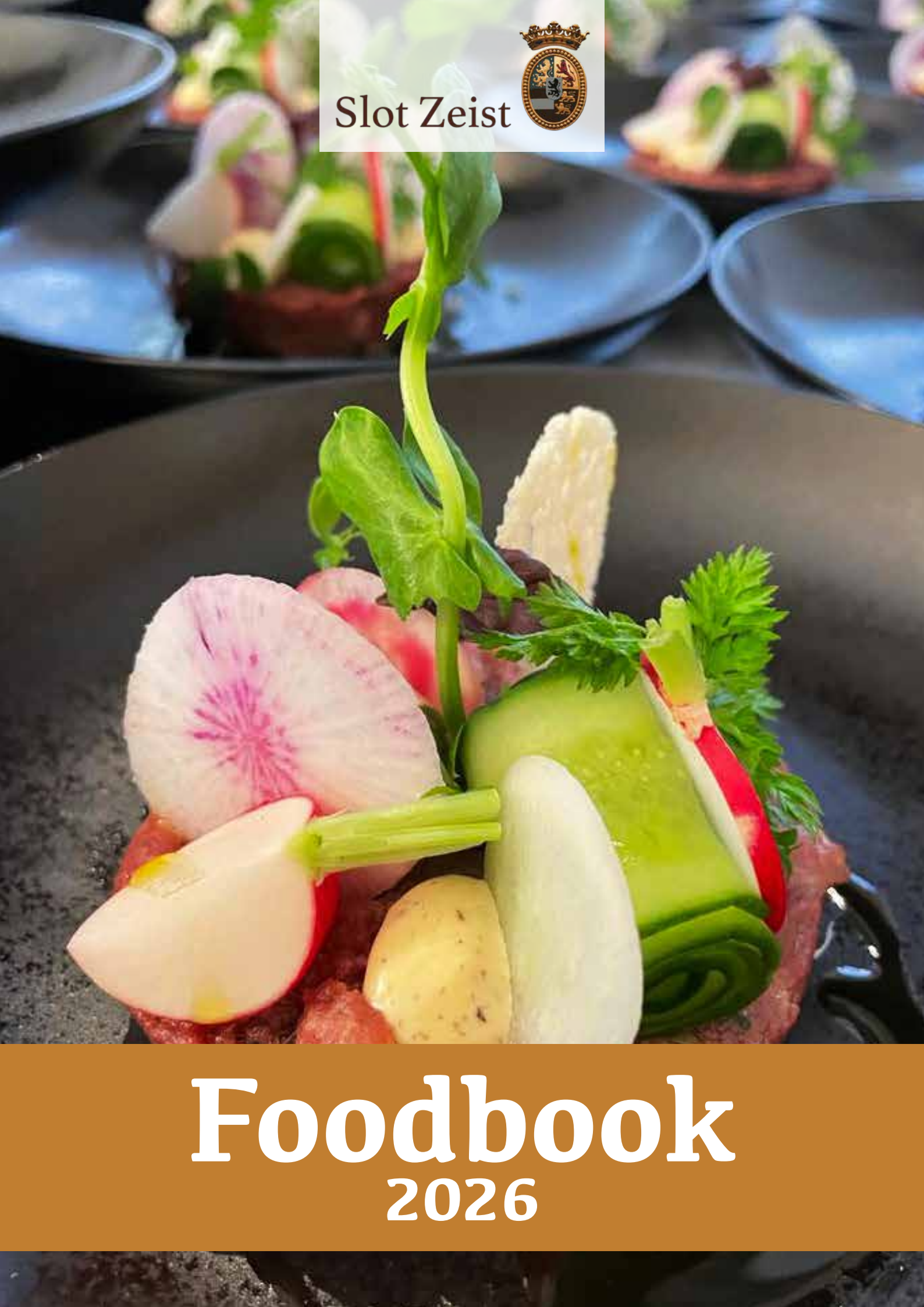




Slot Zeist



Foodbook 2026



Verantwoord genieten!

Kwaliteit en duurzaamheid spelen een belangrijke rol in de selectie van ingrediënten en de bereiding van gerechten. Wij werken zoveel mogelijk met verse vis voorzien van het MSC keurmerk, biologisch en/of scharrel vlees, wild en gevogelte, biologische kaassoorten uit de omgeving en duurzaam gekweekte groenten en fruit.

Waarom iets van ver weg halen als het niet hoeft? Samen met het Betuws Wijndomein maken wij onze eigen LingeWit Cuvee Oud London. Een witte wijn van hoge kwaliteit, onderscheiden met een zilveren medaille, afkomstig uit Erichem onder de rook van Utrecht.

Ook onze exclusieve huiswijnen komen rechtstreeks van wijnboeren in Frankrijk en Italië. Direct uit de wijnkelders in uw glas. Bijzonder lekker met aandacht voor het milieu en onze omgeving!

Wijn uit de zogenaamde "nieuwe wereld" vindt u niet op onze kaart. Er komt prima wijn uit alle windstreken, maar waarom van ver halen, als het dichtbij voorhanden is?

Heeft u vragen m.b.t. allergenen die mogelijk zijn verwerkt in onze producten? Wij informeren u graag hierover.



Dranken

Tijdens het ontvangst

Koffie en thee - <i>per kop</i>	€ 3,50
Verse muntthee - <i>per kop</i>	€ 3,95
Verse gemberthee - <i>per kop</i>	€ 3,95
'Smaakwater' - <i>per karaf (ca. 5 glazen)</i>	€ 9,50
'smaakwater' serveren wij o.a. in de volgende smaken: limoen/munt, sinaasappel/gember, citroen/komkommer, grapefruit/rozemarijn	
Tapkaraf smaakwater - <i>8L (ca. 40 glazen)</i>	€ 37,50

Tijdens de receptie

Frisdranken	€ 3,75
Vruchtensappen <i>jus d'orange, appelsap</i>	€ 4,50
Heineken 0.0% - <i>per flesje</i>	€ 3,95
Heineken (tap) - <i>per glas</i>	€ 3,95
Huiswijn: rood, wit of rosé <i>eigen import</i>	€ 6,25

Mousserende wijn

Spumante extra dry - <i>per glas</i>	€ 7,25
Champagne - <i>per glas</i>	€ 9,50
Alcoholvrije bubbel - <i>per glas</i>	€ 7,00

Meer info?

030 - 721 06 00 | info@slotzeist.nl | www.slotzeist.nl





Dranken

Dranken arrangement

Koffie / thee - 30 minuten	p.p. € 5,75
Koffie / thee - 60 minuten	p.p. € 7,75
Hollands drankenassortiment	
1 uur	€ 9,50
2 uur	€ 18,50
3 uur	€ 26,50
4 uur	€ 33,50
5 uur	€ 39,50

Water

Mineraalwater, plat, 0.75l - per fles	€ 5,75
Mineraalwater, bruisend, 0.75l - per fles	€ 5,75
'Smaakwater' - per karaf (ca. 5 glazen)	€ 9,50
Tapkaraf smaakwater - 8L (ca. 40 glazen)	€ 37,50

Cocktails

Aperol Spritz	€ 9,50
Dutch Courage Gin & Tonic (limoen)	€ 11,00
Hendrick's Gin & Tonic (komkommer)	€ 12,50
Loopuyt Gin & Tonic 0.0%	€ 10,00
Gin & Tonic trolley (omgebouwde KLM-cabine trolley)	€ 50,00
Inclusief bediening, exclusief Gin&Tonic's	



Onze Slot Zeist wijnen

Wit

fles € 28,50

Herritage Blanc - Pay's Doc, Frankrijk

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vermentino en Picpoul

Sappige, crispy wijn met frisse zuren. Breed inzetbaar door z'n dorstlessende en zachte karakter.

Rosé

fles € 28,50

Felines Rosé - Languedoc Frankrijk

Cinsault, Grenache en Syrah

Licht wat aardbei in de smaak, verder rode bes en framboos gevolgd door een plezierig vetje.

Rood

fles € 28,50

Herritage Rouge - Pay's Doc, Frankrijk

Grenache, Merlot en Cabernet Sauvignon

Fruitage aroma's van rood bosfruit en specerijen. Toegankelijke, fruitige smaak en zachte zuren.

Meer info?

030 - 721 06 00 | info@slotzeist.nl | www.slotzeist.nl





Zoete verleiding

Roomboterkoekjes assorti	p.st. € 1,55
Oma's cake	p.st. € 2,50
diverse smaakvarianten	
Mini eclairs	p.st. € 2,00
Mini muffin	p.st. € 2,00
Assortiment zoete lekkernijen	p.p. € 5,95
Uitgaande van 1,5 item per persoon	
Macarons	p.st. € 2,00
Petit four*	p.st. € 4,50
Gesorteerd gebak	p.st. € 5,50
Zoetigheden	p.p. € 3,95
2 ambachtelijke bonbons	

*Bij bijzondere gelegenheden kunnen wij deze verzorgen met een bedrijfs- en/of verenigingslogo, meerprijs €0,60 per stuk.

Kindertafel p.p. € 12,50

Fruitspiesjes, candybars, chips, stukjes komkommer, cherrytomaatjes en ranja

Taartenbuffet vanaf 30 personen op aanvraag

Snoeppot voor 10 personen p.st. € 12,50

Bruidstaart

Een bruidstaart is zó persoonlijk, dat wij deze graag door u laten verzorgen.

Servicekosten p.p. € 3,75

Bedrag uitkoop is inclusief gebruik servies, bestek, servetjes, snijden, uitserveren en eventueel contactmomenten met de banketbakker om bezorg-/retour-momenten af te stemmen.



Royal High Tea

Heerlijke fingerfood en kleine zoetigheden maken van onze High Tea een belevenis. Inclusief diverse theesoorten. Natuurlijk wordt er ook op verzoek koffie geserveerd.

High Tea

✓ Vegetarisch soepje

Divers belegde sandwiches - 3 stuks p.p.

✓ - Brie | vijg | Balsamicostroop

- Gerookte zalm | Mierikswortelcrème

- Kiprollade | Truffelmayonaise

Scones - 2 stuks p.p.

met clotted cream, marmelade en lemon curd

✓ Quiche

Bonbons - 2 stuks p.p.

Fudge

Macaron

Mini muffin

Petit fours

Uit te breiden met een glas Prosecco of Champagne en/of met warme items zoals een pasteitje (tegen supplementstarieven).

De inhoud van deze High Tea is afhankelijk van het aanbod van het seizoen; de invulling kan dus in werkelijkheid afwijken.

Tijdsduur: 1,5 uur

Minimaal 25 personen.

Volwassenen en kinderen

€ 34,50 p.p.

vanaf 12 jaar

Kinderen tot 12 jaar

€ 21,50 p.p.



Slottuin Picknick

Op de afgesproken dag en tijd staat bij de Orangerie een bolderkar voor u klaar gevuld met heerlijke gerechten die onze keukenbrigade met veel liefde en aandacht voor u heeft bereid. U zoekt met uw gezelschap een mooi en rustig plekje in de prachtige Engelse tuin van het Slot en spreidt uw picknickkleed uit. Neem gerust een muziekinstrument, een voetbal, een beach ball set of iets anders leuks mee. De zon schijnt, de vogeltjes zingen en u.... U waant zich eventjes lid van de adellijke familie Van Nassau en proost op de zomer! Santé!

De inhoud van deze Picknick is afhankelijk van het aanbod van het seizoen; de invulling kan dus in werkelijkheid afwijken.

Borg bolderkar en materialen	€ 50,00
Volwassenen en kinderen vanaf 12 jaar	€ 34,50 p.p.
Kinderen tot 12 jaar	€ 21,50 p.p.

Assortiment Slottuin Bolderkar Picknick

- ✓ Gazpacho met basilicumolie
- ✓ Ambachtelijke mini broodjes - 2 stuks p.p.
marmelade | roomboter
- ✓ Mini seizoenskaasje
- Gerookte forelfilet
- Fuet worstje
- ✓ Quiche
- ✓ Danish broodje
- Nootjes
- Bonbons / Macarons
- Handfruit uit het seizoen
- Watermeloen
- Mineraalwater
- Schulp vruchtensap



Bites & Fingerfood

Tafelgarnituur

Vers gebrande notenmix

p.p. € 4,00

Notenmix met

p.p. € 7,25

banketbakkers zoutjes

Portie olijven

p.p. € 4,00

Rauwkost met dip

p.p. € 4,95

Mezze

p.p. € 6,25

Brood met diverse dips

(o.a. hummus, baba ganoush en labneh)

Noten- en olijvenmix

p.p. € 4,50

Bites

Oesters

p.st. v.a. € 4,50

div. soorten en kwaliteiten verkrijgbaar

Luxe belegde canapés - advies 1 p.p. p.st. € 3,25

wordt als assortiment geleverd v.a. 50 stuks

(o.a. filet americain, brie, eend, zalm, paling, etc.)

Bruschetta met tonijn

p.st. € 2,75

✓ Bruschetta met

paddenstoeltapenade

p.st. € 2,75

✓ Bruschetta met

grove tomatensalsa

p.st. € 2,75

✓ Quiche

p.st. € 6,00

✓ Salade Caprese

p.st. € 4,75

Mini carpaccio

p.st. € 5,75

dungesneden ossenhaas met

truffelmayonaise en pijnboompitjes

Vitello tonato met

p.st. € 5,75

tonijnmayonaise

Steak tartaar Black Angus

p.st. € 7,50

Slot Zeist caesar salade

p.st. € 4,95

✓ Tomatensalsa met

p.st. € 3,85

vleugje koriander

Tataki tonijn

p.st. € 6,75

met sojasaus en wakame

Rivierkreeftjes mango dragon

p.st. € 6,00

Cocktailsalade

p.st. € 5,50

✓ Parelcouscous

p.st. € 4,50

met zoetzure groente

✓ Meloen, feta, bosui en sesam

p.st. € 4,50

✓ = vega

Meer info?

030 - 721 06 00 | info@slotzeist.nl | www.slotzeist.nl





Bites & Fingerfood

Yakitorispiesje	p.st. € 2,65
Bitterbal van rundvlees	p.st. € 1,50
Tatsuta	p.st. € 3,75
kip in tempurabeslag sesamdip	
✓ Veganistisch soepje van rode curry	p.st. € 3,95
Kreeftensoepje	p.st. € 7,00
Gamba met panko en kokosroom	p.st. € 3,95
Broodje pulled pork	p.st. € 6,50
op mini brioche	
Mini hamburger Black Angus	p.st. € 7,95
op brioche	
Kipsaté	p.st. € 6,50
met kroepoek, atjar, gefrituurd uitje	
✓ Risottobal met mozzarella	p.st. € 1,85
en tomaat	
✓ Broodje pulled jackfruit	p.st. € 5,75
✓ Mini quiche spinazie	p.st. € 5,95
met geitenkaas	

Alle koude en warme hapjes kunnen ook groter worden geportioneerd, waardoor zeer geschikt voor een zelf samen te stellen **walking dinner**.

Prijs op aanvraag



Bites & Fingerfood

Borrelplanken

Charcuterie

ambachtelijke Spaanse en Italiaanse hammen en worst

p.p. € 11,50

✓ Kazen

selectie Franse en Italiaanse kazen, stroop, vijgenbrood, noten en druiven

p.p. € 11,50

Borrelplank mix

combinatie van de borrelplanken, charcuterie en kazen

p.p. € 11,50

Lekker ouderwets - 3 hapjes p.p.

o.a. Fat Angus rundvleesbitterballen met Zaanse mosterd, mini kaassoufflés, malse 'quality' kip in tempura en mini loempia

p.p. € 4,50

Asian style bites - 4 hapjes p.p.

duck springroll | vegetarische loempia | garnaal in panko | yakitorispiesjes

p.p. € 5,95

✓ Veggie bites - 3 hapjes p.p.

Bitterbal van oesterzwam | bitterbal met kokos, curry, jonge erwten en bieslook | bitterbal met tomaat en mozzarella, bladspinazie en Parmezaan

p.p. € 4,95

Slot Zeist bittergarnituur

zoute koekjes | versgebrande noten | canapés | 3 warme hapjes (bitterbal, malse kip, mini loempia)

p.p. € 10,50

Amuses, surprise

de amuses worden op diverse manieren gepresenteerd: op een lepel of in een klein glaasje. Onze Chefkok maakt een selectie van dagverse vis, vlees of vegetarische seizoensproducten.

p.st. v.a. € 4,75

Wij vernemen uiterlijk 14 dagen van tevoren de definitieve dieetwensen en allergieën.



Voor de Lunch

Luxe belegde boerensandwiches p.st. € 7,75
belegd met o.a. zalm, filet américain
of brie (volkoren brood)

Lunch to go p.st. € 16,00
pakket gevuld met yoghurt, flesje
vruchtensap, 2 sandwiches en
een stuk handfruit

Chef's special p.p. € 29,50
brood, boter, olie, maaltijdsalade
en een pastagerecht

Crewlunch p.p. € 18,00
broodjeslunch van de Chef

Chef's lunch p.p. € 29,50

Een assortiment van diverse luxe
broodjes, huisgemaakte soep en frisse salades.
Aangevuld met een warme snack, fruitsalade
en handfruit. Inclusief vruchtensappen, koffie en thee.
*Beleg en broodsoorten worden
aan de seizoenen aangepast.*

Broodjeslunch p.p. € 23,50

Een assortiment van diverse luxe
broodjes en huisgemaakte soep. Inclusief
vruchtensappen, koffie en thee.
*Beleg en broodsoorten worden
aan de seizoenen aangepast.*

Picknick p.p. € 34,50

Met een gevulde bolderkar genieten
in de Slottuin

Aanvullingen bij de lunch

Krentenbol/Mueslibol p.st. € 2,65
Huisgemaakte soep van de dag v.a. € 8,00
Handfruit p.st. v.a. € 1,95

Smoothie p.st. v.a. € 5,50
Salade van vers fruit p.p. v.a. € 6,00
Weckpotje yoghurt (met garnituur) p.p. € 5,25



Kinderen tot 12 jaar

Drankenarrangementen kinderen

Inclusief frisdranken en vruchtensappen

1 uur	per kind € 6,65
2 uur	per kind € 12,95
3 uur	per kind € 18,55
4 uur	per kind € 23,45
5 uur	per kind € 27,65

Kinderbubbel	per glas € 6,50
Kindertafel tijdens de borrel	per kind € 12,50
Fruitspiesjes, candybars, chips, stukjes komkommer, cherrytomaatjes en ranja.	

Kindermenu per kind € 14,50

Voorgerecht: meloen met serranoham of brood met smeersels en snoepgroenten
 Hoofdgerecht: kipnuggets met frites
 Nagerecht: kinderijsje met seizoensfruit

Kinder High Tea per kind € 21,50
 Kinder Picknick per kind € 21,50



Heerlijk Dineren!

Wij serveren het diner zoals u dat wenst, comfortabel gezeten aan tafel, gerechten per persoon geserveerd of "shared", of een informele "walking dinner" stijl waarbij meerdere kleinere gerechten worden geserveerd. Hiernaast en op de volgende pagina vindt u een voorbeeld voor een prachtig 5 gangen diner menu, maar u kunt ook zelf een menu samenstellen met ons, uitgaande van ons aanbod fingerfood en bites. Ook een buffet behoort natuurlijk tot de mogelijkheden. "Live cooking" met vers bereide gerechten door onze Chef of in landen thema voor grote internationale gezelschappen. Zelfs een combinatie van al deze mogelijkheden kan ook. Liever een street-food setting, ruige BBQ of foodtrucks bij uw evenement? Ook daarvoor werken wij graag een voorstel op maat voor u uit.

Suggesties:

Voorgerechten

Gerookte zalm en krab
met koolrabi, ramanas en citrusschuim

Tataki tonijn
met gamba en wasabimayonaise

Kalfsmuis
met tonijntartaar, tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes en zoetzure rode ui

Steak tartaar
met kwartelei, feta crème en zwarte knoflookmayonaise

✓ Soep

Rode linzencurry-kokossoep met bosui
Bisque van kreeft met pernodschuim



Heerlijk Dineren!

Tussengerechten

Rouleaux van witvis (soort afhankelijk van seizoen)
met een mousseline van bloemkool, aardappelkaantjes
en haringkaviaar

Parelhoen

met een saus van morieljes, risotto noir,
bospaddenstoelen en truffelschuim

Hoofdgerechten

Vangst van de dag

met kreeftenschuim en brandade van rivierkreeft

Tamme eendenborst

met Napoleonjus, gekarameliseerde zoete aardappel en
gefrituurde rucola

✓ Bombe van gerookte aubergine
zonnebloempitten en een jus van rode biet

Desserts

Petit grand dessert

Panna cotta van vanille

met fudge van ananas, cilinder van citrus en Atsina cress

3 gangen menu

p.p. € 49,50

4 gangen menu

p.p. € 61,50

5 gangen menu

p.p. € 71,50

Spoom

p.p. € 9,50

Wijnarrangement

2 gangen

€ 14,50

3 gangen

€ 21,75

4 gangen

€ 29,00

Let op: prijzen onder voorbehoud van eventuele
prijsstijgingen van onze leveranciers.

*Gelieve voor uw gezelschap één menu te kiezen.
Wij vernemen uiterlijk 14 werkdagen van tevoren
de definitieve dieetwensen en allergieën.*

*Indien u de gasten tóch vooraf een keuze wil laten
maken dan zullen wij een meerprijs van 5 euro p.p.
in rekening brengen.*

*Supplement hoofdgerecht: 4 euro per persoon (keuze uit frites,
seizoensgroenten of gemengde salade)*

✓ = vega

Meer info?

030 - 721 06 00 | info@slotzeist.nl | www.slotzeist.nl





Walking Dinner

Laat u verrassen door de keuze van onze Chefkok. Mooie kleine gerechtjes uit het seizoen. Stel uw eigen menu samen. Lekker informeel genieten! Ons advies: 2 koude gerechtjes, 1 soepje, 3 warme gerechtjes en 1 dessert.

Koud

Vitello tonato € 9,25
dungseden kalfsmuis | tonijnmayonaise

Steak tartaar € 10,25
brioche | gepocheerd kwartelei | truffelmayonaise

Bonbon van zalm € 11,50
krab | citrusschuim

Geroosterde tonijn € 12,50
wakame | wasabi

✓ Salade avocado € 8,00
gepocheerd ei | croutons | tomaat

✓ Romige burrata € 9,25
roma tomaatjes | basilicum | macadamia | chili olie

✓ Gerookte wortel € 8,25
amandel | misomayonaise

Gerookte eend € 9,50
balsamico dadel | abrikozen

Soep (klein geserveerd)

Kreeftenbisque € 9,75
Hollandse garnalen | kreeftenroom

Ossenstaartbouillon € 7,00
Madeira | kerrierroom

✓ Rode curry-kokossoep € 7,00
bosui

✓ Knolselderij € 7,25
peterselie | truffelolie

Warm vis

Gamba à la Plancha € 11,75
knoflook | tomatensalsa

Gebakken zeebaars € 11,75
caponata | gefrituurde kappertjes

Gebakken coquille € 13,50
mouseline van bloemkool | haringkaviaar

Zalm uit de oven € 12,50
gegratineerde kruidenkorst | beurre noisette



Walking Dinner

Warm vegetarisch

- | | |
|---|--------|
| ✓ Ravioli
pompoen geitenkaas | € 9,75 |
| ✓ Truffelrisotto
bospaddenstoelen gedroogde shiitake | € 9,75 |
| ✓ Ravioli bospaddenstoelen
steranijs bouillon morille schuim | € 9,75 |

Warm vlees

- | | |
|--|---------|
| Mini hamburger Black Angus
tomaat kropsla bacon brioche | € 8,25 |
| Tataki ossenhaas
rode wijnsaus | € 19,50 |
| Parelhoen
gevulde bospaddenstoelen morieljesaus | € 15,50 |
| Saltimbocca
serranoham salie jus | € 18,50 |
| Pekingeeend
sesam-hoisin seizoensgroenten | € 15,50 |

Dessert

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| Dessert amuse | € 6,50 |
| Tiramisu glas | € 8,00 |
| Applecrumble
vanillesaus roomijs | € 8,00 |
| Aardbeien Romanoff* | € 8,00 |
| Panna cotta met rood fruit | € 8,00 |

**Uitsluitend verkrijgbaar van juni t/m augustus*

✓ = vega

Meer info?

030 - 721 06 00 | info@slotzeist.nl | www.slotzeist.nl





Voor ieder wat wils

Buffet

Koude gerechten

Vitello tonnato

kalfsvlees | tonijnmayonaise | gefrituurde kappertjes

Gerookte zalm

kappertjes | dille | citroen

Salade niçoise

tonijn | olijven | rode ui | sperziebonen

Huzarensalade

rundvlees | aardappel | appel | ui

Coppa di Parma

met meloen

✓ Pastasalade Parmezaan

geroosterde groente

✓ Salade Caprese

romige buffelmozzarella | zongerijpte pomodori

Waldorfsalade

gerookte kip | walnoot

Warme gerechten

Vis van de dag met bijpassende saus

Dungesneden kalfsgebraad en groene pepersaus

Boerenscharrel kipfilet met vadouvansaus

✓ Basmatirijst

✓ Roseval aardappelen met knoflook en rozemarijn

✓ Seizoensgroenten

De inhoud van het buffet is afhankelijk van het aanbod van het seizoen; de invulling kan dus in werkelijkheid afwijken.

Vanaf 25 personen

p.p. € 47,50



Mediterraans genieten

Italiaans buffet

Ossobucco de Boeuf
Mediterrane kipspiesjes met mozzarella en tomatensaus

- ✓ Lasagne
- Diverse soorten vis
- Pasta carbonara
- ✓ Roseval aardappel uit de oven
- ✓ Riso Biso
- ✓ Mediterrane groenten
- ✓ Rauwkostsalade & stokbrood
- ✓ (Kruiden)boter

Vanaf 25 personen

p.p. € 37,95

Zoete afsluiting

Wilt u het buffet afsluiten met een dessert?
U vindt hieronder onze mogelijkheden.

Proeverij p.p. € 14,50

Per persoon een parade van 3 kleine desserts
gebaseerd op smaken van het seizoen

Kaasdessert p.p. € 15,50

Een selectie van regionale en Italiaanse
kazen op bord

Grand Dessertbuffet p.p. € 23,50

Een verrassende selectie van zoetigheden

Dessertamuses - 1 p.p.

p.p. € 6,50

