Keuzemenu's voor groepen!

BBQ Deluxe

Voorgerechten

- **Ambachtelijk brood** van Bakkerij De Jager
  - kruidenboter - aioli - tapenade √
- **Pastasalade** √
- **Rauwkostsalade** √
- **Rundvleessalade**
- **Carpaccio** - rucola - pijnboompitten - truffelmayonaise

Vlees, vis & groente

- **Kipsaté**
- **Hamburger**
- **Rosbiefsteak**
- **Gamba's**
- Diverse **gegrilde groenten**
- **Diverse soorten sauzen**

Voor de vegetariërs

- **Wrap gevuld met cheddar**
- **Vegetarische spies**
- **Vegetarische hamburger**
- Vegetarische **groenteburger**

* graag vooraf het aantal personen doorgeven

Dessert

- **IJs** van ijsboerderij Middelbroeck - vers fruit - slagroom

Waar mogelijk werken we met streekproducten!
Al het vlees komt van keurslager Muilwijk uit Ameide.
Onze Tante Door kip is 100% Hollands en groeit op in een natuurlijk leefklimaat.
De vis komt van Koninklijke Schmidt Zeevis uit Rotterdam.

mogelijk vanaf 30 personen

€48,50 pp

Wilt u meer informatie of wilt u reserveren? Wij helpen u graag verder!
info@mariajohannahoeve.nl of tel. 0183-58 9524

Maria Johanna Hoeve GROEPSACCOMMODATIE BED & BREAKFAST

Maria Johanna Hoeve Brasserie

Maria Johanna Hoeve GOLF

Keuzemenu's voor groepen!

Classic 3-GANGENMENU

€38,50 pp

Voorgerecht:
○ Keuze uit **2 soorten seizoenssoepen**

Hoofdgerecht:
○ **Zalmfilet** - bearnaisesaus
○ **Varkenshaas** - truffelsaus
○ **Kipsaté Tante Door** - satésaus

Dessert:
○ **IJs van ijsboerderij Middelbroeck -** vers fruit - slagroom

De hoofdgerechten worden geserveerd met **verse friet, mayonaise en salade.**

Voor vegetariërs is er altijd een wisselend vegetarisch seizoensgerecht. We horen graag vooraf hoeveel gasten hiervan gebruik willen maken.

Seizoens 3-GANGENMENU

€48,50 pp

Een wisselend luxe keuzemenu waarbij het aanbod van het seizoen een belangrijke rol speelt. Het menu wordt door onze koks samengesteld.

U kunt bij uw reservering uw voorkeur aangeven om het menu voor uw gezelschap toegankelijker of specialer te maken.

Voorgerecht:
○ Keuze uit: vlees-, vis- en vegetarische gerechten

Hoofdgerecht:
○ Keuze uit: vlees-, vis- en vegetarische gerechten

Dessert:
○ Keuze uit: 2 soorten nagerechten

Extra feestelijk...

○ Huis aperitief, limoncello & tonic
○ Prosecco
○ Amuse
○ Tussengerecht

meerprijs per keuze

€6,50 pp

Extra garnituren

○ Gebakken aardappels
○ Seizoensgroenten
○ Roseval aardappels uit de oven - rozemarijn - knoflook

meerprijs per garnituur

€2,- pp

Deluxe 3-GANGENMENU

€54,50 pp

Voorgerecht:
○ **Carpaccio** - rucola - pijnboompitten - truffelmayonaise - giessenlander kaas
○ **Gerookte zalm** - gefrituurde kappertjes - rode ui
○ **Gamba's** - knoflookolie - rode peper - bosuien
○ **Wisselend vegatarisch voorgerecht**

Hoofdgerecht:
○ **Biefstuk** - truffelsaus - gratin - seizoensgroenten
○ **Varkenshaas saté** - satesaus - gratin - seizoensgroenten
○ **Kabeljauwfilet** - hollandaisesaus - gratin
○ **Wisselend vegatarisch hoofdgerecht**
○ **Maaltijdsalade** - langzaam gegaarde kip

Dessert:
○ **Crème brûlée** - vanille ijs - slagroom
○ **Kaasplank** - binnen- en buitenlandse kazen - vijgenbood - noten - compote
○ **IJs van ijsboerderij Middelbroeck** - vers fruit - slagroom - bosvruchtencoulis

De hoofdgerechten worden geserveerd met **verse friet, mayonaise en salade.**

Wilt u meer informatie of wilt u reserveren? Wij helpen u graag verder!
info@mariajohannahoeve.nl of tel. 0183-58 9524

Keuzemenu's voor groepen!

Streekbuffet

Voorgerechten koud

- **Ambachtelijk brood** van Bakkerij De Jager - kruidenboter - aioli - tapenade
- **Carpaccio** - rucola - pijnboompitten - truffelmayonaise
- **Gerookte zalm** - rucola - citroenmayonaise - kappertjes
- **Groene salade** - komkommer - tomaat - dressing
- **Pasta salade**
- **Salade Caprese** - tomaat - mozzarella - aceto balsamico

Voorgerechten warm

- **Huisgemaakte soep** (keuze in overleg)

Hoofdgerechten

- **Beenham** - mosterdsaus
- **Varkensrollade** - truffel-bospaddenstoelensaus
- **Zalmfilet** - bearnaisesaus
- **Gamba's** - knoflookolie
- **Seizoens groenten**
- **Verse friet** - mayonaise
- **Aardappelkroketten**

Desserts

- **IJs** van ijsboerderij Middelbroeck
- **Vers fruit**
- **Slagroom**
- **Crème brûlée**
- **Lekkernijen** van Banketaria

€ 49,50 pp

mogelijk vanaf 45 personen

Waar mogelijk werken we met streekproducten!
Al het vlees komt van keurslager Muilwijk uit Ameide.
Onze Tante Door kip is 100% Hollands en groeit op in een natuurlijk leefklimaat.
De vis komt van Koninklijke Schmidt Zeevis uit Rotterdam.

Optionele uitbreidingen

Als u extra gerechten bij uw Streekbuffet wilt, dan kunt u kiezen uit onderstaande gerechten. Per gerecht berekenen wij een meerprijs per persoon.

Voorgerechten

• **Parmaham** - galia meloen - rucola	2,50 pp
• **Gerookte paling** van Fa. W. van Wijk citroenmayonais	3,50 pp
• **Vitello tonato** - kalfsvlees - rucola - kappertjes - tonijnmayonaise	2,50 pp

Hoofdgerechten

• **Kipsaté** - satésaus - kroepoek	3,50 pp
• **Lasagne** - cheddar - groente - bearnaisesaus	3,50 pp
• **Nasi** - groente - kroepoek	3,50 pp
• **Rundersucade** langzaam gegaard - truffelsaus	4,50 pp
• **Ravioli** gevuld met spinazie - truffel - bospaddenstoelensaus	3,50 pp

Nagerechten

• **Tiramisu**	2,50 pp
• **Slagroomsoesjes** - caramelsaus	2,50 pp
• **Chocolademousse**	2,50 pp
• **Warme kersen** - slagroom	2,50 pp

Wilt u meer informatie of wilt u reserveren? Wij helpen u graag verder!
info@mariajohannahoeve.nl of tel. 0183-58 9524

Keuzemenu's voor groepen!

Walking Diner

Ons Walking Diner bestaat uit 5 gangen en kan worden uitgebreid tot 8 gangen.

Hiernaast vindt u verschillende gerechten waaruit u kunt kiezen.
Zo kunt u zelf uw Walking Diner samenstellen.

5 Gangen € 45,50 pp
3 voor-, 1 hoofdgerecht, 1 dessert

6 Gangen € 48,50 pp
4 voor-, 1 hoofdgerecht, 1 dessert

7 Gangen € 54,50 pp
4 voor-, 2 hoofdgerechten, 1 dessert

8 Gangen € 57,50 pp
5 voor-, 2 hoofdgerechten, 1 dessert

vanaf € 45,50 pp

mogelijk vanaf 40 personen

√ u kunt een keuze maken voor vegetariërs, anders zorgen de koks voor een vegetarisch alternatief

Voorgerechten koud

- ○ **Carpaccio** - rucola - pijnboompitten - truffelmayonaise
- ○ **Steak tartaar** - truffelmayonaise - kappertjes
- ○ **Vitello tonato** - kalfsvlees - tonijnmayonaise - kappertjes
- ○ **St. Danielham** - galia meloen - gorgonzola
- ○ **Gerookte zalm** - rode ui zoetzuur - sojadressing
- ○ **Lolly van zalm** - citroenmayonaise - sesam
- ○ **Gorgonzola** - galia meloen √
- ○ **Burrata** - tomaat - aceto balsamico √

Voorgerechten warm

- ○ **Gambaspiesje** - knoflookolie
- ○ **Mosterdsoep** - bosui - crème fraîche √
- ○ **Bospaddenstoelen** – truffelsoep - bosui √
- ○ **Geitenkaas uit de oven** - honing √
- ○ **Coquilles** - wakame - bearnaisesaus (meerprijs 3,50 pp)

Hoofdgerechten

- ○ **Biefstuk op spies** - truffelsaus
- ○ **Rouleau van tante door kipfilet** duxelles van bospaddenstoelen - truffelsaus
- ○ **Buikspek** - romige zuurkool - aardappelpuree - grove mosterd saus
- ○ **Kipsaté** - satésaus - kroepoek
- ○ **Zalmfilet** - groene asperges - hollandaisesaus
- ○ **Gamba op spies** - knoflookolie
- ○ **Zeebaarsfilet** - knolselderijpuree - citroen beurre blanc
- ○ **Geroosterde bloemkool** - cheddar - kruidensaus √
- ○ **Ravioli** gevuld met spinazie en truffel - bospaddenstoelensaus √
- ○ **Groenten lasagne** - gegratineerd - cheddar √

Optioneel

Bij ontvangst

○ **Charcuterie** - diverse vleeswaren - olijven	4,50 pp
○ **Nootjes mixed** per glas	5,00 pp
○ **Brood met smeersels** - kruidenboter - tapenade - aioli	2,50 pp
○ **Kaasplank** - binnen- & buitenlandse kazen vijgenbood - noten - compote	8,50 pp
○ **Aperitief**	6,50 pp

Na het hoofdgerecht

○ **Zakje verse friet** - mayonaise	3,75 pp

Nagerechten

- ○ **Tiramisu** - caramelsaus
- ○ **Crème Brûlée**
- ○ **Hangop van boerenyoghurt** - rood fruit - bramensaus
- ○ **IJs van ijsboerderij Middelbroeck** - vers fruit - slagroom
- ○ **Panna cotta**

Wilt u meer informatie of wilt u reserveren? Wij helpen u graag verder!
info@mariajohannahoeve.nl of tel. 0183-58 9524