

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 broodsoorten. Met uitgebreide keuze uit belegsoorten, 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'. Dagelijks maken wij voor u van deze eieren een vers roerei. Onze overige warme gerechten zijn flensjes, poffertjes, 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

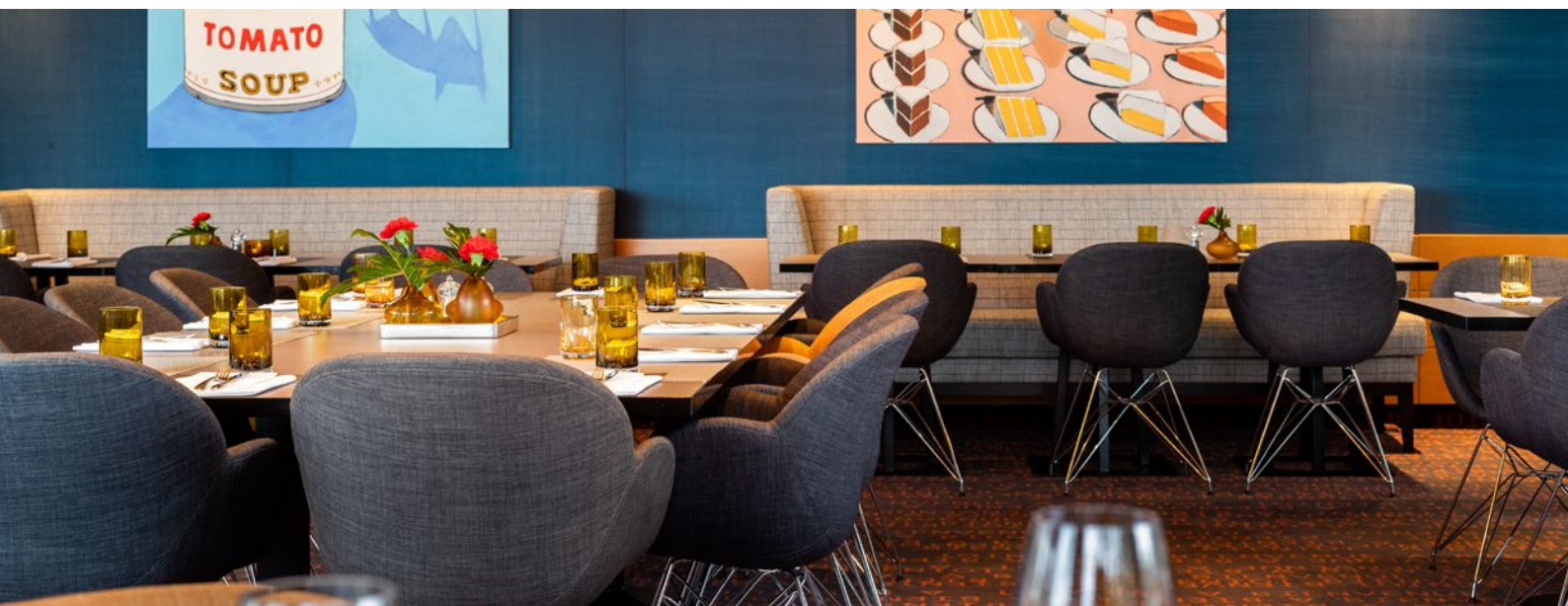
Vanaf een buffet kunnen uw gasten zelf een lunch samenstellen. Het lunchbuffet is gericht op gezond en lekker eten. Ons assortiment bestaat onder andere uit diverse luxe broodsoorten.

Onze keukenbrigade verrast onze gasten dagelijks met een zeer uitgebreid salade buffet. Hierop vindt u diverse sla-soorten en kunt u door het samenvoegen 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.

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 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 vegetarische salade.

Bijvoorbeeld:

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

Klein salade buffet met diverse grab and go salades

Melk, jus d'orange

€ 18,50 per persoon

Lunch complete

Keuze uit luxe belegde sandwiches, wraps en broodjes.
Belegd met vis, luxe vleeswaren en vegetarische salade.

Bijvoorbeeld:

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

Lente/zomer periode, Klein salade buffet met diverse
grab and go salades

Herfst/winter periode, Soep van de dag en een
broodje kroket

Zoete lekkernij,
Melk, jus d'orange

€ 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 € 26,00

3-gangen € 36,50

SNACKS

Chef's choice

Wij maken een keuze uit bijvoorbeeld:
bapao, loempia, pizza, wrap eenvoudig, tosti of panini

€ 3,75 per persoon

Chef's favorites

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

€ 4,75 per persoon



BORRELGARNITUREN

Traditionele borrel

- Oude Beemster kaas met grove mosterd
- Cornichons
- Kip pincho's met aioli
- Bourgondische bitterbal
- Kaasstengel
- Butterfly garnaal

€ 8,00 per persoon

Warme hapjes

- Bitterbal
- Kaasloempia
- Butterfly garnaal
- Vlammetje
- Kipnugget

€ 10,50 per persoon

Exclusieve borrel

- Oude Beemster kaas met grove mosterd
- Cornichons
- Kip pincho's met aioli
- Mini paprika gevuld met roomkaas
- Bourgondische bitterbal
- Kaasstengel
- Butterfly garnaal

€ 11,00 per persoon

Vegetarische/veganistische borrel

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

€ 10,00 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.

€ 17,50 per persoon

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

2 uur

€ 19,50

3 uur

€ 24,50

4 uur

€ 29,50

5 uur

€ 32,50

AAN BOORD

Picknickmand

- Kaasblokjes
- Diverse Italiaanse worstsoorten
- Crostini's met tapenades en spreads
- Kaasstengels van bladerdeeg
- Notenmelange

€ 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

- Desem broodje met parmaham en tapenade
- Meergranen broodje met oude kaas
- Muesli bol
- Muffin
- Flesje melk
- Flesje sinaasappelsap
- Handfruit

€ 13,00 per persoon

FILEPAKKET

- Energy bar
- Appel
- Flesje water

€ 6,50 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 complete

Koude gerechten Brood met diverse dips | Mesclun sla | Feta, olijven, kappertjes, noten en zoetzure paprika | French dressing en truffeldressing | Kleine salade van sushi rijst, zoetzure groentes, mango, avocado en krokant van gepofte rijst | Kleine salade van zoete aardappel, vadouvan, kikkererwten, doperwten en rosbeef

Warme gerechten Gegrilde maiskip met een saus van vadouvan | Dagverse vis uit het seizoen met een bijpassende saus | Vegetarische groenten schotel met o.a. courgette, aubergine, feta en zoete aardappel | Geroosterde roseval aardappels met peterselie citroenkruim | Verse groentes uit het seizoen waar een van de volgende bereiding is toegepast geroosterd, gestoofd of geblacheerd

Desserts buffet Bestaande uit diverse huisgemaakte lekkernijen, fruit en ijs

€ 39,50 per persoon

Dinerbuffet exclusive

Koud Diverse broodsoorten met aioli, tapenade en boter | Dingesneden kalfsvlees met tonijn mayonaise, kappertjes, rode ui en olijf | Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola | Salade van gepofte biet, geitenkaas, pecannoten, aceto balsamico en little gem | Dingesneden huisgerookte zalm met wasabimayonaise, wakame, zoetzure radijs en krokant van wonton

Warm Gegrilde rundersteak met compote van rode ui, pepersaus en gremoulata | Dagverse vis met een bijpassende saus | Vegetarische moussaka | Verse groentes uit het seizoen waar een van de volgende bereiding is toegepast geroosterd, gestoofd of geblacheerd | Aardappel knolselderij taart met truffel

Desserts Bestaande uit diverse huisgemaakte lekkernijen, fruit en ijs

€ 46,50 per persoon

Dinerbuffet

Koud Stokbrood met kruidenboter | Mesclun sla | Feta, olijven, kappertjes, noten en zoetzure paprika | French dressing en truffeldressing | Seizoenssalade

Warm Kipsaté | Daging smoor | Kroepoek, gefrituurde uitjes, atjar en rijst

Dessert Vanille panna cotta met roodfruit compote en crumble

€ 29,50 per persoon



MAKKELIJKE MAALTIJD

Heeft u iets minder tijd en wilt u toch dat uw gasten met een goed gevulde maag op pad laten gaan. Kies dan voor de makkelijke maaltijd; een lekkere maaltijd die lekker, snel en vullend is (per groep één gerecht).

Broodje hamburger 'De Ruwenberg'; Heerlijke brioche bol met een burger van 100% rundvlees met truffelmayonaise, rookkaas, uienchutney en tomaat met daarbij verse friet, mayonaise en koolsalade

Of broodje pulled pork met aardappel wedges, maiskolf en bbq saus

Of huisgemaakte nasi met daarbij kipsaté, gebakken ei, atjar, gefrituurde uitjes en kroepoek

Seizoensgerechten

Lente/zomer periode

Goed gevulde maaltijdsalade met gegrilde kip, die wordt geserveerd met brood en dips

Herfst/winter periode

Heerlijke andijviestamppot met een grote gehaktbal, jus en appelcompote

€ 18,50 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 voorgerecht samenstellen, wat zorgt voor een gezellige en ongedwongen sfeer.

Sharing dinner

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

Hoofdgerecht in buffet vorm Maishoender suprême met truffeljus | Dagverse vis uit het seizoen met een bijpassende saus | Verse groentes uit het seizoen waar een van de volgende bereiding is toegepast geroosterd, gestoofd of geblancheerd | Aardappel knolselderij taartje

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

€ 43,00 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 roodfruit | 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 truffel dip | 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 | Stooftjeertjes | 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 Gemarineerd kalfsvlees met crème van gepofte paprika, olijvenkruid, kappertjes en citrusolie | Tataki van zalm met sushi rijst, zoetzure komkommer, sojaparels, krokant rijstpapier en wasabimayonaise | Huisgemaakte springrol met crème van zoete aardappel, zoetzure groentes en mayonaise van wakame | Thom ka khai soep met koriander en kokos

Hoofdgerechten Gegrilde albacore tonijn met een salsa van tomaat, sinaasappel en olijf met daarbij kruid van knoflook brood en frisee | Italiaans gemarineerd rundvlees, tuinkruiden polenta, saliesaus en groene asperges | Bovenstaande gerechtjes worden geserveerd met een bijpassend garnituur

Desserts Panna cotta met vers roodfruit, diverse krokantjes, citrusgel en atsina cress | Bananecake met kokosmousse, geroosterde banaan krokant van witte chocolade

€ 50,00 per persoon

Walking dinner najaar

(24 september tot en met 23 februari)

Voorgerechten Oosterse gemarineerd rundvlees met sushi rijst, shi-take, wakame, sojaparels en wasabimayonaise | Tataki van zwaardvis met zoetzure groentes, ras el hanout mayonaise en krokant van zoete aardappel | Bospaddenstoelen terrine met truffelmayonaise, little gem en krokant brioche brood | Romige knolselderij truffelsoep met krokante spekjes en bieslook

Hoofdgerechten Gamba met een schaaldierenschuim, bloemkool crème en kruid van knoflookbrood | Kalfsukade met paddenstoelenjus, pastinaak crème, krokant van pastinaak en peterselie kruid | Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een bijpassend garnituur

Desserts Speculaas panna cotta met geroosterde peer, ahorn siroop en krokant van pure chocolade | Black and white brownie met gemarineerd roodfruit en hangop

€ 50,00 per persoon



BARBEQUE

BBQ De Ruwenberg

(1 mei tot en met 22 september)

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.

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

American koolsalade | couscoussalade met feta, munt, doperwten, rozijn en watermeloen

Grillbuffet Runderhamburger | Pulled pork | Kippendijspies | Gemarineerde gamba | Geroosterde zoete aardappel

BBQ groentenstoofschotel | BBQ saus, cocktailsaus, aioli

Dessert buffet met diverse zoete lekkernijen en fruit

€ 43,00 per persoon

King of  the Grill



Teambuilding
Buiten gewoon vergaderen
Green key
Hutten Fairtrade Terras Bar
Landgoed Events
Diner Koffie Amfitheater
WiFi Haardkamer Gastvrijheid Kasteelkamer Milieu
Culinair Tafel Conferentie 14^{ha} 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 All-inclusive formule Beamer
Zakenborrel



De Ruwenberg

HOTEL | MEETINGS | EVENTS

