



Brochure 2012

*Doorbrand 2
6086 PK Neer
Tel. 0475-495021*



Alle prijzen zijn exclusief btw
Alle prijzen zijn inclusief verzorging in ons Culinaire Educatie Centrum

Geachte heer/mevrouw,

Sfeer, beleving, warmte, gastvrijheid . . . deze begrippen worden steeds belangrijker bij de invulling en uitvoer van een feest of gelegenheid. Subtiële details bij de inrichting, een bijzondere culinaire invulling en uitvoer door vakkundige medewerkers maken de hooggespannen verwachtingen meer dan waar.

In een unieke omgeving ervaart u de rust en veelzijdigheid van deze bijzondere locatie. De huiselijke ruimtes en uitloopmogelijkheden naar de fraaie terrassen geven jubilea, besloten feesten, luxe diners of zakelijke bijeenkomsten iets bijzonders.

Via deze informatiemap maakt u kennis met de dienstverlening van het Culinair Educatiecentrum Limburg. Misschien heeft u via anderen van onze naam en werkwijze gehoord, of heeft u zelf onze medewerkers al eens ergens in actie gezien.

Ons aanbod is zeer uitgebreid. Om u een beeld te geven van de mogelijkheden van onze keukenbrigade hebben we een globaal overzicht samengesteld. Wij zijn echter specialisten in maatwerk, ook op het culinaire vlak.

De invulling van de gelegenheid geschiedt uiteraard op basis van een persoonlijk gesprek, waarbij u al uw wensen kenbaar kunt maken. Naar aanleiding van deze bespreking ontvangt u geheel vrijblijvend een voorstel op maat.

Met vriendelijke groet,

Frans en Ria Joosten

Culinair Educatiecentrum Limburg





Alle prijzen zijn exclusief btw
Alle prijzen zijn inclusief verzorging in ons Culinaire Educatie Centrum

Streekproducten

Rundvlees van het 'Hereford' rund uit Kessel
Varkensvlees van het 'Livar' varken uit Echt
Gevogelte uit de regio van poelier Hendriks
Kalfsvlees van 'Peter's farm'
Lamsvlees uit het 'Geuldal'
Paling van de 'Rijpelaal' uit Helmond / Passie voor Vis
Snoekbaars van 'Excellence Fish' uit Meterik

Feta van 'Farmer House Products' uit Horst
Kaas en zuivelproducten van kaasboerderij Mertens uit Kessel
Eieren van 't Scharreleike' uit Panningen
Geitenkaas van de 'Bokkesprong' uit Veulen
Pasta van 'Ovivo' (met speltmeel bereidt) uit Meerlo

Champignons en diverse andere paddenstoelen van Reuls uit Panningen
Tomaten van 'Tasty Tom' uit Venlo
Aardappelen van Bex uit Kessel
Buggennummer Muuskes uit Buggenum
Chinese kool van Peeters uit Neer
Aardbeien van 't Zomerkoninkje' uit Egchel
Frambozenproducten van 'Raspberry Maxx' uit Meijel
Venkel van Litjens uit Leunen
Asperges van de 'Sonnenschein' uit Panningen
Blauwe bessen van 'Hayberries' uit Broekhuizenvorst
Bosbessen van 'Peelveens' uit Helenaveen
Paprika's van Wijnen uit Egchel
Maïs van Hermans Suikermaïs uit Kessel
Courgette van tuinderij Beegdenhof uit Hunsel
Rabarber van boerderij 't Platteland uit Veulen
Kruiden uit eigen tuin

Mosterd van de 'Ijsvogel' uit Arcen
Stroop van Frumarco uit Reuver
Hazelnoten van de 'Hazelarij' uit Ospel
Wimpy's oranje paprika jam / dip van Kwekerij Walter Hermans uit Sevenum
Diverse chutneys van Vianny's uit Simpelveld

Bier van 'Lindeboom' uit Neer
Bier van 'Gulpener' uit Gulpen
Hertog Jan bier uit Arcen
Vruchtensappen van Appeven uit Herten
Witte wijn uit Thorn

Bonbons van Artichoc uit Panningen
Diverse broodsoorten van de Bisschopsmolen uit Maastricht
Diverse broodsoorten van Brood- en banketbakkerij Christine Nijssen uit Neer



Alle prijzen zijn exclusief btw
Alle prijzen zijn inclusief verzorging in ons Culinaire Educatie Centrum

'Proef je streek'

Italiaans streekbuffet 'Pasta Pura'

Ravioli van Kollenberger spelt met ratatouille en een frisse **pommodorisaus met tasty tom tomaten** (vegetarisch)

Verse **spinaziepasta van Kollenberger spelt** met een romige **carbonara saus met spekjes van Livar**

Verse **spaghetti** met **bolognese saus**

Kalkoenbiefstukjes van de boerderij met **dragonsaus**

Gemengde **slasoorten** met plakjes **peer, oude kaas** van Mertens, **hazelnoten** uit de Groote Peel en balsamico dressing

Salade van rucola, knoflookcroutons, zongedroogde tomaatjes, olijven en een zachte **frambozendressing van Raspberry Maxx**

Salade van **'Tasty Tom' tomaten** en **buffelmozzarella**

Diverse fijne **vleesproducten** van het **livar varken**, gepresenteerd op een schaal en geserveerd met een heerlijke **pruimenchutney** van **Vianny's**

Ciabatta, vers gebakken Italiaans 'hand'brood

Focaccia, Italiaans brood met rozemarijn

Pestobrood, brood bereid met verse pestokruiden

Romige **kruidenboter** met verse kruiden

Italiaanse **tapenade**

Olijfolie

Prijs per persoon € 23,50

Streek hapjesbuffet

Amuse van asperges van de **'Sonnenschein'** en **Livar ham**

Heerlijke **geitenkaasballetjes** van de **Bokkensprong**

Roggebrood met **Livar spek**

Bruchetta met **mozzarella van St. Joseph, 'Tasty Tom' tomaatjes** en basilicum, warm geserveerd

Assortiment van vers gebakken **broden van de Bisschopsmolen** uit Maastricht, zoals:

Knapperig Volkoren brood

Pan Rustica wit brood

Desem meergranen brood

Mueslibrood met rozijnen en noten

Heerlijk **beleg van vlees van het Livar varken** zoals **Livarmetto, Livaranoworst, Livar**

Coppaham en Livar Sjink

Diverse **kazen van kaasboerderij Mertens** uit Kessel zoals **jong belegen boerenkaas, pittig gekruide paprikakaas en boerenkaas met bieslook**

Vernieuwende **jam van Vianny's** zoals peer vanille jam of aarbeienjam met basilicum en balsamico azijn

Roomboter van de boerderij

Prijs per persoon € 18,50

Streekbuffetten

Streekbuffet Doorbrand

Runderpoulet van het 'Hereford' rund met champignons van Reuls
Kipfilet van Hendriks getrancheerd met naar keuze Stroganoff-, Toscaanse - of romige kerriesaus
Rijst, een combinatie van witte en wilde rijst
Huzarensalade; heerlijk huzarensalade bereid volgens traditioneel recept
Witte koolsalade met appeltjes en rozijntjes
Gemengde sla met buffelmozzarella, **'Tasty Tom' tomaat** en olijven
Gehalveerde eieren van 't Scharreleike', klassiek gevuld
Een tranche gevogeltepaté
Huigemaakte chutney
Verse fruitsalade
Huisbrood, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje
Vers afgebakken Frans stokbrood
Braampeelmikske met diverse noten
Romige kruidenboter met **verse kruiden** en **roomboter van de boerderij**
Verse tapenade

Prijs per persoon € 18,75

Warm buffet uit de streek

Varkenshaasje 'Zingara' met hamreepjes van 'Livar' en champignons van Reuls
Rundergoulash van runderpoulet van het **'Hereford' rund**, de klassieke bereiding met paprika van Wijnen, ui en champignons van Reuls*
Tagliatelle 'Ovivo' geserveerd met basilicumolie, gebakken **aardappeltjes van Bex of aardappelschotel 'Leudal'** gratineerd
Verse groentemelange van diverse regionale producten
Twee soorten verse rauwkostsalades
'Livar' paté met vianny's chutney
Huisbrood; donker tarwestokbrood met een knapperig korstje
Vers afgebakken Frans stokbrood
Romige kruidenboter met verse kruiden
Verse tapenade

Prijs per persoon € 20,95

Het Streekbuffet

Botermalse **'Livar' ham** met een zachte **mosterdsaus van de 'IJsvogel'**
Stooflapjes van het 'Hereford' rund met rode wijnsaus
Gestoofde preirolletjes met een verrassende kaassaus of witlof gegratineerd
Verse **'Ovivo' tagliatelle** met basilicumolie
Aardappelschotel 'Leudal' met **aardappeltjes van Bex** uit Kessel
Gemengde sla met **feta van 'Farmer House Products'**, zongedroogde tomaatjes en
een dressing van **'Raspberry Maxx' frambozensiroop**
Seizoensalades uit de streek, bijvoorbeeld **Chinese koolsalade van Peeters**
Huisbrood; donker tarwebrood, met een knapperig korstje
Vers afgebakken Frans stokbrood
Braampeelmikske
Romige kruidenboter met **verse kruiden en roomboter van de boerderij**
Roomboter van de boerderij

Prijs per persoon € 21,50

Limburgs Streekhuisbuffet

Botermalse **'Livar' ham** met een zachte **mosterdsaus van de 'IJsvogel'**
Limburgs stoofpotje met mals vlees van het **'Hereford' rund** in een kruidige saus met
champignons van Reuls
Tagliatelle 'Ovivo' geserveerd met basilicumolie
Gebakken **aardappeltjes van Bex**
Frisse aardappelsalade met **aardappelen van Bex**, gebakken spekjes en gesnipperde uitjes
Frisse salade van verse broccoli en bloemkool, licht gekruid en afgearneerd met
broccolirosjes
Komkommersalade met dilleroom dressing
Carpaccio van het **'Hereford' rund** met oude **kaas van kaasboerderij Mertens**, geserveerd met
een notenoliedressing van **noten van de 'Hazelarij'**
Salade van gerookte **Limburgse hertenham** met ijsbergsla, spekjes,
pijnboompitjes en een frisse **frambozendressing van de 'Raspberry Maxx'**
Gehalveerde **eieren van 't Scharreleike'**, klassiek gevuld
Frisse meloensalade geserveerd met **Limburgse 'Livar' sjink**
Paté van het **Limburgs hert**, geserveerd met huisgemaakte chutney
Gerookte **forel van de forellenvijver**
Verse fruitsalade
Huisbrood; donker tarwebrood, met een knapperig korstje
Vers afgebakken Frans stokbrood
Romige kruidenboter met **verse kruiden en roomboter van de boerderij**

Prijs per persoon € 29,50

Buffet de Hammermolen

Fijne rollade van **kalkoen** gevuld met tomaat en overgoten met dragonsaus

Kabeljauwfilet op de huis gebakken met venkel en kreeftenjus

Gebakken **rozenvalaardappeltjes**, gegaard in ganzenvet

Verse grofgesneden **ratatouille** van paprika, ui, courgette en Provençaalse kruiden

Rode bietensalade met frisse appel

Mesclun sla met knoflookcroutons, uitgebakken spekjes en zachte roombrie

Salade van gebakken **courgette** met een **auberginemayonaise**

Huisbrood; donker tarwestokbrood met een knapperig korstje

Vers afgebakken Frans **stokbrood**

Romige **kruidenboter** met verse kruiden

Verse **tapenade**

Prijs per persoon € 23,50

Buffet de Braampeel

Runderstoofschotel van het 'Hereford' rund met verse paddenstoelen

Kipfilet van de boerderij met champignonroomsaus met champignons van Reuls

Verse **witte vis** uit het seizoen met een frisse citrussaus

Gegratineerde **aardappelpuree van aardappelen van Bex**

Gebakken **aardappeltjes van aardappelen van Bex**

Gegratineerde witlof

Plateau van **cranberry paté**, **Livarano worst** en **Livar sjink en vianny's chutney**

Gemengde sla met **feta van 'Farmer House Products'**, zongedroogde tomaatjes en

een dressing van **'Raspberry Maxx' frambozensiroop**

Salade met tomaat, komkommer, rode ui en olijven

Verse seizoenssalade

Huisbrood; donker tarwestokbrood met een knapperig korstje

Vers afgebakken **stokbrood**

Braampeelmikske met diverse noten

Romige **kruidenboter** met verse kruiden

Verse **tapenade**

Prijs per persoon €26,50

Italiaans streekbuffet I

*Spezzatino con Zucchini: ragout van mals **kalfsvlees van 'Peter's Farm'**, blokjes **courgette van tuinderij Beegdenhof uit Hunsel** en bleekselderij, bereid met verse Italiaanse kruiden*
Pesce alla Fiorentina, diverse soorten vis met spinazie, citroen en Parmezaanse kaas
Lasagne verde, bereid met een stevig groentegarnituur

'Ovivo' tagliatelle met basilicumolie

*Fijngesneden **venkel van Litjens**, bereid in romige saus van en gratineerd met **kaas van Mertens***

*Gemengde salade met **feta van 'Farmer House Products'**, zongedroogde tomaatjes en olijven*

*Seizoensalades uit de streek, bijvoorbeeld **Chinese koolsalade van Peeters***

Ciabatta, vers gebakken Italiaans 'hand' brood

Foccacia, Italiaans brood met rozemarijn

Pestobrood, brood bereid met verse pestokruiden

*Romige kruidenboter met verse kruiden en **roomboter van de boerderij***

Italiaanse tapenade

Prijs per persoon € 21,50

Italiaans streekbuffet II

*Saumon alla Fiorentina: gepocheerde zalm met spinazie, citroen en **kaas van Kaasboerderij Mertens***

*Getrancheerd varkenshaasje 'Napoli', met **champignons van Reuls**, ham en **paprika van Wijnen***

*Patata alla marsala, gebakken **aardappeltjes van Bex***

'Ovivo' tagliatelle met een zachte basilicumolie

*Salata alla Siracusana: salade van aubergine, **paprika van Wijnen** en ansjovis*

Zucchini marinate: gegrilde Hollandse courgettes van tuinderij Beegdenhof uit Hunsel in een Limburgse marinade

Gemengde slasoorten met plakjes peer, Gorgonzola en gehakte walnoot met balsamicodressing

'Ovivo' pastasalade tricolore met pesto en **feta van 'Farmer House Products'**

*Salade van **'Tasty Tom' tomaten** en buffelmozzarella*

In knoflook gemarineerde olijven

Ciabatta, vers gebakken Italiaans 'hand' brood

Foccacia, Italiaans brood met rozemarijn

Pestobrood, brood bereid met verse pestokruiden

*Romige kruidenboter met verse kruiden en **roomboter van de boerderij***

Italiaanse tapenade

Prijs per persoon. € 22,50



Luxe Italiaans streekbuffet III

Pesce alla Fiorentina: diverse soorten vis met spinazie, citroen en kaas van Kaasboerderij Mertens

Kalfsoester 'Milano' van 'Peter's Farm', met gerookte spekblokjes en 'Thorner' witte wijnsaus 'Ovivo' Pasta met een paprikasugo van onder ander paprika van Wijnen, pijnboompitten, rode pepers en rucola sla

Risotto op Italiaanse wijze bereid

Patata alla marsala, gebakken aardappeltjes van Bex

Fijngesneden venkel van Litjens, bereid in romige saus en gegratineerd in de oven

Gemengde slasoorten met plakjes peer, Gorgonzola en gehakte walnoot met balsamicodressing

Salade van 'Tasty Tom' tomaten, komkommer, rode ui en stukjes feta van 'Farmer House Products'

Seizoenssalade uit de streek, bijvoorbeeld Chinese koolsalade van Peeters

Prosciutto di 'Livar' e melone: 'Livar' ham met meloen

In knoflook gemarineerde olijven

Ciabatta, vers gebakken Italiaans 'hand' brood

Focaccia, Italiaans brood met rozemarijn

Pestobrood, brood bereid met verse pestokruiden

Romige kruidenboter met verse kruiden

Italiaanse tapenade

Prijs per persoon. € 24,95

Aspergebuffet met ham (seizoensgebonden)

Vers bereide dubbel A asperges van de 'Sonnenschein' (500 gram)

Gekookt eitje van 't Scharreleike' en aspergeboter

Plakjes 'Livar' boerenham

Gekookte krielaardappelen van Bex uit Kessel met peterselie

Prijs per persoon. € 17,50

Aspergebuffet met vis (seizoensgebonden)

Vers bereide dubbel A asperges van de 'Sonnenschein' (500 gram)

Gekookt eitje van 't Scharreleike' en aspergeboter

Duo van zalm en heilbot geserveerd met saffraansaus (200 gram)

Gekookte krielaardappelen van Bex uit Kessel met peterselie

Prijs per persoon. € 21,95



Hapjesbuffetten

Het hapjesbuffet volstaat niet als volledige maaltijd, maar kan worden geserveerd als uitgebreid borrelgarnituur en is daardoor ideaal als 'avondvullend' buffet.

Streek hapjesbuffet

Kaasplateau met brie, Old Amsterdam, Danish blue en boerderijkaas van **kaasboerderij Mertens**

Diverse patésoorten waaronder paté van het **Limburgs hert** geserveerd met huisgemaakte chutney

Warme minigehaktballetjes geserveerd met zigeunersaus

Luxe vispiegel, bestaande uit een hele vers gepocheerde zalm geserveerd met romige cocktailsaus en gerookte zalmrosjes, gerookte **palingfilet van de 'Rijpelaal'** en IJslandse garniaaltjes

Griekse salade van **'Tasty Tom' tomaat, feta van 'Farmer House Products'** komkommer, zwarte olijven en rode ui met een frisse zomerdressing

Salade van krab, zeer zacht van smaak

Waldorfsalade, salade van verse selderij, mandarijntjes, stukjes walnoot

Gehalveerde **eieren van 't Scharreleike'**, klassiek gevuld

In knoflook gemarineerde olijven

Vers afgebakken Frans stokbrood

Huisbrood, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje

Romige kruidenboter met verse kruiden en **roomboter van de boerderij**

Verse basilicumtapenade

Prijs per persoon. € 17,95

Streek tapasbuffet

Zongedroogde tomaatjes 'Sol du Sud'

In knoflook gemarineerde olijven

Prikkertjes met verse buffelmozzarella en minitomaatjes

Gemarineerde **minichampignons van Reuls**

Frisse meloenpartjes geserveerd met gedroogde, gerookte **'Livar' sjink**

Lepelamuse met gebakken scampi's

Griekse salade van **'Tasty Tom' tomaat, feta van 'Farmer House Products'** komkommer, zwarte olijven en rode ui met een frisse zomerdressing

Gemengde sla met **feta van 'Farmer House Products'**, zongedroogde tomaatjes en een **frambozendressing van 'Raspberry Maxx'**

'Ovivo' Pastasalade, salade met als basis macaroni en verse groenten

Kaasplankje met diverse Italiaanse kazen, zoals Belpaise, Gorgonzola en Pecorino, geserveerd met tapenade, walnoten en blauwe druiven

Koude gehaktballetjes in pikante cajunsaus

Wrapjes, gevuld met gerookte zalm en kruiden crème

Ciabatta, vers gebakken 'hand' brood

Foccacia, 'plat' ovenbrood, gekruid met verse oregano

Huisbrood, donker tarwebrood met een knapperig korstje

Vers afgebakken Frans stokbrood

Verse tapenades en olijfolie

Romige kruidenboter met verse kruiden en **roomboter van de boerderij**

Prijs per persoon € 19,95



Brunchbuffet

Streekkippensoep met stukjes mais, prei en champignons

*Varkenspoulet met **champignons van Reuls***

Gehaktballetjes in een romige tomatensaus

Boeren bruinbrood

Boeren witbrood

Krentenbrood

Assortiment van witte en tarwebroodjes

Diverse vleeswaren, zoals rosbief van 't Hereford rund, 'Livar' ham en 'Livar' sjink

*Diverse soorten **kaasbeleg van kaasboerderij Mertens***

*Zoetbeleg, zoals hagelslag en lekkere **jam van Vianny's***

*Vers gekookte **eitjes van 't Scharreleike***

Roomboter van de boerderij

Diverse verse salades, bijvoorbeeld:

*Seizoensalade uit de streek, bijvoorbeeld **Chinese koolsalade van Peeters***

*Gemengde sla met **feta van 'Farmer House Products'**, zongedroogde tomaatjes en een dressing van **'Raspberry Maxx' frambozensiroop***

Fruitsalade van diverse soorten vers fruit

Inclusief koffie en thee

Prijs per persoon. € 19.50



High Tea Buffet

Het high tea buffet wordt gewoonlijk in de middag geserveerd. Het Buffet bestaat uit diverse zoetigheden. Op een later tijdstip wordt dit buffet uitgebreid met hartige gerechten.

Als eerste worden de **zoete gerechten** gepresenteerd:

Heerlijk verse **applepecan-pie**

Brownies van pure chocolade

Kleine chocolade en vanille **muffins**

Hazelnootcake met hazelnoten uit de 'Groote Peel'

Scones met marmelade en clotted cream

Amandel **petitfours**

Als tweede worden de **hartige gerechten** gepresenteerd:

Groentenvlaaitje gevuld met onder andere paprika en tomaat

Cornish pastries, op traditionele wijze bereid

Sandwiches met gerookte kipfilet

Sandwiches met 'Livar'coppaham

Sandwiches met gerookte zalm

Koffie en thee (onbeperkt)

Prijs per persoon € 21,75



Luxe lunch gepresenteerd op etagères

Plakje **ciabatta** brood belegd met roosjes **gerookte Noorse zalm** en gesnipperde uitjes

Focacciasandwich belegd met **'Livar'coppaham** en mascarpone

Volkorensandwich belegd met **rosbief**, ei en paprika

Sesamsandwich met **Spaanse Serranoham** en meloen

Clubsandwich met **kruidenkaas** van de kaasboerderij en katenspek

Plakje **braampeelmik** met **oude kaas** en een verse vijg

Prijs per persoon € 15,95

Dinervoorstellen

Dinervoorstel I

Dungesneden **Limburgse hertencarpaccio** met eendenlever en een herfstsalade, vergezeld van een hazelnootvinaigrette van **hazelnoten van de 'Hazelarij'** en een **huisgemaakte kweepeercompote**

Romige knolselderijsoep met een fijn garnituur van **bospaddenstoelen van Reuls**

Rouleaux van **'Livar' lende** gevuld met pistachenoten, abrikozen en pruimen geserveerd met een stroopsaus op een bedje van aardappel-rucola-puree van **aardappelen van Bex** en groentegarnituur van het seizoen

Grand dessert, een zoete creatie van onze chef kok

Prijs per persoon: € 32,50

Dinervoorstel II

Gegrilde coquilles op in sinaasappelsap gegaarde **venkel van Litjens** met saffraan mayonaise en hartige tuille

Glaasje crèmesoep van Hollandse worteltjes en gember, met kerrieroom en gesneden lente-uitjes

Lamsfilet uit het Geuldal gebakken in een korstje van groene kruiden en geserveerd met **'Buggenummer Muuskes'** en een zachte saus van gepofte knoflook, vergezeld van een rijk garnituur

Grand dessert van hazelnootparfait van **hazelnoten van de 'Hazelarij'** met een pistacheschuimgebakje en vijgensaus

Prijs per persoon: € 33,95

Prijzen diner

3- gangen diner vanaf € 31,50 per persoon

4- gangen diner vanaf € 34,50 per persoon

5- gangen diner vanaf € 36,95 per persoon

Amuses vanaf € 1,50 per stuk

Soep met brood en boter vanaf € 3,00 per persoon

Alle soepen worden geserveerd met:

Huisbrood; donker tarwestokbrood met een knapperig korstje

Vers afgebakken stokbrood

Romige kruidenboter met verse kruiden en **roomboter van de boerderij**

Amuses

*Amuse van **gerookte kip van de boerderij** met verse mango en een heerlijke soja sesamdressing*

*Terrine van **'Livar' sjink** en **'Livar' Bourgondische ham** met een salade van knolselderij en mosterdmayonaise*

*Amuse van forel, **paling van de Rijpelaal** en Hollandse garnalen met een koriandercrunch en wasabimayonaise*

*Bruchetta met **bospaddenstoelen van Reuls***

*Komkommerrolletjes met **'Livar' sjink***

*Lepelamuse van huisgerookte eendenborst geserveerd met een **frambozenvinaigrette van 'Raspberry Maxx'***

*Spiesje van gebakken scampi met panko en basilicumdip van **basilicum uit eigen tuin***

*Rolletjes **'Livar' ham** en buffelmozzarella*

'Livar' coppaham** met een mousse van ganzenlever en **huisgemaakte kweeperencompote

*Mousse van **asperges van de 'Sonnenschein'** geserveerd in een glaasje*

*Glaasje palingmousse van **paling van de 'Rijpelaal'** met komkommergelei*

*Glaasje gemarineerde **champignons van Reuls***

*Kleine salade van gerookte **Limburgse hertenham** met pijnboompitjes en spekreepjes geserveerd met een **frambozendressing van 'Raspberry Maxx'***

Voorgerechten

Mabree van geitenkaas ingelegd in Livar parmaham met een chutney van peer en walnoot van Vianny's

Carpaccio van het 'Hereford' rund met oude kaas van kaasboerderij Mertens, geserveerd met een notenoliedressing van noten van de 'Hazelarij' of met ciprianidressing en ganzenleverterrine

Carpaccio van Limburgse hertenrugfilet met gekonfijte zuurkool, eendenlevermousse met vijgencompote en een kruidige salade met een frisse Italiaanse wijnazijn

Cocktail van kipfilet van Hendriks geserveerd met een romige kerriesaus en frisse appel

Cocktail van zalm met verse dille en een zacht romige cocktailsaus

Salade van gebakken zeebaarsfilet geserveerd met een 'Tasty Tom' tomaat-basilicumdressing

Salade met gerookte paling en kaantjes van paling van de 'Rijpelaal' en een vinaigrette van diverse kruiden of geserveerd met sinaasappel en witte wijndressing

Salade van Limburgse hertenham met paddenstoelen van Reuls geserveerd met hangop van notensla en een huisgemaakte kweeperencompote

Salade van gerookte eendenborst of fazant, geserveerd op een bedje van mesclun en afgearneerd met gefrituurde pastinaak, of met frambozenvinaigrette van 'Raspberry Maxx'

Salade van buffelmozzarella met een Italiaanse dressing

Kleine salade van lamsrosbief uit het Geuldal met een heerlijke Limburgse honing-mosterddressing

Gemengde salade met stukjes peer, gorgonzola en walnoot, geserveerd met een notendressing

Gegrilde coquilles op in sinaasappelsap gegaarde venkel van Litjens en saffraan mayonaise en hartige tuille

Rosé gebraden runderfilet van het 'Hereford' rund gemarineerd met truffelolie op een kruidige salade met frisee sla geserveerd met een truffelmayonaise

Soepen

Heldere **runderbouillon van het 'Hereford' rund** met mergballetjes en bloemkoolroosjes

Heldere ossenstaartbouillon **van het 'Hereford' rund** met chinoise groenten

Romige streekkippensoep met **maïs van Hermans Suikermaïs**, prei en **champignons van Reuls**

Irish coffee van duivenbouillon met schuim van kerrie

Romige bospaddenstoelensoep met een fijn garnituur van **paddenstoelen van Reuls**

Consommé Madrilène van **'Tasty Tom' tomaat** en basilicum

Heldere groentesoep met een keur aan verse **groenten uit de streek**

Romige knolselderijsoep met een fijn garnituur van **paddenstoelen van Reuls**

Bloemkoolsoepje gepresenteerd in een modern glas met saffraan, **gerookte paling van de 'Rijpelaal'** en tuinkruiden

Romige broccolicrèmesoep of courgettecrèmesoep met **courgettes van tuinderij Beegdenhof uit Hunsel**

Schuimige Italiaanse spinaziesoep met tonijnravioli en paprikajus van **paprika's van Wijnen**

Glaasje crèmesoep van Hollandse worteltjes en gember, kerrieroom en gesneden lente-uitjes

Doperwtjessoep met een nootmuskaatschuimlaagje

Romige aspergesoep met een fijn garnituur van **asperges van 'Sonnenschein'**

Licht gebonden roomsoep van waterkers en spinazie gearneerd met licht gerookte **'Livar' ham**

Romige tomatensoep van verse **'Tasty Tom' tomaten** en Italiaanse kruiden

Paprikasoep van **paprika's van Wijnen**



Bijgerechten

'Ovivo' tagliatelle met huisgemaakte basilicumolie

Vlaamse frites, goudgeel gebakken

Gebakken ***aardappeltjes van Bex*** met rozemarijn en tijm

Aardappelkroketjes

Pommes Duchesse: aardappeloesjes

Romige ***aardappelpuree van aardappelen van Bex***

Romig stampotje ***van aardappelen van Bex*** en *

* rauwe andijvie

* bosuitjes

* verse spruitjes

* rucola sla

* witlof

*Knolselderijpuree van knolselderij en ***aardappelen van Bex****

*Aardappelgratin, een ovenschotel van ***aardappelschijfjes van Bex*** uit Kessel met room*

'Buggenummer muuskes' met tijm en rozemarijn

'Ovivo' pasta met paprikasugo van *paprika's van Wijnen*

Venkelsalade van venkel van Litjens met ananasstukjes en taugé Groenten

Verse haricots verts omwikkeld met rookspek of verse sperzieboontjes met spekjes

Gestoofde witlof uit de streek, gegratineerd met kaas van kaasboerderij Mertens

Melange van verse groene groenten uit het seizoen of van groene groenten

Savooiekoolrolletjes van gestoofde savooienkool

Spruitjes met hazelnoten van de 'Hazelarij'

Gestoofde snijboontjes met nootmuskaat

Spitskool met kerrie gesauteerd of spitskool met spekjes

Huisgemaakte gemarineerde rode kool met frisse appelstukjes en rozijntjes

Venkel van Litjens gegratineerd met kaas van kaasboerderij Mertens

Preirolletjes in de oven gegratineerd met een heerlijke saus met kaas van kaasboerderij Mertens

Zuurkool in witte wijn met roomboter

'Gieser Wildeman' peertjes in rode wijn gestoofd

Groententaartje met onder andere broccoli en worteltjes

Gecaramelliseerde appeltjes

Salades

Gemengde sla met **feta van 'Farmer House Products'**, zongedroogde tomaatjes en een frambozendressing van **'Raspberry Maxx'**

Gemengde sla met buffelmozzarella, **Tasty Tom' tomaat** en olijven

Salade Niçoise, salade van groene slasoorten, tonijn, **'Tasty Tom' tomaten** en artisjokharten, op smaak gebracht met een fijne dressing

Waterkerssalade met abrikoosjes, komkommer, bleekselderij geserveerd met een appeldressing en walnoten

Frisse komkommersalade met een dille dressing

Wortelsalade met ananas en prei of met **courgettes van tuinderij Beegdenhof uit Hunsel**

Witte koolsalade met appeltjes en rozijntjes of met ringetjes prei

Festivalsalade, een salade van witte kool, wortel en een romig sausje

Salade van spitskool en komkommer

Bleekselderij-kaassalade met **kaas van kaasboerderij Mertens** en ananasstukjes

Waldorfsalade, salade van zoetzure selderij, mandarijntjes en stukjes walnoot

geserveerd met **'Thorner' witte wijndressing**

Aspergesalade van **asperges van de Sonnenschein** en fijne **aardappelschijfjes van Bex**

Griekse salade van **'Tasty Tom' tomaat**, komkommer, **feta van 'Farmer House Products'**, zwarte olijven en rode ui met een balsamicodressing

Ovivo' pastasalade tricolore met pesto en **feta van 'Farmer House Products'**

Hoofdgerechten

Vleesgerechten

*Ossenhaas van het 'Hereford' rund met een rode portsaus
cognacsaus
bearnaisesaus
gebakken paddenstoelen*

Zachtgegaarde gegrilde 'Hereford' ribstuk met een jus van Lindeboom oud bruin bier.

'Hereford' sukade gelakt met appelstroop

Tartaar en pastrami van het 'Hereford' rund

Rouleaux van ossenhaas van het 'Hereford' rund en kalkoen

Jachtschotel van mals rundvlees van het 'Hereford' rund geserveerd met romige aardappelpuree van aardappelen van Bex uit Kessel en een zachte mosterdsaus van de 'Ijsvogel' en een frisse zoet zure komkommersalade

Goed gegaard runderstooftopje of runderlapje van het 'Hereford' rund in eigen jus

Varkenshaasje geserveerd met een zachte roomsaus met champignons van Reuls uit Panningen

*Kalfsoesters of kalfshaas van 'Peter's Farm' met een zachte roomsaus met champignons van Reuls
morillesaus*

Met buffelmozzarella gratineerde kalfsoester met tomaat-basilicumjus

Lamsfilet uit het Geuldal met een zachte honing-tijmsaus

'Livar' karbonade à la minuut gesneden, geserveerd met een zachte roomsaus met champignons van Reuls

Rouleaux van Livar ham gevuld met abrikoos en pruimen in een overheerlijke stroopsaus van stroop van Frumarco

Warme 'Livar' ham met Limburgse mosterdsaus van de Ijsvogel of bosvruchtensaus

Geyulde kalkoenbiefstukjes met een zachte dragonsaus



*Alle prijzen zijn exclusief btw
Alle prijzen zijn inclusief verzorging in ons Culinair Educatie Centrum*

Kipfilet van Hendriks geserveerd met *

* zachte roomsaus met **champignons van Reuls** uit Panningen

* Kerrieroomsaus

* Toscaanse saus

* Stroganoff saus

* Rode wijnsaus

Limburgse hertengoulash

Limburgse hertenrugfilet met een rode portsaus

Tamme eendenborstfilet op de huid gebakken met een cognacsaus

Visgerechten

Vispotje met spinazie, citroen en oude **kaas van kaasboerderij Mertens**

Vers gepocheerde zalmfilet met spinazie en saffraansaus

Gebakken heilbotfilet met een krokante koriandercouscous

Snoekbaars van Excellence Fish geserveerd met een zachte **mosterdsaus van de 'Ijsvogel'**

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met een **'Tasty Tom' tomaat**-basilicum jus

Vegetarische gerechten

Picattatomaat gevuld met kaas, spinazie en basilicum gratineerd met **kaas van kaasboerderij Mertens**

Gebakken **champignons van Reuls** geserveerd met een heerlijke kruidensaus

Lasagne: groene lasagne met als basis bleekselderij, prei en worteltjes

Notengehakt: compositie van noten, brood en kruiden

Reuzenchampignons van Reuls gevuld met spinazie en roombrie



Desserts

*Hazelnotenbavarois van **hazelnoten van de 'Hazelarij'***

*Tiramisu van **rabarber van 't Platteland***

Glaasjes panna cotta met bloedsinaasappel of met vers rood fruit

Crème bruleé geflambeerd, in een glaasje gepresenteerd

Riz à la impératrice; de originele rijstebavarois met zwarte pruimen en abrikozen

Lolly van boerenroomijs en chocolade

*Symfonie van aardbeien, aardbeienijs, aardbeienmousse en gemarineerde **aardbeien van t 'Zomerkoninkje'***

Crème caraque gepresenteerd in glaasjes overgoten met crème de caramel

***'Werther's Original'** Roomboterbabbelaaravarois van de bekende snoepjes van vroeger*

*Hangop van **boerenyoghurt van Mertens** met vruchten uit de streek*

Tiramisu, heerlijk zacht nagerecht op basis van mascarpone, lange vingers en amaretto

Perenmousse met pistache sabayon en gekonfijte peer

Gebakken appel met rum en rozijnen geserveerd met boerenroomijs en kaneelsabayon

*Grand dessert bestaande uit bijvoorbeeld **frambozen van 'Raspberry Maxx'**, frambozenbavarois, sorbet, coulis en boerenroomijs*

*Parfait van **hazelnoten van de 'Hazelarij'** met een pistache schuimgebakje en vijgensaus*

*Aardbeienbavarois van **aardbeien van het 'Zomerkoninkje'**, Hazelnotenbavarois van hazelnoten van de 'Hazelarij', Advocaatbavarois, Bloedsinaasappelbavarois, Chipolatabavarois, Citroenbavarois, Tiramisubavarois, Vanillebavarois, Frambozenbavarois van de **'Raspberry Maxx' uit Meijel***

Bijzonderheden

- *Alle prijzen zijn exclusief btw. De bedragen worden belast met een gemengd BTW-tarief. (Eten en frisdrank 6%, huur, amusement en alcoholische drank 19%)*
- *Huurprijzen ruimtes*

<i>Orangerie</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Streekwinkel/educatieruimte</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Tuinkamer</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Eetkamer</i>	<i>€ 100,00</i>
- *Prijzen drank*

Optie A : De gasten kunnen gedurende de hele partij (5 aaneensluitende uren) gebruik maken van het drankenarrangement. De kosten hiervoor bedragen € 16,50 per persoon (Dit is inclusief het welkomstdrankje, koffie / thee met bonbons)*

Optie B : Gedurende het feest worden alle drankjes genoteerd, waarbij:*
Frisdrank en bier: € 1,60
Aperitief en wijnen: € 3,00
Koffie- en theebuffet met bonbons: € 1,60

** Standaard drankenassortiment bestaat uit **Lindeboom bier**, huiswijn rood en **huiswijn wit uit Thorn**, cola, sinas, sourcy blauw, rood en groen, **streeksappen van 'Appeven'** en jus d'orange*
- *Genoemde prijzen zijn prijzen zoals ze gelden als u op onze locatie van een buffet of diner komt genieten. Voor het ophalen of laten bezorgen van een buffet of diner gelden de prijzen zoals genoemd in de brochure van Ria Joosten Catering.*