjes

Op basis van 4 mini broodjes p.p.

Assortiment mini broodjes met ham, kaas, cervelaat, tonijnsalade, kipfilet en vegetarisch van de dag

Assortiment luxe belegde mini broodjes

Op basis van 4 mini broodjes p.p.

Assortiment mini broodjes luxe belegd met brie, gehakt, kipfilet, parmaham, gerookte zalm en mozzarella

Supplement; Salade van de dag



Limburgse vlaaien

Luxe vlaaien van Bakkerij Lemmens

Kids sweet table

met gezonde alternatieven

Divers snoepgoed

Chips naturel, chips paprika

Snackmaatjes en mini komkommer





Borrelen

Onze suggesties voor een stijlvolle receptie of middagborrel.

Amuse parade

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

Sashimi tonijn met parels van yuzu, sojamayonaise en shiso cress
Gravad lax met bergamot gel, crumble van soja en shiso green
Pastrami met groene kruiden, antiboise en mierikswortel
Ballotine van gevogelte met red root en shiso green
Crème van waterkers en geitenkaas met venkel en venkelbloemetjes
Plant based gravlax op een crème van gele biet met gel van tomaat en jeneverbes

Hartige lolly's

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

Lolly van gebrande gamba, sojamayonaise en wasabi pearls
Lolly van bloemkool en broccoli met Japanse mayonaise en motti cress
Lolly van buikspek met kimchi mayonaise en broccocress
Lolly van gravad lax met bergamot gel en shiso green
Lolly van ballotine van gevogelte met bruschetta crème en scarlet cress

Gevarieerde borrelpank

(per 6 gasten)

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

Thai coconut souppuccino

Tom kha kai soep met een schuim gemaakt van kokosnootroom, gember en citrus afgetopt met accla cress, bosui, rode puntpaprika, kokos en seroendeng

Potato truffle souppuccino

Aardappel-truffelsoep met een schuim gemaakt van geroosterde champignon umami afgetopt met adji cress, lente-ui en preikiemen

Sweet potato souppuccino

Peruaanse zoete aardappelsoep met een schuim gemaakt van kerrie afgetopt met ghoa cress, lente-ui, rode paprika, popcorn en pompoenpitten



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 kletskep 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 schaalpjes 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
Citroencrémeux 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-mosterddressing
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

Brioche broodje met een cajun runderhamburger en traditionele garnituren

Gyoza met groente met een soja wasabi glaze, sesamzaad en bosui

Yakitori spiesje met een soja wasabi glaze, kwepie, sesamzaad en bosui

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

