

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
€ 6,25 per portie

- * Gemengde noten, huis gemarineerde olijven, zoute koekjes **en Spaanse fûet worst**
€ 8,25 per portie

- * Gemengde noten, huis gemarineerde zoete olijven, **blokjes jonge kaas met mosterd en Spaanse fûet worst**
€ 8,95 per portie

- * Huis gemarineerde zoete olijven, nootjes, **blokjes oude kaas met mosterd en Spaanse fûet worst**
€ 9,25 per portie

- *Notenmix voor op tafel
€ 3,95

Koud bittergarnituur met o.a.

- Canapé met brie en honing*
 - Canapé met paté*
 - Canapé met gerookte zalm*
 - Haring op roggebrood met ui
 - Blokjes jonge kaas met mosterd
 - Glaasje met dun gesneden Spaanse fûet worst
 - Wrap met kipfilet en roomkaas
- € 1,75 per stuk**

Luxe Amuse hapje met o.a.

- Canapé met 12 maand gerijpte serranoham en meloen*
 - Canapé met ossenhaascarpaccio met truffelcrème en Parmezaanse kaas*
 - Glaasje met een spiesje van gemarineerde gamba's
 - Glaasje gevuld met kabeljauwmousse met zoetzuur van komkommer
 - Spiesje met mozzarella, pesto en tomaat
 - Mini sandwich met kipfilet en kruidenroomkaas
 - Bieten wrap gevuld met huis gerookte zalm
- € 2,50 per stuk**

* Een Canapé is een geroosterd stokbroodje met diverse kruiden en knoflook

Borrelgarnituren



Gemengd warm bittergarnituur met o.a.

Rundvlees bitterballen

Kaashapje

Kiphapje

Hete hapjes

Mini gehaktballetjes

Bami & nasi hapjes

€ 0,95 per stuk

Luxe warm bittergarnituur

Kalfsbitterballen

Gefrituurde garnalen met chilisaus

Kaasstengels gevuld met Old Amsterdam kaas en mosterd

Kroketje gevuld met gamba

Kroketje van chorizo

Kroketje gevuld met kipsaté

€ 1,25 per stuk

Hapjesbuffetten

(vanaf 25 personen)

Standaard Hapjesbuffet à € 24,95 per persoon

Diverse stokbrood met aioli en kruidenboter
Luxe mini saucijzenbroodjes
Huisgemaakte zalmsalade opgemaakt met diverse vissoorten
Rijkgevulde opgemaakte rundvleessalade met diverse ham soorten
Aardappelsalade met honing-mosterd dressing en spek
Huisgemaakte eiersalade
Huis gemarineerde olijven
12 maand gerijpte serranoham met meloen
Gehaktballetjes in satésaus



Luxe Hapjesbuffet à € 28,50 per persoon

(vanaf 30 personen)

Luxe broodsoorten
(Diverse stokbroden & desembrood)
Kruidenboter, aioli & tomatentapenade
Huisgemaakte zalmsalade opgemaakt met diverse vissoorten
Rijkgevulde opgemaakte rundvleessalade met diverse ham soorten
Tonijnsalade met gegrilde tonijn
Salade met gemarineerde biefstukreepjes
Griekse salade met olijven & rucola salade met frisse dressing
Huis gemarineerde olijven
Kaasplankje met diverse soorten buitenlandse kaasjes
Diverse wraps met gerookte zalm, Serranoham en kipfilet
Warme beenham met honing-mosterdsaus
Gehaktballetjes met satésaus

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



Onbeperkt thee in diverse smaken (of koffie)

Petit fours

Chocolade bonbons

Ambachtelijke roomboterkoekjes

Brownies

Macarons

Glaasjes met hangop

Scones met jam & room

Diverse heerlijke sandwiches

Mini croissants met brie & rucola

Warme mini quiches

€ 23,50 per persoon

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



Proeverij van 4 heerlijke wijnen

Huis gemarineerde olijven & gemengde nootjes

Spaanse Fûet

Gedroogde Serrano ham met meloen

Diverse soorten blokjes kaas

Canapé met brie & canapé met gerookte zalm

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 met beemsterkaas (v)

Roomboter Saucijzenbroodje

Belegde zachte broodjes (ham/kaas, varkensrollade, kipfilet, salami, gebraden gehakt)

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

Broodje beenham met honing mosterdsaus

Puntzak friet met diverse sauzen (v)

Wrap gevuld met gerookte zalm, serranoham, kipfilet & roomkaas

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
Hertog Jan Pils 0,25 cl	€	4,00
Hertog Jan Pils 0,35 cl.....	€	5,00
Hertog Jan pils 0%/ Weizen	€	4,25
Speciaal bier op de tap v.a.....	€	5,50
Koffie en thee	€	3,00
Cappuccino, Espresso en Koffie verkeerd.....	€	3,30
Melk en karnemelk	€	2,75
Glas prosecco.....	€	4,95
Kir	€	4,95
Kir Royal.....	€	6,95

Koek & Gebak

Ehzerwold's appel-vanille cake.....	€	3,50
Achterhoekse Krentenwegge met (room)boter	€	3,75
Appelflap (roomboter).....	€	3,95
Appeltaart	€	4,00
Ehzerwoldtaart.....	€	4,75
Gesorteerd gebak.....	€	4,95
Petit four	€	4,25
Petit four met logo/foto/bedrijfsnaam	€	4,85
Bruidstaart (prijzen op aanvraag)		

Hartig

Roomboter saucijzenbroodje	€	4,50
Roomboter kaasbroodje	€	4,50
Belegde zachte broodjes (ham/kaas,rollade, kipfilet, salami, gebr. gehakt)€		4,75
Luxe belegde broodjes (serranoham/brie/zalm/rosbief/gezond/kaas)	€	5,75
Broodje beenham met honing mosterdsaus	€	7,50
Puntzak friet met saus	€	5,75
Wrap gevuld met gerookte zalm, serranoham, kipfilet & roomkaas.....	€	5,75

Brunchbuffet / Koffietafel

(vanaf 25 personen)



Heldere of gebonden soep

Opgemaakte zalmzalade met verschillende soorten vis
Rijk gevulde opgemaakte rundvleessalade met diverse ham soorten

Aardappelsalade met honing-mosterd dressing

Diverse salades

Diverse soorten luxe vleeswaren (rosbief, rollade, kipfilet, serranoham, ham)

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

Paté

Zoet beleg

Roerei

Rundvlees kroket

Diverse brood en broodjes

Vers (hand)fruit

Koffie, thee, melk, karnemelk, vruchtensappen



€ 27,50 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

€ 45,00 per persoon

Koud & Warm Buffet (1)

(vanaf 25 personen)

KOUD

Diverse soorten stokbrood met kruidenboter & aioli

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

Huisgemaakte zalmsalade

Rijk opgemaakte rundvleessalade met ei en ham soorten

Pastasalade met truffeldressing

Aardappelsalade met spek en honing-mosterddressing

Diverse salades en rauwkost

Paté

Diverse vleeswaren waaronder
rosbief, Serranoham, rollade en chorizo

Rauwe ham met meloen



WARM

Diverse stukjes dagverse vis overgoten met kruiden-roomsaus

Warme beenham met honing-mosterdsaus

Langzaam gegaarde stukjes kip in kerrie kokossaus en verse ananas

Aardappels gegaard in room en gegratineerd met kaas

Roergebakken rijst & verse friet

Ratatouille met pesto en zeezout

Knoflooksaus en cocktailsaus

€ 37,50 per persoon

Luxe Koud en Warm Buffet (2)

(vanaf 30 personen)

KOUD

Diverse soorten stokbrood en desembrood met kruidenboter, aioli, olijven tapenade, knoflooksaus en cocktailsaus

Rundvleessalade met rauwe ham

Hele gepocheerde zalm opgemaakt met zalmsalade en gerookte vissoorten

Pastasalade met basilicummayonaise en gerookte kip

Carpaccio salade met rucola, Parmazaanse kaas, en truffelcrème

Frisse salade met gegrilde tonijn

Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en honing-mosterddressing

12 maand gerijpte Serranoham met gemarineerde meloen

Diverse luxe vleeswaren & paté

Diverse soorten rauwkost



WARM

Gepocheerde zalmstukjes overgoten met zachte saffraan saus

Warme Beenham met honing-mosterdsaus

Varkenshaas medaillons overgoten met een paddenstoelensaus

Slow-cooked stukjes kip overgoten met goed gevulde jachtsaus

Aardappels gegaard in room en gratineerd met kaas

In de oven gegaarde roseval aardappeltjes met rozemarijn, tijm en knoflookolie

Tagliatelle met een pestoroomsaus

Roergebakken rijst

Ratatouille met pesto en zeezout

€ 42,50 per persoon

Barbecue

(vanaf 25 personen)



Biefstukje

Spareribs

In gember gemarineerde stukjes kip

Rundvlees hamburger

Gamba spiesjes

Huisgemaakte zalmsalade opgemaakt met forel en markreel

Aardappelsalade met spek en honing-mosterddressing

Rijk opgemaakte rundvleessalade

Vers fruit salade

Rauwkostsalade

Knoflooksaus, cocktailsaus, satésaus

Diverse soorten stokbrood met kruidenboter



€ 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 € 49,50 per kok per uur)

Luxe Barbecue

(vanaf 25 personen)



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

Huisgemaakte zalmzalade opgemaakt met diverse vissoorten
Carpaccio salade met rucola, Parmazaanse kaas
Vers fruit salade
Aardappelsalade met spekjes en honing-mosterddressing
Pastasalade met truffelmayonaise
Diverse rauwkost salades

Aardappels gegaard in room en gegratineerd met kaas
Verse friet

Knoflooksaus, cocktailsaus, satésaus

Diverse soorten stokbrood en desembrood met kruidenboter, aioli en olijventapenade



€ 36,50 per persoon

Bij dit arrangement kunt u zelf barbecueën. Het is ook mogelijk dat één van onze koks gaat barbecueën, dan berekenen wij € 49,50 per kok per uur)

Stamppotbuffet

(vanaf 25 personen)



Stamppot zuurkool
Stamppot boerenkool
Stamppot hutspot

Speklapjes
Rookworst
Hachée
Ribbetjes in jus

Augurken
Zilveruitjes
Amsterdamse uien
Piccalilly
Mosterd

Jus



€ 28,50 per persoon

Dessertbuffet

(vanaf 20 personen)



Diverse soorten ijs
Verschillende soorten bavarois
Brownies
Soesjes gevuld met slagroom
Vers fruit gemarineerd in kokos

€ 14,50 per persoon

Grand Dessert

Een proeverij met diverse zoete lekkernijen uitgeserveerd aan tafel

€ 13,95

Grand Dessertbuffet

(vanaf 20 personen)



Diverse soorten ijs & warme kersen
Diverse dessert taarten
Chocolade mousse met gemarineerde ananas
Luxe bavaroises taarten
Glaasje met tiramisu
Glaasje gevuld met hangop met gemarineerde ananas
Petit fours
Chocolade brownies
Vers fruit gemarineerd in kokos likeur

€ 16,50 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

€ 6,75 per persoon