

KERSTMIS VIER JE BIJ VAESHARTELT

KERSTBROCHURE ZAKELIJK





JINGLE ALL THE WAY... NAAR VAESHARTELT!

Deze winter krijgt de binnenplaats van Vaeshartelt een extra feestelijk karakter. We toveren de binnenplaats om tot een sfeervolle winterse plek, compleet met een speciale tent waar zakelijke gezelschappen samen kunnen komen voor een gezellige afsluiting van het jaar.

Of je nu met collega's wilt proosten op het afgelopen jaar, samen wilt genieten van een feestelijk diner of juist kiest voor een gezellige winterse BBQ met Ofyr: er zijn verschillende manieren om kerst bij Vaeshartelt te beleven.

Samen tafelen,
genieten en proosten.
Dat is Kerst bij
Vaeshartelt.

Van kerstborrel tot winterse BBQ

De sfeervolle tent op de binnenplaats biedt de mogelijkheid om de kerstborrel buiten te beleven, midden in de winterse sfeer van het landgoed. Liever binnen verder? Een kerstborrel kan ook worden gecombineerd met een aansluitend diner.

Benieuwd wat er mogelijk is voor jullie kerstbijeenkomst?

Neem contact op met collega's Fleur en Myrthe van onze Sales-afdeling. Zij vertellen je graag meer over de verschillende mogelijkheden, combinaties en beschikbare opties voor jullie gezelschap.

sales@vaeshartelt.nl

Maak van jullie eindejaarsbijeenkomst een sfeervolle winterervaring op Vaeshartelt. Wij ontvangen jullie graag onder het genot van een warme chocolademelk of glühwein.



Tijdens de feestdagen verwelkomen we u graag met een feestelijk menu. Voor vegetarische gasten verzorgen we uiteraard een passend alternatief. Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het ons bij de reservering weten, dan houden we hier graag rekening mee.

WINTER BBQ

vanaf 20 pax

€ 39,5
P.P.

Vrieskou? Geen probleem! Onze winterbarbecue brengt de hitte en de gezelligheid naar jullie gezelschap, gewoon op een van onze terrassen!

Liever extra vegetarische opties of andere dieetwensen? Toch extra heaters nodig? Geen punt. Neem vooral contact op met onze salesafdeling.

- Erwtensoepp met rookworst
- Drieluik van Hollandse stampotten: hutspot, zuurkoolstampot en andijviestampot
- Gegrilde BBQ worstjes

- Gemarineerde speklappen
- Pulled Beef
- Stokbrood met kruidenboter
- Apple Crumble met vanillesaus en slagroom

De winter barbecue wordt verder nog aangekleed met vleesjus, piccalilly, mosterd, uitgebakken spekjes en krokante uitjes.



KERST DINER

Lekker lang tafelen.

ook vega mogelijk

amuse | viergangenmenu | tafelwater

€ 65,00
P.P.



HET MENU

VOORGERECHT

Rillette van lokaal everzwijn met confiture van rode biet, salade van knolselder en truffel, roggebrood kruim en mosterdsla

TUSSENGERECHT

Kabeljauwfilet met hollandaise van citroengras, crème van geroosterde courgette, geroosterde bimi en gepofte cherrytomaat

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet met rode port jus, pommes duchesse, creme van kastanjes en honey roasted spruitjes met bospeen

NAGERECHT

Tartelette van pecannoten, amarenenkers en witte chocolade met krokante meringue, stoofperensorbet en siroop van glühwein





KERST EN NIEUWJAARS BORREL

€ 40,00
P.P.

Samen proosten op het jaar!

vanaf 40 pax | incl. exclusieve zaal



2-uurs borrelarrangement inclusief
2 uur Hollands dranken assortiment.
3 hapjes p.p. (keuze maken)

- Oesterzwam bitterbal van zelfgekwakte oesterzwammen
- Zuurvleesbitterbal
- Garnalenkroketje
- Pastetje met rillette van varkenswang met stroop
- Tartelette met geitenkaas en geroosterde vijg
- Mousse van bloemkool met kervelolie en hazelnoot
- Tartelette met daslookroomkaas en gravad lax
- Tartelette met gerookte eendenborst met bospeen en sinaasappel
- Crostini met wildzwijnpastrami met pruimencompote
- Mini wèk met steak tartaar en piccalilly
- Lolly van gemarineerde gamba met chili en mango
- Lolly van blauwschimmelkaas met stoofpeer en amandel