



HOOGENWEERT
kasteel & suites

FOODBOOK 2023



ONZE LOCATIE



Een overzicht van onze zaalcapaciteit

Ons landgoed biedt de mogelijkheid om door middel van tenten business events tot 2000 personen voor u te verzorgen.

	Theater	Uvorm	Blok	Cabaret	Receptie	Ronde tafels	Lange tafels
Binnen:							
Grote zaal	100	30	40	32	180	100	50
Kapelzaal	30	-		16	90	30	54
Royal Suite							
Buiten:							
Organic tent	200	50	-	64	200	110	150
Waterterras			15				
Onder de wilde bomen			15			200	200



Food 2023



Met uiterste zorg hebben wij een selectie culinaire invullingen samengesteld die goed aansluiten bij de vele huwelijksgezelschappen die wij op Kasteel de Hoogenweerd 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 streaky bacon
Yoghurt bar met gesneden fruit

Lunch

Broodjeslunch 'Aan de Maas'

Op basis van 2 broodjes / 1 tortilla / 1 salade & 1 soep p.p.

Mini ciabatta assorti broodje met rosbeef, rauwkost en Limburgse mosterd
Mini ciabatta assorti broodje met hummus en zongedroogde tomaten, komkommer en lollo rosso
Mini ciabatta assorti broodje met kalfsfricandeau, kerrie, kappertjes en rucola
Gele wortel tortilla met carpaccio van zalm, kruiden roomkaas, komkommer en salade

Tom Kha Kai soep met kippendij

Salade Niçoise met tonijn, ei, haricots verts, kappertjes, croutons, olijven, rode ui en ansjovis dressing

Broodjeslunch 'Hoge Weerd'

Op basis van 2 broodjes / 1 tortilla / 1 salade & 1 soep p.p.

Mini rustiek broodje met rookvlees, avocado en rucola
Mini rustiek broodje met tonijnsalade, kappertjes en salade
Mini rustiek broodje met vleestomaat, buffelmozzarella en pesto
Gele worteltortilla met carpaccio van rund, rucola, basilicummayonaise, pijnboompitten en Parmezaan

Kervelsoep met gerookte paling

Caesarsalade met Romaine sla, gekruide kippendij, Parmezaan, croutons en tomaat



De zoete inval
(o.b.v. 2 items p.p)

2 soorten soesjes

Eclairs

Petit glacé

Chocolade bavaois

Supplementen

Luxe vlaaien van Bakkerij Lemmens

Kids sweet table

met gezonde alternatieven

Kikkers, banaanschuimpjes, zoete spekjes, Haribo kersen, goudbeertjes
Chips naturel, chips paprika
Snacktomaatjes en mini komkommer





Borrelen

Onze suggesties voor een stijlvolle receptie of middagborrel na de huwelijksceremonie.

Tafelgarnituur

Luxe notenmelange gezouten
Olijven mix

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 ½ rode cherrytomaat, gemarineerd mozzarellabolletje met basil cress



Handzame hapjes

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

Bruchetta tomaat met pulled beef, augurkenrelish en een crumble gemaakt van tomaten
Carpaccio van oesterzwammen met paddenstoelen duxelle, vegan truffelcrème en een crumble gemaakt van
geroosterde uien
Linzencurry van tomaat met raita
Makreelmousse met bleekselderij en limoencrème
Rode biet quinoa met een crème van geroosterde knol en komkommer

Hapjes van de streek

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

Kaaskroketje van Valuas met daslook en daslookmayonaise
Terrine van Livar en Livar spek, Limburgse stroop en poeder van rode biet
Bonbon van Geulforel, gelei van saffraan en crunch van yoghurt
Carpaccio van het Limburgse rund, geraspte oude kaas uit Reijmerstok en aceto van kersen

Veganistische hapjes

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

Gevulde champignons met paprika en walnoten
Komkommer gevuld met hummus en notenmix
Wortelcake met mierikswortelcrème



Borrelen

Tapas plankje

(per 10 gasten)

Peper gevuld met roomkaas

Gamba's in knoflook olie

Mortadella

Coppa di Parma

Old Amsterdam

Geitenkaas Olijven

Sud 'n Sol

Augurken relish

Gedroogde vijgen

Druiven

Charcuterie plankje

(per 10 gasten)

Mortadella

Coppa di Parma

Salami soppressa

Zeeuws spek

Worst

Olijven

Sud 'n Sol

Augurken relish

Gedroogde vijgen

Druiven

Pistache

Grove mosterd

Kaas plankje

(per 10 gasten)

Old Amsterdam

Geitenkaas

Gorgonzola

Morbier

Fourme d'Ambert

Olijven

Sud 'n Sol

Augurken relish

Gedroogde vijgen

Druiven

Walnoten

Appelstroop

Roggebrood



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.
De menu's zijn uit te breiden met een extra tussengerecht en een selectie kazen.

Italiaans

Vitello tonnato met tonijncrème, kappertjes en fijngesneden groente

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

Saltimbocca van kalf met gegrilde groente, aardappelgratin en een reductie van balsamico & kalf

Huisgemaakte tiramisu met meringues en chocoladenoisette

Culinair

Coquilles in de schelp met pompoenparels, pompoenvinaigrette en toffee van pompoen

Tarbot met kalfswang, spinazie en Lardo di Colonnata en krokante aardappelchips

Ossenhaas met twee bereidingen van aardappel, rode zilverui, seizoensgroente en een saus van rode wijn met truffel

Mousse van koffie, een crunch van Oreo koekjes, crème van Dulce de leche, ijs van koffie, gel van amandelen en honny cress

Veganistisch

Veganistische tafelgarnituur

Tartaar van rode biet en quinoa met krokante nori en jus van komkommer

Japanse bouillon

Gevulde portobello met spinazie, bospeen en een saus van bospeen

Bloedsinaasappelsorbet met een salade van vers fruit

Kindermenu

Ham met meloen

Frietjes met kipnuggets, mini frikandel, appelmoes

Schatkistje



Sharing dinner

Voor gezelschappen tot 60 personen

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

Gegrilde groenten met mozzarella en gemarineerde olijven
Pastasalade mediterrane en rucola

In weckpotjes op tafel

Olijventapenade
Spread van rode biet
Spread van zongedroogde tomaat
Kruidenboter

Broodzakjes op tafel met rustieke broodjes

Hoofdgerecht

Diamanthaas met wortelzalf, aardappeltaartje, seizoensgroente en een truffelsaus

Dessert Sharing

Tiramisu
Red Raspberry taartje
Mini hangop met aardbeien, framboos, amandel en gel van aardbei





Let's OFYR

Voor gezelschappen vanaf 40 personen

The art of outdoor cooking

Live gegrild vanaf de OFYR door onze chef

Ossenhaas

Entrecote

Zalmfilet

Reuze gamba gebakken met knoflook, citroen, peterselie en afgeblust met witte wijn

Gepresenteerd vanaf het buffet

Beurre blanc met dragon

Kreeftensaus

Rozemarijnsaus

Truffelsaus

Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche

Gebakken groenten afgeblust met aceto

Pappardelle met tomatenpesto

Aardappelsalade met spekjes en bosui en kruidenmayonaise

Pastasalade met tonijn, haricots verts, tomaat en rode ui

Tomatensalade met komkommer en rode ui

Pave garde forestier

Witte baguette du midi

Kruidenboter

Roomboter

Ofyr beleving

Live gegrild vanaf de OFYR door onze chef

Kipspies gemarineerd met chimichurri

Classic American burger

Kabeljauwfilet gemarineerd

Gepresenteerd vanaf het buffet

Kreeftensaus

Teriyaki mirinsaus

Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche

Gebakken groenten van het seizoen afgeblust met aceto

Koolsalade met rozijnen

Rozevalsalade

Pastasalade met tonijn

Pave garde forestier

Baguette du midi

Kruidenboter

Roomboter





Supplement OFYR

Halve kreeft gevuld met spinazie en hollandaisesaus met dragon en pecorino

Lamsrack met rozemarijn gemarineerd

Coquille met groene kruiden korst

Reuze gamba's met gebakken knoflook, citroen en peterselie





Feestavond

Tafelgarnituur

Luxe notenmelange gezouten
Olijvenmix

Borrelnacks

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

Bitterballen

Bitterbal met in Leffe gestoofd vlees
Oesterzwam bitterbal
Oude kaas bitterbal
Bieterbal
Met truffelmayonaise en mosterdsaus

Festival Style hapjesparade

Wit brioche broodje met een runderhamburger en traditionele garnituren
Oriëntaalse garnalen met chilisaus, limoen en sesam
Mals kippendijspiesje met een soja-wasabiglaze en bosui

Vegan en lactosevrije hapjes parade

Mini brioche broodje met falafel, tomaat, uit, augurk, saus en ijsbergsla
Tempeh met chilisaus, limoen en sesam
Tofuspiesje met een soja-wasabiglaze, sesam en bosui

Late night snack

Bakje friet met mayonaise
Bakje friet met mayonaise en zuurvlees
Bakje friet met daslookmayonaise, fijn geraspte pecorino en tuinkers

Snack with benefits

Plantaardige groentesnacks van dichtbij
Crunchy bloemkool bites
Oesterzwam bites
Juicy mais ribs
Met vegan piccalilly crème en vegan truffelmayonaise





Ligging & bereikbaarheid

Tot ziens bij landgoed Kasteel de Hoogenweerth

Ligging

Op nog geen 3 autominuten bereikt u het MECC (Congres Centrum), het centrum van Maastricht, Centre Ceramique (het zakelijk centrum van Maastricht) en de A2 richting Eindhoven / Luik.

Parkeren

Elke kamer en suite heeft zijn eigen parkeerplek op privéterrein. Daarnaast beschikken wij over 300 gratis parkeerplekken.

Openbaar vervoer

Maastricht is zowel nationaal als internationaal goed bereikbaar per trein. Op verzoek kunnen wij voor uw event taxi's of een shuttle met touringcar organiseren. Maar liefst 8 luchthavens bevinden zich op ca. 1 uur rijden.



Kasteel de Hoogenweerth

Hoge Weerd 2 | 6229 AM Maastricht

+ 31 (0)43 311 6934

Info@kasteeldehoogenweerth.nl

www.kasteeldehoogenweerth.nl