

Kasteelhoeve Geldrop

Culinaire map

2026



KasteelHoeve

GASTVRIJHEID MET EEN GOUDEN RANDJE

Inhoud

3 - OVER ONS

4 - KOUDE HAPJES

5 - WARME HAPJES

6 - BUFFET

7 - BARBECUE

8 - SHARING DINNER

10 - DRIE GANGEN DINER

11 - DESSERTS

13 - TOELICHTING



OVER ONS

CHEF ANNEKE

"De klik met de Kasteelhoeve Geldrop ontstond tijdens de voorbereidingen van onze eigen bruiloft op Landgoed Kasteel Geldrop. Na deze prachtige dag mocht ik aan de slag als Chef en dat doe ik nog steeds met heel veel plezier!"

Wij kijken er naar uit om met ons keukenteam te zorgen voor een prachtige culinaire invulling voor jullie event!"

Anneke Peper-Haans



CHEF NIKOS

"Koken is mijn passie en mijn manier om mensen te verbinden! Ik geloof in pure, eerlijke ingrediënten en laat me graag inspireren door o.a. de seizoenen en de Aziatische keuken. Voor mij draait koken niet alleen om gerechten maar om de totale beleving. Samen met het team van de Kasteelhoeve zorg ik ervoor dat het diner tot in de puntjes klopt!"

Nikos Charalampidis



Filosofie

Wij vinden het belangrijk om onze gasten écht in de watten te leggen met goed en eerlijk eten.

Wat dat voor ons betekent? Ambachtelijke producten van hoge kwaliteit, die vers worden bereid en met liefde worden geserveerd.

Bij het samenstellen van onze menu's zorgen we voor een mooie balans tussen vlees, vis en vegetarische gerechten. We gaan bewust om met onze ingrediënten en streven naar zo min mogelijk verspilling.

Onze keuken heeft een bourgondische inslag.

Precies zoals wij zelf ook zijn!



*Linde - Yvonne
Veronique*



Sher
Takes
Care



Koude hapjes

Lekker voor op tafel:

- **Notenmelange en kaaszoutjes** € 2,35 p.p.
- **Foccacia met dips** € 2,95 p.p.

Vers gebakken foccacia repen met twee soorten dips

- **Mezze bord** € 3,50 p.p.

Een mooie schaal met humus en items om te dippen zoals olijfcrackers, groente, Turks brood & amandel

- **Bourgondische borrelplank** € 7,50 p.p.

Diverse kazen, hammen, brood, groente & dips

- **Hollandse borrelplank** € 5,50 p.p.

Belegen kaas, cervelaat & tafelzuur

Koude hapjes:

- **Mini cornet** 1 item p.p. met keuze uit: á € 2,95 p.p.

Ossenworst met picadilly

Geitenkaas met uiencompote

Zalmmousse met dragon

- **Canapé menu** 1 item p.p. met keuze uit: á € 3,50 p.p.

Bruschetta met rundercarpaccio & truffel

Tartelette van tomaat & basilicum

Mini pasteitje met pesto - kipsalade

Brioche met zalmtartaar & dragonmayonaise

- **Amuse bordje** - 1 bordje p.p. á € 7,25 p.p.

Rundercarpaccio

Vitello tonato

Zalm tartaar

Garnalen cocktail

Burrata

Knol coquille met truffel

Hier kies je 1 bordje per keuze uit. We serveren voor alle gasten dan hetzelfde amuse bordje per persoon. (We houden natuurlijk wel rekening met dieetwensen.)

Warme hapjes

Warme hapjes op basis van 1 item p.p. waarbij de gasten kiezen van het gekozen assortiment.

- **Warm hapjes assortiment** € 3,25 p.p.

Petit crolines (bladerdeeghapje gevuld met kaas)

Yakitori kipspiesjes

Krabcake

Pittige gehaktballetjes

- **Bitterassortiment** € 1,95 p.p.

Bitterballen "de Bourgondiër"

Kipkrokantjes

Mini frikandelletjes

Kaastengels van oude kaas

- **Surf & Turf** € 2,10 p.p.

Bitterballen "de Bourgondiër"

Torpedo garnalen

Mini loempia's met groenten

Late night snacks

- **Luxe puntzak verse frietjes** € 3,85 p.p.

met Belgische mayonaise

- **Verse pizzapunt** € 3,75 p.p.

Margerita of salami

- **Kleine cheeseburger** € 5,25 p.p.

Brioche, runderburger, cheddar, sla, tomaat, saus

- **Falaffelburger (vega)** € 5,95 p.p.

Brioche, falaffelburger, spicy tomatensalsa, sla

- **Ambachtelijk worstenbroodje** € 4,75 p.p.

Brabants worstenbroodje, ook vegan mogelijk

- **Broodje kroket** € 4,25 p.p.

Met Zaanse mosterd



Binnenplaats diner



Italiaanse sferen op de
binnenplaats van het kasteel

Tuinbuffet €35,50 p.p.

Een uitgebreid menu vanaf buffet gepresenteerd. Kies je eigen gerechten of vraag ons om advies!

Basisgerechten:

- Ambachtelijke broodsoorten
- Kruidenboter, tapenade & olijfolie
- Selectie van kazen, worst en olijven op planken
- Groene salade met garnituren & dressing

Voorgerechten - kies hier twee gerechten:

- Italiaanse pastasalade (seizoensgebonden invulling)
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise
- Bruschetta's belegd met gerookte ham & ricotta
- Tomatensalade met stracciatella burrata
- Lauwwarme hartige taart (seizoensgebonden invulling)

Hoofdgerechten - kies hier twee basis gerechten

- Melanzane alla Parmigiana
Ovengerecht met gegrilde aubergine & Parmezaanse kaas
- Geroosterde krieltjes met tijm & rozemarijn
- Romige pasta met een basilicum pesto
- Gegrilde seizoensgroente

Kies hier een extra vlees of vis gerecht

- Kippendijen met sperziebonen & champignons
- Spaanse visstoof met tomaat & paprika
- Italiaans runderstoofvlees met seizoensgroenten

Meerprijs extra voorgerecht: € 3,00 p.p.

Meerprijs extra hoofdgerecht: € 4,00 p.p.

Desserts toevoegen?

Bekijk de opties op de dessertpagina 17!







Barbecue €38,50

Bij onze barbecue concepten staat er altijd een van onze chef's a la minute te werken.

Brood:

- Diverse ambachtelijke broodsoorten
- Huisgemaakte kruidenboter
- Tomaat tapenade

Salades:

- Salade van krielaardappels
- Groene salade met seizoensgarnituur & dressing
- Amerikaanse koolsalade met o.a. wortel & witte kool
- Romige pastasalade met zongedroogde tomaatjes & pestomayonaise

Huisgemaakte sauzen:

- Knoflooksaus, met verse kruiden
- Cocktailsaus
- Pindasaus

Hoofdgerechten vanaf BBQ bereid; kies drie items:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| • Hamburgers | - Vega hamburger |
| • Argentijnse biefspies | - Buikspek |
| • Scampi spies | - Kipsaté spies |
| • Lamsworstjes | - Spareribs |
| • Provençaalse kipfilet | - Vispakketje |

Bijgerechten vanaf de BBQ; kies één item:

- Gegrilde groentes
- Gegrilde courgette
- Maiskolf met honing
- Gepofte aardappel; met zure room

Meerprijs extra hoofdgerecht: € 2,50 p.p.

Meerprijs extra bijgerecht: € 1,50 p.p.

Desserts toevoegen?

Bekijk de opties op de dessertpagina 17!

Sharing dinner

2 voorgerechten		2 hoofdgerechten		2 bijgerechten	€ 44,50 p.p.
3 voorgerechten		3 hoofdgerechten		2 bijgerechten	€ 48,50 p.p.
4 voorgerechten		3 hoofdgerechten		3 bijgerechten	€ 54,50 p.p.

Op tafel:

- *Vers gebakken desembollen met tapenade*
- *Olijfolie extra vergine, roomboter & grof zeezout*

Voorgerechten: Kies hier twee of drie gerechten:

- *Vitello tonato van kalfsrosbief met tonijnmayonaise*
- *Rundercarpaccio met truffelmayonaise & oude kaas*
- *Gerookte zalmtartar met seizoensgarnituur*
- *Makreel rilette met foccaccia stengels*
- *Burrata stracciatella met gepofte bietjes*
- *Glaasje huisgemaakte soep van de dag*
- *Borrelplank met diverse kazen, worst & groente*

Hoofdgerechten: Kies hier twee of drie gerechten:

- *Gnocci met tomaat & buratta*
- *Bloemkool beurre noisette met couscous*
- *Melanzane met geroosterde aubergine*
- *Rundersukade met pastinaak crème & seizoensgroenten*
- *Libanese kip met couscous*
- *Zacht gegaarde zalm, geschaafde venkel & gremolata*
- *Witvis met pompoen & vadouvan*

Bijgerechten: Kies hier twee of drie gerechten uit:

- *Groene salade van rucola, balsamico & Parmezaan*
- *Geroosterde seizoensgroente*
- *Truffelpasta met paddenstoelen, rucola & Parmezaan*
- *Rozemarijn aardappeltjes met olijfolie & grof zeezout*
- *Zoete aardappelfriet met truffel mayo*

Desserts:

Huisgemaakte friandises op tafel.

Kies daarnaast één dessert voor alle gasten.

Zie de desserts pagina 17!







Drie gangen diner €57,00

Bij het uitgeserveerde diner kiest u 1 of 2 gerechten per gang. We vernemen deze keuzes 2 weken voor de datum.

Op tafel: desembrood met roomboter en olijfolie

Voorgerechten: *Kies 1 of 2 gerechten per gang*

- *Tartaar van bavette met groente op zuur*
- *Ceviche van zeebaars met yuzu & nori-mayonaise*
- *Tonijn tataki met papadum*
- *Zalmtaartje met roomkaas & dille*
- *Gepofte bietjes met hazelnoot & hazelnootmayo*
- *Kokossoep met paddenstoelen*
- *Salade van gekleurde tomaatjes & buratta*
- *Vitello tonato van kalfsmuis & verse tonijn*

Hoofdgerechten: *Kies 1 of 2 gerechten per gang*

- *Risotto met gorgonzola en paddenstoelen (herfst/winter)*
- *Risotto met citroen, doperwten en feta (lente/zomer)*
- *Vis (dagvangst) met pompoencrème en vadouvan saus*
- *Rundersukade met pastinaakcrème & truffelsaus*
- *Kleine bloemkoolsteak met beurre noisette*
- *Zacht gegaarde zalm met mousseline van aardappel & een mosterd-dille saus*
- *Parelhoen met seizoensgroente en salie-citroenboter*

Bij de hoofdgerechten serveren we **verse frieten** en een **frisse groene salade** op tafel.

Desserts:

We verzorgen friandises op tafel. Kies daarnaast één dessert voor alle gasten.

Zie de desserts op de volgende pagina!



Brasserie de Theetuin



Heerlijk genieten van verrassende lunch
met uitzicht op het bloemenhof.



Walking dinner €59,00

Het walking dinner menu bestaat uit kleine gerechten wat tezamen een geheel menu per persoon zal zijn.

We beginnen met een amuse gevolgd door twee voorgerechten, een soepje & twee hoofdgerechten per persoon.

Op tafel: *desembrood met roomboter en olijfolie*

Amuse: *keuze uit 1 amuse*

- *Mini cornetje met zalmousse*
- *Desemtoast met tomatensalade*

Voorgerechten: *keuze uit 2 gerechten*

- *Oosterse rundercarpaccio met edame, sesam en zeewier.*
- *Mini burrata panzanella, met tomaatjes.*
- *Hollandse garnalensalade met luchtige cocktailsaus*
- *Pastrami met piccalilly*
- *Bietencarpaccio met feta & gerookte amandelen*

Tussengerecht soep: *keuze uit 1 soepje*

- *Pompoensoep*
- *Kokos-limoensoep met garnalen*
- *Dubbelgetrokken runderbouillon*
- *Italiaanse tomatensoep*

Hoofdgerechten: *keuze uit 2 gerechten*

- *Eendenborstfilet met rode biet & cranberries*
- *Witvis (dagvangst) met pompoencrème & vadouvansaus*
- *Risotto van paddestoelen met gorgonzola*
- *Rundersukade met pastinaakcrème & truffelsaus*
- *Bloemkoolsteak met beurre noisette*
- *Albacore tonijn met haricoverts & ravigotte*

We vernemen deze keuzes 2 weken voor de datum.

Desserts:

We verzorgen friandises op tafel. Kies daarnaast één dessert voor alle gasten. Zie de desserts op de volgende pagina!



Desserts

We serveren onze desserts uit per persoon. Daarbij plaatsen we op de tafels diverse huisgemaakte friandises.

Desserts keuzes - Kies 1 gerecht voor alle gasten:

- Fruitsalade met hangop & muntsiroop
- Chocolademousse van donkere Callebaut chocolade
- Crème brûlée met gebrande suiker
- Tiramisu van espresso & mascarpone
- Citroentaartje van lemon curd
- Seizoensdessert zomer: aardbeien Romanoff
- Seizoensdessert winter: stoofpeertjes met amandelspijs

Supplement € 4,- p.p.

- Mini kaasplankje per 4 personen op tafel geplaatst

Deze desserts zijn ook los toe te voegen aan onze barbecue- of buffetmenu's.

De kosten bedragen € 8,95 p.p.
voor friandises op tafel + één dessert p.p.



TOELICHTING CULINAIRE MAP

- Onze catering menu's voor buffetten, sharing dinners & barbecue zijn te bestellen vanaf 26 personen. Dit heeft te maken met de grammages die nodig zijn om deze concepten te kunnen dekken.
- Het uitgeserveerd diner hanteert een maximum aantal gasten van 50 personen. Grotere aantallen alleen in overleg.
- Dieetwensen ontvangen wij graag uiterlijk twee weken voor aanvang van het evenement. We houden graag rekening met eventuele dieetwensen en willen de juiste voorbereidingen treffen voor jullie diner. Voor menu's met dieetwensen dienen we een toeslag van €6,00 per persoon door te berekenen
- We zijn wettelijk verplicht om barbecue/buffet/eten maximaal twee uur te presenteren. Daarna moeten wij dit afruimen. Tevens is het niet toegestaan om "overgebleven" gerechten van een barbecue/buffet/diner naderhand mee naar huis te nemen. Wij blijven verantwoordelijk voor de geserveerde gerechten
- We rekenen mastiek & dienstmaterialen t.b.v. onze diner concepten. Dit is voor het juiste serviesgoed, bestek etc. Dit is een algemene prijs per persoon. We kiezen er bewust voor om deze los te koppelen van onze menu's zodat we hierin zo transparant mogelijk naar jullie kunnen zijn.
- Uiteraard houden we graag rekening met jullie persoonlijke wensen m.b.t. de samengestelde menu's. De menu's zijn echter wel met zorg opgesteld waardoor het lastig is om bijvoorbeeld voorgerechten van het ene menu/buffet te combineren met het andere. De kosten van de menu's zullen altijd stijgen bij wijzigingen i.v.m. testen en maatwerk. De kosten hiervan zijn afhankelijk van de wensen en wijzigingen