



## *Proef de geschiedenis*



## *Culinair genieten*

Dineren onder de sterren in het 19e eeuwse serre restaurant. Genieten van het beste van twee werelden: eerlijke Hollandse ingrediënten, zijn de basis van de klassieke Franse keuken met hedendaagse internationale invloeden. De sommelier schenkt het glas vol en neemt u mee naar de beroemde Zuid Afrikaanse wijnhuizen als Boschendal, Vergelegen of Klein Constantia.

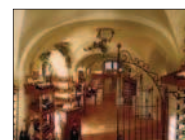
U daalt af naar het verleden. Het kaarslicht raakt de walsende wijn. U sluit uw ogen, steekt de neus in het glas en ruikt het volle boeket: ietwat hout, fruit en een vleugje chocolade. Ooit proefde baron Schimmerpennick van der Oye in deze middeleeuwse wijnkelder zijn wijn voor de export aan de Baltische staten. Vandaag heft u het glas.

'Het is die kunst om te genieten als die moment da is'.



  
**Kasteel  
Engelenburg**

Telefoon 0575-569999  
[www.engelenburg.com](http://www.engelenburg.com)



## *Feesten en partijen op Kasteel Engelenburg*

Kasteel Engelenburg biedt vele mogelijkheden om bijvoorbeeld uw verjaardag, trouwdag of jubileum te vieren. Wij hebben meerdere stijlvolle salons waar wij bijvoorbeeld een kleine intieme lunch, een gezellige High Tea, een stijlvolle receptie of een gastronomisch diner kunnen verzorgen. Tevens beschikt het Kasteel over 41 hotelkamers en suites waarin u en uw gasten heerlijk kunnen overnachten.

### *Lunch of Brunch*

Onze 19<sup>e</sup> eeuwse Serre of de VIP Serre is misschien wel de mooiste plek in Nederland om uw lunch of brunch te organiseren. Een prachtig uitzicht over het landgoed, tropische planten en fraai gedekte tafels. Onze Chefkok Maurice Kersten verrast u graag met zowel klassieke als moderne, spannende culinaire creaties. Onze keuken en het restaurant worden door Michelin met drie rode bestekjes beoordeeld als bijzonder aangenaam. U kunt kiezen uit een mooie lunch van 2 of meerdere gerechten maar ook een feestelijk brunch buffet is prachtige invulling van een feestelijk samenzijn.

### *Diner of buffet*

De prachtige Sociëteitszaal met eigen terras, de stijlvolle Spieghelzaal, de Vip serre, Lounge en Ontvangsthal vormen een sfeervol décor voor uw besloten lunch of diner, of andere aangename gebeurtenis. Iedere salon heeft zijn eigen historische karakter. Onze professionele begeleiding is erop gericht dat u zich helemaal thuis voelt in onze bijzondere ambiance waarbij wij ervoor zorgen dat aan alle details is gedacht. Onze passie voor wijn en spijs is voor u een belofte dat elk gerecht en elke wijn een belevenis zal zijn.

De gasten worden ontvangen in onze lounge of bar en bij mooi weer natuurlijk op één van onze terrassen voor het apéritief met bijvoorbeeld kleine mondvermaakjes.

Aansluitend nodigen wij u uit om aan tafel te gaan voor een gastronomisch diner, waarvoor wij u graag een passend voorstel doen toekomen. Wij kunnen u bijvoorbeeld van harte het Engelenburg menu aanbevelen. Dit is een 4, 5 of 6 gangen menu, samengesteld door onze Chef kok, waarin veelal seizoensgerechten zijn opgenomen. Het Engelenburg menu is vanzelfsprekend naar wens uit te breiden met één of meer extra gangen, maar ook een 3-gangen menu behoort tot de mogelijkheden.



Indien u een informele sfeer prefereert kunnen wij een koud en warm buffet voor u verzorgen. Hiervoor kunnen wij u met genoeg enkele suggesties doen toekomen. De koude en warme gerechten kunnen tegelijkertijd gepresenteerd worden of u kunt kiezen om het buffet op te splitsen en eerst het koude gedeelte en na een pauze het warme gedeelte te laten opdienen. Uw buffet kan bijvoorbeeld afgesloten worden met een uitgebreid dessertbuffet.

Een walking dinner geeft u en uw gasten de gelegenheid om met iedereen te spreken en ondertussen te genieten van een groot aantal kleine gerechtjes welke wij gedurende de avond serveren. Een feestelijk dessertbuffet wordt als afsluiting van het informele diner voor u opgesteld.

## High Tea

De legendarische Engelenburg High Tea is pure verwennerij. Op zondagmiddag wordt de Engelenburg Tea opgediend in de prachtige Lounge. Laat u verassen met allerlei hartige en zoete lekkernijen uit de keuken van onze chef, begeleid door verschillende soorten Thiemes Echte Thee.



Wilt u uw verjaardag of een andere feestelijke gebeurtenis in stijl vieren ook dan is de High Tea een ware beleving met luxe sandwiches, warme hartige gerechten en heerlijke patisserie. Voor gezelschappen bent u iedere dag welkom voor de High Tea. Wij reserveren dan één van onze salons exclusief voor u en uw gasten en bij mooi weer natuurlijk het terras.

## Receptie

In onze stijlvolle salons of bij mooi weer op het terras of in de tuin kan een receptie plaatsvinden. Vanzelfsprekend voorzien wij uw gasten van de gewenste drankjes of een feestelijk glas Vonkelwijn. Daarnaast serveren wij verscheidene soorten hapjes verzorgen zoals bijvoorbeeld een assortiment van warm en koud bittergarnituur. Wanneer u echter de voorkeur geeft aan een uitgebreidere verzorging, kunnen wij u een Tapas buffet of een assortiment mondvermaakjes serveren.

Receptie assortiment (2 uur durend) bestaande uit:

- Luxe bittergarnituur Schimmelpenninck van der Oye bestaande uit 6 hapjes per persoon
- Onbepakt Hollands assortiment bestaande uit:
  - rode en witte huiswijn, port, sherry, vermouth, jonge jenever, (alcoholvrij) bier,
  - jus d'orange, mineraalwater en frisdranken

Voor ieder gezelschap hebben wij een passende salon zoals onze Engelse lounge voor een intieme receptie of onze Societeitszaal met eventueel de Serre voor een receptie tot 275 gasten.

## Golf

Tee-off op een 400 jaar oude ijskelder, in een historisch park met eeuwenoude bomen. Waar vroeger de 16e en 17e eeuwse adel op wild jaagde, volgt u nu geconcentreerd uw bal. Toch niet in de slotgracht? De gerenommeerde Engelse golfbaanarchitect Donald Steel maakte van de 9-holes baan par 72 namelijk een uitdaging voor de liefhebber van de golfsport met minimaal GVB. Bent u nog niet in het bezit van een golfvaardigheids bewijs dan is een golfclinic op onze driving range een mooie kennismaking. Onze Professional leert u de grondbeginselen van het putten, chippen en afslaan op de driving range en putting green.

## Activiteiten

Om een extra dimensie te geven aan uw verblijf op Kasteel Engelenburg hebben we een groot aantal suggesties voor een leuk programma. Dit kan binnen of buiten plaats vinden op ons landgoed. Maar ook in de mooie omgeving. Wij hebben suggesties voor een sociaal of cultureel programma maar ook veel sportieve activiteiten. Denk hierbij bijvoorbeeld aan een roofvogelshow op het kasteelplein, een wijnproeverij in de Middeleeuwse wijnkelder, per fiets, solex of e-step naar het kleinste stadje van Nederland "Bronckhorst".

## *Overnachting*

Kasteel Engelenburg heeft 41 hotelkamers en suites welke zijn gelegen in het koetshuis, de Orangerie en het Kaapse Huis. Er is geen één kamer gelijk maar elke kamer heeft een hedendaags comfort zoals een luxe badkamer, airconditioning, minibar en koffie/thee faciliteiten. De kamers zijn ingericht met prachtige stoffen, antieke meubelen en koloniale en Zuid Afrikaanse accenten.

### *Comfort tweepersoonskamer*

De 15 comfort kamers zijn gelegen in het koetshuis en de Orangerie en veelal op de eerste etage. De kamers zijn koloniaal ingericht en hebben een oppervlakte van ca. 25 m<sup>2</sup>. De badkamer is voorzien van een douche en enkele kamers hebben een bad. Alle kamers zijn voorzien van telefoon, minibar, koffie- en thee faciliteiten, safe en televisie. De kamers hebben airconditioning.

### *Luxe tweepersoonskamer*

De 23 luxe kamers zijn gelegen in het Kaapse Huis, Koetshuis en de Orangerie. Alle luxe kamers zijn individueel ingericht met rijke stoffen en antieke meubelen. De oppervlakte van de kamers is ca. 35 m<sup>2</sup>. De badkamer is voorzien van bad en een separate douche. De luxe kamers zijn voorzien van telefoon, minibar, koffie- en thee faciliteiten, safe, broekenpers en televisie. De luxe kamers zijn voorzien van airconditioning.

### *Orangerie suite*

De Orangerie werd vanaf 1828 gebruikt om in de winter de tropische planten een warme plaats te geven. Nu zijn er twee prachtige suites ingericht. De sfeer is behouden met palmen, hemelbed, een koloniale inrichting en een plafond van 7 meter. De suites hebben een terras aan de slotgracht. De suites hebben verder dezelfde faciliteiten als de luxe kamers.

### *Serre suite*

De suite heeft een zitkamer in de serre van ca. 60 m<sup>2</sup> met uitzicht op de slotgracht, een aparte slaapkamer met een het mooiste slaapcomfort van Auping, de Kiruna. U heeft in de Serre suite een eigen terras met privé jacuzzi aan de kasteelvijver. Uiteraard ontbreekt airco, een aparte garderobe voor uw golftassen en een kitchenette met een Nespresso niet!

## *Totale organisatie van uw partij*

Vanzelfsprekend zullen wij de totale organisatie van uw feestelijke gelegenheid in zijn geheel voor u verzorgen. Hierbij kunt u denken aan de keuze van het menu en de wijnen, het adviseren bij het contracteren van entertainment, verzorging van de decoraties, het verzorgen van menu- en naamkaartjes t.b.v. de tafelschikking, de samenstelling van een ontspannend of actief programma, en vele andere details welke uw verblijf op kasteel Engelenburg bijzonder zullen maken.

**Het is ons een genoegen u door onze jarenlange ervaring te adviseren bij het samenstellen van uw programma met passende en persoonlijke invulling en staan met veel plezier klaar voor uw vragen en wensen!**

## *Algemene wetenswaardigheden*

### *Diëten*

Uitgaande van éénzelfde menu voor uw gezelschap houden wij uiteraard wel rekening met speciale wensen zoals diëten en vegetariërs, die wij graag van te voren vernemen.

### *Kinderoppas*

Vanzelfsprekend zijn ook kinderen van harte welkom op de Engelenburg. Wij verzoeken u echter rekening te houden met eventuele, overige gasten. Wij bieden u de mogelijkheid voor kinderopvang à € 10,00 per oppas per uur. Op verzoek kan er een speelruimte worden ingericht met TV, kindervideo's en andere spelletjes.

### *Muziek*

De muzikale omlijsting van uw diner of feestavond zijn belangrijk voor het slagen van uw dag. Graag zenden wij u onze muziek suggesties van musici welke passen bij het karakter van ons kasteel. Natuurlijk kunt u ook uw eigen orkest engageren mits deze qua omvang en geluidsvolume overeen komt met de stijl van ons huis. De eindtijd van de feestavond voor het orkest is 00.00 uur. Natuurlijk bestaat er nog de gelegenheid om een naborrel in onze gezellige hotelbar te gebruiken.



### *Optieregeling*

Uiteraard kunt u vrijblijvend een optionele reservering plaatsen. Hieraan wordt echter een uiterlijke geldigheidsdatum verbonden. De optie is dan geldig tot de vermelde datum met dien verstande dat wij, bij een definitieve aanvraag voor dezelfde datum, contact met u opnemen. U dient dan binnen 48 uur te beslissen of u uw programma definitief wilt boeken dan wel wilt annuleren

### *Uniforme Voorwaarden Horeca*

Op al onze transacties zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Indien gewenst kunnen wij u de volledige voorwaarden doen toekomen.

### *Vuurwerk/Ballonnen*

Het Landgoed is gelegen temidden van een natuur- en stiltegebied. Het is dan ook niet toegestaan vuurwerk, in welke vorm dan ook, af te steken. Tevens kunnen er om deze reden geen heliumballonnen opgelaten worden.

### *Activiteiten*

Om een extra invulling te geven aan uw verblijf op Kasteel Engelenburg hebben we een groot aantal suggesties voor een sociaal, cultureel of sportief programma. Dit kan plaats vinden op ons landgoed maar natuurlijk ook in de nabije omgeving zoals de bossen van de Veluwe of het arcadisch landschap van de Achterhoek.

## *Bittergarnituur*

Om uw viering optimaal te laten verlopen, hebben wij voor u een assortiment van luxe hapjes geselecteerd.

### *Bittergarnituur Schimmelpenninck van der Oije*

Canapé met gerookte zalm, crème fraîche en wasabi  
Canapé met gerookte paling  
Rundvleesbitterbal  
Mini loempia  
Gebakken gamba's  
Kleine kipsate

€ 9,25 per persoon

### *Bittergarnituur Van der Capellen*

Canapé met gerookte zalm, crème fraîche en wasabi  
Canapé met gerookte paling  
Gefrituurde dim-sum hapjes  
Dadel met gedroogde eend  
Bitterbal van zwezerik en truffel  
Gebakken gamba's  
Octopus bai takoyaki

€ 11,50 per persoon

### *Bittergarnituur Van Citters*

Spiesje kip teriyaki  
Canapé met gerookte zalm, crème fraîche en wasabi  
Canapé met gerookte paling  
Sushi maki  
Sushi nigiri  
Bitterbal van zwezerik en truffel  
Gamba panko  
Pompernikkel van ganzenlever met appelstroop

€ 17,50 per persoon

## *Amuses*

Assortiment luxe amuses (4 stuks) à € 13,50 per persoon

## *Voor op tafel*

Assortiment koekjes en nootjes, gezouten en ongezouten à € 2,50 per persoon

Assortiment zoute nootjes en olijven à € 2,50 per persoon

## *Voor uw ontvangst met lekkernij*

Slagroomsoesje	€ 1,75
Cake	€ 1,50
Vruchtencake	€ 1,75
Amandel petit glacé	€ 2,00
Krentenwegge	€ 1,75
Petit Four	€ 3,25
Appelcarrée	€ 4,50
Gesorteerd gebak	€ 4,50
Vers fruit cocktail	€ 5,75

## *Afternoon Tea*

Bonbons, petit fours, roomboter cake, ambachtelijke koekjes, luxe belegde sandwiches, soesjes gevuld met Engelse room, verschillende soorten thee en koffie

€ 24,50 per persoon

## *English High Tea*

Bonbons, petit fours, verschillende soorten cake, chocolade brownies, blondies, scones met aardbeienjam en room, bessen cheese cake, luxe belegde sandwiches (zalm, rosbief, cheddar, et cetera), kleine saucijzenbroodjes, groente en ham/kaas quiche, zalmoussehapjes  
verschillende soorten thee en koffie

€ 30,00 per persoon

De tea's worden geserveerd vanaf 15 personen.



Kasteel  
Engelenburg

## *Voorbeeld Engelenburg Menu*

### **Zeebaars**

Tartaar van zeebaars met citrus, venkelsalade, tempura van witte gamba, kruiden en wasabi crème

\*\*\*

### **Heilbot**

Langzaam gegaarde heilbotfilet en ossenworst met kervel, bonenkruid en crème van doperwtten

\*\*\*

### **Poulet Fermier**

Langzaam gegaarde Franse "poulet fermier" met aardappel-Ibericoham taart en ragout van morilles

\*\*\*

### **Verfrissing**

Spoem van citroensorbet met rozen en Vonkelwijn

\*\*\*

### **Kalf**

Zacht gegaarde kalfsfilet met asperges, tuinbonen, artisjokpuree en kalfsjus

\*\*\*

### **Crème brulee**

Met kardamom, pistache nogatine en ijs van witte chocolade

3 gangen diner à € 50,00

4 gangen diner à € 62,00

5 gangen diner à € 75,00

Spoem à € 9,00

Wijnarrangement (2 glazen p.p.) en mokka servies à € 20,00

Wijnarrangement (3 glazen p.p.) en mokka servies à € 28,00

Wijnarrangement (4 glazen p.p.) en mokka servies à € 35,00

## *Voorbeeld Menu du Chateau*

### **Tonijn**

Geroosterd, met sesam, ganzenlever, appelsalade, lavendelcrème en vinaigrette van taggiasche olijven

\*\*\*

### **Coquille**

Drooggebakken met pastinaakpuree, wilde Franse oester en schuimige saus van citroen

\*\*\*

### **Kabeljauw**

Op de huid gebakken, verse pasta met pompoen en saus van eekhoortjesbrood

\*\*\*

### **Duif**

Licht gerookt, couscous met zuidvruchten en een jus van duif met rookpaling

\*\*\*

### **Ossenhaas**

Gegrild, met mousseline van ratte aardappel, tomaat en saus van roséport

\*\*\*

### **Kaas**

Assortiment uit verschillende Europese landen

\*\*\*

### **Pure chocolade**

Met gemarineerd rood fruit en citroensorbet

4-gangen diner à € 72,50

5-gangen diner à € 87,50

6-gangen diner à € 102,50

7-gangen diner à € 117,50

Wijnarrangement (3 glazen p.p.) en mokka servies à € 32,50

Wijnarrangement (4 glazen p.p.) en mokka servies à € 40,00

Wijnarrangement (5 glazen p.p.) en mokka servies à € 47,50

Wijnarrangement (6 glazen p.p.) en mokka servies à € 55,00



Kasteel  
Engelenburg

## *Zuid-Europees buffet*

Kopje pomodori tomaten soep

Romaine salade met rode wijn vinaigrette (groene salade)

Tomatensalade met mozzarella, basilicum en olijfolie

Gemarineerde en geroosterde garnalen

Italiaanse rauwe ham met meloen

Verschillende ham en worst soorten

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en aceto balsamico

Vitello tonato met roquette sla

Gegrilde dorade met olijven en provinciaalse kruiden

Parelhoenfilet met saus van gekarameliseerde knoflook

“Carnaroli” risotto met peterselie en rode peper

Huisgemaakte pasta met saus van gekonfijte eendenbout en salie

Gemengde groenten (seizoen)

Verschillende broodsoorten met roomboter, olijfolie en tapenade

€ 47,50 per persoon

## *Dessert buffet*

IJstaart met roomijs en cake in een mantel van Italiaans schuim

Vers fruit en vruchten

Gekonfijte gember met geslagen room

Kleine bavaroise taartjes

Diverse ijssoorten

Keuze uit verschillende ambachtelijke taarten

€ 17,50 per persoon

Buffetten worden vanaf minimaal 25 personen geserveerd.

## *Engelenburg buffet "Internationaal"*

Garnalentaartje met komkommer en crème fraîche  
Tartaar van zeebaars met wasabi en zeewier  
Gepocheerde hele zalm opgemaakt met huisgerookte zalm  
Tonijn en zalm "sashimi" stijl  
Tartaar van lers rund met gemarineerde appel en kerrie  
Terrine van "Poulet Fermier" gemarineerd met yoghurt  
Orientaalse noodle salade  
Zoete aardappel met kruiden salade  
Groene salade met vinaigrette  
*(De voorgerechten worden als amuses op het buffet gepresenteerd)*

Op de huid gebakken roodbaars met gember sereh saus  
Zacht gegaarde zalmfilet met fijne mosterd en dille  
Gegrilde lamsvleestukjes met rode wijn jus  
Oosterse zoet / zure boerderij kip met basmati rijst  
Vegetarische risotto met gemengde groenten en Parmezaanse kaas  
In ganzenvet gegaarde sjalotaardappelen met spekjes  
Verschillende groenten (seizoen)

Verschillende broodsoorten met roomboter en olijfolie

€ 57,50 per persoon

Dit buffet kan worden uitgebreid met o.a.  
Wilde en platte oesters (met garnituur) € 4,00 per stuk (seizoen)  
Gerookte paling € 5,25 per persoon  
Assortiment Japanse sushi € 9,00 per persoon  
Gegrilde lense filet mignon (ossenhaas) met rode wijn saus € 7,00 per persoon i.p.v. lamsvleestukjes

## *Dessert buffet*

IJstaart met roomijs en cake in een mantel van Italiaans schuim  
Vers fruit en vruchten  
Gekonfijte gember met geslagen room  
Kleine bavaroise taartjes  
Diverse ijssoorten  
Keuze uit verschillende ambachtelijke taarten

€ 17,50 per persoon

Buffetten worden vanaf minimaal 25 personen geserveerd.

## Hapjesplateaus

voor recepties/feestavonden

Kaasplateau	Royaal assortiment van internationale kazen
Patéplateau	Assortiment patés van vis, vlees en gevogelte
Saladeplateau	Drie verschillende soorten salades
Satéplateau	Diverse soorten saté met kroepoek en pindasaus
Koud vleesplateau	Een keur aan verschillende soorten koud vlees

De plateaus worden geserveerd met kleine broodjes, stokbrood, diverse sauzen en roomboter.

Drie plateaus voor € 24,50 per persoon

## Tapasplateaus

Voor recepties/feestavonden

### Koud

Diverse ham- en worstsoorten  
Gamba's pittig bereid  
Gemarineerde champignons  
Avocado dip met tortilla chips  
Aioli (knoflook dip)  
Verschillende Spaanse kazen  
Olijven  
Gemarineerde ansjovis  
Aardappelsalade  
Diverse broodsoorten met tapenade, olijfolie en boter

### Warm

Kleine kip saté  
Gefrituurde garnalen  
Verschillende oosterse hapjes  
Kalfsgehaktballetjes met pittige tomatensaus

€ 24,50 per persoon

Hapjes- en tapasplateaus worden vanaf 40 personen geserveerd.