

# De Ruwenberg

HOTEL | MEETINGS | EVENTS



# WELKOM

Voor de hedendaagse gast is dineren meer dan alleen een maaltijd, het is namelijk een complete beleving en daar speelt ons team graag op in. Doordat we kwalitatief hoogstaande producten gebruiken, presenteren we u met trots het beste van het pure Brabantse land. De Fairtrade en biologische producten ontbreken natuurlijk ook niet.

In onze keuken is niets onmogelijk en we doen er alles aan om aan uw wensen te voldoen, zodat u een succesvol culinair verblijf zult ervaren bij De Ruwenberg.

## **Patrick van den Dungen**

Executive Chef



# ONTBIJT | RESTAURANT

## Een verantwoord begin van de dag

Vanaf ons buffet in het restaurant kunnen uw gasten zelf een verantwoord ontbijt samenstellen. Het buffet bestaat onder andere uit diverse biologische en ecologische (glutenvrije) broodsoorten, met uitgebreide keuze uit belegsoorten, olijven, feta, avocado en gerookte zalm, die wij per dag in wisselende samenstelling presenteren.

Onze keukenbrigade verrast onze gasten dagelijks met een cereal buffet met diverse soorten yoghurt en kwark.

De eieren die wij gebruiken zijn Rondeel eieren uit de streek. De kippen worden biologisch geteeld en hebben het certificaat 'Beter Leven'. In de front cooking maken we dagelijks van deze eieren een vers roerei en een omelet. De gasten kunnen genieten van typische Nederlandse producten zoals poffertjes, flensjes en gegratineerde tomaat en bacon, ook hierbij presenteren wij u dit per dag in wisselende samenstelling.

Wij geven de voorkeur aan het gebruik van streekgebonden producten. We weten precies waar onze producten vandaan komen en zo kunnen we de kwaliteit en versheid garanderen. Door middel van onze signing geven wij uitleg bij ons assortiment om zo de keuze te vereenvoudigen voor een verantwoord begin van de dag. Om het assortiment compleet te maken presenteren wij u verschillende gesneden soorten fruit voor een vitamine boost.

Het drankassortiment bestaat uit verse melk en karnemelk, vruchtensappen, bronwater, Dammann Frères thee, Illy koffie en Nespresso.

**€ 16,00 per persoon**



# LUNCHBUFFET | RESTAURANT

Vanaf een buffet kunnen uw gasten zelf een lunch samenstellen. Het lunchbuffet is gericht op gezond en lekker eten. Ons internationale assortiment bestaat uit vijf warme items, twee dagelijks wisselende soepen en diverse luxe (glutenvrije) broodsoorten en uitgebreide keuze aan belegsoorten.

Onze keukenbrigade verrast onze gasten dagelijks met een zeer uitgebreid salade buffet. Hierop vindt u diverse slasoorten en kunt u door het toevoegen van alle losse ingrediënten zelf uw salade samenstellen. De salade kan compleet worden gemaakt door een verscheidenheid aan dressings, azijn en olijfolie. Dagelijks hebben wij voor onze gasten een uitgebreid assortiment van diverse kaassoorten, charcuterie en luxe broodsalades. We maken voornamelijk gebruik van streekgebonden producten en weten precies waar onze producten vandaan komen. Zo kunnen we de kwaliteit en versheid altijd garanderen.

Onze keukenbrigade maakt in de front cooking een heerlijk vers roereitje, omelet, poffertjes, flensjes en gegratineerde tomaat en bacon. Om het lichaam een extra boost te geven, zorgen wij dagelijks voor een huisgemaakte sap van verschillende groentes en/of fruitsoorten. Een huisgemaakte soep en een dagelijks wisselend warm gerecht mogen natuurlijk niet ontbreken op ons buffet. Ter afsluiting van uw lunch is er de mogelijkheid om gebruik te maken van verschillende zoetigheden bestaande uit een variëteit aan taarten en desserts van internationale top Patisserie de Rouw. Het drankassortiment bestaat uit melk en karnemelk, vruchtensappen, ijswater, Dammann Frères thee, Illy koffie en Nespresso.

**Inhoud van het buffet** Diverse soorten broodjes, snijbroden en gesneden brood. Verscheidene soorten kaas, vlees en salades, zoetbeleg, uitgebreid saladebuffet met diverse gesneden groenten, verschillende soorten handfruit, huisgemaakte soep, dagelijks wisselend warm gerecht, luxe taarten en diverse desserts, melk en karnemelk en sappen.

€ 28,00 per persoon



# VERGADERLUNCHES | ZAAL OF LOUNGE

## Lunch grab and go

Keuze uit luxe belegde sandwiches, wraps en broodjes.  
Belegd met vis, luxe vleeswaren en vegetarisch beleg.

Bijvoorbeeld:

Sandwich gerookte kip, truffelmayonaise en tomaat  
Speltbroodje met kaas, komkommer en kruidenspread  
Desembrood met rosbief en tomatentapenade

Snack van de dag bijvoorbeeld een worstenbroodje,  
loempia, quiche of kaasbroodje

Salade van de dag wordt per persoon gepresenteerd

Melk, jus d'orange, smoothie, fruitwater

€ 18,50 per persoon

## Lunch complete

Keuze uit luxe belegde sandwiches, wraps en broodjes.  
Belegd met vis, luxe vleeswaren en vegetarisch beleg.

Bijvoorbeeld:

Sandwich gerookte kip, truffelmayonaise en tomaat  
Wrap roomkaas en gerookte zalm  
Desembrood met rosbief en tomatentapenade  
Speltbroodje met kaas, komkommer en kruidenspread

### Lente/zomer periode

Salade van de dag wordt per persoon gepresenteerd

### Herfst/winter periode

Soep van de dag en een snack van de dag bijvoorbeeld  
een worstenbroodje, loempia, quiche of kaasbroodje

Zoete lekkernij

Melk, jus d'orange, smoothie, fruitwater

€ 28,00 per persoon



## Twee of drie gangen lunch

Uitgeserveerd twee of drie gangen lunch welke is samengesteld uit dagverse producten. U heeft de keuze uit vlees, vis of vegetarisch en indien gewenst serveren wij een dessert.

Voor een toeslag van € 3,50 euro per persoon serveren wij u een selectie van vier kazen als vervanging van een zoet dessert.

2-gangen € 28,00

3-gangen € 36,50

# BORRELGARNITUREN

## Traditionele borrel

- Beemster kaas met grove mosterd
- Cornichons
- Dun gesneden parmaham
- Bourgondische bitterbal
- Kaasstengel
- Butterfly garnaal

€ 8,00 per persoon

## Warme hapjes

Gemengd warm garnituur (12 stuks) bestaande uit:

- Bitterballen
- Kaasloempia's
- Butterfly garnalen
- Vlammetjes
- Kipnuggets

€ 8,50 per persoon

## Exclusieve borrel

- Beemster kaas met grove mosterd
- Cornichons
- Dun gesneden parmaham
- Mini paprika gevuld met roomkaas
- Bourgondische bitterbal
- Kaasstengel
- Butterfly garnaal
- Gemarineerde gamba

€ 11,00 per persoon

## Vegetarische/veganistische borrel

- Crudite's met hummus
- Twee soorten vegan bitterballen
- Gemarineerde olijven
- Falafel
- Kesbeke tafelzuren

€ 8,00 per persoon

## Chef's favorites

Wij maken een keuze uit bijvoorbeeld: gevulde avocado, mini broodje hamburger, broodje kroket, oosterse kipstukjes, caesar salad of luxe wrap

€ 4,75 per persoon

## 1 uur onbeperkt borrelen

Wilt u uw bijeenkomst op een mooie manier afsluiten in onze bar? Hiervoor hebben wij een after meeting package. 1 uur onbeperkt borrelen inclusief tapbieren, huiswijn, frisdranken, bitterballen en gezouten amandelen.

€ 18,00 per persoon

Onbezorgd borrelen? Wij bieden u verschillende bier-, wijn- en frisarrangementen aan per persoon.

2 uur

€ 20,00

3 uur

€ 25,00

4 uur

€ 30,00

5 uur

€ 33,00

# AAN BOORD

## Picknickmand

- Beemster kaas met grove mosterd
- Mini paprika's gevuld met roomkaas
- Olijven
- Cornichons
- Dun gesneden parmaham

€ 9,50 per persoon

Natuurlijk is het ook mogelijk om dranken mee te nemen op de boot. Deze worden op basis van nacalculatie berekend.

## TAKE-AWAY LUNCH BAG

- Twee sandwiches
- Muesli bar
- Flesje water
- Flesje sinaasappelsap
- Handfruit

€ 13,00 per persoon

## FILEPAKKET

- Energy bar
- Appel
- Flesje water

€ 8,50 per persoon



# DINER

In uw meerdaags arrangement is standaard ons 4-gangen menu opgenomen. Onze brigade zorgt dagelijks voor een wisselend menu zodat u, wanneer u meerdere dagen bij ons verblijft, nooit twee keer hetzelfde menu krijgt.

Heeft u speciale wensen, wilt u meer keuze of uw logo toevoegen aan het menu? Onze brigade denkt graag met u mee.

Mocht u bepaalde dieetwensen hebben, dan kunnen wij hier uiteraard een passend gerecht voor serveren. Indien u tijdig uw wensen aan ons kenbaar maakt, dan zorgen wij voor de mooiste invulling hiervan.

**4-gangen: € 42,50 per persoon**

Genieten van een bijpassend glas wijn bij uw gerecht? Wij bieden u de volgende mogelijkheden.

3-gangen

3-gangen deluxe

4-gangen

4-gangen deluxe

€ 15,50

€ 22,50

€ 21,00

€ 27,50





# DINER | BUFFETTEN

## Dinerbuffet easy

**Koud** Boerenbrood met boter, tapenade en aioli | Mesclun sla | Feta, olijven, kappertjes, noten en zoetzure paprika | French dressing en truffeldressing | Seizoenssalade

**Warm** Lasagne bolognese | Kipcurry | Vis van de dag | Aardappelschotel

**Desserts** Huisgemaakte tiramisu

€ 29,50 per persoon

## Dinerbuffet complete

**Koud** Brood met diverse dips | Mesclun sla | Feta, olijven, kappertjes, noten en zoetzure paprika | French dressing en truffeldressing | Kleine salade van sushirijst, zoetzure groentes, mango, avocado en krokant van gepofte rijst | Kleine caesar salade met kip uit de Josper oven, blauwe kaas dressing, croutons, parmezaanse kaas en ei

**Warm** Gegrilde maïskip met een saus van vadouvan | Dagverse vis uit het seizoen met een bijpassende saus |

Vegetarische quiche met seizoensgroentes | Geroosterde roseval aardappels met peterselie citroenkruim |

Verse groentes uit het seizoen (geroosterd, gestoofd of geblancheerd)

**Desserts** Bestaande uit diverse huisgemaakte lekkernijen en fruit

€ 39,50 per persoon

## Dinerbuffet exclusive

**Koud** Diverse broodsoorten met aioli, tapenade en boter | Dingesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes, rode ui en olijf | Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola | Salade van gepofte biet, geitenkaas, pecannoten, aceto balsamico en little gem | Pokebowl met zalm met wasabimayonaise, wakame, zoetzure groentes, sushirijst, mango, avocado en krokant van wonton

**Warm** Gegrilde rundersteak met compote van rode ui, pepersaus en gremoulata | Dagverse vis met een bijpassende saus | Vegetarische quiche gevuld met seizoensgroentes | Verse groentes uit het seizoen (geroosterd, gestoofd of geblancheerd) | Aardappel-knolselderij taartje met truffel

**Desserts** Bestaande uit diverse huisgemaakte lekkernijen, fruit en ijs

€ 46,50 per persoon



# SHARING DINNER

Uw gasten zitten gezellig aan een lange tafel en in het midden van de tafel worden de gerechten gepresenteerd. Gasten mogen zelf hun gerecht samenstellen, wat zorgt voor een gezellige en ongedwongen sfeer.

## Sharing dinner

**Voorgerecht op tafel** Diverse broodsoorten met aioli, tapenade en boter | Diverse soorten Italiaanse worst- en hamsoorten | Diverse soorten gemarineerde champignons, olijven, tomaatjes en mozzarella bolletjes | Gegrilde courgette met pecorino en aceto balsamico | Vitello

**Hoofdgerecht in buffet vorm** Maïshoender suprême met truffeljus | Dagverse vis uit het seizoen met een bijpassende saus | Verse groentes uit het seizoen (geroosterd, gestoofd of geblancheerd) | Aardappel-knolselderij taartje

**Dessert op tafel** Vanille panna cotta met gemarineerd rood fruit | Tiramisu | Huisgemaakte appelplaatkoek met crumble en gezouten caramel

€ 45,00 per persoon

## Sharing dinner voorjaar

*(24 februari tot en met 23 september)*

**Voorgerechten op tafel** Diverse broodsoorten met aioli, tapenade en boter | Diverse soorten Italiaans worst- en hamsoorten | Gegrilde courgette met pecorino en aceto balsamico | Gegrilde zwaardvis met tomatensalsa | Rundvlees tataki met gerookte paprika mayonaise en rucola

**Hoofdgerechten op tafel** Kalfssukade met truffelsaus | Vis van de dag met bijpassende saus | Groentes uit het seizoen | Aardappelpuree

**Desserts op tafel** Vanille panna cota met gemarineerd rood fruit | Tiramisu | Appelplaat cake met crumble en gezouten caramel

€ 45,00 per persoon

## Sharing dinner najaar

*(24 september tot en met 23 februari)*

**Voorgerechten op tafel** Brood met truffeldip | Gemarineerde paddenstoelen | Geroosterde peer met gorgonzola, walnoot en rucola | Paddenstoelen terrine met parmaham | Gravad laks en dungseden venkel

**Hoofdgerechten op tafel** Wildstoofpotje | Vis van de dag met bijpassende saus | Zuurkool/rode kool | Stoofpeertjes | Puree

**Desserts op tafel** Panna cotta van speculaas met gemarineerde sinaasappel | Huisgemaakte appelplaatkoek met crumble en gezouten caramel | Warme crêpes met gele room en gemarineerde rozijntjes

€ 45,00 per persoon



# WALKING DINNER

Een **walking dinner** is een ongedwongen manier van dineren. Tijdens een walking dinner worden negen verschillende gerechtjes uitgeserveerd, terwijl u en uw gasten de gelegenheid hebben om rond te lopen en onder het genot van een hapje en een drankje te netwerken in een sfeervolle ambiance.

## Walking dinner voorjaar

*(24 februari tot en met 23 september)*

**Voorgerechten** Steak tartaar met zoetzure sjalot, crème van gerookte eidooier, cornichons, espuma van piccalilly en kruidensla | Tataki van zalm met sushi rijst, zoetzure komkommer, sojaparels, krokant rijstpapier en wasabi-mayonaise | Langzaam gegaard buikspek met zoetzure groentenlinten, crème van zoete aardappel met five spices, krokant van rijst en Oosterse saus

**Hoofdgerechten** Gegrilde albacore tonijn met een salsa van tomaat, sinaasappel en olijf met daarbij kruid van knoflookbrood en frisee | Italiaans gemarineerd rundvlees, tuinkruiden polenta, saliesaus en groene asperges | Tom kha kai soep gevuld met oosterse groentes, gamba en kokoskruid

**Desserts** Panna cotta met vers rood fruit, diverse krokantjes, citrusgel en atsina cress

€ 47,50 per persoon

## Walking dinner najaar

*(24 september tot en met 23 februari)*

**Voorgerechten** Steak tartaar met zoetzure sjalot, crème van gerookte eidooier, cornichons, espuma van piccalilly en kruidensla | Bietencouscous met langzaam gegaarde zalm, paddenstoelen, zoetzure groentes en krokant van brioche | Langzaam gegaard buikspek met zoetzure groenten linten, crème van zoete aardappel met five spices, krokant van rijst en Oosterse saus

**Hoofdgerechten** Gegrilde pompoen met vadouvan yoghurt, granaatappel, notenkruid, ahornsiroop en gepofte pompoenpitten | Bouillabaisse met daarin fijne boeket groentes, gamba en vanille olie | Langzaam gegaarde kalfswang met een stampotje, truffelsaus en chips van aardappel

**Desserts** Speculaas cremeux met daarbij mousse van chocolade, gel van mandarijn, krokant van witte chocolade en kruid van speculaas

€ 47,50 per persoon



# BARBEQUE

BBQ is alleen mogelijk wanneer de weersomstandigheden dit toelaten. Bij slecht weer wordt het een grill buffet of bij het tijdig aangeven een buffet of een diner naar keuze.

## BBQ easy

*(1 mei tot en met 22 september)*

**Salade buffet** Stokbrood en kruidenboter | Mesclun sla met vier toppings en twee dressings | Aardappelsalade | Huzarensalade

**Grill buffet** Hamburger | Kipsaté spies | BBQ worst | Sparerib | Friet | BBQ saus, cocktailsaus, aioli, satésaus

**Dessert buffet** Vanille panna cotta met aardbeien, limoen merengues en chocolade crumble

€ 37,50 per persoon

## BBQ De Ruwenberg

*(1 mei tot en met 22 september)*

**Salade buffet** Boerenbrood met tapenade, gezouten boter en aioli | Mesclun sla met vier toppings en twee dressings | Aardappelsalade van drie soorten aardappel met spek, crème fraiche en bieslook | Broccoli quinoasalade met paprika, rozijntjes, edame boontjes en wortel

**Van de OFYR** Gemarineerde kippendij | Vis van de dag | Diverse groentes | La ratte aardappels met kruidenolie

**Van de Green egg** Runderzijlende buikspek

**Dessert buffet** met diverse zoete lekkernijen en fruit

€ 42,50 per persoon



Teambuilding  
Buiten gewoon vergaderen  
Green key  
Hutten Fairtrade Terras Bar  
Landgoed Events  
Diner Koffie Amfitheater  
WiFi Haardkamer Gastvrijheid Kasteelkamer Milieu  
Culinair Tafel Conferentie 14<sup>ha</sup> landgoed  
Dynamisch De Ruwenberg Congres  
Inspiratie Maatwerk Comfort kamer Meerdaags trainingen  
Product presentaties Bed Brainfood de Dommel Catering  
Outdoor Hotel Zaal BBQ Service Zwembad  
Aandacht Airconditioning 3-gangen Gastgericht Tennis  
Wellness Meetings Groen Kasteel Ontbijt Tuin  
Out of the box Lunch Lounge Hospitality Den Bosch  
Sportsclub  
Atrium  
Sfeer  
Subzaal  
Golf  
Service Beamer  
All-inclusive formule Zakenborrel  
Gastvrij



# De Ruwenberg

HOTEL | MEETINGS | EVENTS



VISIT  
BRABANT

