FOODBOOK

Het Witven is uitermate geschikt voor intieme diners, maar ook voor feestavonden tot 650 personen. Een toplocatie voor uw feest, receptie, vergadering of seminar. Uw bijeenkomst wordt geheel vanuit onze eigen keuken verzorgd. Wij houden graag rekening met uw wensen.

We beschikken over mooie verzorgde zaalruimtes met uitzicht op het water en een zeer uitgebreide parkeergelegenheid. In het gebouw is gratis Wifi beschikbaar.

Gelegen in een landelijke en bosrijke omgeving met volop wandelmogelijkheden, aan de zuidkant van Eindhoven. Uitstekend bereikbaar op slechts 3 km vanaf afrit 32 van de A2.

U kunt, geheel vrijblijvend uiteraard, een afspraak maken om de gewenste invulling van uw feest/bijeenkomst door te nemen. Wij adviseren u daar graag bij.

WITVEN

Runstraat 40 • Veldhoven • 040 253 2727 • info@witven.nl • www.witven.nl

INHOUDSOPGAVE

ONZE RUIMTES	PAGINA 3
DRANKENKAART	PAGINA 5
BORRELHAPJES	PAGINA 6
LUNCH	PAGINA 7
HIGH TEA	PAGINA 9
FINGERFOOD	PAGINA 10
WALKING DINNER	PAGINA 11
BUFFETTEN	PAGINA 12
BARBECUES	PAGINA 18
KEUZE MENU'S	PAGINA 21

ONZE RUIMTES

Restaurant

Het restaurant is een sfeervolle ruimte aan de voorzijde van ons pand, met zitgelegenheid voor ongeveer 45 personen. Hier kunnen we hier een geweldige lunch, diner of borrel verzorgen.

Genderzaal

De Genderzaal is onze familiekamer, deze zaal heeft een schuifwand waardoor een open ruimte gecreëerd kan worden die aansluit bij het restaurant. Zowel aan de voor- als achterzijde ligt een terras die vanuit de zaal met grote openslaande deuren te bereiken zijn.

DOMMELZAAL

De Dommelzaal is onze grootste zaal.
Deze kan ingericht worden voor een vergadering of bijvoorbeeld voor een mooie feestavond. Aanliggend is een overdekt terras en door de schuifwand kan deze gecombineerd worden met de Runzaal.

RUNZAAL

Deze ruimte is het iets kleinere broertje van de Dommelzaal en kan gecombineerd worden met de Dommelzaal waardoor er één grote zaal ontstaat.
Ook de Runzaalbeschikt over een overdekt terras, een vaste bar en grote raampartijen waardoor je uitkijkt over het Witven.

WATERTERRAS

Misschien wel onze mooiste ruimte. Het Waterterras begint op het strand en loopt ongerveer 10 meter het Witven in. Deze ruimte is ideaal voor trouwceremonies, zomerse borrels of een bbq.

DRANK KAART

WELKOMSTDRANKJES

Prosecco	€3,75
Champagne	€4,50
Non alcoholische variant	€2,50

ONBEZORGD DRINKEN

Bij het Witven kunt u onbezorgd drinken.
Dit houdt in dat u een maximale prijs betaalt voor het drankverbruik.

Drinkt u minder, betaalt u minder!

Dit arrangement bestaat uit:
bier, fris, wijn & vruchtensappen.

ONBEZORGD DRINKEN

Tijdsduur	Kosten p.p.
3 uur	€15,00
3,5 uur	€16,75
4 uur	€18,50
4,5 uur	€20,25
5 uur	€22,00
5,5 uur	€23,75
6 uur	€25,50

WITVEN

HAPJES

LOSSE HAPJES

Zoutjes	€0,75 p.p.
Hollands borrelassortiment	€1,75 p.p.
kaasblokjes, zilveruitjes, worstjes, augurk & komkommer	
Bittergarnituur	€0,60 p.p.
Luxe bitterganituur	€0,90 p.p.
garnalenstaartjes, bourgondische bitterbal & loempia's	
Luxe hapjesglaasje	€2,25 p.p.
Crostini	€1,25 p.p.
Puntzak friet	€2,50 p.p.

BORRELARRANGEMENT BASIS

Bij dit arrangement zorgen we voor zoutjes op tafel en serveren wij in verschillende rondes een selectie van bittergarnituur en luxe bittergarnituur.

4 rondes (2 uur)	€3,25 p.p.
6 rondes (3 uur)	€4,50 p.p.
8 rondes (4 uur)	€5,75 p.p.
8 rondes + puntzak friet	€8,00 p.p.

BORRELARRANGEMENT DELUXE

Bij dit arrangement zorgen we voor ons Hollands borrelassortiment op tafel en serveren wij in verschillende rondes een selectie van (luxe) bittergarnituur, luxe borrelglaasjes en crostini's.

4 rondes (2 uur)	€5,25 p.p.
6 rondes (3 uur)	€8,50 p.p.
8 rondes (4 uur)	€11,50 p.p.
8 rondes + puntzak friet	€13,50 p.p.

LUNCH

LOSSE LUNCH ITEMS

* Soep van de dag	€3,25
* Zachte belegde broodjes	€2,25
* Harde belegde broodjes	€2.75
* Warme snack	€2,00
* Varkensreepjes in champignonsaus	€3,50

LUNCH BUFFET BASIS €9,50 p.p.

* Diverse broodsoorten
* Diverse vleeswaren & jong belegen kaas
* Diverse zoetwaren
* Roomboter
* Onbeperkt koffie & thee

LUNCH BUFFET UITGEBREID €13,00 p.p.

* Soep van de dag
* Uitgebreid assortiment broodsoorten
* Warme snack
* Diverse vleeswaren & jong belegen kaas
* Diverse zoetwaren
* Roomboter
* Onbeperkt koffie, thee, melk & jus d'orange

WITWEN

LUNCH BUFFET DELUXE €15,00 p.p.

* Soep van de dag
* Uitgebreid assortiment broodsoorten
* Warme snack
* Ragout met stokbrood
* Huzaren- & rauwkostsalade
* Diverse vleeswaren & jong belegen kaas
* Diverse zoetwaren
* Roomboter
* Onbeperkt koffie, thee, melk & jus d'orange

LUXE LUNCH ETAGERE €15,00 p.p.

* Soep van de dag
  Geserveerd op etagères
* Luxe belegde minibroodjes
* Kipragout met stokbrood
* Onbeperkt koffie, thee, melk & jus d'orange

Lunch arrangementen worden standaard in buffetvorm aangeboden.
Wilt u toch graag een uitgeserveerde lunch?
Hiervoor rekenen wij €1,50 p.p.
De Luxe Lunch Etagère wordt wel standaard aan tafel geserveerd.

Deze buffet zijn ook uitermate geschikt voor koffietafels.

HIGH TEA/ BABYSHOWER

Geserveerd op schalen en etagérers

HIGH TEA €18,50

*Onbeperkt thee & koffie
* Keuze uit 2 soorten soepjes
* Luxe sandwiches
* Luxe minibroodjes, stokbrood en ciabatta
* Scones & Muffins
* Gebak van de chef
* Brownies
* Marmelade & jam
* Zoetwaren
* Waldorf-, chicken- & eiersalde
* Fruitsalade
* Roomboter en kruidenboter

BABYSHOWER

Bij de babyshower variant zullen een aantal items vervangen worden voor bij-voorbeeld:

* Brownies met muisjes van chocolade
* Cakejes met muisjes
* Cupcakes

Deze items kunnen zowel in het blauw als in het roze gepresenteerd worden.

FINGER FOOD

Geserveerd op schalen en etagègers

Dit assortiment zal geserveerd worden op etagères met 5 items p.p.
>20-pers. € 12,75 p.p./>50pers. € 11,25 p.p. / >100 pers. € 10,75 p.p.

* Brood en dippings (aioli, tapenade, pesto en olijfolie)

* Bruchetta met vitello tonnato en rucola
* Crostini met gerookte zalm en wasabi-crème

* Glaasje Noorse garnalen met een fijne groentesalade
* Tramezzini met Ardennerham en preiselberencompôte
* Glaasje pastasalade met pesto en zongedroogde tomaat

* Zalmbonbon op Tramezzinibrood
* Mini-wrap met pittige kip en guacemole

WALKING DINER

€27,25p.p.

Met het walking diner wordt u in 6 gangen telkens verrast met de lekkerste gerechtjes.

Brood en dippings apart op tafels

----------1----------

* Amuse op lepel of op verse toast

----------2----------

* Glaasje krachtige paddenstoelen bouillon met een kerrieschuim
* Glaasje dubbelgetrokken bouillon van het seizoen (lams-runder, wild of vis)
* Glaasje Witvens crème van gevogelte met tuinkruiden

----------3----------

* Spiesjes van ossenhaas; Gemarineerde ossenhaas op een spies met zoete Portsaus
*Tongrol met zalm; Gepocheerde tong/zalmrol in een Hollandaise saus

----------4----------

* Lamsvlees met honing-tijmsaus of varkenshaasfilet met champignon-crèmesaus
* Gamba's; Twee grote garnalen met een garnalen-roomsaus en bieslook

----------5----------

* Rouleau van gevogelte; Gebakken rol gevuld met kip en parelhoen met dragonsaus
* Gebakken zalm; Mootje gebakken zalm met Teriyaki, taugé, bosui en knolselderij

Alle gerechtjes worden geserveerd met een wisselend aardappel- en groentegarnituur.

----------6----------

*Dessert surprise:
Petit dessert met diverse smaken, een echte verrassing uit de keuken.

SHARED DINING

€27,25p.p.

Shared dining is vorm van dineren waarbij je in 3 ronden verschillende gerechten met je gezelschap deelt. Ideaal om gesprekken op gang te brengen.

Brood en dippings apart op tafels

Een vleesplankje met *o.a. parma ham, carpaccio & vleessalade*
Een visplankje met *o.a. gerookte zalm, garnaaltjes in knoflook en makreel*

Een houten tray met;
Tongrolletjes met zalm
Kip teriyaki
Beefpuntjes in rodewijnsaus
Geserveerd met schaaltjes wedges, wilde rijst warme groenten en salade

Leistenen plankjes met;
Crème Brulee
Seizoensfruit
Chocolademousse

BUFFETTEN

Genoemde prijzen vanaf: 20/50/100 personen

Vraag ook naar onze seizoens & thema buffetten;
wild, stampotten, zomerse salade, mosselpan & Hollands

BUFFET HEERLIJKHEID

€19,75/€19,25/€18,50

Warm:
Canadese suikerham;
Met bruine suiker bereide warme beenham, overgoten met cognac
Kip Teriyaki;
Mals kippevlees op Oosterse wijze bereid met taugé, bosui en paprika
Witte rijst of pasta naar keuze

Koud:
Gegarneerde vleessalade
Kempische boerenham met Waldorfsalade
Garnalensalade
Hollandse haring
Salade pittige kruidenkip uit de oven
Fruitsalade
Groene salademix
Diverse sauzen
Diverse broodsoorten met kruidenboter;
vers afgebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

WITVEN

BUFFET FESTIVAL
€21,75/€21,25/€20,75

Warm:

Boeuf Bourgignon;
Bourgondische runder-stoofschotel met champignons,ui en spek in rode wijnsaus

Varkensrib;
Varkensfilet langzaam gegaard met zachte roomsaus, abrikozen en tuinkruiden

Ratatouille;
Gemengde groenten, gestoofd in een tomaten-passata

Rijst of gebakken mini-kriel

Koud:

Gegarneerde vleessalade
Pastasalade met boerderijkip
Salade van klei-aardappeltjes;
Fijne aardappelsalade met garnalen en tonijn
Visplateau;
Gerookte zalm, makreel en scholfilet
Texels lamsham;
Gemarineerde ham van lamsvlees van de zilte gronden op Texel
Gerookte kipfilet met bospeen
Schwarzwalderschinken
Meloensalade
Diverse sauzen
Diverse broodsoorten met kruidenboter;
vers afgebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

BUFFET WHITE LAKE
€24,00/€23,75/€22,50

Warm:

Kalfsvlees met champignons;
In royaal gevulde champignonsaus gebraiseerd kalfsvlees

Gepocheerde zalm;
Zachtjes gegaarde zalmfilet met Hollandaisesaus

Aardappelgratin;
In de oven gebakken aardappel met kaas gegratineerd

Gestoofde groene groenten met kruidenboter

Koud:

Gegarneerde vleessalade
Kempische ham met gewelde pruimen
Pastasalade met groene pesto
Rosbief met “Pickles”;
Gesneden rosbief met pittige, zoetzure groenten
Limburgse beekforel
Verse hele zalm;
Hele gepocheerde zalm met garnituur van surimikrab en zoete aardappel
Tonijnsalade
Seizoensalade
Groene gemengde salade
Fruitsalade
Diverse sauzen
Diverse broodsoorten met kruidenboter;
vers afgebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

BUFFET CULINAIR

€27,50/€26,75/€26,00

Warm:

Bourgondische rib;
Gemarineerde varkensfilet met reuzen-champignons en knoflook
Stoofschotel met boerderijkip;
Lekkere malse kipschotel met ui, wortel en courgette in een fijne saus
Gebakken scampi's
Ovengroenten Mediterané
Röstirolls met kaas gegratineerd

Koud:

Salade van Rosevall aardappeltjes
Salade Caprese
Garnalen salade
Tonijn salade
Vitello tonnato;
Zacht gegaard kalfsvlees met rucola en balsamico glaze
Ceviche van zalm
Parmaham en Parmezaanse kaas;
Coppa di Parma met een salade van ananas en watermeloen
Tzatziki en diverse toppings;
Van croutons, kappertjes, zongedroogde tomaatjes, cornichons en olijven
Groene gemengde salade
Diverse sauzen
Italiaanse broodsoorten en dippings

HOLLANDS KRAMENBUFFET

€13,75/€13,25/€12,75

Dit buffet wordt geserveerd op "marktkramen" verspreid over de zaal.
Elke kraam zal gevuld worden met typisch Nederlandse lekkernijen.

De Frietkraam

Friet
Bitterballen
Frikandellen
Mayonaise, curry, mosterd & tomatenketchup

Marktkraam de Borrel:

Kaasblokjes
Hollandse worst assortiment
Zilver- & Amsterdamse uitjes
Haring met uitjes

Marktkraam Hollands toetje :

Stroopwafel
Pindakaas & hagelslag dip
Drop assortiment
Speculaas
Oliebol

MENUWIJZER

KINDER BUFFET €5,75

Frietjes
Keuze snacks
Appelmoes
Mayonaise, curry & tomatenketchup

DESSERT BUFFETTEN

Festival €5,95 p.p.

2 Soorten ijs
Geflambeerde kersen
2 Heerlijke bavaroises
Fruitsalade
Warme chocoladesaus
Slagroom

Carrousel €6,95 p.p.

2 Soorten ijs
Geflambeerde kersen
Tarte tartin
Hazelnoot parfait
Chipolatabavarois
Fruitsalade
Warme chocoladesaus
Slagroom

BBQ's

BBQ BEER AND MEAT €21,75

Vleessoorten:

Grieks varkensfilet met tzatziki-saus
Kipsaté met ketjap-marinade
Hamburger van rundvlees
In kerrie gemarineerde speklap

Buffet:

3 Salades : frisse koude salades, passend bij uw barbecue
Fruitsalade: diverse soorten fruit
Sauzen: whiskysaus, zigeunersaus, knoflooksaus en warme satésaus
Diverse broodsoorten met kruidenboter
vers afgebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

BBQ POPULAIR

€19,75

Vleessoorten:

Gemarineerde karbonade
Barbecueworst
Gemarineerde kipfilet
Stokje saté

Buffet:

3 Salades : frisse koude salades, passend bij uw barbecue
Fruitsalade: diverse soorten fruit
Sauzen: whiskysaus, zigeunersaus, knoflooksaus en warme satésaus
Diverse broodsoorten met kruidenboter
vers afgebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

BBQ WHITE LAKE

€24,00

Vleessoorten:

Saté van varkenshaas
Gemarineerde kipfilet
Rundersaucijs
Varkensfilet
Garnalenspies

Buffet:

Aardappelsalade: Roseval uit de oven met grove mosterdmayonaise
3 Salades: frisse salades van het seizoen
Fruitsalade: salade van het seizoen
Sauzen: zigeunersaus, knoflooksaus, satésaus
Diverse broodsoorten met kruidenboter
vers afgebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

BBQ CULINAIR

€27,50

Vleessoorten:

Gemarineerde lamskotelet met tijm & mint-marinade
Varkens-souvlaki-spies met tzatzikisaus
Zalmfilet met citroen & pepermarinade
Kalfs-ribeye vers van 't mes
Saté van kipdijvlees

Buffet:

Aardappelsalade: Roseval uit de oven met grove mosterdmayonaise
4 Salades: frisse luxe salades van het seizoen
Fruitsalade Exotic: salade van exotisch fruit
Sauzen: zigeuner-, knoflook-, whiskeysaus, romige vissaus, satésaus
Stokbrood, breekbrood en kruidenboter;
vers afgebakken stokbrood, molensteen- en boerenbrood met kruidenboter

KINDER BBQ

€7,50

Friet
Snack
Appelmoes
Mayonaise, curry & ketchup

KEUZE MENU'S

GENDER MENU €23,50

Voor

geserveerd met stokbrood en dippings

Pasteitje kalfsragout
Rundercarpaccio *+€2,50*
Garnalen cocktail
Romige champignonsoep

Hoofd

Geserveerd met wedges en een frisse salade

Spies van kippendijen
Varkenshaas
Zalm filet
Ceasar salade

Na

Kies je voor iets kouds of toch lekker warm

Creme brûlee
Seizoensfruit met sorbet ijs
Koffie of thee

RUN MENU €26,50

Voor

geserveerd met stokbrood en dippings

Rundercarpaccio
Zalm carpaccio
Romige tomatencrème soep

Hoofd

Geserveerd met wedges en een frisse salade

Peppersteak
Rib eye
Spiesje van gamba's
Seizoens salade

Na

Kies je voor iets kouds of toch lekker warm

Brownie met vanille ijs
Citroencrème met sorbetijs
Groene dame
Koffie of thee

DOMMEL MENU €32,50

Voor

Geserveerd met stokbrood en dippings

Rundercarpaccio
Vitello tonato
Zalm carpaccio
Courgettesoep

Tussen

Even de smaakpapillen voorbereiden

Champagne spoom
Aardbeienspoom

Hoofd

Geserveerd met wedges en een frisse salade

Peppersteak
Rib eye
Spiesje van gamba's
Seizoens salade

Na

Kies je voor iets kouds of toch lekker warm

Vanille mouse met licor 43 en kokos ijs
Brownie met een bol vanille ijs
Kaasplankje (meerprijs €3,50)
Koffie met amaretto

Onze keuze menu's zijn ook leuk te combineren met een dinerspel!

Of met een van onze teambuilding activiteiten.

Heeft u nog vragen?
Mail of bel ons gerust!

Runstraat 40 • Veldhoven • 040 253 2727 • info@witven.nl • www.witven.nl