

kasteel

• **WOERDEN** •

– MCDXV –

...de juiste sfeer, centraal gelegen,
goed bereikbaar, gastvrij en goed verzorgd!

Vergadering | Congres | bijeenkomst | Diner
Bederijfsfeest | Training | Workshop | Heisessie



Meer dan 600 jaar een toplocatie om te inspireren, ontmoeten en genieten.

In 1200 gaf Graaf Floris V de opdracht om een veilig kasteel te bouwen als ontmoetingsplek waar de gasten perfect ontvangen konden worden, waar men elkaar kon ontmoeten en inspireren en bovenal waar het leven gevierd kon worden.

Deze rol van Kasteel Woerden is in 2021 niet veranderd. Laat je inspireren tijdens een presentatie of training, overleg en ontmoet elkaar tijdens een vergadering, congres, borrel en/of feest met jouw collega's en relaties. Kasteel Woerden is ZEER GOED BEREIKBAAR, heeft een UITSTEKENDE PARKEERVOORZIENING en is UNIEK, SFEERVOL en HISTORISCH met alle MODERNE FACILITEITEN. Zodra je aankomt bij het zeer goed bereikbare kasteel en over de slotbrug naar binnen loopt merk je direct dat je op een unieke locatie bent. Veilig, statig, sfeervol, authentiek, maar ook met duidelijke stoere, industriële en moderne elementen.

Het kasteel is GROOTS. Meer dan 600 gasten kunnen elkaar ontmoeten tijdens een zakelijk event. Meer dan 10 verschillen ruimtes, waaronder een diverse vergaderzalen zoals de Ridderzaal, Van Brunswijckzaal, de Van Beierenzaal en goede breakout ruimtes zoals onder meer de oude Gewelven, een binnenplaats en de Van Ommerenzaal met een groot terras waar de zon tot ondergang schijnt.

Het kasteelteam staat voor u klaar, gastvrij en gastgericht, Het koksteam ontfermt zich over lekker en goed eten. Van een 'all time favourite' zoals de bitterbal bij de borrel of een goede sandwich bij de lunch tot en met hoogstaande culinaire verrassingen.

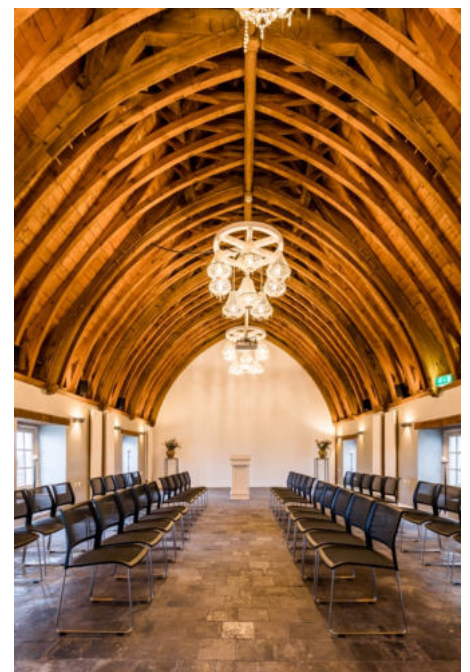
Namens het gehele team
Van harte welkom!

Gert-Jan Stok
Directeur Kasteel Woerden



INHOUDSOPGAVE

DE LOCATIE	6
De Ridderzaal & Van Montfoortzaal	8
Van Rhenenzaal en de Van Habsburgzaal	9
Van Beierenzaal en Van Brunswijckzaal	10
Van Ommerenzaal en het Kasteelcafé	11
De Gewelven en de Gouden Toren	12
Tenten en overkappingen	13
Locatie kosten en bepalingen	14
ETEN EN DRINKEN	15
Vergaderfavorieten	16
Bites & Borrelgarnituren	17
Lunch en brunch	18
Diner	21
Kerst	43
Koffie, thee en friandises	44
DRANKEN	46
CONTACT INFORMATIE EN INSPIRATIE	50



DE LOCATIE

Een zakelijke bijeenkomst op een centraal gelegen en inspirerende locatie. Ideaal voor een vergadering, congres, training, presentatie, bedrijfsfeest of receptie. Het onderstaande locatieoverzicht geeft een eerste indruk. Met onze [reserveringstool](#) kunt u eenvoudig een vergaderzaal met of zonder lunch en andere faciliteiten boeken. Belangrijke of interessante details bij de organisatie van een congres of bedrijfsevent zie je pas op de locatie. Het terras en de binnenplaats zijn bijvoorbeeld eenvoudig te overkappen met een (stretch)tent. We ontvangen u graag voor een rondleiding en gesprek om uw bijeenkomst te bespreken.

Capaciteit	Van Habsburg	Ridder zaal	Van Montfoort	Van Rhenen	Van Brunswijck	Van Beieren	Van Ommeren	Gewelven
Oppervlakte	45m2	101m2	44m2	104m2	43m2	37m2	123m2	300m2
Theater	25	120	-	80	25	-	80	90
Cabaret	-	50	20	30	18	-	30	-
School	-	24	10	16	12	-	16	-
Blok	15		16	25	20	14	-	-
U-vorm	16	28	10	25	18	-	12	-
Carré	20	34	12	30	20	-	15	-
Kring	20	50	20	40	20	-	40	-
Receptie	-	100	65	100	40	-	150	250
Diner (rond)	-	60	24	42	24	-	78	-
Diner (lang)	-	75	30	60	30	14	90	90

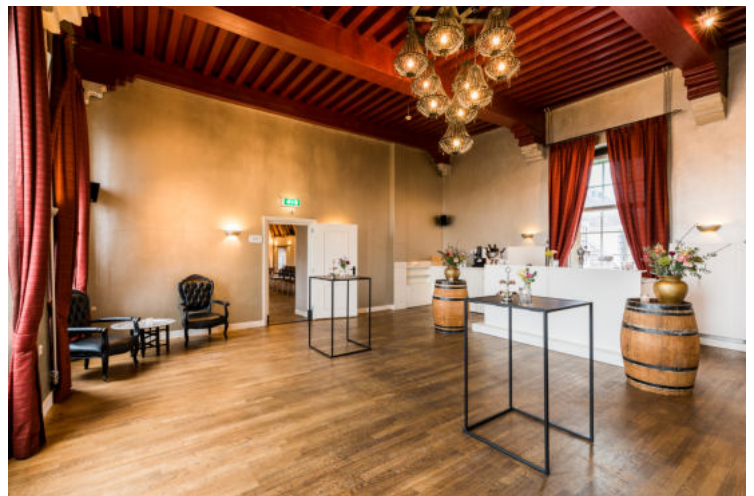
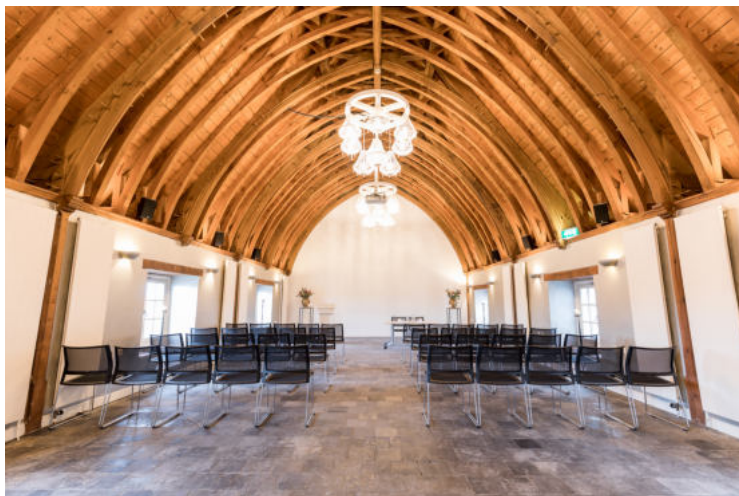
Het hele kasteel exclusief? Grote bedrijfsfeesten, productpresentaties, dealerdagen en branchebijeenkomsten zijn voorbeelden van evenementen waarvoor onze locatie exclusief afgehuurd kan worden. Wij berekenen een vaste huurprijs van € 3750,00 excl. BTW voor de exclusiviteit van onze locatie.



De Ridderzaal & Van Montfoortzaal

Ridderzaal Floris V

Deze zaal is pronkstuk van het kasteel en zeer geschikt voor grote bedrijfspresentaties, congressen, jaarvergaderingen, feesten en als plenaire ruimte. Qua architectuur is het, zeker voor die tijd, een zeer bijzondere ruimte. Het dak van de Ridderzaal laat zich kenmerken door een unieke bouwstijl vanuit de 15^e eeuw en is vervaardigd op basis van een historische houten pen-gat constructie zoals werd toegepast bij de bouw van zeilschepen.



Van Montfoortzaal

De voorzaal van de ridderzaal is de Van Montfoortzaal. Door het statige, hoge plafond met zware balken, de houten vloer en de vierkante vorm, heeft deze zaal een indrukwekkende uitstraling. De zaal is gesitueerd boven de toegangspoort en biedt zicht op de binnenplaats van het kasteel. De zaal doet al eeuwenlang dienst als ontvangstzaal voor de Floris V zaal. Deze traditie wordt door ons en onze opdrachtgevers in de 21^e eeuw voortgezet, alleen al omdat deze zaal de enige doorgang is naar de Floris V zaal.

	Theater	U-vorm	Cabaret	Carre	Diner	Receptie	Feest
Ridderzaal	130	34	60	44	60	80	100
Van Montfoortzaal	40	18	25	24	30	50	50
Combinatie	-	-	-	-	90	130	150

Van Rhenenzaal en de Van Habsburgzaal

Een zaal met veel daglicht, uitzicht op de slotgracht, de St. Bonaventurakerk en de binnenplaats. De zaal leent zich zeer goed voor workshops, productpresentaties, zakelijke diners en actieve personeelsfeesten.

Van Rhenenzaal

De Van Rhenenzaal is door middel van een schuifbare wand te splitsen. In het achterste gedeelte van de zaal bevindt zich een vaste bar en koffiehoeek. De Van Rhenenzaal leent zijn naam aan Godfried van Rhenen, een bisschop van Utrecht.

Van Habsburgzaal

Onder de nok van het kasteel bevindt zich, op de bovenste verdieping, de van Habsburgzaal. De zaal wordt gekenmerkt door het unieke houten dak en de warme sfeer. De zaal is uitermate geschikt voor een vergadering of als workshopruimte. In de zaal staan 4 tafels met daaraan max. 16 stoelen. Deze zaal is per trap toegankelijk.



	Theater	U-vorm	Cabaret	Carre	Diner	Receptie	Feest	Buffet
Van Rhenenzaal	80	24	40	32	60	90	120	85
Van Habsburgzaal	24	12	16	16	-	-	-	-

Van Beierenzaal en Van Brunswijckzaal

Van Beierenzaal

De Van Beierenzaal is zeer geschikt voor uw directievergadering of besloten diner. In deze zaal treft u een authentieke houten kasteeltafel waar u met een gezelschap van 12 personen kunt bijeenkomen. Jan van Beieren, hertog van Brabant, was eigenaar van dit kasteel van 1415 tot 1425. In de Van Beierenzaal kijkt u uit op de oude binnenstad.



Van Brunswijckzaal

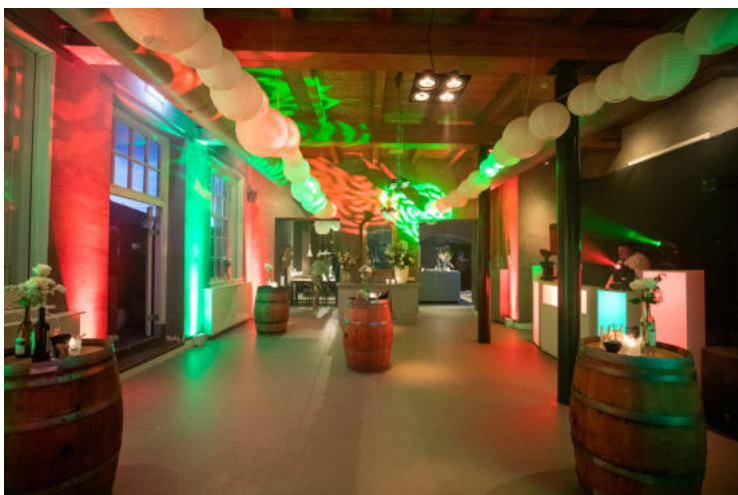
'Een uitermate prettige vergaderzaal, rustig en comfortabel' aldus een frequente opdrachtgever en bureau in presentatietraining. De zaal is voorzien van een nis aan de voorzijde welke kan dienen als zithoek of voor de plaatsing van een buffet of als presentatiepodium voor een kleinere groep gasten. De zaal boven de poort op de derde verdieping is vernoemd naar Hertog Erik van Brunswijk. Hij kreeg het kasteel van Filips II van Spanje in de tachtigjarige oorlog te leen. Familie van Brunswijck woonde tot 1671 in het kasteel.

	Theater	U-vorm	Cabaret	Carre	Diner	Receptie	Feest
Van Beierenzaal	20	-	-	12	12	-	12
Van Brunswijckzaal	40	18	20	20	20	30	40

Van Ommerenzaal en het Kasteelcafé

Het grootste vertrek in het kasteel is op te splitsen in drie ruimtes en is multifunctioneel. De sfeer is een combinatie van authentiek, stoer, stijlvol en modern. De ruimtes zijn aangesloten op de entree en het 350 m2 grote terras. Onze opdrachtgevers kiezen deze ruimte voor hun ontvangst, lunch, borrel en diner, maar ook als ruimte voor sub sessie, presentatie of feestzaal.

De capaciteit van 180 gasten is eenvoudig uit te breiden naar 400 gasten door een mobiele behuizing op het terras gekoppeld aan de zaal met meerdere dubbele deurdoorgangen en raampartijen. Deze ruimte kan verder vergroot worden tot 600 gasten door de binnenplaats te combineren.



	Theater	U-vorm	Carre	Diner	Receptie	Feest	Buffet
Kasteel Café	20	12	-	20	40	-	20
Van Ommerenzaal	60	24	-	100	150	180	90
+ terras behuizing	200			180		200	200
+ binnenplaats	300	12	-	180	40	300	220

De Gewelven en de Gouden Toren

Onder in het kasteel bevinden zich de Gewelven. Vroeger werd dit de *'Duysteren ommeganck'* genoemd. De ruwe wanden van steen, het ronde plafond en grote druipkaarsen geven deze ruimte een typerend, stoere kasteeluitstraling. In de Gewelven bevinden zich tevens de oude cellenblokken. De Gewelven zijn geschikt voor allerlei bijeenkomsten, van een chique diner of wijnproeverij tot een verrassend themafeest. Aan het einde van de *'Duysteren ommeganck'* bevindt zich de Gouden Toren. Dit gewelf bestaat uit een gewelf met een torenbunker. Ideaal voor borrels, bierproeverijen, bourgondisch buffet of een geheim diner voor 12 gasten in de torenkamer.

	Theater	U-vorm	Cabaret	Diner	Receptie	Feest	Buffet
De Gewelven	60	-	-	120	150	250	100
De Gouden Toren	40			40	60	60	40



Tenten en overkappingen

De terrassen, binnenplaats en/of parkeerplaatsen overdekken? Regelmatig krijgen we aanvragen voor evenementen boven de 500 personen. De mogelijkheid bestaat om de bestaande capaciteit uit te breiden met uiteenlopende overkappingen en tenten.

Iedere gelegenheid en budget kent haar eigen type tent. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk een volledige tent van aluminium te plaatsen met harde wanden of met wanden van zeil. Deze tenten kunnen voorzien worden van een transparant dak voor extra lichtinval.

Voor een informele en sfeervolle overkapping adviseren wij de stretchtent. Dit zijn tenten vervaardigd uit elastisch opgespannen doek in diverse kleuren en maten verkrijgbaar. Deze overkapping geeft uw evenement een bijzonder feestelijke tint.

Voor een informele aangelegenheid, streekmarkt of feestavond kunnen ook pagodetenten goed tot hun recht komen. Deze zijn in diverse kleuren verkrijgbaar en aan elkaar te bevestigen. In geval van mooi weer kunnen zelfs de zijkanten los worden gemaakt zodat een parasoleffect gecreëerd wordt.

Voor meer informatie over tenten en overkappingen voor uw evenement staat ons salesteam u graag te woord



Locatie kosten en bepalingen

Locatiekosten

Bij het boeken van één of meerdere ruimtes in het 600 jaar oude rijksmonument Kasteel Woerden is de zaalhuur ook opgebouwd uit de kosten van onder meer het opbouwen en afbouwen van de zaal, de schoonmaakkosten, de eventmanager, parkeren, het tafellinnen, de energiekosten en dergelijke. Bij de prijs van het eten en drinken zitten ook de kosten van de medewerkers bediening, de koks, de mastiek en de afwaskosten. Afhankelijk van het event of de bijeenkomst en uw wensen kunnen we extra medewerkers, decoratie of bloemwerk inzetten. Indien wij hier extra kosten voor berekenen zullen we dit offreren.

Omzetgarantie en prijswijzigingen

Kasteel Woerden maakt het voorbehoud op tussentijdse prijswijzigingen. U bent de prijzen verschuldigd die gelden op het moment dat de horecadiensten worden geboekt. In voorkomende gevallen kan een bestedingsgarantie worden gevraagd. Voor meer informatie verwijzen wij U door naar de accountmanager.

Openbaar vervoer en parkeren

Kasteel Woerden is perfect bereikbaar met openbaar vervoer. Het treinstation is op 150 meter. Met slechts één 'treinoverstap' kunt u alle grote stations in Nederland bereiken. Tot na middernacht gaan er meerdere treinen rechtstreeks naar Utrecht, Amsterdam, Den Haag, Leiden, Breda en Rotterdam.

U kunt tegen de kasteelmuur aan parkeren. Rondom het kasteel zijn in totaal meer dan 600 parkeerplaatsen, waarvan er 50 gratis parkeerplaatsen op het terrein van het Kasteel zelf zijn en 300 binnen 150 meter.

Op- en afbouwtijd van uw evenement

Eén uur voor aanvang van het evenement is de locatie beschikbaar voor eventuele opbouw. Tevens is een afbouwtijd van 1 uur inbegrepen in de locatiekosten.

ETEN EN DRINKEN

Ieder jaar wordt er een nieuw foodbook samengesteld. Een foodbook is bij Kasteel Woerden een handboek/brochure met een kaart met kleine hapjes tot grote diners, dranken en praktische informatie voor het organiseren van een bijeenkomst. Dit boek wordt samengesteld op basis van de wensen van onze gasten, onze ervaring, nieuwe trends en invloeden vanuit de regio. Het is richtinggevend en handig bij de culinaire invulling van uw bijeenkomst.

Ook vindt u in het foodbook drankenarrangementen en suggesties. Aan de tap hebben we de biologische bieren van brouwerij de Leckere, de heerlijke biologische koffie is van Branderij Peeze, de sappen komen uit Breukelen, alle wijn is biologisch, kortom veel uit de streek en veel biologisch. Voor iedere bijeenkomst wordt er vers ingekocht en ambachtelijk bereidt. De lekkerste vlees- en visgerechten maar ook veel vegetarisch en veganistisch. Waar heeft u zin in?

Vanaf de volgende pagina beginnen we met *vergaderfavorieten* arrangementen en items die vaak door onze vergader- en trainingsgast gekozen worden. Gezond, lekker en energie gevend.

Benieuwd naar de mogelijkheden? Wij kunnen vrijblijvend een offerte voor u opstellen. Aansluitend (of er voor) kunt u ook het kasteel bezoeken! Laat maar horen, de deur staat open en we gaan graag direct voor u aan de slag! Wilt u zelf online een evenement boeken? Dat kan ook. We hebben een [online tool](#) om op basis van standaardarrangementen te boeken. Is deze tool of een arrangement niet hetgeen u helpt voor een de juiste reservering, laten we dan telefonisch of in een afspraak uw wensen bespreken.



Vergaderfavorieten

Vergaderarrangement | Gedurende de reserveringstijd van uw vergadering onbeperkt lekkere verse biologische koffie, koffie specialiteiten, thee, waters, koekjes, zoveel u wil.

Vergaderlunch

De lunch wordt gestart met een verse vegetarische soep. Aansluitend serveren we een assortiment afgebakken broodjes (2 p.p.) met een variatie luxe beleg zoals gerookte zalm, (Serrano) ham, rosbief, eiersalade, tonijnsalade, kazen gecombineerd met pesto, crèmekaas of een groentesalsa en verse sla, komkommer of tomaat. Bij de Kasteellunch serveren we handfruit, melk, sappen en mineraalwater

Vergaderlunch uitbreiden?

U kunt de vergaderlunch uitbreiden met: Onbeperkt koffie en thee tijdens de lunch | Boerenyoghurt met Granola | Kaasbroodje | saucijzenbroodje | broodje kroket | Fruitsalade | Kleine groene salade | 1/3 wrap met roomkaas en gerookte zalm | 1/3 wrap met geitenkaas en honing

Extra's gedurende de vergaderdag

Huisgebakken appeltaart | Brownie | Smoothie | Kaasbroodje | Saucijzenbroodje | Broodje kroket | Fruitsalade | 1/3 wrap met roomkaas en gerookte zalm | 1/3 wrap met geitenkaas en honing

Bites & Borrelgarnituren

Nachos's | met guacamole

Bruschetta | met Hollandse tomaat en basilicum

Caprese Spies | met Woerdense mozzarella en basilicum en tomaat

Gemengd bittergarnituur | Kaasmedaillons, vegetarische mini loempia's, kalfsvleesbitterballen en gefrituurde gamba's

Bitterballen | Van Dobben kalfsvleesbitterballen met grove en fijne mosterd

Bijzondere bitterballen | met oesterzwam of biet | Don't underestimate them!

Bourgondische bitterballen | Bourgondische stoofvlees bitterbal

Tatsuta kip | Japanse gefrituurde kip bites

Gefrituurde wonton vega | heerlijke gefrituurde deegvellen | heerlijk voor bij de borrel en net wat anders dan de bitterbal

Nacho cheese bites | licht pikante kaassnack geïnspireerd op de welbekende Mexicaanse nacho's met kaas

Gefrituurde garnaal | de ideale krokante vissnack voor een feestje of borrel

Saucijzenbroodje | Een hele of twee mini's

Kaasbroodje | Een hele of twee mini's

Crudités met frisse dip | Heerlijke rauwkost met komkommer | paprika | wortel in glas met een frisse yoghurt dip met tuinkruiden

Tafelgarnituur | Kaasstengels, notenmelange, wasabi bollen en hotkrokantjes

Huisgemaakte kaasstengels | Door de chef gemaakte kaasstengels

Huisgemaakte kaasstengels deluxe | met kaas en prosciutto ham

Gefrituurde tuinboontjes | een lekkere Thaise vegan borrel optie

Geroosterde amandelen | een bijzondere crunchy bite van gebrande amandelen

Olijven en peppadews | Lekker prikken in Griekse olijven en peppadews

Spicy Chicken Wings | heerlijke gekruide kipkluijjes

Zakje chips | Veelal voor de kids, maar de oudjes kunnen er ook niet van afblijven GoPure biologische aardappelchips met paprika of naturel smaak. Groentechips zijn ook heerlijk.

Yakitori | sticks geserveerd in een glas (lekker en handig als *Late Night Snack*)

Puntzak Woerdense friet | met mayonaise (lekker en handig als *Late Night Snack*)

Broodje kroket | met kroket van kalfsvlees, oesterzwam (lekker en handig als *Late Night Snack*)

Hollandse Helden | De onvervalste Hollandse borrelplank met diverse soorten droge worst (Fuet, Serranoham, kosterworst, twee soorten kaas (Ouwe Reypenaer en een Bastiaanse blauwschimmel kaas en crudités van rauwkost met een frisse yoghurt dip met tuinkruiden.

Kasteelschild | een uitgebreide borrelgarnituur met 3 warme hapjes uit het assortiment van kaasmedaillons, vegetarische mini loempia's, kalfsvleesbitterballen en gefrituurde gamba's, diverse soorten droge worst (Fuet, Serranoham), twee soorten kaas (Ouwe Reypenaer en een Bastiaanse blauwschimmel kaas en crudités van rauwkost met een frisse yoghurt dip met tuinkruiden.

Lunch en brunch

Als men voor je kookt is het altijd leuk, culinair verrast worden of bourgondisch te genieten. Uitgeserveerd, op etagère of van buffet. Voor een korte kasteellunch voor de dag gasten van de huwelijksdag of een uitgebreid brunch buffet ter gelegenheid van het 75-jarig jubileum. Lekker eten staat voorop.

Kasteellunch

De lunch wordt gestart met een verse groentesoep. Aansluitend serveren we een assortiment afgebakken broodjes (2 p.p.) met een variatie luxe beleg zoals gerookte zalm, (Serrano) ham, rosbief, eiersalade, tonijnsalade, kazen gecombineerd met pesto, crèmekaas of een groentesalsa en verse sla, komkommer of tomaat. Bij de Kasteellunch serveren we handfruit, melk, sappen en mineraalwater

Uitbereidingsmogelijkheden bij de Kasteellunch

Onbeperkt koffie en thee tijdens de lunch | Boerenyoghurt met Granola | Kaasbroodje | saucijzenbroodje | broodje kroket | Fruitsalade | Kleine groene salade | 1/3 wrap met roomkaas en gerookte zalm | 1/3 wrap met geitenkaas en honing

Kasteel brunchbuffet

Een heerlijke brunch met een variatie aan koude en warme gerechten.

Gepresenteerd vanaf op buffet.

- Soep van de chef
- Diverse luxe harde en zachte broodsoorten met roomboter en kruidenboter
- Croissantjes
- Luxe beleg waaronder gerookte zalm, (parma)ham, rosbief, diverse kazen en brie en saladebeleg
- Aardappelsalade met augurk, bosui en spekjes
- Huzarensalade of bietensalade
- Vegetarische quiche
- Roerei en gekookte ei
- Flammküchen met pesto, tomaat en rucola
- Dessert van de chef

Kasteellunch Deluxe

Een heerlijke lunch met een iets wat luxere uitvoering dan onze standaard kasteellunch.

- Wij presenteren: Twee afgebakken broodjes per persoon met luxe beleg. Denk hierbij aan gerookte zalm, (serrano)ham, rosbief, Spianata Romana, oude kaas, jonge kaas, komijnekaas en brie met een toevoeging van bijvoorbeeld pestospread, tomatentapenadespread of mosterdmayonaise en een topping van tomaat, komkommer, sla en/of noten.
- Vers gemaakte roerei met truffel
- Yoghurt met fruit en granola
- Frisse salade
- Soep van de dag
- Melk en jus d'orange
- Schaal handfruit



Diner

Als men voor je kookt is het altijd leuk, culinair verrast worden of bourgondisch te genieten. Uitgeserveerd, op etagère of van buffet. Een walking dinner met kleine gerechtjes, waarbij je ook stil mag staan of zitten of liever met z'n allen aan één tafel genieten van een shared dinner. Eén gerecht of zes gangen met amuses? Lekker eten staat voorop.

Amuses

Eetlust opwekkende hapjes om de smaakpapillen alvast op gang te brengen. Je kunt ze vlak voor het diner serveren, maar het is ook leuk om dit al tijdens de borrel te doen!

- **Carpaccio** met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- **Blini zalm** met roomkaas, zalmeitjes en dille
- **Bruschetta** met geitenkaas en rode ui compote
- **Bruschetta** met prosciutto ham en vijgencompote
- **Canape** met steaktataar
- **Canape** met zalmrilette
- **Spies van Hollandse asperge** met beenham en hollandaise saus
- **Zalmkroket** met zalmousse
- **Seizoenssoepje** shooter van de chef
- **Kalfsrosbief**, frisse appel en Parmezaanse kaas
- **Coquille** met zeekraal en pancetta
- **Rauwe oester** met citroen of een salsa van rode ui en wijnazijn

Diner | Chefsmenu

Wij serveren u een voortreffelijk 3-gangen menu. Het is een wisselend menu op basis van het seizoen en vers geleverde ingrediënten. De exacte invulling ervan blijft een verrassing tot op het moment dat u daadwerkelijk aanschuift. Het menu is voor alle aanwezigen hetzelfde. Uiteraard serveren we indien gewenst vegetarisch.

Diner | Keuzemenu met 3, 4, 5 of 6 gangen

Zin om te kiezen? Ieder seizoen hebben we een combinatie van gerechten samengesteld. Jullie kiezen het aantal gerechten en communiceren de keuze naar jullie gasten. Jullie gasten geven vervolgens voor iedere gang het gerecht van hun keuze aan jullie door. Graag ontvangen wij twee weken voorafgaand aan het diner de menukeuzes en de eventuele dieetwensen van de gasten. Zelf de gerechten namens de gasten kiezen en enkel vegetarisch en maaltijduitzonderingen doorgeven is hierbij uiteraard ook een optie.

3-gangen keuzemenu lente (maart tot en met juni)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Langzaam gegaarde kalfsmuis met bospaddenstoelen, frisee, geroosterde amandelen, Parmezaan flakes en groene kruiden vinaigrette
- Gegrilde tonijn met sesam en een salade van mango, paksoi, Japanse gember en een soja-limoen dressing
- Bieten tartaar met grove mosterd mayonaise, rucola, groene asperges, crème fraiche en chips van knolserderij

Hoofdgerechten:

- Bavette met crème van pastinaak en een saus van rode wijn
 - Gebakken zeebaars met kruiden mousseline en een saus van gestoofde tomaat
 - Risotto met groene asperges, lente-ui en Parmezaan
- Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salade. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts:

- Citroen parfait met gemarineerde aardbeien
- Huisgemaakte prosecco met verse munt
- Gemarineerd roodfruit met hangop

4-gangen keuzemenu lente (maart tot en met juni)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Langzaam gegaarde kalfsmuis met bospaddenstoelen, frisee, geroosterde amandelen, Parmezaan flakes en groene kruiden vinaigrette
- Gegrilde tonijn met sesam en een salade van mango, paksoi, Japanse gember en een soja-limoen dressing
- Bieten tartaar met grove mosterd mayonaise, rucola, groene asperges, crème fraiche en chips van knolserderij.

Tussengerecht:

- Soep van de Chef

Hoofdgerechten:

- Salentijnsteak met crème van pastinaak en een saus van rode wijn
- Gebakken zeebaars met kruiden mousseline en een saus van gestoofde tomaat.
- Risotto met groene asperges, lente-ui en Parmezaan
Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salade. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts:

- Citroen parfait met gemarineerde aardbeien
- Crème brûlée
- Gemarineerd roodfruit met hangop

5-gangen keuzemenu lente (maart tot en met juni)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Langzaam gegaarde kalfsmuis met bospaddenstoelen, frisee, geroosterde amandelen, Parmezaan flakes en groene kruiden vinaigrette
- Gegrilde tonijn met sesam en een salade van mango, paksoi, Japanse gember en een soja-limoen dressing
- Bieten tartaar met grove mosterd mayonaise, rucola, groene asperges, crème fraiche en chips van knolserderij.

Tussengerecht 1:

- Soep van de Chef

Tussengerecht 2:

- Gestoomde kalfswang met groenekool, spek en mosterd
- Op de huidgebakken zeebaars met kruiden risotto
- Portobello met rode uiencompote, geitenkaas en aceto

Hoofdgerechten:

- Salentijnsteak met crème van pastinaak en een saus van rode wijn
- Gebakken zeebaars met kruiden mousseline en een saus van gestoomde tomaat.
- Risotto met groene asperges, lente-ui en Parmezaan
Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salad. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts:

- Citroen parfait met gemarineerde aardbeien
- Crème brûlée
- Gemarineerd roodfruit met hangop

3-gangen keuzemenu zomer (juli tot en met september)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Gebrade kalfsmuis met tonijn mayonaise, kappertjes, tomaat en een crouton van rustiekbrood.
- Zalmtartaar met mesclum, tomaat, garnalen en limoen mayonaise
- Tomatencarpaccio (Coeur de Boeuf) met burrata, basilicum, groene kruiden dressing en aceto

Hoofdgerechten:

- Parelhoen met een crème van bloemkool, gegrilde paprika en een rode wijn jus
- Op de huid gebakken dorade met asperges en een saus van sereh
- Geroosterde aubergine met Parmezaan, tomaat, mozzarella en basilicum olie
Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salade. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts:

- Panna cotta met seizoens fruit
- Meloen soep met roodfruit
- Gemarineerd roodfruit met hangop

4-gangen keuzemenu zomer (juli tot en met september)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Steaktartaar met sjalot, peterselie, kappertjes en een krokantje van knolselderij
- Gerookte zalm met mesclum, tomaat, garnalen en limoen mayonaise
- Tomatencarpaccio (Coeur de Boeuf) met burrata, basilicum, groene kruiden dressing en aceto

Tussengerecht:

- Soep van de Chef

Hoofdgerechten:

- Parelhoen met een crème van bloemkool, gegrilde paprika en een rode wijn jus
- Op de huid gebakken dorade met asperges en een saus van sereh
- Geroosterde aubergine met Parmezaan, tomaat, mozzarella en basilicum olie
Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salade. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts:

- Panna cotta met seizoens fruit
- Yoghurt bavarois met lemoncurd
- Gemarineerd roodfruit met hangop

5-gangen keuzemenu zomer (juli tot en met september)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Steaktartaar met sjalot, peterselie, kappertjes en een krokantje van knolselderij
- Gerookte zalm met mesclum, tomaat, garnalen en limoen mayonaise
- Tomatencarpaccio (Coeur de Boeuf) met burrata, basilicum, groene kruiden dressing en aceto

Tussengerecht:

- Soep van de Chef

Tussengerecht 2:

- Gestoofde kalfswang met groenekool, spek en mosterd
- Op de huidgebakken zeebaars met kruiden risotto
- Portobello met rode uiencompote, geitenkaas en aceto

Hoofdgerechten:

- Parelhoen met een crème van bloemkool, gegrilde paprika en een rode wijn jus
- Op de huid gebakken dorade met asperges en een saus van sereh
- Geroosterde aubergine met Parmezaan, tomaat, mozzarella en basilicum olie
Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salade. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts:

- Panna cotta met seizoens fruit
- Yoghurt bavarois met lemoncurd
- Gemarineerd roodfruit met hangop

3-gangen keuzemenu herfst (oktober tot en met december)

Voorgerechten:

- Garnalencocktail met little gem, frisse frisée, kruiden kriel, bosui en romige cocktailsaus
- Gerookte eendenborst met een mousse van eend, preiselbeeren compote, veldsla, crunch van gerookte amandel en mosterd cress
- Carpaccio van gegrilde aubergine met Bettine zachte geitenkaas, frisse salade, geroosterde pittenmix en balsamico stroop

Hoofdgerecht:

- Zeebaars met bospaddenstoelen en gekruide aardappel crème
- Hertebiefstuk met gekarameliseerde spruiten, kruiden mousseline en portsaus
- Gemarineerde tofu met gepofte tomatomaat, geroosterde courgette, basilicum olie

Combineer het hoofdgerecht eventueel frites (boeren aardappel of zoete aardappel) met mayonaise of rode kool met appeltjes

Desserts

- Tarte tartin met vanille-ijs
- Trifle met stoofpeer en stroopwafel
- Moelleaux met aardbeiorsorbet

4-gangen keuzemenu herfst (oktober tot en met december)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Gerookte eendenborst met een mousse van eend, preiselberen compote, veldsla, crunch van gerookte amandel en mosterd cress
- Garnalencocktail met little gem, frisse frisee, appel, avocavo, bosui en romige cocktailsaus
- Carpaccio van Chioggia biet met burrata en geroosterde amandelen

Tussengerecht:

- Soep van de Chef

Hoofdgerechten:

- Bavet met crème van bataat en chimichurri
- Gebakken zalm met een crème van knolserderij en wittewijnsaus
- Gegrilde portobello gevult met rode uiencompote, geitenkaas, rucola en azeto balsamico. Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salad. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts:

- Tarte tartin met vanille-ijs
- Trifle met stoofpeer en stroopwafel
- Moelleaux met aardbeiensorbet

5-gangen keuzemenu herfst (oktober tot en met december)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Gerookte eendenborst met een mousse van eend, preiselberen compote, veldsla, crunch van gerookte amandel en mosterd cress
- Garnalencocktail met little gem, frisse frisee, appel, avocavo, bosui en romige cocktailsaus
- Carpaccio van Chioggia biet met burrata en geroosterde amandelen

Tussengerecht 1:

- Soep van de Chef

Tussengerecht 2:

- Gestoofde kalfswang met groenekool, spek en mosterd
- Op de huidgebakken zeebaars met kruiden risotto
- Portobello met rode uiencompote, geitenkaas en aceto

Hoofdgerechten:

- Bavet met crème van bataat en chimichurri
- Gebakken zalm met een crème van knolserderij en wittewijnsaus
- Gegrilde portobello gevult met rode uiencompote, geitenkaas, rucola en azeto balsamico. Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salad. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts:

- Tarte tartin met vanille-ijs
- Trifle met stoofpeer en stroopwafel
- Moelleaux met aardbeiensorbet

3-gangen keuzemenu Winter (januari tot en met maart)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Rundercarpaccio, rucola, pijnboompitten, parmazaan flakes en truffelmayonaise
- Tartaar van zalm met crème fraîche, veldsla, limoen, dille, kappertje en rode peper
- Carpaccio van gegrilde aubergine met Bettine zachte geitenkaas, frisse salade, geroosterde pittenmix en balsamico stroop

Hoofdgerechten:

- Hertebiefstuk met gekarameliseerde zilveruitjes, kruiden mousseline en portsaus
- Gebakken kabeljauw crème van bloemkool, bimi, tomaten anti bois en wittewijnsaus
- Truffelrisotto met bospaddenstoelen. *Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salad. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.*

Desserts:

- Mascarpone mousse met karamel zeezout
- Trifle met brownie en chocoladesaus
- Crème brûlée

4-gangen keuzemenu winter (januari tot en met maart)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Rundercarpaccio, rucola, pijnboompitten, parmazaan flakes en truffelmayonaise
- Tartaar van zalm met crème fraîche, veldsla, limoen, dille, kappertje en rode peper
- Carpaccio van gegrilde aubergine met Bettine zachte geitenkaas, frisse salade, geroosterde pittenmix en balsamico stroop

Tussengerecht:

- Soep van de Chef

Hoofdgerechten:

- Hertebiefstuk met gekarameliseerde zilveruitjes, kruiden mousseline en portsaus
- Gebakken kabeljauw crème van bloemkool, bimi, tomaten anti bois en wittewijnsaus
- Truffelrisotto met bospaddenstoelen. *Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salad. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.*

Desserts:

- Mascarpone mousse met karamel zeezout
- Trifle met brownie en chocoladesaus
- Crème brûlée

5-gangen keuzemenu winter (januari tot en met maart)

Wij verzorgen een broodplankje met twee warmgebakken burleys per persoon, zeezout, roomboter en tapenade.

Voorgerechten:

- Rundercarpaccio, rucola, pijnboompitten, parmazaan flakes en truffelmayonaise
- Tartaar van zalm met crème fraîche, veldsla, limoen, dille, kappertje en rode peper
- Carpaccio van gegrilde aubergine met Bettine zachte geitenkaas, frisse salade, geroosterde pittenmix en balsamico stroop

Tussengerecht 1:

- Soep van de Chef

Tussengerecht 2:

- Gestooftde kalfswang met groenekool, spek en mosterd
- Op de huidgebakken zeebaars met kruiden risotto
- Portobello met rode uiencompote, geitenkaas en aceto

Hoofdgerechten:

- Hertebiefstuk met gekarameliseerde zilveruitjes, kruiden mousseline en portsaus
- Gebakken kabeljauw crème van bloemkool, bimi, tomaten anti bois en wittewijnsaus
- Truffelrisotto met bospaddenstoelen. *Bij het vegetarische hoofdgerecht serveren wij een side salade. Bij het vlees- en vishoofdgerecht serveren wij op het bord passend aardappel- en groentegarnituur.*

Desserts:

- Mascarpone mousse met karamel zeezout
- Trifle met brownie en chocoladesaus
- Crème brûlée

Bijgerechten

- **Frisse salade met garnituren** | Een fris slaatje voor bij de koude gerechten
- **Broodplankje** | Glutenvrij optie
- **Tumbler salade Niçoise** | Tumbler glas gevuld met salade niçoise
- **Tumbler Ceaser Salade** | Tumbler glas gevuld met Ceaser Salade



Walking Dinner

Een walking dinner is geschikt voor een diner met een informeel karakter. De gerechtjes worden geserveerd in kleine glaasjes, bordjes en schaaltes. De gerechtjes zijn met zorg samengesteld met streek- en seizoensgebonden producten. Dit diner is te boeken vanaf 25 personen. Eventuele dieetwensen en de keuze van uw gerechtjes ontvangen wij graag uiterlijk twee weken van tevoren.

6-gangen Walking Dinner (lente/zomer)

Wij serveren een 6-gangen walking dinner. De gerechtjes worden geserveerd in kleine glaasjes, op kleine bordjes en schaaltes. Op de statafels presenteren wij tijdens het walking dinner oerbrood met kruidenboter, roomboter en tapenades. Alle gerechtjes kunnen staand gegeten worden.

U kunt uw walking dinner samenstellen uit de onderstaande mogelijkheden. Selecteer twee voorgerechtjes, twee hoofdgerechtjes en twee desserts.

Voorgerechtjes (kies er twee)

Vegetarisch:

- o Bieten tartaar met grove mosterd mayonaise, rucola, groene asperges, crème fraiche en chips van knolserderij.
- o Tomatencarpaccio (Coeur de Boeuf) met burrata, basilicum, groene kruiden dressing en aceto

Vis:

- o Gegrilde tonijn met sesam met een salade van mango, paksoi, japanse gember en een soja-limoen vinagrete
- o Gerookte zalm met mesclum, tomaat, garnalen en limoen mayonaise

Vlees:

- o Langzaam gegaarde kalfsmuis met bospaddenstoelen, frisee, geroosterde amandelen, Parmezaan flakes en groene kruiden vinaigrette
- o Steak tatar met sjalot, peterselie, kappertjes en een krokantje van knolselderij

Hoofdgerechtjes: (kies er twee)

Vegetarisch:

- o Geroosterde aubergine met Parmezaanse kaas, tomaat, mozzarella, tomatensaus en basilicum olie
- o Risotto met asperges, lente ui en parmazaan

Vis:

- o Op de huid gebakken dorade met asperges en een saus van sereh

- Gebakken zeebaars met kruiden mousseline en een saus van gestoofde tomaat.

Vlees:

- Parelhoen met een creme van bloemkool, gegrilde paprika en een rode wijn jus.
- Salentijnsteak met crème van pastinaak en een saus van rode wijn

Desserts: (kies er twee)

- Panna cotta met seizoen fruit
- Gemarineerd roodfruit met hangop
- Citroen parfait met gemarineerde aardbeien
- Scroppino

6-gangen Walking Dinner (herfst/winter)

Wij serveren een 6-gangen walking dinner. De gerechtjes worden geserveerd in kleine glaasjes, op kleine bordjes en schaaltes. Op de statafels presenteren wij tijdens het walking dinner oerbrood met kruidenboter, roomboter en tapenades. Alle gerechtjes kunnen stand gegeten worden.

U kunt uw walking dinner samenstellen uit de onderstaande mogelijkheden. Selecteer twee voorgerechtjes, twee hoofdgerechtjes en twee desserts.

Voorgerechtjes (kies er twee)

Vegetarisch:

- Carpaccio van gele en rode biet met zoetzuur van Chioggia biet, frisee, burrata en aceto balsamico
- Gegrilde aubergine met Bettine zachte geitenkaas, frisse salade, geroosterde pittenmix en balsamico stroop

Vis:

- Tartaar van zalm met crème fraiche, veldsla, limoen, dille, kappertje en rode peper
- Garnalencocktail met little gem, frisse frisee, appel, avocavo, bosui en romige cocktailsaus

Vlees:

- Gerookte eendenborst met een mousse van eend, preiselberen compote, veldsla, crunch van gerookte amandel en mosterd cress
- Rundercarpaccio, rucola, pijnboompitten, parmazaan flakes en truffelmayonaise

Hoofdgerechtjes: (kies er twee)

Vegetarisch:

- Truffel risotto met Parmezaan en oesterzwammen

- o Gegrilde portobello gevult met rode uiencompote, geitenkaas, rucola en azeto balsamico

Vis:

- o Gebakken kabeljauw creme van bloemkool, bimi, tomaten anti bois en wittewijnsaus
- o Gebakken zalm met een crème van knolserderij en wittewijnsaus

Vlees:

- o Bavet met creme van bataat en chimichurri
- o Hertebiefstuk met gekarameliseerde zilveruitjes, kruiden mousseline en portsaus

Desserts: (kies er twee)

- o Tarte tartin met vanille-ijs
- o Trifle met stoofpeer en stroopwafel
- o Moelleaux met aardbeiorsorbet

Crème Brûlée

6-gangen Walking Dinner Street Food Style

Geniet van heerlijke wereldse gerechten in het groene hart! Wij serveren een 6gangen walking dinner in streetfood style. De gerechtjes worden geserveerd in kleine glaasjes, op kleine bordjes en schaaltes. Op de statafels presenteren wij tijdens het walking dinner oerbrood met kruidenboter, roomboter en tapenades. Alle gerechtjes kunnen staand gegeten worden.

- o Pastrami met veldsla en appelstroop
- o Soepje van de Chef
- o Gamba spies met couscous en harissa
- o Kipspies Yakatori met een crunch van cashewnoten
- o Black Angus burger van de BBQ met uien compote chilimayo bacon en kaas
- o Panna cotta van vanille met seizoensfruit



Shared Dinner

Het shared dinner is een leuke manier van een informeel en bourgondisch diner. Ontzettend leuk aan één lange tafel. De gerechten serveren wij op diverse houten planken en etageres en plaatsen wij in het midden van de tafel.

Voorgerecht (op etagères) | De voorgerechten staan bij binnenkomst al op tafel

Verdeling: 50% vlees, 30% vis, 20% vegetarisch

- Luxe vissoorten zoals gerookte zalm, gerookte makreel, garnaltjes met whisky cocktailsaus
- Vleessoorten zoals pastrami, serranoham en rosé gebraden dungseden rundermuis met een frisse salade
- Oerbrood met olijfolie, roomboter, grof zeezout en tapenade
- Een vegetarisch soepje van de chef
- Bietentartaar grove mosterd mayonaise, rucola, gegrilde groene asperges, crème fraiche en chips van radijs
- Quinoa salade met parten avocado, granaatappel pitjes, feta blokjes, red meat radijs en een citrus dressing

Hoofdgerecht | Uitgeserveerd

(keuze uit maximaal 3 gerechten)

- Langzaam gegaarde runderbavette met een marinade van knoflook en kruiden en rode wijnsaus
- Victoriabaars met diverse tuinkruiden en dillesaus
- Risotto met bospaddenstoelen
- Geroosterde aubergine met Parmezaanse kaas, tomaat, mozzarella, tomatensaus en basilicum olie

Deze gerechten worden geserveerd met roseval aardappels en ratatouille van seizoensgroenten

Dessert (op etageres) (2 p.p.):

(Keuze uit maximaal 2 soorten)

- Panna cotta met seizoen fruit
- Chocolademousse
- Crème brûlée traditioneel
- Trifle met stoofpeer en stroopwafel
- Trifle met brownie en chocoladesaus
- Yoghurt bavarois met lemoncurd
- Mascarpone mousse met karamel zeezout
- Moeuleux met aardbeiensorbet
- Tiramisu



Buffet

Een buffet is en blijft een handige en gezellige manier om samen te tafelen. Informeel en de gasten hoeven niet te kiezen. We hebben meerdere mogelijkheden. Een buffet is te boeken vanaf 25 personen.

Hollands winterstampottenbuffet *(van september tot en met maart)*

- Hutspot
- Zuurkool stampot
- Boerenkool stampot
- Oudhollandse gehaktballetjes met jus
- Gelderse rookworst
- Spekjes
- Mosterd, zilveruitjes en piccalilly

Bourgondisch buffet

Passend bij de stijl van het kasteel verzorgen wij een smaakvol en culinair buffet. Uw gasten kiezen wat ze lekker vinden en kunnen op die manier alles proeven. Het Bourgondisch buffet bestaat uit:

- Oerbrood met roomboter, grof zeetzout, olijfolie en tapenade
- Diverse vleessoorten zoals pastrami, serranoham, rosé gebraden runder muis, carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, kappertjes, pittenmix en pestodressin
- Diverse vissoorten zoals gerookte zalm, gerookte makreel en garnaaletjes
- Mesclun salade
- Groene Hart koolsla met rozijn en wortel
- Langzaam gegaarde bavette met een marinade van knoflook en kruiden en ratatouille van gegrilde groente
- Zeebaars met tuinbonen
- Vegetarische groentelasagne
- Geroosterde groenten
- Roseval aardappeltjes met tijm en rozemarijn
- Risotto van bospaddenstoelen
- Dessert van het seizoen ~ naar invulling van de Chef

BBQ-buffet

Op informele wijze dineren op ons zonovergoten terras met uitzicht op het centrum van Woerden. Een diversiteit van verschillende salades en gerechten van de grill. Naast alle lekkernijen is er direct een stukje entertainment in de vorm van 'live cooking'! Het BBQ-buffet past goed bij een zomers huwelijk of bij een informele afsluiting van een bijeenkomst.

- Oerbrood met roomboter, grof zeezout, olijfolie en tapende
- Salade witte kool met rozijnen en wortel
- Aardappelsalade met bosui
- Frisse salade met garnituren
- Gepofte aardappels met crème fraîche
- Maiskolven met roomboter en zeezout
- Ratatouille van groenten
- Hamburgers
- Pittige kippendijtes
- Gemarineerde bavette
- Kipsaté pindasaus
- Pakketje van Noorse zalm met kruidenboter
- Dessert van de chef

Bij slecht weer worden de gerechten in de keuken bereid en via een buffet aan de gasten gepresenteerd. Liever een luxe grillbuffet met meerdere vis- en vleessoorten, schaap- en schelpdieren zoals kreeft? Laat het weten, dan gaan we aan tafel om de wensen te bespreken.

Soldatenmaal buffet

- Diverse broden met boter, en kruidenboter
- Carpaccio met klassiek garnituur
- Rundvleessalade met garnituur
- Aardappelsalade met bosui
- Frisse rauwkostsalade met bosui
- Mesclun salade
- Kippendijen saté met taugé
- Varkenslende met mosterdsaus
- Vegetarische lasagne
- Ratatouille
- Gele rijst
- Gekruide aardappel wedges uit de oven

Vorstelijk dinerbuffet

Passend bij de stijl van het kasteel verzorgen wij een smaakvol, luxe en culinair buffet. Uw gasten kiezen wat ze lekker vinden en kunnen op die manier alles proeven. Het Vorstelijk dinerbuffet bestaat uit:

- Oerbrood met roomboter, grof zeezout, olijfolie en tapenade
- Diverse vleessoorten zoals pastrami, serranoham, spinata romana en carpaccio met rucola, pittenmix en pestodressing
- Diverse vissoorten zoals rivierkreeftstaartjes, gerookte zalm, gerookte makreel, garnaltjes en forel
- Rauwkostsalade en vinaigrette
- Groene salade met cherrytomaatjes en verse kruiden
- Pastasalade met olijven en paprika
- Groentequiche
- Roseval aardappel met tijm en rozemarijn uit de oven
- Zeebaars met tuinbonen en saus van gepofte paprika
- Gegrilde Rib-eye met truffelsaus
- Procureur met ratatouille en een saus van aceto balsamico
- Panna cotta
- Brownie
- Crème brûlée
- Fruitsalade
- Yoghurt met rode vruchten compote

Kerst

Kertsmenu (Buffet)

Koude gerechten:

- Boerenbrood met olie, aioli, tapenade en (kruiden)boter
- Rilette van eend met pruimendanten geweekt in Armagnac
- Gemarineerde zalm met mosterd, dille en limoen
- Huisgemaakte groene salade
- Aardappelsalade met bosui en spekjes (spekjes apart geserveerd)

Warme gerechten:

- Doradefilet met bimi, venkelcitrus en tomaat
- Sukade van hert met rode kool, aardappelmousseline en knolselderij
- Linguine aglio olio
- In boter gesauteerde spruitjes
- Rodekool met appel en rozijnen
- Mousseline van aardappel en knolselderij

Bijgerechten:

- Friet

Dessert:

- Chocolade moeuleux
- Tarte tatin
- Stoofpeer

Kerstmenu Deluxe (Buffet)

Amuse:

- Keuze van de Chef

Koude gerechten:

- Boerenbrood met olie, aioli, tapenade en (kruiden)boter
- Salade van garnaal, appel, avocado en romige cocktailsaus
- Rilette van eend met pruimendanten geweekt in Armagnac
- Gemarneerde zalm met mosterd, dille en limoen
- Huisgemaakte groene salade
- Aardappelsalade met bosui en spekjes (spekjes apart geserveerd)

Warme gerechten:

- Doradefilet met bimi, venkelcitrus en tomaat
- Sukade van hert
- Bavette met gepofte sjalotten en portsaus
- Linguine aglio olio
- Truffelrisotto met bospaddenstoelen
- Bloemkoolsoep met truffel
- In boter gesauteerde spruitjes
- Rodekool met appel en rozijnen
- Mousseline van aardappel en knolserderij

Dessert:

- Chocolade moeuleux
- Tarte tatin
- Stoofpeer

Koffie, thee en friandises

Na de lunch of het diner of tussendoor een heerlijk kopje koffie of thee met taart of friandises. De volgende mogelijkheden kunnen we serveren

- Huisgemaakte carrotcake, brownie, boterkoek
- Huisgebakken appel rozijentaart
- Petit four (met of zonder logo of foto)
- Friandises (luxue bonbons, we rekenen 3 per person)



DRANKEN

Dranken worden in overleg met u geserveerd door de medewerkers, vanaf de bar of vanaf buffet. Als welkomstdrank, tijdens de receptie, het diner of het avondfeest. Onze wijn, bier, sappen, koffie en thee zijn biologisch.

Drankenarrangement

Een Hollands drankenarrangement wordt geserveerd bij recepties, feesten, borrels, lunch en diner. Dit arrangement bestaat uit koffie en thee, sappen, frisdrank, alcoholvrij bier, de Leckere pils en witbier, rode en witte kasteelwijn.

Het drankenarrangement kan worden uitgebreid met Hollands gedistilleerd zoals jenevers, berenburg vieux. De prijs van het arrangement wordt per half uur berekend.

Het Hollands drankenarrangement kan uitgebreid worden met Buitenlands gedestilleerd. Per glas wordt dit op basis van nacalculatie doorgerekend beginnend bij een prijs vanaf €4,50 per glas.

Speciaal

Ben je wijnliefhebber, ga je voor de speciaal bieren, whisky of juist een heerlijke Gin-Tonic. Moet wijn de juiste vinificatie en druif hebben of mag het ook heet met steranijs of vol met fruit? We kunnen ook een Gin-Tonic bar plaatsen of vaten met daarop verschillende wijnen, speciaal bieren, whisky's.

- Gin-Tonicvat - Oud presentatievat met daarop met 3 verschillende Gins, 3 verschillende tonics, komkommerzestes, citroen en sinaasappelschijfjes, peper, gedroogde koriander, ijs, glazen, servetten stir staafjes en rietjes in stijl
- Whiskyvaten - Oud presentatievat met daarop 3 verschillende whisky's waaronder 2 Single malt whisky's en een American Blend, glazen op voet en tumblers, ijs, en servetten
- Wijnvat - Oud presentatievat met daarop met 4 verschillende biologische wijnen (2 wit, 1 rosé op ijs en een rode wijn). Glaswerk. En wijnen worden bijgevuld gedurende het Hollands Assortiment
- Biervat - Oud presentatievat met daarop 6 verschillende speciaal bieren in ijs met glazen erbij

Liever een bar met en bartender? De vaten kunnen uiteraard verruild worden voor een aparte bar met bartender. Combineren kan dan ook of maak er direct een

cocktailbar van met 3 verschillende cocktails in thema. Denk eens aan 'a touch of red'.

Bij de winterdag is het ook gaaf om ontvangen te worden met een heerlijke glühwein uit de pan die hangt boven het haardvuur. Zomers is het juist die heerlijke frisse en fruitige Sangria met rode wijn, brandy, triple sect en vermouth en natuurlijk heel veel zomers fruit. Geserveerd vaneen vat of een buffet.



Wijnen, wijnarrangement en bubbels

Dineren met een 3- of 4-gangen wijnarrangement

Voor de perfecte wijn-spijsbeleving selecteren wij bij elke gang van uw diner een passende wijn, hierdoor komen de gerechten nog beter tot hun recht. Op tafel plaatsen wij mineraalwater.

De kasteelselectie

We hebben als kasteelwijn bij een Hollands Assortiment of per glas een aantal biologische wijnen geselecteerd die wij standaard serveren.

- Prosecco Perlage
- Droge kasteelwijn wit | 100% Sauvignon blanc van het huis domain Aorial – fris, met tinten van geel fruit en peer. Makkelijk te drinken (soepel)
- Droge kasteelwijn wit | 100% Chardonnay van Montmijah Jean Vialade – tropisch fruit, ietwat kruidig en vol
- Zoete kasteelwijn wit | Riesling Feinherb *Halbtrocken* – zacht zoet en fruitig
- Rode kasteelwijn | Merlot syrah en carignan van het huis Domain Aorial – Complexe neus met tinten van zwart fruit en zoete peper, niet veel tannine.
- Rode kasteelwijn | 100% Merlot van het huis Montmijah Jean Vialade – vol, rond, rood fruit
- Dessertwijn | Sherry de Piedra Luenga PX – druif Pedro Ximinez
- Dessertwijn | Chardonnay Dulce Venganza – druif Chardonnay Zoet, maar niet te zwaar slechts 9% alcohol

Bubbelen en bruisen op hoger niveau

Een bijzondere bubbel in ons assortiment zijn de bruisende wijnen van Bruisend Wijnhuis Domein Holset. Deze bubbel concurreert met goede champagnes en heeft de hoogste waardering in Nederland verkregen voor hun methode traditionele. Het wijnhuis produceert ongeveer 25.000 flessen prijswinnende mousserende wijnen. Ze maken nu vier onderscheidende wijnen, volgens de Traditionele Methode. De mousserende wijnen krijgen een tweede gisting op de fles en daarna rijpen ze nog tussen de 12 en 48 maanden 'sur lie'. Als gespecialiseerd Bruisend Wijnhuis excelleren ze in eigen Nederlandse smaakstijl met de druivenrassen Cabernet Blanc, Sauvignier Gris, Johanniter en Chardonnay en straks ook met Pinot Noir

Prins van Holset 2015, Domein Holset (per fles)

Stijlvolle, droge bubbel gemaakt van Sauvignier Gris en Johanniter. Nadat de druiven zorgvuldig met de hand geplukt zijn, volgt de vinificatie onder toezicht van Oenoloog Stan Beurskens. Na de vinificatie stellen onze wijnspecialisten de assemblage samen waarbij de optimale eigenschappen van de druiven gecombineerd worden. Na de tweede gisting laten wij de Prins nog 15 maanden op de gist in de fles rijpen. Prinselijk blauw biedt aroma's van groene appel, peer en witte perzik. Het mondgevoel is heel strak en verfijnd met een elegante mousse. De specificatie - 70% Sauvignier Gris, 30% Johanniter, 4 gram dosage (restsuiker), 2de vergisting in de fles, 15 maanden rijpen op gist in de fles

Brut Dot van Holset (per fles)

Fruitige, karaktervolle bubbel met typische geuren en smaken van Johanniter en Cabernet Blanc. Nadat de druiven zorgvuldig met de hand geplukt zijn, volgt de vinificatie. Na de vinificatie stellen onze wijnspecialisten de assemblage samen waarbij de optimale eigenschappen van de druiven gecombineerd worden. Ons Dotje biedt aroma's van appels, peer en groene paprika. Cabernet blanc geeft de wijn een uniek karakter met een licht vegetale toets. De tweede gisting op de fles en de rijping van 20 maanden op de gist geeft de Dot een karaktervolle smaak met een zachte mousse en een fraai bittertje in de afdrank. De specificatie 60% Johanniter, 40% Cabernet Blanc, 6 gram dosage (restsuiker), 20 maanden gerijpt op gist, daarna in de fles



CONTACT INFORMATIE EN INSPIRATIE

Op zoek naar meer inspiratie?

Plan een locatiebezoek of bezoek ons op www.kasteelwoerden.nl of volg ons op social media

Meer informatie of reserveren?

Bel ons op 0348-436000 of stuur een mail naar info@kasteelwoerden.nl

Kasteel Woerden
Kasteel 3
3441 BZ Woerden

3 Minuten van de A12
Centraal in de Randstad
150 meter van het Centraal Station
Parkeren op eigen parkeerplaats



Vergaderlocaties.nl



kasteel

• WOERDEN •

– MCDXV –

Uw zakelijke bijeenkomst in Kasteel Woerden, de juiste sfeer, centraal gelegen, goed bereikbaar, gastvrij, goed verzorgd en goed geregeld