

FOODBOOK



VUURSCHE

— LODGE —

EVENEMENTENLOCATIE

ONTBIJT & BREAKS



ONTBIJT

- Gekookte scharreleitjes
- Roomboter croissants
- Diversen soorten jam
- Vers afgebakken broodjes
- Reypenaer en boerenham
- Smashed avocado 🌿
- Verse fruitsalade
- Bowl roodfruit granola met yoghurt

BREAKS

- Gemengde luxe noten
- Vers fruit van de lokale groentenboer
- Powerbreak: bonbon, noten en crudités
- Reep met noten, gedroogd fruit en chocolade

ONTVANGST

- Appelcrumble met slagroom
- Vegan rocky road

LUNCH

BOWLS & PLATES



LENTE & ZOMER

MENU

- Open sandwiches
 - Prosciutto
 - Makreel
 - Hummus 
- Zeebaarsfilet met rivierkreeft en jus antiboise
- Courgettesoep met groene asperge 
- Verse groentesalade met caesar dressing

HERFST & WINTER

MENU

- Open sandwiches
 - Pastrami
 - Gerookte zalm
 - Muhammara 
- Doradefilet met rivierkreeft en witte wijnsaus
- Pastinaaksoep met gerookte paprika olie 
- Geroosterde wortel met harissa vinaigrette, kikkererwten en paarse kool 

DE LUNCH KAN OP DE VOLGENDE METHODES GEPRESENTEERD WORDEN

- Walking lunch: heerlijke gerechtjes in gangen uitgeserveerd in een dynamische setting
- Sitting lunch: heerlijke gerechten uitgeserveerd aan tafel
- Buffet lunch: een buffet opgebouwd met bovenstaande items in een dynamische setting
- Grab & go stations lunch: meerdere stations waar gasten op hun eigen tempo verschillende gerechtjes kunnen afhalen
 - vanaf 150 personen

DINER



HET DINERKAN OP DE VOLGENDE METHODES GEPRESENTEERD WORDEN

- Walking dinner: keuze uit 2 voorgerechten, soep, 1 hoofdgerecht en dessert. Heerlijke gerechtjes in een dynamische setting met één menu voor de gehele groep
- Sitting dinner: keuze uit een voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert. De gerechten worden aan tafel uitgeserveerd met één menu voor de gehele groep
- Sharing dinner: alle gerechten uit het seizoensmenu worden geserveerd aan tafel
- Buffet: een buffet opgebouwd met bovenstaande items in een dynamische setting
- Streetfood stations: meerdere stations waar gasten op hun eigen tempo verschillende gerechtjes kunnen afhalen
 - vanaf 200 personen 3 keuzes
 - vanaf 300 personen 4 keuzes
 - vanaf 400 personen 5 keuzes
 - vanaf 500 personen 6 keuzes
 - vanaf 600 personen alle gerechten


DINER



LENTE & ZOMER MENU

Brood met luchtige boter en gerookt zeezout 

Voorgerechten

- Tonijn tataki met sesam-soja dressing
- Steak tartaar met geraspte wortel, basilicummayonaise en boerenchips
- Rettich met wasabimayonaise, granaatappel, zeekraal, edamame en cashewnoten 

Tussengerecht

Courgettesoep met groene asperge 

Hoofdgerecht

- Getrancheerde bavette met frisse mosterdjus*
- Zeebaarsfilet met beurre blanc*
- Roti met boontjes en scharreleitje* 

Allen geserveerd met zomerstampot en krokantje

Dessert

Zomertrifle van rood fruit mousse, perzik, amarettini, chocolade dome en passievrucht jus

HERFST & WINTER MENU

Brood met luchtige boter en gerookt zeezout 

Voorgerechten

- Gepekeld zalm in tandoori kruiden met garam masala crème, radijs en zwarte sesam
- Steak tartaar met knolselderij, truffelmayonaise en boerenchips
- Gepofte biet met oesterzwammen 

Tussengerecht

Pastinaaksoep met gerookte paprika olie 

Hoofdgerecht

- Getrancheerde bavette met truffeljus*
- Doradefilet met crustacésaus*
- Knolselderij steak met paprikasaus* 

Allen geserveerd met winterstampot en krokantje

Dessert

Wintertrifle van mascarpone mousse, stoofpeer, lange vingers, chocolade dome en jus van crème de cassis


DINER

STREETFOOD




LENTE & ZOMER

MENU

- Roti met boontjes 
- Pulled chicken met wedges en barbecue mayonaise
- Pulled beef met zomerstampot en zure uitjes
- Pinsotto Bianca pizza met tomaten crème fraîche en spinata romana
- Runder slider met cheddar, pickles en uienchutney
- Taco's met smashed avocado, gamba's en pico de gallo
- Zalmfilet met sticky teriyaki, bosui en sesam

HERFST & WINTER

MENU

- Garam masala curry met kruidige basmati rijst en naan 
- Pulled chicken met wedges en barbecue mayonaise
- Wildzwijnstoof met focaccia
- Pinsotto pizza met oesterzwam en truffel crème fraîche 
- Runder slides met cheddar, pickles en pico de gallo
- Zalmfilet met sticky teriyaki, bosui en sesam

DINER

BARBECUE




LENTE & ZOMER

MENU

Brood met luchtige gezouten roomboter en hummus

- Caesar salade
- Groene salade van little gem, snijbonen, french dressing en honing-mosterd dressing 
- Grove groenten van de barbecue in verse kruidenolie 
- Runderburger met barbecue mayonaise en bosui
- Zalmfilet uit de smoker met teriyaki lak en sesam
- Bavette met chimichurri

Optioneel:

- Gambaspiezen met knoflookboter
- Oesterzwammen en bimi in tandoori kruiden met geroosterde amandel 


HERFST & WINTER

MENU

Brood met luchtige gezouten roomboter en muhammara

- Geroosterde wortel met harissa vinaigrette, kikkererwten en paarse kool 
- Groene salade van little gem, snijbonen, french dressing en honing-mosterd dressing 
- Grove groenten van de barbecue in verse kruidenolie 
- Runderburger met barbecue mayonaise en bosui
- Zalmfilet uit de smoker met teriyaki lak en sesam
- Bavette met chimichurri



Optioneel:

- Gambaspiezen met knoflookboter
- Oesterzwammen en bimi in tandoori kruiden met geroosterde amandel 

BORREL



BORRELPLANK

- Spinata romana
- Fuet
- Prosciutto
- Belegen kaas met Utrechtse mosterd 
- Brood met hummus en roze peper 
- Olijven en peppadew 
- Proeverij van kroketjes

BITTERGARNITUUR

- Vuursche Lodge draadjesvlees bitterbal
- Vegan kerrie masala kroketje 
- Cripsy chicken bites
- Groente bitterbal 

VERTREKSNACK

- Vuursche Lodge kroket op een wit puntje geserveerd met Utrechtse mosterd. Ook vegetarisch mogelijk 
- Loaded frites met barbecue mayonaise, oude kaas, bosui en sesam 