

FOOD & BEVERAGE BROCHURE

Culinair genieten tijdens uw bijeenkomst



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. Natuurlijk staan ook de Fairtrade en biologische producten op ons menu.

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.

Ik kijk ernaar uit u te verwelkomen!

Patrick van den Dungen

F&B Manager

Zet- en drukfouten in deze brochure voorbehouden



Ontbijt

Een verantwoord begin van de dag

Uw gasten stellen zelf een verantwoord ontbijt samen van ons buffet met biologische broodsoorten, dagelijks wisselend beleg en verse producten uit de streek.

De ontbijtkok bereidt ter plekke eiergerechten met Rondeel-eieren, afkomstig van kippen met het 'Beter Leven'-keurmerk. Ook ons verse fruit, zaden en noten bieden een bewuste start van de dag.

Het buffet wordt compleet gemaakt met top kwaliteit keuzes zoals Dammann Frères thee, Illy koffie en vruchtensappen.

We gebruiken zoveel mogelijk biologische, fairtrade en lokale producten in ons restaurant.





Lunchbuffet

Met hernieuwde energie weer aan de slag

Uw gasten stellen zelf een gezonde en smakvolle lunch samen van ons uitgebreide buffet. Het assortiment omvat luxe (glutenvrije) broodsoorten, diverse kazen, charcuterie, een saladebuffet met verse ingrediënten, dagelijks wisselende soepen en warme gerechten.

Voor een duurzame touch gebruiken we streekproducten en biologische ingrediënten. Onze keukenbrigade maakt huisgemaakte sappen van groente en fruit en bereidt verse salades in de front cooking.

Als afsluiting bieden we desserts en luxe taarten van Patisserie de Rouw. Het drankassortiment omvat biologische melk, vruchtensappen, ijswater, Dammann Frères thee en Illy koffie.

Het lunchbuffet is enkel mogelijk in ons restaurant



Vergaderlunches

Lunch De Ruwenberg

Brood & wraps

Luxe sandwiches, wraps en broodjes. Deze zijn rijk belegd met vis- of vleeswaren en vegetarische spreads

Snack

Worstenbroodje (vegetarische optie mogelijk)

Dranken

Jus d'orange

Lunch deluxe

Brood & wraps

Luxe sandwiches, wraps en broodjes. Deze zijn rijk belegd met vis- of vleeswaren en vegetarische spreads

Salade

Dagelijks wisselende kleine salade

Snack

Dagelijks variërende snack. Bijvoorbeeld: een worstenbroodje, loempia, quiche of kaasbroodje

Dranken

Jus d'orange en smoothie

Zoete lekkernij

Geniet tijdens de koffiepauze van een zoete lekkernij van bekende lokale bakkerijen. Ga voor een heerlijke Bossche Bol van bakkerij Jan de Groot in Den Bosch of voor gebak van patisserie De Rouw.

De Bossche Bol is een klassieke lekkernij, gevuld met room en omhuld door een laag rijke chocolade.

Patisserie De Rouwe maakt overheerlijke luxe taarten in alle soorten en maten. Het is tevens mogelijk om een logo erop te drukken.



Chef's Favorites

De favoriete bites van onze chef-kok

Tijdens de vergaderbreak zorgt onze chef voor een verrassende hartige en gezonde snack. Met deze smakelijke pauze krijgen de deelnemers precies de energieboost die ze nodig hebben om weer scherp verder te gaan.

Heeft de groep een voorkeur voor vegetarisch? Geef het gerust vooraf aan.



Bittergarnituren & borrel

Bittergarnituur De Ruwenberg

- Mini paprika gevuld met roomkaas
- Groente stengels met hummus
- Zoutjes en nootjes
- Gemende warme hapjes

Gemengd warm garnituur

- 2 bitterballen
- 2 bamiblokjes
- 2 kalfskroketjes
- 2 chicken bites
- 2 kaassouffles
- 2 mini frikandelletjes

Bittergarnituur deluxe

- Oude kaas met honing mosterd dip
- Mini paprika gevuld met roomkaas
- Groente stengels met hummus
- Zoutjes en nootjes
- Luxe mini carpacciowrap
- Gemengde warme hapjes

Wilt u uw bijeenkomst op een mooie manier afsluiten in onze bar? Hiervoor hebben wij de volgende after meeting packages.

Onbeperkt borrelen standaard

Tapbieren (pils), huiswijnen en frisdranken

- 1 uur borrelen
- 2 uur borrelen
- 3 uur borrelen
- 4 uur borrelen
- 5 uur borrelen

Onbeperkt borrelen deluxe

Alles uit bovenstaand pakket + alle cocktails, sterke dranken

- 1 uur borrelen
- 2 uur borrelen
- 3 uur borrelen
- 4 uur borrelen
- 5 uur borrelen





Take-Away

Goed op weg

On the road box

- Energy bar
 - Flesje water
 - Appel
-

Picknickmand

Exclusief dranken

- Beemster kaas met grove mosterd
 - Noten
 - Olijven
 - Groentenchips
 - Dungesneden parmaham
-

Lunch bag

- Twee sandwiches
- Muesli bar
- Flesje water
- Flesje appelsap
- Handfruit

Diner à la carte

Word 's avonds culinair in de watten gelegd

Bij uw meerdaags arrangement is ons dagelijks wisselende 3-gangen verrassingsmenu inbegrepen. Bij het hoofdgerecht kiest u uit vlees, vis of vegetarisch, bereid met duurzame en seizoensgebonden ingrediënten. Heeft u dieetwensen, speciale voorkeuren of wilt u uw logo toevoegen aan de menukaart? Laat het ons weten, dan denken wij graag mee en zorgen wij voor een passende invulling.

Een drie gangen diner is inclusief 2 consumpties.

Maak uw diner compleet met een bijpassend wijnarrangement, zorgvuldig geselecteerd door onze sommelier. Geniet van wijnen die perfect aansluiten bij de smaken van elk gerecht.



Dinerbuffeten

Dinerbuffet De Ruwenberg

Koud

Brood met verschillende dips | uitgebreide saladebar | diverse toppings | dressings

Warm

Gegrilde maïshoender met Vadouvan-saus | dagverse vis uit het seizoen met een bijpassende saus | ravioli funghi met gewokte spinazie en truffelsaus | aardappel-puree | verse groenten uit het seizoen (geroosterd, gestoofd of geblancheerd)

Dessert

Dagelijks wisselend huisgemaakt dessert

vanaf 20 personen

Dinerbuffet deluxe

Koud

Brood met verschillende dips | saladebuffet | salade van gegrilde groenten, hummus en pompoenpitten | vitello tonnato | carpaccio

Warm

Gegrilde rundersteak, truffelsaus, zoetzure rode ui, groene kruiden | dagverse vis uit het seizoen met een bijpassende saus | ravioli funghi met gewokte spinazie en truffelsaus | aardappelpuree en rosevalaardappels | verse groenten uit het seizoen (geroosterd, gestoofd of geblancheerd)

Dessert

Diverse huisgemaakte lekkernijen | fruit

vanaf 20 personen



Barbecues

Smaakvol genieten in de buitenlucht

Sluit uw vergadering sfeervol af met een BBQ in onze tuin. Ideaal voor de lente en zomer. Geniet van een uitgebreid saladebuffet, desserts en een selectie van diverse vleessoorten. Het BBQ seizoen loopt van 1 mei tot 22 september 2025.

BBQ De Ruwenberg

Saladebuffet	Uitgebreide saldebar brood met diverse dips
OFYR	Hamburger met BBQ-saus gemarineerde kippendij met aioli maiskolf
Green Egg	Homemade pulled pork met BBQ-rub roseval aardappel met citroen
Dessert	Twee huisgemaakte desserts

**Buiten het seizoen of met slechte weersomstandigheden wordt het menu een grillbuffet in het restaurant*

***De BBQ is uit te breiden met visgerechten voor 2 euro toeslag*

vanaf 20 personen

BBQ deluxe

Saladebuffet	Uitgebreide saldebar brood met diverse dips
OFYR	Vangst van de dag Gemarineerde kippendij met aioli Maiskolf Vegan chili sin carne
Green Egg	Rundvlees met chimichurri saus Black angus hamburger
Dessert	Dessert buffet met diverse zoete lekkernijen en fruit

**Buiten het seizoen of met slechte weersomstandigheden wordt het menu een grillbuffet in het restaurant*

vanaf 20 personen



Fingerfood/ Streetfood

Culinaire gerechten die grenzen verleggen

De Ruwenberg serveert culinaire opties voor elke gelegenheid: van verfijnd fingerfood tot levendige streetfood gerechten. Voor grotere groepen zijn er internationale food stations met smaken van over de hele wereld. Een gastronomische ervaring die bij iedere gelegenheid past!

Fingerfood

Dit menu bestaat uit kleine gerechtjes

Belegde broodjes | sandwiches | wrap | soep | worstenbroodje | quiche | appeltaart

vanaf 20 personen

Streetfood

Kleine poké bowl met vis of vlees (*poké bowl bestaande uit: sushirijst, edame, wakame, komkommer, mango, radijs, Japanse mayonaise, furikake*) | Mini ceasar salad gepresenteerd in een sla blad | Gyoza | Yakitori spiesjes | Gun boa broodje gevuld met gefrituurde garnalen | Mexicaanse rundvlees met guacamole, crème fraîche, nacho's

Alle bovenstaande hapjes kunnen ook in vegetarische variant

vanaf 20 personen



World food stations



Diverse poké bowls met vis of vegetarisch - sushirijst, mango, avocado, zoetzure groentes, sojagel, wasabi, mayonaise en furikake



Mini black angus burger (ook vegetarisch mogelijk) met divers toppings en wedges



Kippendijssaté met pinda-/kokossaus, zoetzure groentes en kroepoek



Wraps en taco's gevuld met gehakt | Mexicaanse toppings, crème fraîche guacamole, cheddar, tacosaus en ijsbergsalade



Rundvlees, knolselderij crème, truffelsaus, aardappeltaartje

Uitgereid dessertbuffet met ijs

vanaf 100 personen



Walking dinner

Culinair genieten en netwerken in een informele setting

Een walking dinner is een ongedwongen manier van dineren. Tijdens een walking dinner worden zes 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.

Een walking dinner duurt ongeveer 2 tot 3 uur.



Walking dinner voorjaar

- | | |
|---------------|---|
| Gang 1 | Carpaccio, parmezaanse kaas, pompoenpitten, kruidensla, truffelmayonaise |
| Gang 2 | Gamba, currycakeje, zoetzure komkommer, Japanse mayonaise, bosui en sojaglaze |
| Gang 3 | Lauwarme Caprese (gepofte tomaat, mozzarella, olijfkruim, basilicumolie) |
| Gang 4 | Thom kha kai soep, oosterse groenten en kokoskruim |
| Gang 5 | Italiaans gemarineerd rundvlees, aardappeltaartje, saliesaus en groene asperges |
| Gang 6 | Aardbeien Romanoff, merengue, gel van aardbei en atsina |

vanaf 50 personen

Walking dinner najaar

- | | |
|---------------|---|
| Gang 1 | Oude kaas bitterbal, bieten couscous, gegrilde portobello, truffel espuma, shiso purple, bieten crèmeux en bieten gel |
| Gang 2 | Carpaccio, Parmezaanse kaas, pompoenpitten, kruidensla en truffelmayonaise |
| Gang 3 | Gamba, currycakeje, zoetzure komkommer, Japanse mayonaise, bosui en sojaglaze |
| Gang 4 | Romige pastinaaksoep met bieslook en gerookte paling |
| Gang 5 | Langzaam gegaarde kalfssukade met een stampotje, truffelsaus en chips van aardappel |
| Gang 6 | Vanille, yuzu, witte chocolade, parfait van brioche en tuile |

vanaf 50 personen

It is our pleasure to welcome you



De Ruwenberg
HOTEL | MEETINGS | EVENTS



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