



FOODBOOK

KASTEEL
DE HOOGHE VUURSCHE



Culinair genieten

KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHE

Ons eigen keukenteam kookt met verse ingrediënten en vindt het een feest om met seizoensproducten te werken. Vaak komen de kruiden uit de tuinen van het landgoed. We koken puur met zoveel mogelijk lokale producten. Het liefst low en slow, en dat proef je.

Ambachtelijke creaties uit eigen keuken, bereid met liefde voor het vak, dat is wat jullie van ons keukenteam mogen verwachten.

Culinair genieten

KASTEEL DE HOOGHE VUURSICHE

Er zijn tal van mogelijkheden zoals geserveerde “fine dining” diners in de sfeervolle zalen. Liever informeel of buiten eten? Dat kan met een walking dinner of een houtskool BBQ. Bij de borrel is er ruime keuze uit borrelbites en fingerfood.

Ons keukenteam heeft veel ervaring met vegetarische gerechten, allergieën en vindt het een uitdaging om voor iedereen heerlijk te koken.

Benieuwd geworden naar de mogelijkheden?
Lees verder en laat je inspireren.



Borrelbites

Borrelplank

Serranoham | venkelworst | truffelsalami |
Fuet worst | geitenkaas | oude kaas |
Amsterdamse ui en cornichon

€ 8,50 p.p.

Warm bittergarnituur

Ambachtelijke bitterballen | Japanse kippendij |
pittige gehaktballetjes | vegetarische loempia |
garnalensnack | krokantje camembert |
kroketje van oesterzwam

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 7,75 p.p.

Feestavond vanaf 5 hapjes p.p. | € 12,25 p.p.

Koud bittergarnituur

(Minimaal 30 personen)

Bestaande uit cruditee van:

komkommer | paprika | bleekselderij
caprese spies | gemarineerde zalm |
charcuterie van diverse vleeswaren |

gemarineerde gamba's | gevulde Peppadew | mini gehaktballetjes met sate specerij mayonaise |
amsterdams zuur

€ 9,95 p.p.

Warm bittergarnituur luxe

Kalfsbitterbal | crispy chickenbites met panko broodkruim |
Holtkamp groentenkroket | crispy springrolls met
pekingeend | Gyoza, Japanse dumpling met hartige
groentenvulling | gamba gebakken in tempura

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 10,85 p.p.

Feestavond vanaf 5 hapjes p.p. | € 17,25 p.p.

Combinatie van een warm en koud bittergarnituur

(Minimaal 30 personen)

Bestaande uit een combinatie van het
koude bittergarnituur en twee warme hapjes

Vanaf € 13,25 p.p.



Borrelplank



Combinatie van warm en koud bittergarnituur



Warm bittergarnituur



Gyoza, Japanse dumpling met hartige groentenvulling

Fingerfood

€ 13,95 p.p / Minimaal 30 personen

Maak een keuze uit drie fingerfood hapjes uit het assortiment, die wij aan alle gasten serveren.

Tartelette | geitenkaas | rode ui | tomaat | munt | honing 

Gambaspiesje | krokante kokos | limoen

Huisgemaakte falafel | yoghurt | munt | sesam

Gegrilde brioche | paling | bruine boter crème | citroen

Flamkuchen | serranoham | rode ui | gepofte paprika | gepofte tomaat | oude kaas

Spiesje kippendij yakatori | gebakken ui | bosui

Blini | zalm uit eigen rookoven | crème d'isigny | haringkuit



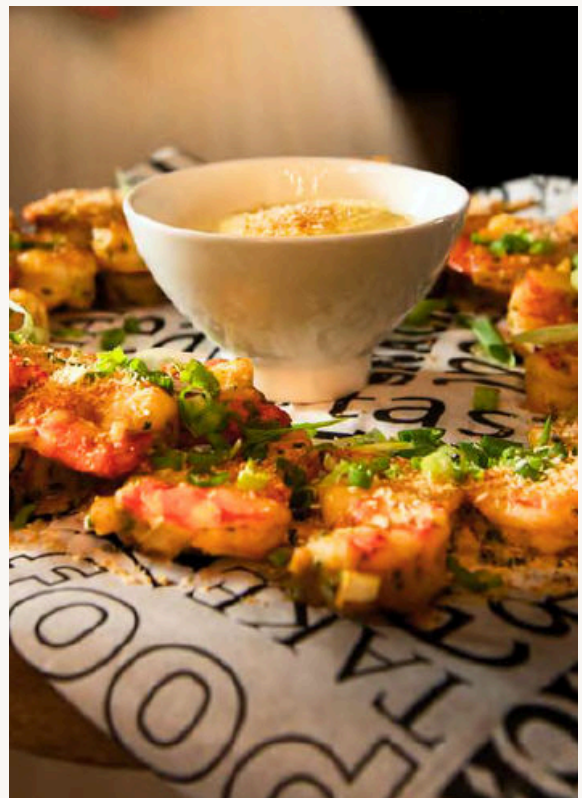
Spiesje kippendij yakatori | gebakken ui | bosui



Blini | zalm uit eigen rookoven | crème d'isigny | haringkuit



Gegrilde brioche | paling | bruine boter creme | citroen



Gambaspiesje | krokante kokos | limoen

Sitting dinner

Voorgerechten

Zalm uit eigen rookoven | verse biet bereidingen | krokante biet | avocado


Tonijntartaar | dressing ceviche | gel van grapefruit | zeebanaan | sesam kletskep

Geroosterde coquilles | beurre noisette | bloemkool crème | krokante vadouvan (+ € 7,50)

Carpaccio van ossenhaas | kruidensla | Parmezaan schuim | rucola pesto

Gelakte runder tataki | ponzu dressing | gemarineerde beukenzwam | paksoi | citrus

Terrine van eendenborst | rillette | eendenlever | kweeper | zoetzure ui

Salade bulgur | gemarineerde seizoensgroenten | ingelegde rozijnen | verse kruiden dressing van vegan yoghurt 

Gerookte worteltartaar | spongecake peterselie | olijftuille | gepoft ingelegde sjalot | vegan kaas 

Soepen

Zoete aardappel soep | linzen | kaantjes 

Ossenstaart bouillon | ravioli | knolselderij | schuim gerookte ui

Bouillabaisse | klassieke Franse vissoep | croutons | rouille (+ € 4)

Hoofdgerechten

Langzaam gegaarde zalm | kruidenkorst | gerookte aardappelmousseline | saus van kreeft | venkel

Gebakken kabeljauw | aardappelwafel met zeewier | dashi saus | bimi (+ € 10,00)

Roodbaars | saus vadouvan | romige parelgort groene kruiden | gebrande prei

Parelhoen rouleau | krokante kaaskorst | polenta met chorizo | romige mosterdjus

Kalfssukade | aardappelmousseline | jus van gepofte knoflook | paddenstoel

Gebakken tournedos | bearnaisesaus | Pomme Anna | bresaola | bospeen (+ € 8)

Ravioli met pompoen en truffel | beure noisette | hazelnoot | roodlof 

Knolselderij als steak | duxelles van kastanje champignons | beurre blanc van knolselderij | mousseline 

Sitting dinner

Garnituur

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse garnituren. Wij houden hierbij rekening met het seizoen, de beschikbaarheid en de kwaliteit. Daarbij gebruiken we veel producten met het "mijn boer" label. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer aandacht en meer smaak.

Extra groentegarnituur of ambachtelijke "skin-on" frites
(+ € 4,90 p.p.)

Dessert

Krokante bladerdeeg met Franse blauwe schimmelkaas | peer uit port | balsamico

Cheesecake | meringue | passievrucht | mango sorbet

Chocolade crème | eiwit | sterrenhemel | gezouten crumble | caramel ijs

Panna cotta | seizoensfruit | flexibele chocolade | krokante karamel

Bombe van champagne mousse | witte chocolade | seizoensfruit | passievrucht sorbet

Grand dessert: proeverij van diverse nagerechten (+ € 5)

Prijzen per persoon

	3 gangen	4 gangen
Menu zonder keuze	61,75 € p.p.	74,50 € p.p.
Menu met keuze in het voor- OF hoofdgerecht - T/m 63 personen	66,75 € p.p.	79,50 € p.p.
Menu met keuze in het voor- EN hoofdgerecht - T/m 63 personen	71,75 € p.p.	84,50 € p.p.

Uiteraard houden wij rekening met vegetariërs, allergieën en zwangere gasten en dit wordt door ons niet gezien als een keuze in het voor- en/of hoofdgerecht. Jullie menukeuze willen wij graag vooraf weten.



Zalm uit eigen rookoven | verse biet bereidingen | krokante biet | avocado



Tonijntartaar | dressing ceviche | gel van grapefruit | zeebanaan | sesam kletskop



Gerookte worteltartaar | spongecake peterselie | olijftuille | gefoft ingelegde sjalot | vegan kaas



Gebakken tournedos | bagnaïsesaus | Pomme Anna | bresaola | bospeen



Gebakken kabeljauw | aardappelwafel met zeewier | dashi saus | bimi



Bombe van champagne mousse | witte chocola | seizoensfruit | passievrucht sorbet



Gelakte runder tataki | ponzu dressing | gemarineerde beukenzwam | paksoi | citrus



Rogvleugel | mosterd | tomaat | persillade | beurre blanc | creme van zoete aardappel



Parelhoen rouleau | krokante kaaskorst | polenta met chorizo | romige mosterdjus



Chocolade crème | eiwit | sterrenhemel | gezouten crumble | karamel ijs



Kalfssukade | aardappelmousseline | jus van gepofte knoflook | paddenstoel



Cheesecake | meringue | passievrucht | mango sorbet

Barbecue

€ 51,00 p.p / Minimaal 30 personen

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

Spitskoolsalade | geraspte wortel | gepekelde citroen 

Mexicaanse salade | maïs | tomaat | koriander | limoen | rode ui 

Komkommersalade | dille | Griekse yoghurt | mierikswortel 

Biologisch desembrood | rucola-pesto | tzatziki | olijventapenade | aioli 

Bruchette caprese | verse pesto | tomaat 

Geroosterde groenten | courgette | aubergine | paprika | tomaat | rode ui 

Gegrilde zalmfilet | marinade | dille | grove mosterd | citroen | honing

Kippendij | verse kruiden rub | lak met honing en tijm

Runderhamburger | brioche | barbecuesaus | rode uien compote | romaine sla

Ierse runderbavette | dry-rub | chimichurri

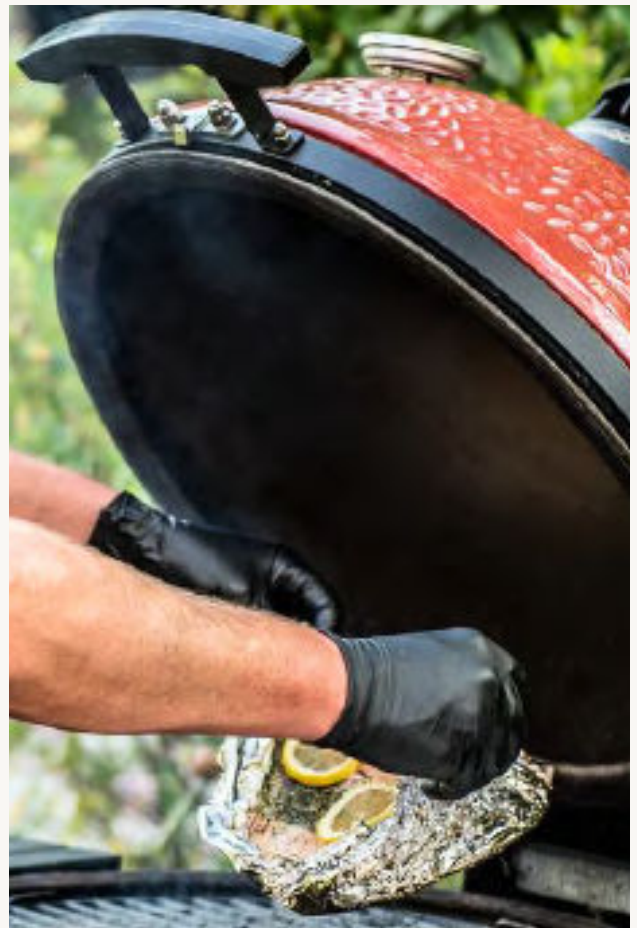
De barbecue kan uitgebreid worden met extra gerechten voor € 5,95 per item p.p.:

Zeeduivel wangen | thaise gele curry | koriander

Varkensracks | home made barbecue rub | bearnaise mayonaise

Gegrilde coquilles | gamba's | marinade van: chili | oregano | citroen

Oosters buikspek krokant gebakken | Ras el hanout | Muhammara dip | paprika | walnoot



Handdesserts

€ 12,75 p.p / Minimaal 30 personen

De barbecue feestelijk afsluiten?

Ons keukenteam presenteert het dessert in een glas zodat dit ook makkelijk staand
gegeten kan worden.

Maak één keuze, die wij serveren aan alle gasten.

Crème van cheesecake | chocolade | crumble van specerijen | ananas

Italiaanse tiramisu

Citrus crème | room | crumble | citrus compote | mint



Walking Dinner

€ 69,75 p.p / Minimaal 30 personen

Geen formeel diner, maar ook geen barbecue? Dan is ons walking dinner een goed alternatief. Kies in totaal vijf gangen. Liever een extra gerecht? Dat kan natuurlijk ook!
Wij berekenen € 13,25 p.p. extra per gerecht.

Koude gerechten

Kies 1 gerecht

Noorse zalm home smoked | venkelsalade | limoen mayonaise | krokante filo

Steak tartaar | gepocheerd ei | truffel | rund

Salade bulgur | gemarineerde seizoens groenten | ingelegde rozijnen | verse kruidendressing van vegan yoghurt 

Tartaar van tonijn | wasabi crumble | crème van avocado | frisse komkommer

Tataki | ponzu | sesam | paddenstoel | tauge

Terrine van eendenborst | eendenlever | rilette | kweepeer | zoetzure ui

Gerookte worteltartaar | spongecake peterselie | olijftuille | ingelegde sjalot | vegan kaas 

Soepen

Kies 1 gerecht

Bouillabaise | roodbaars | verse kruiden 

Veloute truffel | Parmezaan | aardappel kaantjes

Ossenstraat bouillon | ravioli | knolselderij | schuim van gerookte uit (+ €4,00)



Walking Dinner

Warme gerechten

Kies 2 gerechten

Op de huid gebakken kabeljauwrug | groene asperges | beurre noisette

Polenta | antibiose | gegrilde spitskool | olijf | krokante basilicum 

Op de huid gebakken zeebaars | antibiose

Geroosterde zalm filet | dashi | Beurre blanc | zilte groenten

Gebraseerde parelhoen | aardappelmousseline | eigen jus

Chateaubriand van diamanthaas | Bearnaisesaus

Ravioli met pompoenen truffel | beurre noisette | hazelnoot 

Crème van gepofte zoete aardappel | gebrande noten | schuim van kokos | rode curry | rosti | zoete aardappel | prei 

Desserts

Kies 1 gerecht

Crème van cheesecake | chocolade | crumble van specerijen | ananas

Italiaanse tiramisu

Citrus crème | room | crumble | citrus compote | mint





Kindermenu

€ 24,95 p.p / Vanaf 3 t/m 12 jaar

Het kindermenu is gebaseerd op éénzelfde keuze voor alle kinderen.

Voorgerechten

Tomatensoep | peterselie | croutons

Seranoham | meloen

Mini carpaccio | rucola | Parmezaan

Gerookte zalm | limoenmayonaise

Hoofdgerechten

Kipschnitzel | frites | appelmoes

Gegrilde zalm | boontjes

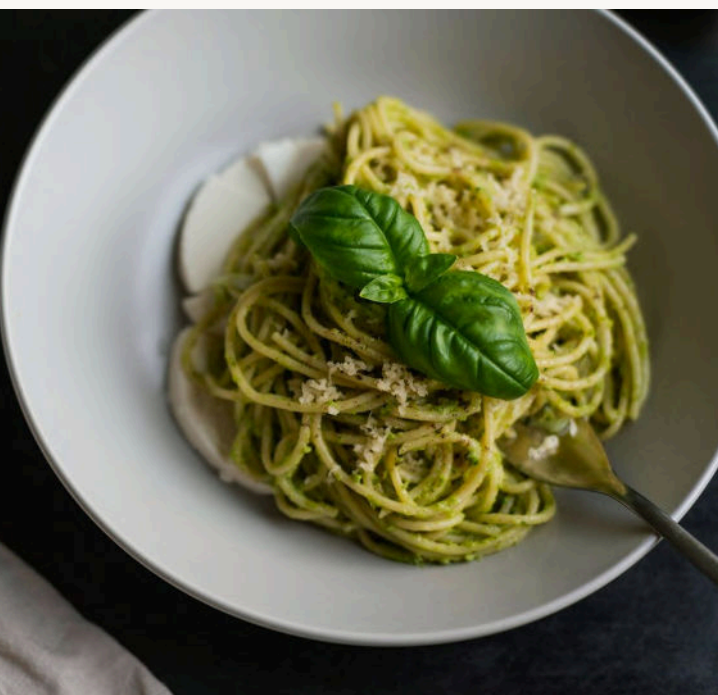
Runderhamburger | frites | appelmoes

Pasta | pesto

Desserts

Chocolademousse | vanille ijs

3 soorten ijs | slagroom | fruit



Late Night Snack

Minimaal 30 personen

Aan het einde van de feestavond serveren wij een hartige snack.
Maak een keuze uit één van onderstaande items voor alle gasten.

Ambachtelijke friet | Belgische mayonaise

€ 5,75 p.p.

Pulled beef | pita brood | spitskoolsalade | home made barbecuesaus

€ 9,75 p.p.

Hotdog kip | sate specerij mayonaise | zoetzure komkommer | ui

€ 9,75 p.p.

Black Agnus hamburger | brioche bol | uien compote | barbecuesaus

€ 10,75 p.p.





Gegrilde brioche | paling | bruine boter creme |citroen





KASTEEL DE HOOGHE VUURSCHE

Contact

Neem contact op voor een rondleiding of een vrijblijvend voorstel.
Ons team staat klaar om samen een onvergetelijk feest te realiseren.

Email: info@hoogevuursche.nl

Adres: Hilversumsestraatweg 14, 3744 KC Baarn

Telefoon: 035- 54 12 541
www.hoogevuursche.nl