De Ruwenberg

Food & Beverage Brochure
Culinair genieten tijdens uw bijeenkomst

www.ruwenberg.nl

Inhoudsopgave

Welkom	03
Ontbijt	04
Lunchbuffet	05
Vergaderlunches	06
Bittergarnituren & borrel	08
Take-away	09
Diner à la carte	10
Dinerbuffetten	11
Barbecues	12
Streetfood / fingerfood	13
Walking dinner	14

Welkom!

Voor de hedendaagse gast is dineren meer dan alleen een maaltijd: het is een complete beleving. Ons team speelt daar graag op in met kwalitatief hoogwaardige producten uit het Brabantse land. Ook fairtrade en biologische producten hebben vanzelfsprekend een plek op ons menu.

In onze keuken denken we graag met u mee, zodat uw culinaire verblijf bij De Ruwenberg tot in de puntjes verzorgd is.

Ik kijk ernaar uit u te verwelkomen!

Patrick van Teeffelen
Chefkok

Alle getoonde prijzen zijn inclusief btw.
Zet- en drukfouten in deze brochure voorbehouden.

Een verantwoord begin van de dag

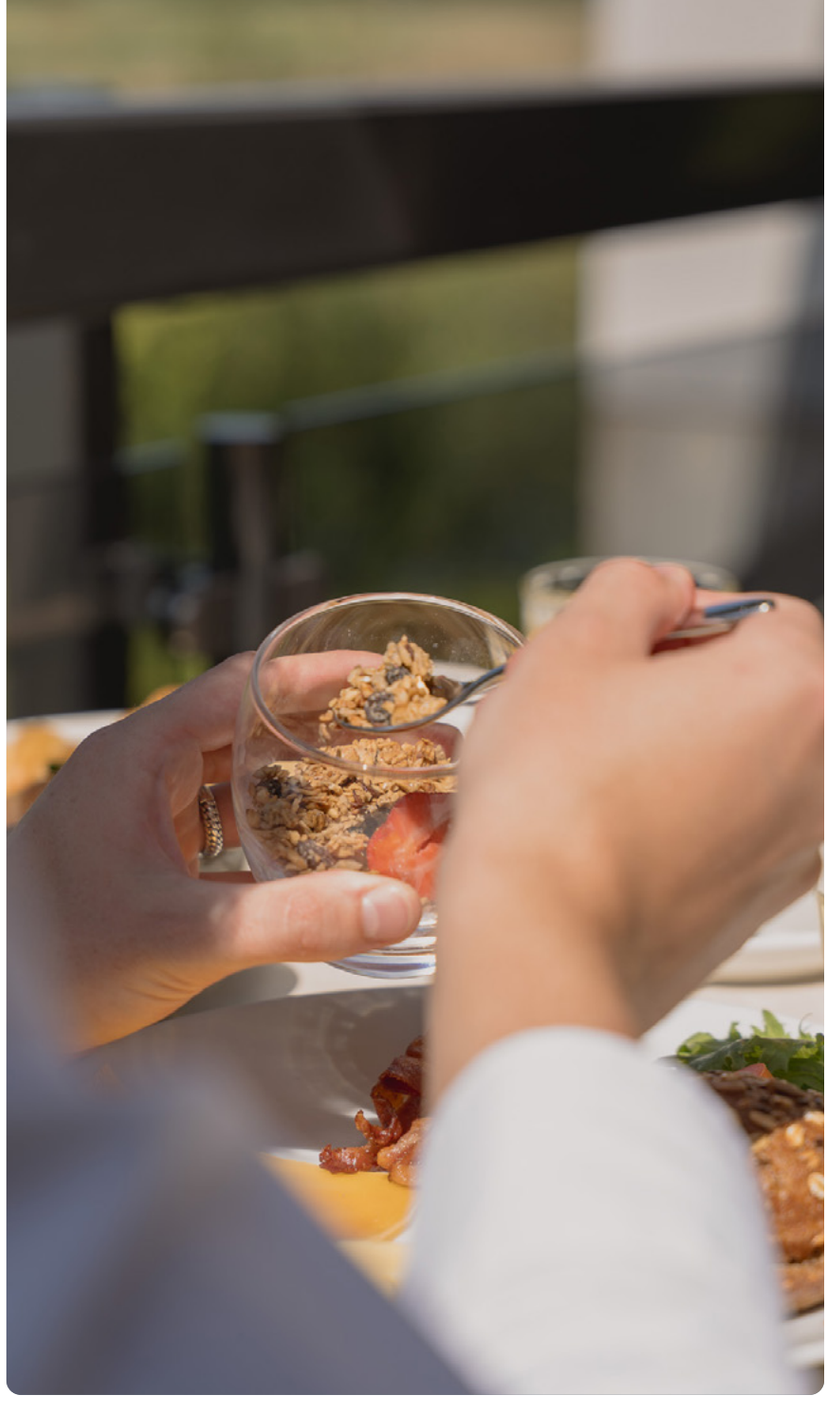
Ontbijt

Uw gasten stellen zelf een smaakvol en verantwoord ontbijt samen van ons buffet, met biologische broodsoorten, dagelijks wisselend beleg en verse streekproducten.

Onze ontbijtkok bereidt ter plekke eiergerechten met Rondeel-eieren, afkomstig van kippen met het Beter Leven-keurmerk. Daarnaast zorgen vers fruit, zaden en noten voor een bewuste start van de dag.

Het buffet wordt compleet gemaakt met keuzes van topkwaliteit, zoals Dammann Frères-thee, Illy koffie en vruchtensappen.

20,00 per persoon



Met hernieuwde energie weer aan de slag

Lunchbuffet

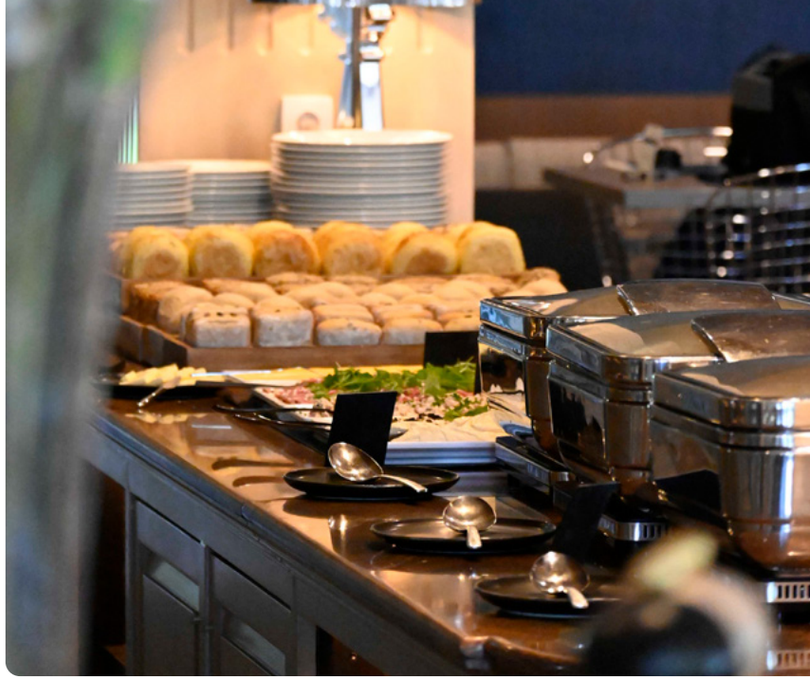
Uw gasten stellen zelf een gezonde en smaakvolle lunch samen van ons uitgebreide buffet. Het assortiment bestaat uit luxe broodsoorten, waaronder glutenvrije opties, diverse kazen, charcuterie, een saladebuffet, dagelijks wisselende soepen en warme gerechten.

We werken zoveel mogelijk met streek-producten en biologische ingrediënten. Onze keukenbrigade bereidt verse salades live voor uw gasten en maakt huisgemaakte groente- en fruitsappen.

Als afsluiting serveren we desserts en luxe taarten van Patisserie De Rouw. Het drankassortiment bestaat uit biologische melk, vruchtensappen, ijswater, Dammann Frères-thee en Illy koffie.

Het lunchbuffet wordt geserveerd in ons restaurant.

36,00 per persoon



Vergaderlunches

Lunch De Ruwenberg

Brood & wraps
Luxe sandwiches, wraps en broodjes, rijk belegd met vis, vleeswaren en vegetarische spreads.

Snack
Worstenbroodje (vegetarische optie mogelijk.)

Dranken
Jus d'orange.

32,50 per persoon

Lunch deluxe

Brood & wraps
Luxe sandwiches, wraps en broodjes, rijk belegd met vis, vleeswaren en vegetarische spreads.

Salade
Dagelijks wisselende kleine salade.

Snack
Dagelijks wisselende snack, zoals een worstenbroodje, loempia, quiche of kaasbroodje.

Dranken
Jus d'orange en smoothie.

36,00 per persoon

Een smaakvolle pauze

Zoete lekkernij

Geniet tijdens de koffiepauze van iets lekkers uit de regio. Kies bijvoorbeeld voor een Bossche Bol van bakkerij Jan de Groot in Den Bosch of voor luxe gebak van Patisserie De Rouw.

De Bossche Bol is een klassieker: gevuld met room en omhuld met een rijke chocoladelaag. Patisserie De Rouw maakt overheerlijke taarten en gebak in diverse soorten en maten.

Op aanvraag kan het gebak worden voorzien van uw bedrijfslogo.

Bossche Bol
v.a 5,50

Gebak van Patisserie De Rouw
Op aanvraag

Energie voor de volgende sessie

Chef's Favorites

Tijdens de vergaderbreak serveert onze chef een verrassende hartige en gezonde snack. Een smaakvol moment om uw gasten nieuwe energie te geven en de bijeenkomst met frisse focus voort te zetten.

Heeft de groep een voorkeur voor vegetarisch? Geef het gerust vooraf aan.

7,00 per persoon

Ontspannen afsluiten en napraten

Bittergarnituren & borrel

Sluit uw bijeenkomst op een ontspannen en smaakvolle manier af in onze bar. Of het nu gaat om een korte borrel na een vergadering of een uitgebreid informeel moment met collega's en relaties: wij zorgen voor passende hapjes, goede dranken en een gastvrije sfeer.

Bittergarnituur De Ruwenberg

- Minipaprika gevuld met roomkaas
- Groentestengels met hummus
- Zoutjes en nootjes
- Gemengde warme hapjes

14,50 per persoon

Gemengd warm garnituur

- 2 bitterballen
- 2 kalfskroketjes
- 2 kaassouffles
- 2 bamiblokjes
- 2 chicken bites
- 2 mini frikandelletjes

18,00 per portie

Bittergarnituur deluxe

- Oude kaas met honing-mosterddip
- Minipaprika gevuld met roomkaas
- Groentestengels met hummus
- Zoutjes en nootjes
- Luxe mini-carpacciowrap
- Gemengde warme hapjes

19,00 per portie

Onbeperkt borrelen standaard
Bieren, huiswijnen en frisdranken

- 1 uur borrelen **22,50 p.p**
- 2 uur borrelen **32,50 p.p**
- 3 uur borrelen **38,50 p.p**
- 4 uur borrelen **45,00 p.p**
- 5 uur borrelen **50,00 p.p**

Onbeperkt borrelen deluxe
Alles uit het standaardarrangement, aangevuld met cocktails en sterke dranken.

- 1 uur borrelen **32,50 p.p**
- 2 uur borrelen **42,50 p.p**
- 3 uur borrelen **50,00 p.p**
- 4 uur borrelen **57,00 p.p**
- 5 uur borrelen **65,00 p.p**

Goed op weg

Take-Away

Ook na uw bijeenkomst zorgen wij graag goed voor uw gasten. Met onze take-away opties geeft u deelnemers iets mee voor onderweg: praktisch, verzorgd en passend bij een lange reisdag of druk programma.

Voor onderweg
- Energiereep
- Flesje water
- Appel

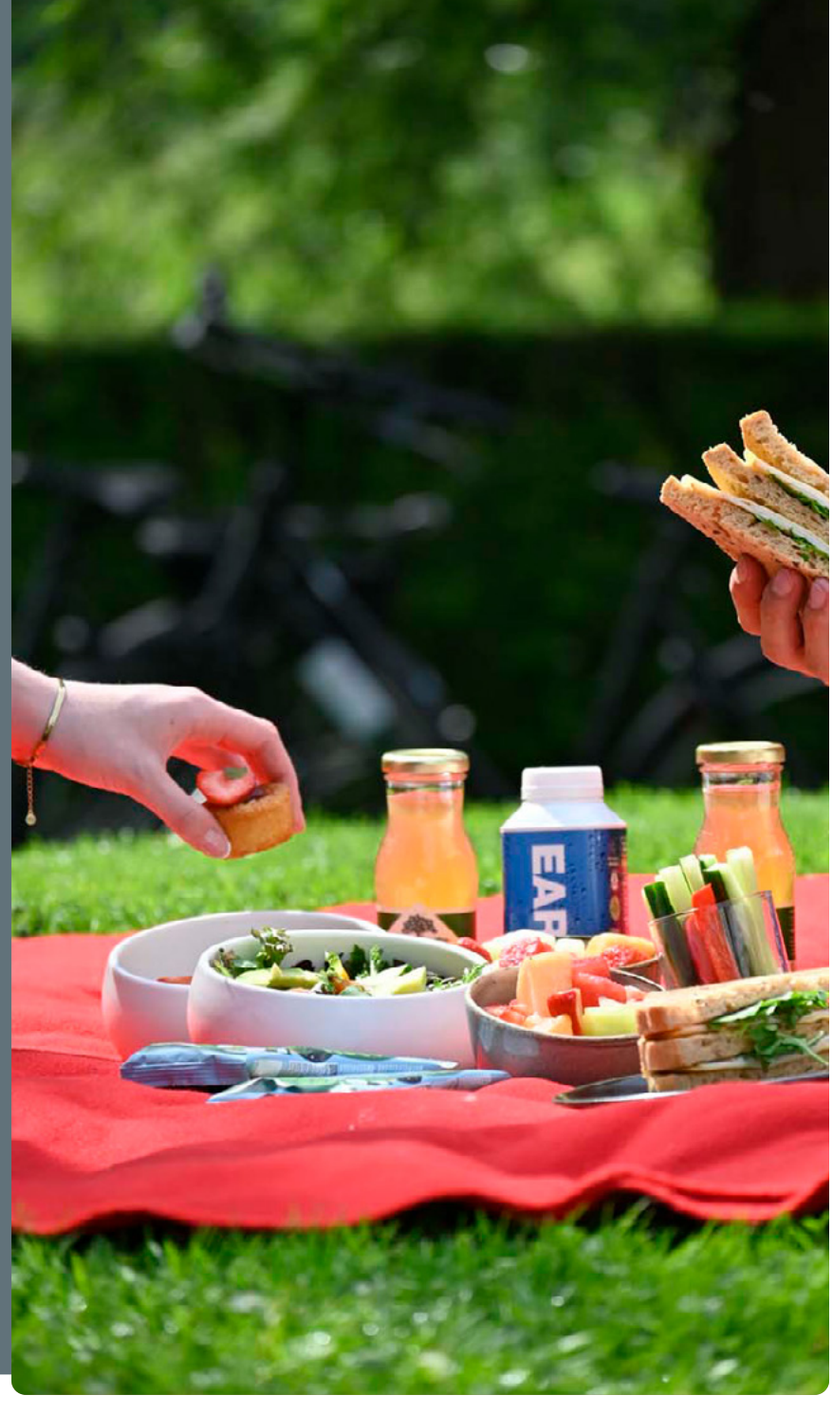
12,50 per persoon

Picknickmand
Exclusief dranken
- Beemster kaas met grove mosterd
- Noten
- Olijven
- Groentenchips
- Dungesneden parmaham

13,50 per persoon

Lunchpakket
- Twee sandwiches
- Mueslireep
- Flesje water
- Flesje appelsap
- Vers handfruit

19,50 per persoon



Word 's avonds culinair in de watten gelegd

Diner à la carte

Na een intensieve bijeenkomst is het diner hét moment om samen te ontspannen en de dag smaakvol af te sluiten. Bij uw meerdaags arrangement is ons dagelijks wisselende 3-gangen verrassingsmenu inbegrepen.

Voor het hoofdgerecht kiest u uit vlees, vis of vegetarisch. Onze keuken werkt met duurzame en seizoensgebonden ingrediënten, zodat ieder menu aansluit bij het moment en de kwaliteit van het seizoen.

Heeft u dieetwensen, speciale voorkeuren of wilt u uw logo toevoegen aan de menukaart? Laat het ons weten. Wij denken graag met u mee en zorgen voor een passende invulling.

3-gangendiner uitgeserveerd:	**49,50 p.p.**

Bijpassende wijnarrangementen

3-gangen wijnarrangement	**22,50 p.p.**
3-gangen wijnarrangement deluxe	**+7,00 p.p.**
4-gangen wijnarrangement	**30,00 p.p.**
4-gangen wijnarrangement deluxe	**+7,00 p.p.**

Tip: Lokale wijnen van Wijngoed WOLF

Wijngoed WOLF ligt op 2 km van De Ruwenberg en produceert sinds 2016 hoogwaardige en duurzame wijnen.

Lees er alles over op **wijngoedwolf.nl**

De prijzen en het aanbod zijn op aanvraag

Dinerbuffetten

Onze dinerbuffetten zijn ideaal voor groepen die willen genieten van een uitgebreide, informele maaltijd met volop keuze. Uw gasten stellen zelf hun diner samen, terwijl onze keuken zorgt voor smaakvolle gerechten met seizoensproducten en herkenbare kwaliteit.

Dinerbuffet De Ruwenberg

Koud
Brood met verschillende dips | uitgebreide saladebar | diverse toppings | dressings

Warm
Gegrilde maïshoender met vadouvansaus | dagverse seizoensvis met bijpassende saus | ravioli funghi met gewokte spinazie en truffelsaus | aardappelpuree | verse seizoensgroenten

Dessert
Dagelijks wisselend huisgemaakt dessert

47,00 per persoon
vanaf 20 personen

Dinerbuffet deluxe

Koud
Brood met verschillende dips | saladebuffet | salade van gegrilde groenten, hummus en pompoenpitten | vitello tonnato | carpaccio

Warm
Gegrilde rundersteak met truffelsaus, zoetzure rode ui en groene kruiden | dagverse seizoensvis met bijpassende saus | ravioli funghi met gewokte spinazie en truffelsaus | aardappelpuree en rosevalaardappelen | verse seizoensgroenten

Dessert
Diverse huisgemaakte lekkernijen | fruit

51,00 per persoon
vanaf 20 personen

Barbecues

Sluit uw vergadering sfeervol af met een BBQ in onze tuin. Een ontspannen en smaakvolle keuze voor lente- en zomerbijeenkomsten, waarbij uw gasten genieten van gerechten van de OFYR en Green Egg, een uitgebreid saladebuffet en huisgemaakte desserts.

Het BBQ-seizoen loopt van **1 mei tot en met 22 september**.
De BBQ is uit te breiden met visgerechten voor 2 euro toeslag per persoon.

BBQ De Ruwenberg

Saladebuffet
Uitgebreide saladebar | brood met diverse dips

OFYR
Hamburger met BBQ-saus | gemarineerde kippendij met aioli | maiskolf

Green Egg
Homemade pulled pork met BBQ-rub | rosevalaardappelen met citroen

Dessert
Twee huisgemaakte desserts

49,00 per persoon
vanaf 20 personen

BBQ deluxe

Saladebuffet
Uitgebreide saldebar | brood met diverse dips

OFYR
Vangst van de dag | Gemarineerde kippendij met aioli | Maiskolf | Vegan chili sin carne

Green Egg
Rundvlees met chimichurri saus | Black angus hamburger

Dessert
Dessert buffet met diverse zoete lekkernijen en fruit

58,00 per persoon
vanaf 20 personen

Fingerfood & Streetfood

Voor bijeenkomsten met een informele en dynamische sfeer bieden wij verschillende culinaire concepten. Van verfijnde fingerfoodgerechtjes tot wereldse streetfood en uitgebreide foodstations: uw gasten kunnen proeven, ontdekken en ondertussen vrij bewegen en netwerken.

Fingerfood
Een toegankelijke en informele lunch- of dinerinvulling met kleine gerechten die gemakkelijk staand of tijdens een bijeenkomst geserveerd kunnen worden. Dit menu bestaat uit kleine gerechtjes, zoals:

Belegde broodjes | sandwiches | wraps | soep | worstenbroodje | quiche | appeltaart

36,00 per persoon
vanaf 20 personen

Streetfood
Een wereldse en verrassende invulling met kleine gerechten vol smaak. Ideaal voor een informele setting waarin gasten verschillende gerechten kunnen proeven, zoals:

Kleine pokébowl met vis of vlees | mini-Caesarsalade gepresenteerd in een slablad | gyoza | yakitorispiesjes | gua bao-broodje met gefrituurde garnaal | Mexicaans rundvlees met guacamole, crème fraîche en nacho's

53,00 per persoon
vanaf 20 personen

Alle bovenstaande hapjes kunnen ook in een vegetarische variant worden geserveerd.

World food stations
Voor grotere groepen creëren we een levendige culinaire setting met verschillende foodstations. Gasten kiezen zelf waar zij van willen genieten en beleven zo meerdere wereldse smaken tijdens één bijeenkomst.

Diverse pokébowls met vis of in een vegetarische variant.

Mini Black Angus-burger, ook vegetarisch mogelijk, met diverse toppings en wedges .

Kippendijsaté met pinda-kokossaus, zoetzure groenten en kroepoek.

Rundvlees met knolselderijcrème, truffelsaus en aardappeltaartje.

Wraps en taco's met Mexicaanse toppings.

Uitgebreid dessertbuffet met ijs

75,00 per persoon
vanaf 100 personen

Walking dinner

Tijdens een walking dinner worden zes culinaire gerechten uitgeserveerd in een ontspannen setting. Zo ontstaat er een natuurlijke balans tussen goed eten, ontmoeten en netwerken, ideaal voor zakelijke diners, relatie-events en meerdaagse bijeenkomsten.

Walking dinner voorjaar/zomer

Gang 1
Carpaccio | parmezaanse kaas | pompoenpitten | kruidensla | truffelmayonaise

Gang 2
Gamba | currycakeje | zoetzure komkommer | Japanse mayonaise | bosui en sojaglaze

Gang 3
Lauwwarme Caprese van gepofte tomaat | mozzarella | olijfkruim | basilicumolie

Gang 4
Thom kha kai-soep | oosterse groenten en kokoskruim

Gang 5
Italiaans gemarineerd rundvlees | aardappeltaartje | saliesaus en groene asperges

Gang 6
Aardbeien Romanoff | meringue | gel van aardbei en atsina

65,00 per persoon
vanaf 50 personen

Walking dinner najaar/winter

Gang 1
Oudekaasbitterbal | bietencouscous | gegrilde portobello | truffelespuma | paarse shiso | bieten crémeux en bietengel

Gang 2
Carpaccio | Parmezaanse kaas | pompoenpitten | kruidensla en truffelmayonaise

Gang 3
Gamba | currycakeje | zoetzure komkommer | Japanse mayonaise | bosui en sojaglaze

Gang 4
Romige pastinaaksoep met bieslook en gerookte paling

Gang 5
Langzaam gegaarde kalfssukade met een stamppotje | truffelsaus en chips van aardappel

Gang 6
Vanille | yuzu | witte chocolade | parfait van brioche en tuil

65,00 per persoon
vanaf 50 personen

De Ruwenberg

Ruwenbergstraat 7
5271 AG Sint-Michielsgestel
073 55 888 88
reserveringen@ruwenberg.nl

www.ruwenberg.nl ↗ **Offerte aanvragen** ↗

5.000+ bomen geplant!

Wij verwelkomen u graag op Landgoed De Ruwenberg.

Simone Meike Bas Elke