

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



Alle getoonde prijzen zijn inclusief btw

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 en croissants met een uitgebreide keuze uit diverse soorten beleg, zoals vleeswaren, kazen, gerookte zalm en zoet beleg die wij per dag in wisselende samenstelling aanbieden.

We verrassen onze gasten dagelijks met een cereal buffet met diverse soorten biologische yoghurt en (fruit) kwark. De ontbijtkok bereidt een heerlijke pancake, vers roerei, spiegelei of omelet met champignons, bacon en gegratineerde tomaat.

De eieren die wij gebruiken zijn Rondeel eieren uit de streek. De kippen zijn biologisch geteeld en hebben het certificaat 'Beter Leven'.

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 bieden wij u verschillende gesneden soorten fruit, zaden, noten en groentes aan voor een vitamine boost.

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

18,50 per persoon



Lunchbuffet | Restaurant

Met hernieuwde energie weer aan de slag in de middag

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

Onze keukenbrigade verrast u 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, vinaigrette en olijfolie. Dagelijks hebben wij voor onze gasten een uitgebreid assortiment van diverse kaassoorten, charcuterie en luxe broodsalades.

De keukenbrigade maakt in de front cooking heerlijke verse salades. Om het lichaam een extra boost te geven, zorgen wij dagelijks voor een huisgemaakte sap van verschillende groentes en/of fruitsoorten. 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 en Illy koffie.

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 wisselende warme gerechten, luxe taarten, diverse desserts, biologische melk, karnemelk en diverse sappen.

33,50 per persoon



Vergaderlunches | Zaal of lounge

Healthy lunch

Uitgebreide salade bar

Build your own salad:

6 salades (courgette, paprika, geroosterde ui, tomaat, komkommer etc.) | 2 graanproducten (quinoa, couscous) | 2 soorten sla | Diverse dips (hummus muhammara, roomkaas) | 2 dressings | Diverse olie en azijnen | Breekbrood | Toppings (noten, croutons, kaas)

Dranken:

Smoothie | Jus d'orange | Yoghurt dessert

29,50 per persoon

Lunch Rustiek

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

Bijvoorbeeld:

- Rondeel eiersalade
- Wrap roomkaas en gerookte zalm
- foccacia met parmaham en tomaten tapenade
- Speltbroodje met kaas, komkommer en kruidenspread

Salade van de dag wordt per persoon gepresenteerd

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

Zoete lekkernij

Dranken:

Melk, jus d'orange, smoothie, fruitwater

33,50 per persoon

Twee of drie gangen lunch

Uitgeserveerde 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 33,50 per persoon

3-gangen 41,50 per persoon



Lunches

Lunchkaart à la carte

Clubsandwich Tomaat, komkommer, ei, kip, bacon en kaas	10,00
Clubsandwich met friet Tomaat, komkommer, ei, kip, bacon en kaas	12,50
Open tosti 'De Ruwenberg' Roomkaas, boerenham, Beemster kaas, uienchutney en truffelmayonaise	7,50
Uitsmijter keuze Kaas, ham of spek	10,00
Maaltijd salade gerookte zalm	12,50
Maaltijd salade geitenkaas	12,50
2 kroketten met brood en mosterd	9,50

Prijzen per persoon

Patisserie

Gesorteerd gebak Budget

Gesorteerd gebak normaal

Gesorteerd gebak DeLuxe

Taarten buffet | 4 of 5 luxe taarten

Slagroomtaart voor 10 personen

Mini Bossche Bol de Rouw

Luxe marsepeintaart met opschrift, foto of logo

Klein logo of foto voor op een gebakje

Groot logo of foto los

Prijzen op aanvraag



Bittergarnituren

Traditionele borrel

- Beemster kaas met grove mosterd
- Dingesneden parmaham
- Bourgondische bitterbal
- Gemengde warme hapjes
- Olijven

11,00 per persoon

Warme hapjes

Gemengd warm garnituur
(12 stuks) bestaande uit:

- 2 bitterballen
- 2 kalfskroketjes
- 2 kaassouffles
- 2 bami blokjes
- 2 chicken bites
- 2 mini frikandelletjes

14,00 per persoon

Borrel De Ruwenberg

- Beemster kaas met grove mosterd
- Olijven
- Gemarineerde gamba
- Groente stengels met hummus
- Dingesneden parmaham
- Bourgondische bitterbal
- Gemengde warme hapjes

14,50 per persoon

Losse bites

- 6 oude kaas loempia's **9,00**
- 6 bitterballen **10,00**
- 6 butterfly garnalen **11,00**
- 6 tatsuta kip stukjes **11,00**
- 12 luxe bittergarnituur (gemengd) **14,00**

17:00 t/m 0:00 **prijzen per persoon**

Vegan borrel

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

8,50 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

6,00 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.

20,00 per persoon

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

2 uur	3 uur	4 uur	5 uur
25,00	29,00	34,00	37,00

Brabantse proeverij

Ontdek Brabant tijdens uw vergadering

Gedurende de dag maakt u kennis met de Brabantse provincie. Zo geniet u in de ochtend, tijdens de lunch en in de middag van typische Brabantse gerechten. Deze gerechten worden vers voor u bereid door onze Brabantse chef-kok. Grote kans dat u niet meer huiswaarts wilt.

Ochtend

Mini chocoladebol

Lunch

Zomer/ lente

Op tafel balkenbrij met gebakken appel

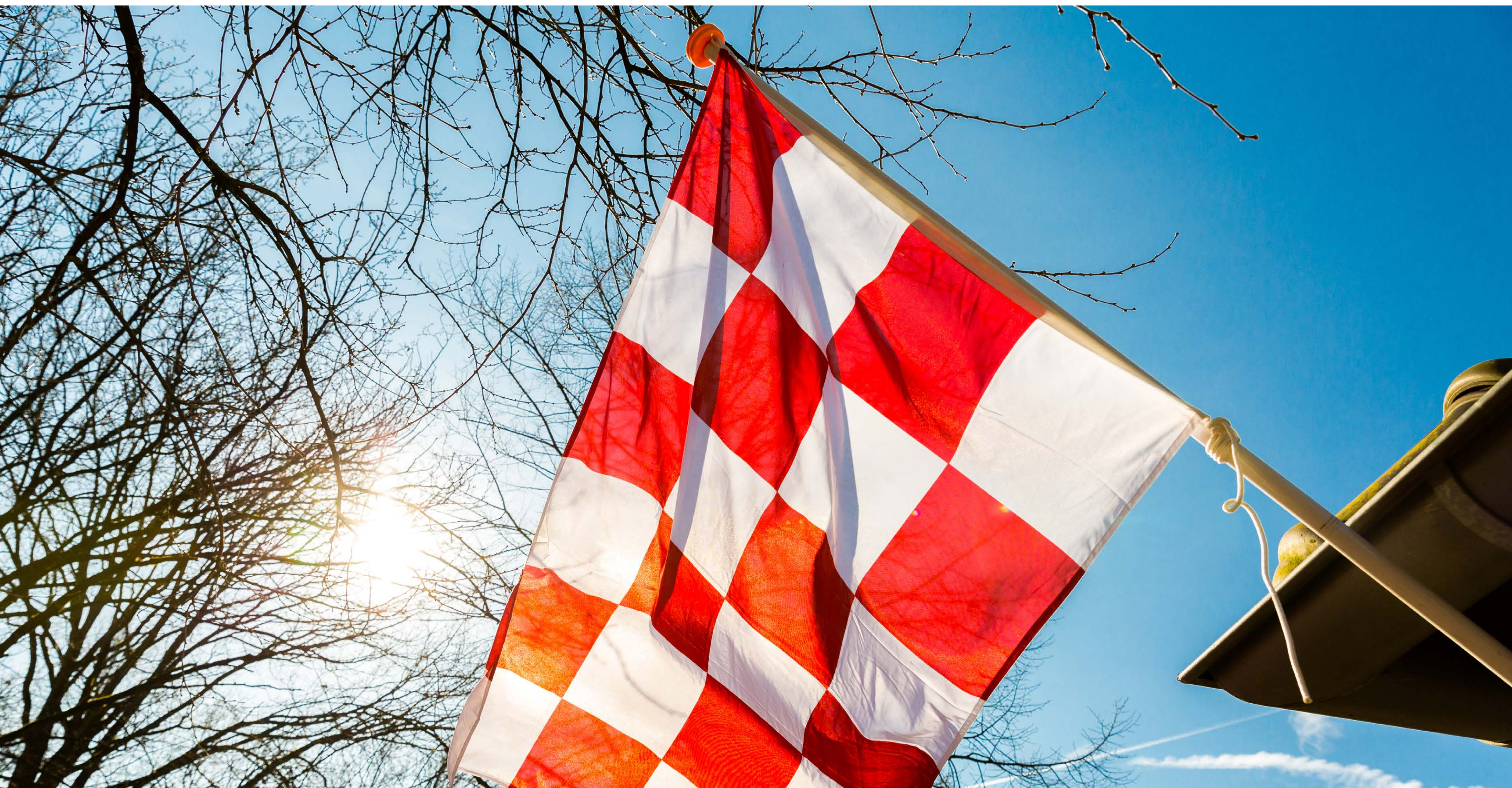
Herfst/ winter

Kop erwtensoep met roggebrood en spek

In de middag

Worstenbroodje

19,50 per persoon



Take-away

Picknickmand

- Beemster kaas met grove mosterd
- Noten
- Olijven
- Groentenchips
- Dun gesneden parmaham

12,50 per persoon

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

Lunch bag

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

17,50 per persoon

Filepakket

- Energy bar
- Appel
- Earth water

9,50 per persoon



Diner

Word 's avonds culinair in de watten gelegd

In uw meerdaags arrangement is standaard ons dagelijks variërende 3-gangen verrassingsmenu opgenomen. Uw gasten hebben bij het hoofdgerecht de keuze tussen vlees, vis en vegetarisch. Deze gerechten worden uitsluitend bereid met duurzame en seizoensgebonden ingrediënten.

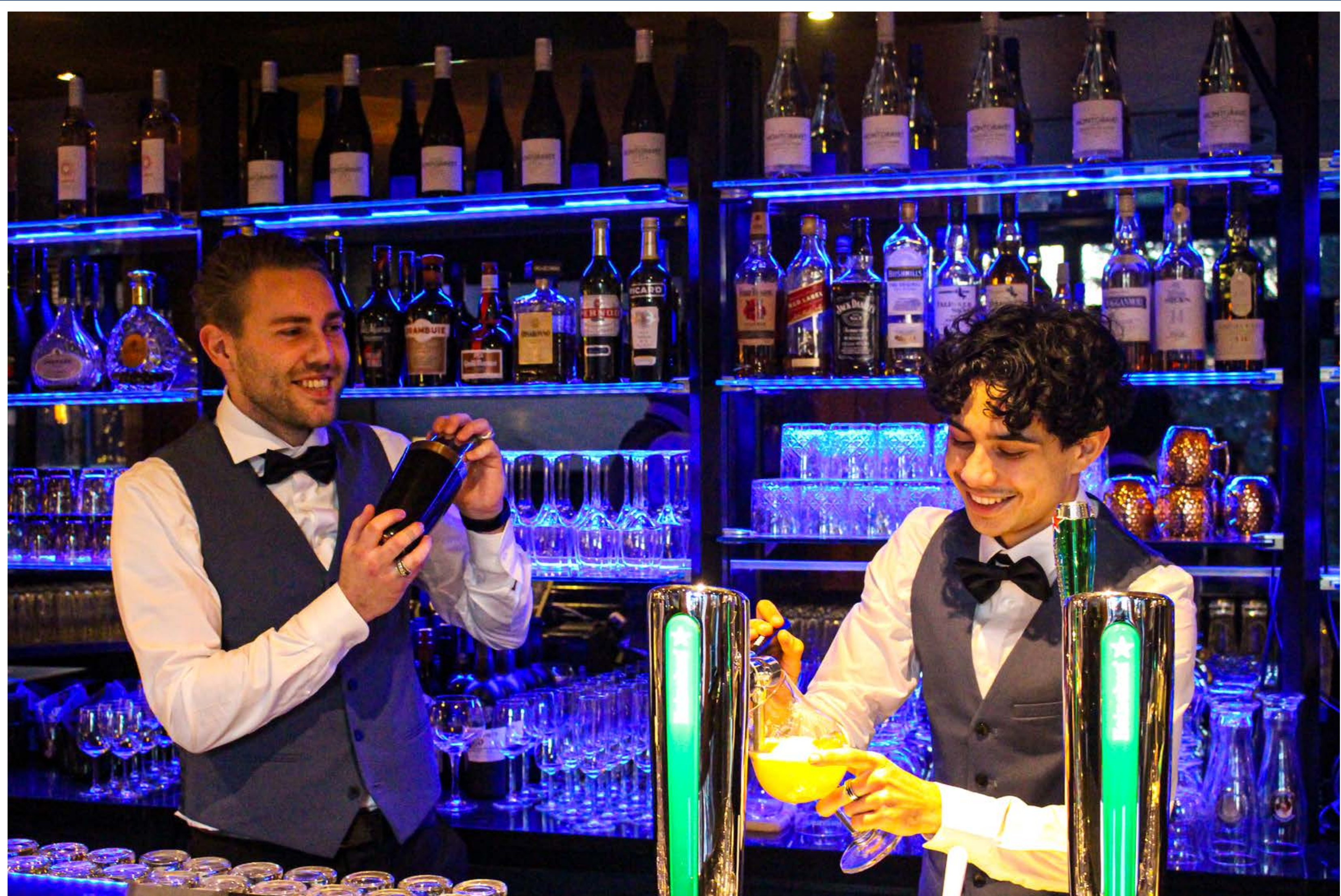
Heeft u speciale wensen, wilt u meer keuze of uw logo toevoegen aan het menu? Onze brigade denkt graag met u mee.

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.

3-gangen incl. 2 consumpties: 45,00 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
19,50	26,50	26,00	32,50



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 Tataki van zalm met sushi rijst, zoet zure komkommer, soja parels, krokant rijst papier en wasabi mayonaise | Thom kha kai soep gevuld met oosterse groentes, gamba en kokos kruim | Lauwwarme Caprese (gepofte tomaat, mozzarella, olijf kruim, basilicum olie)

Hoofdgerechten Langzaam gegaard buikspek met zoet zure groenten linten, creme van zoete aardappel met five spices en oosterse saus | Italiaans gemarineerd rundvlees, aardappel taartje, salie saus en groene asperges

Desserts Aardbeien Romanoff met merengue, gel van aardbei en atsina

57,50 per persoon

Walking dinner | Najaar (24 september tot en met 23 februari)

Voorgerechten Bieten couscous met pastrami van hert, paddenstoelen, zoet zure groentes en krokant van brioche | Romige pastinaak soep met bieslook en gerookte paling

Hoofdgerechten Langzaam gegaard buikspek met zoet zure groenten linten, crème van zoete aardappel met five spices, en oosterse saus | Gegrilde pompoen met Vadouvan yoghurt, granaatappel, noten kruim, ahorn siroop en gepofte pompoenpitten | Langzaam gegaarde kalfswang met een stampotje, truffel saus en chips van aardappel

Desserts Klein appel taartje met creme Suisse en gezouten karamel mousse

57,50 per persoon



Dinerbuffetten

Dinerbuffet Complete

Koud | Brood met diverse dips

Uitgebreid salade buffet: Salade caprese (zomer) | Gepofte pompoen soep met gamba (winter) | Seranoham met honing meloen en Pedri Ximinez (zomer) | Wild zwijn ham met geroosterde peer en aceto balsamico (winter)

Warm | Langzaam gegaarde kalfssukade met truffel saus | Dag verse vis uit het seizoen met een bijpassende saus | Quiche uit het seizoen | Geroosterde roseval aardappels met peterselie citroen kruim | Verse groentes uit het seizoen waar een van de volgende bereidingen is toegepast geroosterd, gestoofd of geblancheerd

Dessert | Bestaande uit diverse huisgemaakte lekkernijen, fruit

v.a. 20 personen | 47,50 per persoon

Dinerbuffet Uit De Streek

Koud | Boerenbrood met Brabantse roomboter | Mesclun sla | Diverse tafel zuren augurk, zilveruitjes | Honing mosterd dressing | Brabantse charcuterie | Salade van aardappel, spek van slagerij Pennings, bieslook en rondeel ei | Salade van diverse peen soorten van groenten teler Gert Jan Heerkens, bokkensprong geitenkaas uit Veulen

Warm | Rund vlees van slagerij Pennings met bijpassende saus | Dag verse vis met een bijpassende saus | Verse groentes van groenten teler Gert Jan Heerkens waar een van de volgende bereidingen is toegepast geroosterd, gestoofd of geblancheerd (in het seizoen asperges van Aspergestij) | Aardappel gerecht uit de streek (in het seizoen kriel aardappels met boter en peterselie

Dessert | Mini chocolade bol | Appel taartjes met rozijntjes | Taarten van Patisserie de Rouw uit Vught

v.a. 20 personen | 47,50 per persoon



Barbecue

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 Basic

(1 mei tot en met 22 september)

Salade buffet | Uitgebreid salade buffet | Diverse dips en brood

Grill buffet | Hamburger met bbq saus | Kip sate spies aioli | Lamskebab met tzaziki | Geroosterde maiskolf | Roseval aardappel met citroen

Dessert buffet | 2 huisgemaakte desserts

Extra visgerecht is mogelijk voor een toeslag van 5,00 per persoon.

v.a. 20 personen | 45,00 per persoon

BBQ De Ruwenberg

(1 mei tot en met 22 september)

Salade buffet | Uitgebreid salade buffet | Diverse dips en brood

Van de OFYR Build your own burger hamburger | Gemarineerde kippendij met aioli | BBQ groentes | Gepofte aardappel met rozemarijolie

Van de Green Egg Runder zijlende met chimichurri | Gamba's

Dessert buffet met diverse zoete lekkernijen en fruit

v.a. 20 personen | 52,50 per persoon





De Ruwenberg
HOTEL | MEETINGS | EVENTS



Ruwenbergstraat 7 | 5271 AG Sint-Michielsgestel | 073 55 888 88 | info@ruwenberg.nl | www.ruwenberg.nl