



Take a break

Brownies
& Blondies

Appeltaartje

Martelot



Bosvruchten



He ga
het

Foodbook





Tartelet lemon meringue

Zoet & Lekker



**Gemengd (vanaf 15 personen)
of naar keuze**

€ 5,00 p/p
€ 4,00 p/s

- > Warm mini appeltaartje
- > Macaron
- > American cookie, warm geserveerd
- > Brownies & Blondies
- > Tartelet lemon meringue
- > Tartelet seizoensfruit
- > Tartelet bosvruchten

Lunch



Sandwichlunch

€ 19,50 p/p

- > Poldersandwiches belegd met jong belegen kaas, mozzarella, huisgemaakte tonijnsalade, boerenham en gerookte kip
- > Vegetarisch soepje uit het seizoen
- > Mini broodje rundkroket met Zaanse mosterd
- > Pizzapunt van meloen en vers fruit
- > Koffie/thee
- > Vruchtensappen/fruitwater

Mixed lunch

€ 22,50 p/p

- > **Poldersandwiches** - belegd met jong belegen kaas, mozzarella, huisgemaakte tonijnsalade, boerenham en gerookte kip
- > **Wraps** - belegd met gegrilde groenten, hummus en Parmezaanse kaas, met eiersalade, met vitello tonato, met gerookte kip met kerrie en met boerenham met eiersalade.
- > **Bagels** - belegd met gerookte kip, roomkaas en abrikoos, met chorizo, roomkaas en uienmarmelade, met boerenham en avocadocrème, met geitenkaas en honing en met gerookte zalm en roomkaas.
- > Vegetarisch soepje uit het seizoen
- > Mini broodje rundkroket met Zaanse mosterd
- > Pizzapunt van meloen en vers fruit
- > Koffie/thee
- > Vruchtensappen/fruitwater





Tussendoor



Lekker voor de gezonde trek & extra lunch items

> Saladebuffet met diverse garnituren	€ 5,50	p/p
> Salad shaker met rucola, cherry tomaatjes, mozzarella en pestodressing	€ 4,50	p/s
> Smoothie van seizoensfruit	€ 4,00	p/s
> Pizzapunt van meloen en vers fruit	€ 4,00	p/s
> Muesli bar	€ 2,50	p/s
> Fruitsalade	€ 3,50	p/s

Lekker voor de hartige trek

> Mini broodje kroket (met Zaanse mosterd)	€ 4,00	p/s
> Saucijzenbroodje	€ 4,00	p/s
> Kaasbroodje	€ 4,00	p/s

High Tea



High Tea 1,5 uur

€ 22,50 p/p

- > Blueberry muffin, lemon pie, gemberkoek, scone met clotted cream & jam, mini quiche, croque monsieur, luxe minisandwiches zalm & kaas, soepje van het seizoen. Inclusief thee met diverse smaken. De invulling van de High Tea is mede afhankelijk van de groepsgrootte en het seizoen.

Borrelen



Borrelplankje van der Poll

€ 5,00 p/p

- > Gezellig aangeklede plank met jonge kaas, worst en peppadews

Borrelplankje Nassau-Odijk

€ 8,00 p/p

- > Royaal bittergarnituur met jonge kaas, manchego, warme grillworst, droge worst, peppadews, serranoham, olijven, Amsterdamse uitjes en snoepgroenten

Nog meer gezelligheid

- > Bitterballen met Zaanse mosterd (4 stuks) € 5,00 p/p
- > Gemengd bittergarnituur (4 stuks) € 5,00 p/p
- > Tafelgarnituur luxe notenmelange, cashewnoten en gerookte amandelen € 3,50 p/p
- > Slider: brioche broodje met een mini burger, ui, tomaat, komkommer en hamburgersaus € 4,50 p/s
- > Taco hapje: taco schelpje gevuld met gekruid gehakt, paprika, courgette en ui. Gegratineerd met kaas en geserveerd met pittige mangosalsa € 4,50 p/s
- > Poke Bowl: omgekeerde sushi in een schaalje geserveerd. Rijk gevuld met vis of vlees, groenten en zaden. € 7,00 p/s
- > Crostini's: caprese, gerookte zalm en serranoham (3 stuks) € 5,00 p/p



Dineren



Amuses

- > Chef's choice € 3,50 p/s

Buffet

- > **Classic** - huzarensalade, meloen met serranoham, pastasalade, frisse rauwkost, Waldorf-salade, stokbrood met kruidenboter, saté van kipfilet, warme beenham met honing-mosterd-saus, gebakken zalmfilet, kabeljauwfilet, witte rijst, aardappelgratin en ratatouille € 27,50 p/p
- > **Indisch** - bami, nasi, kipsaté, rendang (gestoofd rundvlees), Ajam Opor (kip in een kruidige saus), Toenis boontjes (pittig gestoomde boontjes), atjar, roedjak manis (bijgerecht van fruit en komkommer), sambal goreng telur (eieren in pittige saus), strooisels en kroepoek € 24,50 p/p
- > **Italiaans** - saltimbocca, pasta carbonara, tagliatelle met spinazie en geitenkaas, minestrone soep, salade caprese, salade verde en vers gebakken ciabatta € 23,50 p/p
- > **Winters** - huisgemaakte boerenkool en zuurkool met hete bliksem, rookworst, speklap, jus, mosterd en piccalilly (alleen verkrijgbaar in de wintermaanden) € 21,50 p/p
- > **BBQ** - diverse soorten brood met tomatensalsa en waterkerspesto, pittig gemarineerde polderhoender, Spies van zalm en zwaardvis met een marinade van limoen en zwarte peper, Oosters gemarineerde diamanthaas, maïs-chiliburger, diverse groentenspiesjes, gemengde salade met diverse garnituren, frisse geitenkaassalade met venkel en appel, friet van Rijnveldse aardappelen, gepofte aardappel met kruiden crème fraîche (alleen verkrijgbaar in de zomermaanden) € 32,50 p/p
- > **Zoet** - grand dessert met diverse smaken bavarois, rijkelijke taarten, huisgemaakt ijs, omelette sibérienne, vers fruit van het seizoen en slagroom € 14,50 p/p
- > **Piramide van soesjes** € 9,50 p/p



Lente driegangenmenu

€ 37,50 p/p

- > Steak tartaar met kwartelei truffel hollandaise, gefrituurde kappertjes en een crostini
of
Rillette van gerookte makreel, salade van aardappel en citroen, honigtomaatjes met schuim van kruiden met crostini
- > Zeebaars met fijne groenten, mosselen en fregola met mossel beurre blanc
of
Kalfsentrecote met linguine, paddenstoelen en rozemarijn-knoflooksaus
- > Grand dessert: vier verrassingen van de Chef

Zomer driegangenmenu

€ 37,50 p/p

- > Thaise rundvleessalade met komkommer, munt en basilicum, dressing van citroen, krokant van rode curry
of
Carpaccio van gerookte tonijn, wakame, sesamdressing en krokant van zeewier
- > Zalm met citroenrisotto, geroosterde venkel en tomaat en tijm beurre blanc
of
USA steak met pestopuree, cassoulet van groene bonen met een grove tomatensaus
- > Grand dessert: vier verrassingen van de Chef

Herfst driegangenmenu

€ 37,50 p/p

- > In biet gemarineerde zalm met structuren van biet
of
Hertenham, spaghetti van pompoen met walnoten dressing en gedroogde cranberry's
- > Kabeljauw onder kruidenkorst met courgette, cherytomaat, zoutzure rode ui-aardappel taartje en antiboise
of
MRIJ entrecote, aardappeltaartje, ratatouille en rode wijn-knoflooksaus
- > Grand dessert: vier verrassingen van de Chef

Winter

€ 37,50 p/p

- > In sardineblikje geserveerde makreel met tomatensalsa, groene aspergetips en kruidensalade
of
Runderpastrami, zoetzuur van wortel en bloemkool, zoetzure gele ui, piccalilly en focaccia crouton
- > Kalfssukade met compote van aardappel en druiven, rucola, chips van schorseneer en rode wijn jus
of
Heilbot met een kastanje korst, aardappelpuree, geroosterde oerwortel, pastinaak met pernod beurre blanc
- > Grand dessert: vier verrassingen van de Chef



Wij serveren een heerlijk driegangen menu, waarbij onze Chefkok bij voorkeur gebruikt maakt van seizoensproducten. Daarnaast houden wij graag rekening met vooraf doorgegeven dieetwensen. **Liever een meergangen menu? Wij bespreken graag de mogelijkheden met u.**

Walking dinner



Vanaf 25 personen

€ 42,50 p/p

- > Huisgerookte zalm met een jus van witlof
- > Carpaccio van MRIJ-rund
- > Soepje van het seizoen
- > Belugalinzen, gepocheerd scharrelei en schuim van truffel en knolselderij
- > Koningsbaars met citroen, kappertjes, paksoi en gefrituurde mosselen
- > Zacht gegaard runderstaartstuk met rode sjalot, rucola, olijven en gnocchi
- > Proeverij van de chef

Huiswijnen



Rood, wit, rosé

€ 5,00 / € 21,50

Champagne

€ 8,75

Prosecco

€ 5,00



Monumentale
locatie



Culinair
Genieten



Gastvrijheid is
onze passie



Dichtbij
overnachten



Centraal gelegen
in Nederland



Slot Zeist Horeca B.V.

Zinzendorflaan 1, 3703 CE Zeist
030 721 06 00, info@slotzeist.nl

www.slotzeist.nl

