



Warme Winterdagen

FEESTDAGEN BROCHURE



BUITENPLAATS
DE BERGSE BOSSEN



VOORWOORD

Buitenplaats de Bergse Bossen heet u en uw gasten van harte welkom gedurende de warme winterdagen!

In ons hotel maken we van kerst en oud en nieuw een bijzondere ervaring. Geniet van aantrekkelijke arrangementen en onze sfeervolle ruimtes.

Of u nu komt borrelen met collega's, dineren met familie of het jaar uitluidt met vrienden. Wij zorgen voor een feestelijke beleving waarin u zich thuis voelt.

Met warme groeten,
Team Bergse Bossen

Feel at home



INHOUD

03	Voorwoord
06	Kerst Arrangementen
07	Walking dinner
07	Private dinner
07	Kerstborrel
08	Walking dinner menu
09	Kerst/ Oud en nieuw menu
13	Contact

KERST ARRANGEMENTEN



WALKING DINNER

- Vanaf 30 personen
- 4-gangen feestdagenmenu
- Glas feestelijke bubbels bij aankomst
- Per persoon 65 euro
- Uit te breiden met een extra gang



PRIVATE DINNER

- Vanaf 20 personen
- 3-gangen kerstmenu
- Glas feestelijke bubbels bij aankomst
- Per persoon 60 euro
- Uit te breiden met bijpassende wijnen



KERST- OF NIEUWJAARSBORREL

- Minimaal 10 personen
- 14,50 per persoon per uur
- Inclusief tafelgarnituur
- Open bar met hollandsgedestilleerde dranken
- Uit te breiden met luxe bites



WALKING DINNER MENU

Speciaal voor u heeft onze keukenbrigade 12 verschillende gerechtjes samengesteld met seizoensproducten, waaruit u een keuze kunt maken voor uw gezelschap

Wildbouillon

Hert truffel | truffelolie | paddenstoelencrumble

Tartelette

Eend | rode ui | vijgenchutney

Gebrande coquille

Pastinaak | crème pancetta

Stoof van hert

Hertenbout | chocolade | jeneverbes | knolselderij

Geroosterde biet

Geitenkaas | notencrumble | balsamico

Tongrolletjes

Zuurkoolmousseline | mosterdjus

Wellington van oesterzwammen

Kastanje | salie

Geroosterde knolselderij

Gerookte prei | hazelnootboter

Pompoen-ravioli

Salieboter | parmezaancrumble | citrus

Tartaar van rode kool

Appel | gerookte amandel | dragonolie

Gekaramelliseerde peer

blauwe kaascrème | hazelnoot

Witte chocoladetruffel

Specerijen | crème | sinaasappelzest



FEESTDAGEN MENU

Geniet rondom de feestdagen van een heerlijk 3-, 4- of 5-gangen menu van onze keukenbrigade. Dit seizoensgebonden menu kunnen wij vanaf 30 personen in de vorm van een private diner aan uw gezelschap serveren.

VOORGERECHT

Geroosterde pastinaaksoep

Truffel | hazelnoot | winterpostelein

TUSSENGERECHT

Winterse tartaar

Rode biet | appel | gerookte amandel | dragonolie

Gebrande eendenborst

sinaasappel-lavendeljus | rodekoolstructurenen | steranijscrème

Gebakken portobello

kastanje crème | gepofte ui | saliecrunch

HOOFDGERECHT

Stoof van hert

Pure chocolade | knolselderijcrème | pastinaakchips

Geroosterde wintergroenten

Gerookte biet | geitenkaasfondant | walnoot-portsaus

DESSERT

Tarte tatin

gekaramelliseerde peer | tonkaboonroom | pecannoten





CONTACT

Wij hopen dat jullie een fijne indruk hebben gekregen van al onze mogelijkheden. Klaar om ontzorgd de feestdagen in te gaan?

Neem contact met ons op via +31(0)343 528 151 of banqueting@bergsebossen.nl.

Tot snel!

Met warme groet,
Maggie, Dominique, Celesta en Lisa

**BUITENPLAATS DE
BERGSE BOSSEN**

Traaij 299, 3971 GM
Driebergen-Rijsenburg

Feel at home

Fijne Feestdagen!



Feel at home

BUITENPLAATS DE BERGSE BOSSEN

Traaij 299, 3971 GM Driebergen-Rijsenburg

banqueting@bergsebossen.nl

0031 (0) 343 528 150