



LANDGOED
KASTEEL DE HOOGENWEERTH

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:							
Stretch tent	150	70	100	200	150	100	150
Winterpaviljoen	150	70	100	200	150	100	150
Waterterras	-	-	-	120	100	-	-
Onder de wilde bomen	150	-	-	200	-	150	150



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

Salade van de dag

Vers samengestelde salade met dagelijks wisselende ingrediënten, afgestemd op het seizoen

Limburgse vlaaien

Luxe vlaaien van Bakkerij Lemmens



Borrelen

Onze suggesties voor een stijlvolle receptie of middagborrel.

Amuse parade

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

Sashimi tonijn met parels van yuzu, hoisin, 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 hapjes per gast)

Lolly van gebrande gamba, sojamayonaise en wasabi pearls
Lolly no-meatball met zwarte knoflookmayonaise en tahoon cress
Lolly van buikspek met kimchi mayonaise en broccocress
Lolly van gravad lax met bergamot gel en shiso green
Lolly van cherrytomaat en gemarineerde mozzarella met basilicum cress

Gevarieerde borrelpank

(per 6 gasten)

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

Souppuccino

Thai coconut

Tom kha kai soep met een schuim gemaakt van kokosnootroom, gember en citrus afgetopt met acila 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 ghoea cress, lente-ui, rode paprika, popcorn en pompoenpitten



Dineren

Uitgeserveerde menu's

Onderstaande uitgeserveerde invullingen kunnen wij als walking dinner of sit-downdiner presenteren. 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 eekhoorntjesbouillon

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



Shared dining

Voorgerechten shared

Gepresenteerd op een houten plank per 6 personen

Diverse soorten Italiaanse hammen (Coppa di Parma, Salami Sopressa, Serranoham)

Huisgemaarineerde zalm met rode biet, crème van dille en borage cress

Vitello tonnato met kappertjes, pijnboomspitten, 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 shared

Mini dame blanche

Citroencrèmeux op krokante bodem van amandel

Meringue caramel-chocolade



Let's OFYR

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

Kruidencrème

Tomatenboter



Let's OFYR

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
Kokosspijs 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 belegd kaasplankke met diverse soorten kaas,
passend bij het seizoen en lokaal aanbod met daarbij passende garnituren

Italiaanse ijskar

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



Feestavond

Borrelsnacks

(o.b.v. 4 stuks per gast)

Assortiment borrelsnacks

Bitterballen

(o.b.v. 4 stuks per gast)

Bitterbal met in Limburgs bier gestoofd vlees

Oesterzwam bitterbal

Oude kaas bitterbal

Bourgondische bitterbal

Festival Style hapjesparade

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

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

Puntzakje friet met mayonaise

Puntzakje friet met een mini frikandel en mayonaise

Puntzakje friet met mayonaise en zuurvlees

