



**KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHHE**  
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

**All-in diner- en feestarrangement (6-uur)**

**€ 99,50 p.p. excl. BTW**

Het All-in diner- en feestarrangement is te reserveren vanaf 100 personen.

- **Ontvangst**  
Glas feestelijke bubbels
- **Koud bittergarnituur**  
Bestaande uit o.a. Buffelmozzarella met pesto • Gepofte champignons • Krokantje van kaas • Gemarineerde zalm • Tapenade van gerookte makreel • Kleine gamba's • Dun gesneden Schwarzwaldler, mortadella, spinata picanta en chorizo • Diverse soorten crudité met dipsaus.
- **Drankenarrangement (exclusief sterke dranken)**  
Onbeperkt witte en rode wijn • Rosé • Sherry • Port • Vermouth • Heineken tapbier • Witbier & donkerbier • Verse jus d'orange • Appelsap • Soda • Frisdranken • Koffie en thee.  
Hartige korstdeegstengels met pistache, zeezout en kaas en vers gebrande notenmix, gemarineerde olijven.
- **Informeel diner**  
De keuze is aan u, de Chef-kok en zijn team bereiden een buffet op maat of een barbecue. Ter afsluiting serveren we een heerlijk handdessert. Op de volgende pagina staat een omschrijving van al dit lekkers.  
U kunt ook kiezen voor een walking dinner (toeslag € 12,50 p.p.). Wij serveren 6 mooie kleine gerechten die zittend of staand gegeten kunnen worden.
- **Zaalhuur**

Indien u kiest voor Kasteel De Hooge Vuursche, dan kiest u voor een professionele aanpak en persoonlijke aandacht, waarbij kwaliteit in balans is met een eerlijke prijs. Kijk voor ervaringen van anderen op [www.eventcompany.nl/feest/beoordelingen-van-gasten/](http://www.eventcompany.nl/feest/beoordelingen-van-gasten/) en zie dat uw feest bij ons in goede handen is.



**KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHE**  
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

## Buffet op maat

Wij geven u graag de gelegenheid om uw eigen buffet samen te stellen. U kiest uit de onderstaande categorieën het aangegeven aantal gerechten. Als u alleen vis- of vleesgerechten wilt, kunt u natuurlijk ook 2 gerechten uit de respectievelijke categorieën kiezen. Wilt u uit één of meerdere categorieën extra gerechten? Dat kan uiteraard ook. Wij berekenen een toeslag afhankelijk van uw keuze.

**Salades (Kies 2 gerechten)** Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Tomatensalade met rode ui en een dressing van aceto balsamico
- Gemengde groene salade met groene asperges en french dressing
- Griekse salade van komkommer met yoghurt, mint en dille
- Waldorf salade met selderij, appel en walnoten
- Salade van La Ratte aardappel met bosui en cornichons
- Koude pasta salade met olijven, paprika en gemarineerde courgette
- Salade Caprese met biologische tomaat, mozzarella en basilicum
- Gemengde groene salade met geitenkaas, tomaten, honing en croutons
- Haricots verts salade met uitgebakken Pancetta spekjes en kwartelei

**Koude visgerechten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 2,50 p.p.

- Salade Niçoise met gegrilde tonijn, gekookt ei en krietjes
- Hollandse kropsla met gerookte makreel en mosterd mayonaise
- Gravad lax; in dille gemarineerde rauwe zalm
- Salade met Hollandse waddengarnalen, avocado, kropsla en cocktailsaus

**Koude vleesgerechten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 2,50 p.p.

- Ceasar salade met geroosterde kippendij, uitgebakken spekjes en Parmezaanse kaas
- Rouleaux van Label Rouge scharrelkip met aceto stroop en een krokantje van brioche
- Salade van wilde spinazie met gerookte eendenborst en een mangochutney
- Vitello Tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Dun gesneden kalfsentrecote met gemarineerde groenten en sakura cress
- Carpaccio van Simmentaler rund met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Boerenpaté met uiencompote



**KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHÉ**  
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

**Warme visgerechten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 4,50 p.p.

- Gegrilde biologische Noorse zalm met beurre blanc saus
- Gegrilde roodbaars met geroosterde groenten
- Geroosterde zeebaars met een barigoule van grove groenten en kruidenolie
- Gebakken gamba's met een saus van tomaat en knoflook
- Zacht gegaarde kabeljauw met basilicum crème
- Op de huid gebakken dorade met groene asperges, tomaat en saus vierge

**Warme vleesgerechten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 4,50 p.p.

- Zacht gegaarde parelhoen met een romige saus van pesto
- Saté van kippendijen met gebakken uitjes en kokosrasp
- Tamme eendenborst met een saus van sinaasappel en steranijs
- Blanquette de veau; gestoofd kalfsvlees met een romige saus en krokante kappertjes
- Gebraiseerde kalfssukade, gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus
- Lamsspiesjes met ras el hanout kruiden
- Runderlende op gegrilde groenten met rode wijnjus
- Boeuf bourguignon; rundvlees gestoofd in Bourgogne wijn, champignons, ui en spek
- Rib van Livar scharrelvarken met een saus van grove mosterd
- Aan het buffet gesneden beenham met honingtijm saus

**Warme groenten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Grove ratatouille van seizoensgroenten
- Gepofte Mediterrane groenten
- Mix van groene groenten met gepofte cherry tomaat

**Aardappel-, pasta- en rijstgerechten (Kies 2 gerechten)** Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Geroosterde rozeval aardappel met rozemarijn
- Aardappelgratin met geraspte kaas
- Geurige pandanrijst met lente ui
- Penne pasta met tomatensaus, basilicum en Parmezaanse kaas
- Fusilli met bospaddenstoelen en truffelcrème

Onze buffetten worden geserveerd met diverse luxe broodsoorten, waaronder ciabatta-, foccacia- en pomodori brood, pestoboter, aioli, zeezout en beurre de Paris.



**KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHE**  
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

## Barbecue

Voor onze barbecue werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij hout en houtskool om die pure barbecuesmaak te krijgen.

- Gemengde salade • Geroosterde paprika • Gemarineerde komkommer • Thijm-croustons \*
- Rozeval aardappelsalade • Dijon mosterd • Cornichons • Amsterdamse ui • Bieslook \*
- Lamber desembrood • Rucola-pesto • Tzatziki • Olijventapanade • Aioli \*
- Tortilla wrap • Geitenkaas • Rode ui • Tomaat • Koriander • Mint \*
- Gegrilde zalmfilet • Marinade • Dille • Grove mosterd • Citroen • Honing
- Geroosterde groenten • Courgette • Aubergine • Paprika • Tomaat • Rode ui \*
- Kippendij van scharrelkip • Oosterse marinade
- American beef burgers • “build-your-own”burger-ingredienten
- Ierse runderbavette • Dry-rub • Homemade BBQ saus

*\* Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch worden geserveerd.*

Bovenstaande BBQ kan uitgebreid worden met een of meer van de volgende gerechten:

- |   | <b>Toeslag p.p.</b> |
|---|---------------------|
| • Halve kreeft • citroen • mayonaise  | € 19,50             |
| • Grote Black tiger garnalen • frisse dillesaus                                       | € 6,75              |
| • Caesar salad: romaine-sla • gegrilde kip • croutons • ei • bacon • Parmezaanse kaas | € 3,75              |
| • Geroosterde rozeval aardappels • Rozemarijn   | € 3,75              |
| • Gepofte aardappel • Bieslook • Crème fraiche  | € 2,75              |

## Hand dessert

De Chef-kok presenteert het dessert in een glas zodat dit dessert staand gegeten kan worden.

U kunt een keuze maken uit één van de onderstaande desserts:

- Gemarineerde ananas • Kokoscrème • Chocolademousse
- Hazelnotenmousse • Merengue • Stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle • Mascarponekwark • Cake • Rood fruit



**KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHE**  
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

## **Amusediner**

Wij serveren mooie kleine gerechten die zittend of staand gegeten kunnen worden. Wij geven u graag de gelegenheid om zelf uw amusediner samen te stellen. U kiest uit de onderstaande categorieën één voorgerecht, één soep, één warm tussengerecht, twee hoofdgerechten en één dessert (totaal 6 gangen). Als u alleen vis- of vlees hoofdgerechten wilt, kunt u natuurlijk ook 2 gerechten uit de respectievelijke categorieën kiezen. Wilt u extra gerechten? Dat kan uiteraard ook, wij berekenen € 8,50 p.p. per extra gerecht.

### **Voorgerechten:**

- Gravad lax; in dille gemarineerde rauwe zalm
- Steak tartaar van scharrelrund met gepocheerd eitje
- Vitello Tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Crostini met geitenkaas, bleekselderij en gebakken paddenstoelen\*

### **Soepen:**

- Bisque van strandkrabbetjes en sereh
- Krachtige runderbouillon met tuinkruiden
- Bouillon van biologische trostomaat, tomaten concassé en dragon\*
- Crème soep van knolselderij met truffelsalsa\*

### **Warme tussengerechten:**

- Op de huid gebakken kabeljauwrug met groene asperges en beurre noisette
- Gekonfijte eend met uiencompote en aardappelchip
- Krokant gebakken kalfszwezerik met walnotenverniss
- Risotto met groene kruiden en Parmigiano Reggiano\*

### **Hoofdgerechten vis:**

- Op de huid gebakken zeebaars met antiboise
- Doradefilet met artisjokkenmelange en tomaat
- Zacht gegaarde kabeljauw met een ragout van gamba
- Geroosterde zalm met gepofte cherry tomaat

### **Hoofdgerechten vlees:**

- Gebraiseerde kalfssukade gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus
- Chateaubriand van diamanthaas met bearnaisesaus
- Lende van Livar varken met gepofte groenten en rode wijnjus
- Magret de Canard met seizoengroenten



**KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHÉ**  
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

**Hoofdgerechten vegetarisch:**

- Ravioli gevuld met oude Beemster kaas, broccoli crème en Rucola\*
- Geroosterde biet met een crème van geitenkaas\*
- Brioche gevuld met geitenkaas\*

**Kaas:**

- Proeverij van diverse soorten kaas met kletzenbrood
- Warme geitenkaas met Languedoc honing

**Desserts:**

- Gemarineerde ananas, kokoscreme en chocolademousse
- Hazelnotenmousse met merengue en stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle van mascarponekwark, cake en roodfruit

\* Deze gerechten zijn vegetarisch.