

Landgoed Ehzerwold



Welkom bij Landgoed Ehzerwold!

Iets te vieren? Van een klein intiem (verjaardag) feestje, huwelijksfeest/ jubileumfeest tot een groot personeelsfeest of een afdelingsuitje. Landgoed Ehzerwold is een kleurrijke locatie voor alle feesten die het vieren waard zijn. Wij bieden u een veelheid aan ruimtes en zalen om uit te kiezen en vanzelfsprekend kleden we iedere festiviteit tot in de puntjes voor u aan met muziek en indien gewenst entertainment (tegen betaling). Ook op culinair gebied is er van alles mogelijk. Een geserveerd diner, een koud/warm buffet of een barbecue? Er is een scala aan mogelijkheden.

Heel bijzonder is het natuurlijk dat u uw feest ook buiten kunt houden, al dan niet gezellig verzameld in de parktuin onder het genot van een hapje en een drankje. Het is werkelijk een feest om hier te zijn. Wilt u iets verrassends ondernemen tijdens uw feestje? Een sportieve activiteit of een workshop? Wij hebben een selectie aan originele activiteiten en informeren u graag hierover.

Wij helpen u graag er een feestelijke dag van te maken!

TEAM LANDGOED EHZERWOLD

* Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en alleen geldig voor groepen vanaf 20 personen.

Borrelgarnituren



Tafel borrelgarnituur per portie

- * Gemengde noten, huis gemarineerde zoete olijven en zoute koekjes
€ 5,50 per portie

- * Gemengde noten, huis gemarineerde olijven, zoute koekjes **en Spaanse fûet worst**
€ 7,25 per portie

- * Gemengde noten, huis gemarineerde zoete olijven, **blokjes jonge kaas met druivenmosterd en Spaanse fûet worst**
€ 7,95 per portie

- * Huis gemarineerde zoete olijven, **blokjes jonge kaas met druivenmosterd en Spaanse fûet worst**
€ 7,25 per portie

Koud bittergarnituur met o.a.

- Canapé met brie*
 - Canapé met paté*
 - Canapé met zalm*
 - Haring op roggebrood
 - Glaasje met stukjes jonge kaas en mosterd
 - Glaasje met Spaanse fûet worst
 - Wrap met Serranoham en pesto
- € 1,30 per stuk**

Luxe Amuse hapje met o.a.

- Canapé met Serranoham en meloen*
 - Wrap met gerookte zalm
 - Glaasje met stukjes oude kaas en druivenmosterd
 - Stokbroodje met gerookte paling en citroenmayonaise
 - Spiesje van gemarineerde gamba's
 - Glaasje gevuld met zalmousse met zoetzuur van komkommer
 - Canapé met Carpaccio, pesto en oude kaas*
 - Diverse mini sandwiches
- € 1,70 per stuk**

* Een Canapé is een geroosterd stokbroodje

Borrelgarnituren



Gemengd warm bittergarnituur met o.a.

Bitterballen
Kaashapje
Kiphapje
Bami & nasi hapjes
€ 0,80 per stuk

Luxe warm bittergarnituur

Kalfsbitterballen
Gefrituurde garnalen met chilisaus
Mini kipoempia's met chilisaus
Kroketje van Serranoham
Kroketje van kabeljauw
Kaasstengels van oude kaas
€ 1,05 per stuk

Hapjesbuffetten

(vanaf 20 personen)

Standaard Hapjesbuffet à € 16,50 per persoon

Luxe minibroodjes
Huisgemaakte zalmzalade opgemaakt met makreel en forel
Rijkgevulde opgemaakte rundvleessalade
Huis gemarineerde olijven
Blokjes oude kaas met druivenmosterd
Lucht gedroogde ham met diverse soorten meloen
Eiersalade
Stokbrood met aioli en kruidenboter



Luxe Hapjesbuffet à € 19,50 per persoon

Luxe broodsoorten
(olijvenbrood, breekbrood & desembrood)
Kruidenboter en aioli
Diverse soorten tapenades
Huisgemaakte zalmzalade opgemaakt met makreel en forel
Tonijnsalade
Rijkgevulde opgemaakte rundvleessalade
Salade met gemarineerde biefstukreepjes
Griekse salade en groene salade
Huis gemarineerde olijven
Kaasplankje met diverse soorten buitenlandse kaasjes
Diverse soorten wraps met o.a. zalm, Serranoham en roomkaas
24 maanden gerijpte Serranoham met diverse soorten meloen



Meerprijs warme hapjes:

Gehaktballetjes met satésaus	€	1,60 p.st.
Diverse soorten bittergarnituur – vanaf prijs	€	0,80 p.st.
Kroketje van kabeljauw of Serranoham	€	1,05 p.st.
Butterfly garnalen	€	1,20 p.st.
Spiesje van gegrilde hete kip	€	1,60 p.st.
Diverse soorten bladerdeeghapjes (saucijs, kaas, gehakt, kipkerrie)	€	1,70 p.p.

Het hapjesbuffet zal opgemaakt worden op show schalen.

High Tea **(12.00-17.00 uur)**



Onbeperkt thee in diverse smaken (of koffie)

Petit fours

Bonbons

Ambachtelijke roomboterkoekjes

Brownies

Macarons

Glaasjes met koffiemousse en hangop

Koffiebroodjes

Scones met jam & room

Diverse heerlijke sandwiches

Mini croissants met brie & rucola

Warme mini quiches

€ 21,50 per persoon

High Wine **(12.00-17.00 uur)**



Proeverij van 4 heerlijke wijnen

Huis gemarineerde olijven & gemengde nootjes

Spaanse Fûet & Chorizo

Gedroogde Serrano ham

Blokjes oude kaas met druivenmosterd

Plak stokbrood met gerookte zalm & plak stokbrood met Brie en rucola

Mandje stokbrood met 3 smeersels

Gemengd bittergarnituur

€ 27,50 per persoon

In plaats van koffie/thee ontvangst

Glas champagne

Glas prosecco

Glas Kir

Glas Kir Royal

Voor bij de koffie/thee ontvangst

Ehzerwold's appel-vanille cake

Roomboter appelflap

Achterhoekse krentenwegge met (room)boter

Petit fours

Appelboompje

Bruidstaart

Ehzerwoldtaart

Gesorteerd gebak

Voor bij de koffie/thee of als afsluiting na een feest:

Achterhoekse Krentenwegge met (room)boter

Roomboter Kaasbroodje (v)

Roomboter Saucijzenbroodje

Belegde zachte broodjes (ham/kaas)

Luxe belegde broodjes (Serranoham/oude kaas/brie/zalm/rosbief/gezond)

Broodje beenham met honing mosterdsaus

Puntzak friet met diverse sauzen (v)

Luxe broodje hamburger (rundvlees, spek, ui, kaas, tomaat en sla)

Diversen



Dranken

Frisdrank v.a.....	€	3,10
Vruchtensappen v.a.....	€	3,75
Huiswijn	€	4,75
Port, Sherry, Vermouth.....	€	4,75
Binnenlands gedistilleerd v.a.....	€	4,75
Buitenlands gedistilleerd v.a.....	€	6,00
Jägermeister.....	€	5,50
Likeuren v.a.....	€	6,00
Cognac / Malt whisky.....	€	7,50
Bier (fluitje)	€	3,50
Amsterdammertje	€	4,00
Speciaal bier v.a.....	€	5,50
Koffie en thee	€	3,00
Cappuccino, Espresso en Koffie verkeerd.....	€	3,30
Melk en karnemelk	€	2,50
Glas prosecco.....	€	4,50
Kir.....	€	4,75
Kir Royal.....	€	6,50

Koek & Gebak

Ehzerwold's appel-vanille cake.....	€	2,25
Roombotercake	€	1,60
Achterhoekse Krentenwegge met (room)boter	€	2,75
Appelflap (roomboter).....	€	2,75
Appeltaart	€	4,00
Ehzerwoldtaart.....	€	4,25
Gesorteerd gebak.....	€	3,95
Appelboompje.....	€	2,75
Petit four	€	3,25
Petit four met logo/foto/bedrijfsnaam	€	3,75
Bruidstaart (prijzen op aanvraag)		

Hartig

Roomboter saucijzenbroodje	€	2,95
Roomboter kaasbroodje	€	2,95
Belegde zachte broodjes (ham/kaas)	€	2,50
Luxe belegde broodjes (serranoham/brie/zalm/rosbief/gezond/kaas)	€	3,75
Broodje beenham met honing mosterdsaus	€	4,75
Puntzak friet met saus	€	4,75
Luxe broodje hamburger, rundvlees, spek, ui, kaas, tomaat en sla.....	€	6,75

Brunchbuffet / Koffietafel

(vanaf 20 personen)



Heldere of gebonden soep

Opgemaakte zalmzalade met verschillende soorten vis

Diverse salades

Rijk gevulde opgemaakte rundvleessalade

Diverse soorten luxe vleeswaren (waaronder rosbief, serranoham, rollade)

Diverse kaassoorten (jonge kaas, oude kaas, komijnen kaas & brie)

Paté

Zoet beleg

Roerei

Kroket of Saucijzenbroodje

Diverse brood en broodjes

Vers (hand)fruit

Koffie, thee, melk, karnemelk, jus d'orange, multivitamine



€ 22,50 per persoon

Bruidsarrangement

(vanaf 25 personen)

DE MOOISTE DAG VAN JE LEVEN, VAN A TOT Z

De mooiste dag van je leven; daar wil je altijd met plezier op terugkijken...

Er is dan ook geen betere locatie om elkaar het ja-woord te geven. Een romantische plek waar het u aan niets ontbreekt. Onze ruime lounge is een uitstekende ontvangstruimte voor u en uw gasten. Wat dacht u van de voltrekking van het burgerlijk huwelijk in de stijlvolle IJsselzaal, een receptie in de prachtige parktuin, 's avonds een ontspannen diner in de serre of een swingend feest met sprankelende toast? Hotel Landgoed Ehzerwold staat voor jullie klaar en kan jullie waar gewenst van leuke ideeën voorzien. Ervaring met trouwerijen hebben we tenslotte genoeg!

De locatie en omgeving bieden bovendien alle ingrediënten voor een prachtige trouwreportage. Overnachten kunt u in onze romantische bruidssuite en voor uw gasten bieden wij de kamers tegen een gereduceerd tarief aan. De volgende dag bij het ontbijt kunt u nog even gezellig nagenieten van uw trouwdag op onze unieke locatie.



Een warm welkom met koffie / thee
4 uur lang proosten op het gelukkige paar
(onbeperkt drankenarrangement, Hollands assortiment, binnenlands gedistilleerd)
2 x rondgang met koude hapjes en 2 x een warm bitterhapje
De laatste ronde met een kopje koffie
Inclusief zaalhuur, zaalaankleding en bediening
Romantisch overnachten? De bruidssuite boekt u gratis

€ 35,00 per persoon

Koud & Warm Buffet (1)

(vanaf 20 personen)

KOUD

Gevarieerd vispalet met mosselen, gerookte zalm, garnalen, gerookte forel, makreel

Huisgemaakte zalmsalade opgemaakt met forel en makreel

Rijk gevulde opgemaakte rundvleessalade

Pastasalade met kip en basilicum

Griekse salade

Aardappelsalade met bosui, spekjes en mosterd dressing

Diverse luxe vleeswaren waaronder rosbief, serranoham, rollade

Rauwe ham met meloen



WARM

Diverse stukjes dagverse vis overgoten met wittewijnsaus

Beenham met honingmosterdsaus

Langzaam gegaarde stukjes kip in kerrie cocossaus

Aardappels gegaard in room en gegratineerd met kaas, gekruide rijst, ratatouille met pesto en zeezout

Diverse luxe broodsoorten met kruidenboter, knoflooksaus en cocktailsaus

€ 32,50 per persoon

Luxe Koud en Warm Buffet (2)

(vanaf 30 personen)

KOUD

Gerookte Paling, gerookte zalm, gerookte forel
garnalen, mosselen, haring, makreel

Hele gepocheerde zalm

Koude rosbief

Verskillende patés en terrines

Huisgemaakte zalmsalade opgemaakt met forel en makreel

Diverse rauwe en gerookte hamsorten

Luxe kaasplateau met druivenmosterd

Griekse salade

Pastasalade met stukjes kipfilet en truffelmayonaise

Aardappelsalade met bosui, spekjes en mosterddressing



WARM

Diverse stukjes dagverse vis overgoten met witte wijnsaus

Warme Beenham met honingmosterdsaus

Varkenshaas medaillons met een paddestoelensaus

Stukjes rundvlees gebraseerd in rode wijn

Slow-cooked kippendijen overgoten met jachtsaus

Aardappels gegaard in room en gegratineerd met kaas, gekruide rijst of friet
ratatouille met pesto en zeezout, tagliatelle met een pestoroomsaus

Diverse luxe broodsoorten met o.a. olijvenbrood, focaccia en boeren breekbrood
met kruidenboter, olijventapenade, knoflooksaus en cocktailsaus

€ 37,50 per persoon

Extra opties om toe te voegen aan het buffet:

- * Carpaccio van rund met rucola, oude kaas, pijnboompitten en balsamicodressing

€ 3,95 per persoon

- * Carpaccio van zalm met appel, rode ui, kappertjes, komkommer en cocktailsaus

€ 3,95 per persoon

- * Salade met gemarineerde biefstukreepjes

€ 3,50 per persoon

Culinair Koud en Warm Buffet (3) (vanaf 30 personen)

KOUD

Carpaccio van zalm gemarineerd in rode biet met appel, rode ui, kappertjes, komkommer en cocktailsaus

Luxe vispalet met o.a. gerookte zalm, gerookte paling, gerookte forel garnalen, mosselen, haring, makreel

Huisgemaakte zalmsalade opgemaakt met forel en makreel

Hele gepocheerde zalm opgemaakt met huisgemaakte zalmsalade en gemarineerde gamba's

Terrine van diverse vissoorten

Carpaccio van rund met rucola, oude kaas, pijnboompitten en balsamicodressing

Verschillende patés en terrines

Diverse soorten luxe vleeswaren met o.a. rosbief, serranoham, ardennerham, aalrauchschinken, rollade

Rijk opgemaakte rundvleessalade

Griekse salade

Groene salade

Pastasalade met stukjes kipfilet en truffelmayonaise

Aardappelsalade met bosui, spekjes en mosterddressing



Culinair Koud en Warm Buffet (3) (VERVOLG)



WARM

Op de huid gebakken zalmfilet op een bedje van venkel

Slow-cooked kippendijen overgoten met een kerriegemblersaus

Hoenderij gevuld met pesto en spinazie en omwikkeld met spek

Roergebakken stukjes biefstuk overgoten met stroganoffsaus

Langzaam gegaarde varkensnek overgoten met truffeljus

Gegrilde groentes met rozemarijn en tijm

Aardappels gegaard in room en gegratineerd met kaas

In de oven gegaarde Roseval aardappels

Tagliatelle met een pestoroomsaus

Luxe kaasplateau met druivenmosterd

Diverse luxe broodsoorten met o.a. olijvenbrood, focaccia en boeren breekbrood
met kruidenboter, aioli, olijventapenade, knoflooksaus en cocktailsaus

€ 42,50 per persoon

Barbecue

(vanaf 20 personen)



Biefstukje
Grillworstje
Spareribs
In gember gemarineerde stukjes kip
Hamburger

Huisgemaakte zalmzalade opgemaakt met forel en markreel
Vers fruit zalade
Griekse zalade
Rauwkostzalade
Rijk opgemaakte rundvleessalade

Knoflooksaus, cocktailsaus, satésaus

Drie soorten stokbrood met kruidenboter en olijventapenade



€ 27,50 per persoon

(Bij dit arrangement kunt u zelf barbecueën. Het is ook mogelijk dat één van onze koks gaat barbecueën, dan berekenen wij € 45,00 per kok per uur)

Luxe Barbecue

(vanaf 20 personen)



Spareribs
Spiesje van gemarineerde gamba's
Vispakketje met diverse stukjes dagverse vis
Biefstukje
Grillworstje
In gember gemarineerde stukjes kip
Hamburger

Huisgemaakte zalmzalade opgemaakt met diverse vissoorten
Vers fruit zalade
Griekse zalade
Aardappelsalade met bosui, spekjes en mosterddressing
Pastasalade met stukjes kipfilet en truffelmayonaise

Aardappels gegaard in room en gratineerd met kaas
Of
Friet met mayonaise

Knoflooksaus, cocktailsaus, satésaus

Diverse soorten luxe broodsoorten zoals stokbrood, focaccia, olijvenbrood,
boerenbrood met kruidenboter en olijventapenade



€ 32,50 per persoon

Bij dit arrangement kunt u zelf barbecueën. Het is ook mogelijk dat één van onze koks gaat barbecueën, dan berekenen wij € 45,00 per kok per uur)

Stamppotbuffet (vanaf 20 personen)



Stamppot zuurkool
Stamppot boerenkool
Stamppot hutspot

Speklapjes
Rookworst
Hachée
Ribbetjes in jus

Augurken
Zilveruitjes
Piccalilly
Mosterd

Jus



€ 22,50 per persoon

Extra optie om toe te voegen:

* Gehaktballen in jus € 1,75 per persoon

* Warme stoofpeertjes met vanille roomijs € 6,25 per persoon

Dessertbuffet

(vanaf 20 personen)



Diverse soorten ijs
Verschillende soorten bavarois
Petit fours
Soesjes gevuld met slagroom
Ijsbombe
Vers fruit gemarineerd in Cointreau en cocos

€ 9,00 per persoon

Grand Dessertbuffet

(vanaf 20 personen)



Diverse soorten ijs & warme kersen
Diverse dessert taarten
Chocolade mousse met gemarineerde ananas
Petit fours
Luxe bavaroises
Soesjes gevuld met slagroom en overgoten met chocolade
Brownies met walnoten en karamel
Diverse Bavarois taarten
Vers fruit gemarineerd in cocos likeur

€ 12,00 per persoon

Vanzelfsprekend is de inhoud van beide buffetten aan uw wensen aan te passen!
Bij reservering voor minder dan 20 personen, wordt de inhoud enigszins aangepast.

IJscokar

(vanaf 20 personen, alleen in combinatie met één van onze buffetten)

Hoorntje met diverse soorten ijs opgeschept door één van onze koks

€ 4,75 per persoon