

BANQUETINGMAP
KOETSHUIS
RIJCKHOLT



Welkom!

Allereerst willen wij u graag hartelijk bedanken voor de interesse in ons bedrijf. Sinds 1992 is het Koetshuis van Kasteel Rijckholt in exploitatie als party- en congres centrum. Wij verzorgen een grote diversiteit aan evenementen in het eeuwenoude Koetshuis. Wij beschikken over diverse grote ruimtes die ons de mogelijkheid bieden uw evenement volledig op maat te verzorgen.

Voor u ligt onze banquetingmap waarin alle informatie staat betreffende F&B prijzen. Wij hebben gezamenlijk met onze huiscateraar Amuse uit Gronsveld een mooi en uitgebreid aanbod samengesteld. In deze map treft u onze arrangementen, buffetten, dranken, gerechten etc. Natuurlijk is het ook mogelijk dat wij voor u een op maat gemaakt arrangement samenstellen.

Wij staan bekend om onze persoonlijke aanpak en begeleiding, wij ontvangen u natuurlijk graag op locatie om ons bedrijf aan u voor te stellen.

U kunt contact met ons opnemen via onderstaand adres.

Met vriendelijke Groet,

Jean Vliegen en Rick Heijns

Kasteelstraat 15A, 6247 EA Rijckholt, T. 043 - 408 26 15
info@koetshuiskasteelrijckholt.nl • koetshuiskasteelrijckholt.nl

ONVERGETELIJKE MOMENTEN TEGEN EEN ADEMBENEMEND HISTORISCH DECOR



RECEPTIE	5
AVONDHAPJES	7
LUNCHARRANGEMENTEN	9
BRUNCHBUFFET EN HIGH TEA	11
DRANKEN	13
BUFFETTEN	15
DESSERTS	19
DINNER	21
WALKING DINNER / MENU'S	21
TOEVOEGINGEN DINER	22

RECEPTIEHAPJES 1

- Nootjes, zoutjes en olijvenmelange op de tafels
- Tortilla lolly met gerookte zalm en kruidenkaas
- Spiesje rauwe ham, meloen en tomaat
- Kletzenbrood met Franse Roombrie en walnoot
- Mini-pasteitje met kip-kerrieragout
- Garnalenvlinders



RECEPTIEHAPJES 2

4 PP

- Nootjes, zoutjes en olijvenmelange op de tafels
- Wrap met romige spread, rucola en groenten julienne
- Receptie broodje met kruidenroomkaas, brie, huisgemaakte kipsalade, hamsalade, gehaktbrood of Breughelham en meloen
- Receptie broodje met huisgemaakte zalmalade of gerookte zalm en zoet zuur van komkommer
- Roulleau met Italiaanse gekruide fricandeau en tomatenpesto
- Spiesje met bruschetta gehaktballetje en zongedroogd tomaatje
- Sneetje Limburgs roggebrood met ambachtelijke zure pastei of huisgebakken gehaktbrood

UITBREIDINGEN

- Tapasspiesje met variëteit van Italiaanse kaas, gevulde pepperdew, gemarineerde balsamico cipolle en olijven
- Cupje forelmousse met fijne brunoise van courgette en garnaaltje
- Toast met champignons gevuld met truffelduxelle
- Spiesje graved lax met Roseval dekseltje
- Cupje met tartaar van zalm
- Mini quiches met broccoli en brie, Garnaaltjes en bleekselderij of ricotta, pancetta en pijnboompitjes
- Spiesje met gemarineerde scampi's
- Cupje met rillette van gevogelte en zongedroogd tomaatje

AVONDHAPJES 1

- Notenmelange en gemarineerde olijven op de tafels
- Tortillawrap met gerookte kalkoen en kruidenkaas
- Spiesjes van tomaat, mozzarella en basilicum en rauwe ham met meloen
- Pizzapuntjes met divers beleg
- Snackmix en bitterballen

AVONDHAPJES 2

- Notenmelange en gemarineerde olijven op de tafels
- Wrap met gerookte zalm en pastinaak crème
- Lolly's van rauwe ham met meloen en van mozzarella met tomaat en basilicum
- Quiche van het huis met roombrie
- Luxe Bittergarnituur
- Frietje met mayonaise

AVONDHAPJES 3

- Notenmelange en gemarineerde olijven op de tafels
- Mousse van geitenkaas en rode port met vijgencompote
- Bladerdeegschuitje met tartaar van gemarineerde zalm en dille
- Huisgemaakt runder hamburgertje met gebakken uien
- Bourgondische bruin bier bitterballen
- Frietje met Limburgs zuurvlees en mayonaise



L U N C H

LUNCHARRANGEMENT 1

- Twee belegde broodjes met Hollandse kaas en gekookte ham
- Diverse soorten Limburgse vlaai
- Honing, fruitjam en appelstroop
- Vers handfruit
- Gemengde bladsalade met tomaat en komkommer
- Koffie en thee

LUNCHARRANGEMENT 2

- Diverse soorten Limburgse vlaai
- Diverse broodjes
- Drie soorten vleesbeleg
- Hollandse kaas en Franse brie
- Bladsalade met tomaat en komkommer
- Roomboter
- Honing, fruitjam en appelstroop
- Vers handfruit
- Koffie en thee

LUNCHARRANGEMENT 3

- Diverse soorten Limburgse vlaai
- Luxe mini broodjes met Kip-fruit salade, zalm-salade, gehaktbrood,
- Roombrie, eiersalade, tonijnsalade etc.
- Honing, fruitjam en appelstroop
- Vers handfruit
- Koffie en thee

LUNCHARRANGEMENT 4

- Luxe mini broodjes met Kip-fruit salade, zalm-salade, gehaktbrood, roombrie, tonijnsalade, eiersalade etc.
- Seizoenssoep
- Diverse rauwkostsalades
- Broodmand
- Vers handfruit
- Honing, fruitjam en appelstroop
- Fruitsappen en citroenmunt water
- Koffie en thee



BRUNCHBUFFET

- Cocktail Alexander met kip, mandarijn en kerrie-roomsaus
- Runderbouillon met verse kervel
- Varkensmedaillons in Limburgse mosterdsaus
- Diverse soorten quiche
- Kaasplateau met internationale kazen en Limburgse appelstroop
- Charcuterie van diverse soorten ham
- Limburgse vlaai
- Diverse broodsoorten
- Fruitkistje met vers handfruit
- Koffie en thee



HIGH-TEA

- Sandwiches met gerookte kalkoen
- Zuurdesembrood met gerookte zalm
- Focaccia met eiersalade
- Petit-Fours
- Assortiment mini-gebakjes
- Diverse soorten cake
- Scones met geslagen room en confituur
- Bosvruchtenmousse
- Koffie en thee



D R A N K E N

DRANKEN HOLLANDS ASSORTIMENT

HUISWIJNEN:

Droog-Wit: Palena Chardonnay, Chili
Zoet wit: Bereich Bernkastel, Elzas, Duitsland
Rose: Vallirosa, Puglia, Italië
Rood: Montepulciano D'Abruzzo, Abruzzo, Italië

BIEREN:

Gulpener Pilsener van de tap
Gulpener oud-Bruin
Bavaria Malt 0,0%
Bavaria radler 0,0%

FRISDRANKEN

Coca-cola, coca-cola zero, Tonic,
Bitter-lemon, cassis, sinas, 7-up, ice-tea

VRUCHTENSAPPEN

Appelsap, jus'orange, tomatensap, ice-tea Green

KOFFIE EN THEE

Koffie, cappuccino, thee



CHÂTEAU BUFFET

- Varkenshaas medaillons in champignonroomsaus
- Ambachtelijke huzarensalade
- Salade van tomaat, komkommer en gemarineerde rode uienringen
- Gemengde bladsalade met broodcroutons en honing mosterd dressing
- Witte kool salade met wortel en yoghurt mayonaise
- Zwitserse pastasalade met kaas, hamworst en augurkjes
- Roomboter en kruidenboter
- Broodmand met diverse soorten brood en stokbrood



BOUNAM BUFFET

- Witvisfilet op bedje van gestoofde prei
- Gevulde kalkoenfilet met stroganoffsaus
- Risotto met verse groenten
- Pommes duchesse
- Salade caprese met verse basilicumpesto
- Pastasalade met feta, salami en zongedroogde tomaten
- Salade van witte kool met tropisch fruit
- Komkommer salade met dille crème
- Waldorfsalade met ananas, walnoten en romige kerrie mayonaise
- Gemengde bladsalade met Franse vinaigrette, noten en croutons
- Roomboter en kruidenboter

UITBREIDINGEN

- Visplateau met gemarineerde zalm, tartaar van tonijn en rilette van makreel
- Soepje van het seizoen met bijpassend garnituur
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en pijnboompitjes
- Rilette van zalm met basilicum en quenelle van crème fraîche

WYLLICH BUFFET

- Kabeljauwfilet met risotto en tomaten concassée
- Gebakken parelhoen suprême met lavendeljus
- Truffelpasta met kastanjechampignons en Grano padano
- Aardappelgratin
- Quiche van het huis met brie en broccoli
- Franse landham met meloen en druiven
- Kalfsrosbief met tomaten chutney en tonijn mayonaise
- Koteletjes van huisgerookte zalm met basilicummayonaise
- Aardappelsalade met peterselie en sjalot
- Zoet-zure komkommer salade
- Salade van witte kool, wortel en kruidendressing
- Salade van tomaat, komkommer en gemarineerde rode uienringen
- Roomboter en kruidenboter
- Broodmand met mini broodjes, stokbrood en vloergebakken landbrood

BUFFET DE LIÈGE

- Gebakken scholfilet op venkelstoof
- Diamanthaas van Boeuf La Roche
- Tete de veau op Bomma's wijze
- Luikse gehaktballetjes in saus
- Belgische oerfrites
- Salade van veldsla met spekjes, sjalotjes en croutons
- Quiche van het huis met bloedworst en appel
- Breughelham met druiven en meloen
- Charcuterie d'Ardenne
- Eendenrilette met gekonfijte uitjes
- Kazen uit het land van Herve en stroop
- Vloergebakken landbrood en zuurdesembrood



MAXIMILIAAN BRONCKHORST BUFFET

- Cocktail 'ruits de mer'
- Dun gesneden kalfslende met tonijn crème
- Zeeuwse mosseltjes met brunoise van krokante groentes
- Quiche van het huis met spek en prei
- Diverse rauwkostsalades
- Vegetarische cocktail met komkommer,
- Zongedroogde tomaatjes, feta en verse basilicumpesto
- Duo van kabeljauw en zalm op kreeftenrisotto
- Entrecote met kruidensaus aan het buffet gesneden
- Vegetarische lasagne met spinazie en feta
- Truffelgratin
- Roomboter en kruidenboter
- Brioche brood en vloerbrood



BARBECUEBUFFET

- Gemarineerde kotelet
- Grillworstjes
- Kalkoenspiesjes
- Runder brochette
- Pastasalade met feta, paprika en zongedroogde tomaatjes
- Huisgemaakte aardappelsalade met augurk en peterselie
- Mexicaanse spicy komkommersalade met paprika en wortel en salsa dressing
- Gemengde bladsalade met Franse vinaigrette, noten en croutons
- Kruidige aardappeltjes in de schil
- Knoflooksaus, cocktailsaus, shaslicksaus
- Ravigottesaus, kruidenboter
- Broodmand met stokbrood en mini broodjes

UITBREIDING op het barbecuebuffet

- Entrecote van het Blue Belge Rund
- Visfiletje van het seizoen en papillon
- Zoete aardappel met Ras el Hanout en verse groenten en cocotte

DESSERTBUFFET ITALIA

- Huisgemaakte Tiramisu originale
- Panna cotta met rood fruit
- Mokka semi-freddo



DESSERTBUFFET FRANCE

- Omelette Siberienne met roomijs
- Vers fruit cocktail
- Kaasplateau met Belgische en Franse kazen en vijgencompote
- Trio van chocolademousse
- Crème brulee



WALKING DINNER

- Cocktail fruits de mer met garnalen, brunoise van huis gerookte zalm en limoendressing
- Soepje van het seizoen met bijpassend garnituur
- 'Vitello' tonnato flensje op eigen wijze met rucola en tomaten salsa
- Buideltje van filodeeg gevuld met zalm en spinazie met witte wijnsaus
- Spiesje van varkenshaas op Griekse wijze vergezel met risotto en gewokte groentes
- Crème brulee



MENU 1

Salade van gerookte eendenborst en eendenmousse met briochebrood
 Kalfsbiefstuk met rode wijnsaus, aardappelgratin en groenten garnituur
 Trio van Belgische chocolade mousse

MENU 2

Dun gesneden kalfslende met tonijn crème
 Pompoensoep met kokosroom
 Kabeljauwfilet met beurre blanc saus, aardappelmousseline en spinazie
 Chocolade moulleux en cocotte

MENU 2

Cocktail fruit de mer
 Licht gebonden soepje van bospaddenstoelen
 Terrine van gevogelte met brioche brood
 Château-Briand met béarnaise saus en bijpassend garnituur
 Parfait van rood fruit met vanille crème



FEEST- EN CONGRESGELEGENHEID
KOETSHUIS
RIJCKHOLT



Koetshuis Rijckholt

Kasteelstraat 15A, 6247 EA Rijckholt, T. 043 - 408 26 15
info@koetshuiskasteelrijckholt.nl • koetshuiskasteelrijckholt.nl