

Kasteel
FRUITHOF
BOECHOUT



foodbook

food-

algemeen

Food is cultuur, herinnering, betekenis, kunst, emotie en veel meer...

Catering is daarom een enorm belangrijk onderdeel van elk evenement. Smaakvolle en mooi gepresenteerde gerechten kunnen uw feest onvergetelijk maken. Maar eten kan ook meer zijn, het kan een thematiek ondersteunen, een verhaal vertellen, een concept accentueren, ...

Door het continue 'scouten' van nieuwe trends op culinair vlak, en vervolgens een vertaalslag te maken naar onze catering, zijn wij in staat om telkens weer originele en verrassende menu's te realiseren die alle zintuigen aanspreken. We staan steeds garant voor een professionele aanpak en ontzorgen u van alles, van voorbereiding tot de keuze van originele ingrediënten en van een vlekkeloze bediening tot extra belevingselementen. Zo kan u samen met uw gasten onbezorgd genieten van elk moment ... én van elk gerecht. Samen lekker eten brengt mensen bij elkaar.



oude meesters

Een kasteel heeft altijd iets magisch: een prachtige omgeving, architectuur, geschiedenis, ... Zodra je Kasteel Fruithof binnenstapt voel je die magie. Maar wie aan kastelen denkt, denkt ook statige kunstwerken en oude meesters die weer helemaal tot leven komen.

Net zoals de Nachtwacht van Rembrandt, de Mona Lisa van Da Vinci en het Lam Gods van de gebroeders van Eyck hebben chefs van toprestaurants een speciaal gerecht waar zij wereldwijd bekend om staan. Hun signatuurgerecht.

Met de gerechten uit de Oude Meesters-menu kan je genieten van enkele van deze meesterwerken. Een herinterpretatie van gastronomische signatuurgerechten van wereldvermaarde topchefs.

Geniet van onze kunstwerkjes!

voorgerecht

NOMA - Renee Redzepi: The Hen and the Egg

Tarwe | verse noordzeekrab | spiegelei van kwartel | spinazie | duin-asperge | dressing van groene kruiden | espuma van krab en maïs | verse zilte kruiden en bloemen

tussengerecht

THE FAT DUCK - Heston Blumenthal: Mad Hatters tea party

Huisgemaakt gouden bouillonblokje van shiitake en ossenstaart | dubbelwandig glas met tartaar van shiitake en truffelolie | lichte bouillon van ossenstaart opgegoten door de obers | geserveerd met driehoekige toast gegrild met boter van merg | crème van knolselder | Lardo di Colonata | poeder van shiitake | praline van cacaoboter, knolselder en truffel

hoofdgerecht

L'ATELIER DE ROBUCHON - Joël Robuchon: La Caille et foi

Typische Robuchon-puree | kwartel gepocheerd in kippenbouillon en gelakt met soja en honing | crème van foie | gel van zwarte look en soja | taartje van verschillende soorten biet | fond met soja | pea cress | apple blossom

dessert

EL BULLI - Ferran Adria: Sferificatie & foam

Panna cotta van amandelmelk | ijskoude pastille van tomatenwater met oregano | geschaafde rauwe amandel | spongecake van amandel | kaviaar van duindoornbes | foam van gerookte oregano | optie: droogijs

fingerfood 1 (koud)

L'ARPEGE - Alain Passard

chaud-froid d'oeuf

Ei | geslagen room | Sawarak | limoen | maple syrup | gelei van paling

luxe amuse 1 (koud)

OULD SLUIS - Sergio Herman

Zeeuwse oesters | gegrilde jonge prei | masala | chips van coquille | zeesla met sesam | zeebesjes | Buddha's hand

fingerfood 2 (warm)

ELEVEN MADISON PARK - Daniel Humm

Eetbare cup | eend | pruim | rettich | paarse shiso

luxe amuse 2 (warm)

BOCUSE - Paul Bocuse: Soupe VGE en croute

Foie gras | truffel | bouillon | matignon | bladerdeeg



smokey goodness

Met de typische BBQ-buffetten zoals we ze allemaal kennen kan je niet echt een verhaal vertellen, en dus ook de gasten geen blijvende herinnering bezorgen. BBQ is veel meer dan roken en grillen. Het is een emotionele ervaring. Met ons Smokey Goodness-menu willen we deze ervaring met jullie delen en laten zien dat BBQ ook een gastronomische beleving kan zijn.

Elk zorgvuldig uitgekozen hoofdingrediënt maken we live voor u klaar op een BBQ, Ofyr, Green Egg, ... en presenteren we op mooi gedresseerde bordjes.

We steken de klassieke BBQ in een nieuw jasje en zorgen voor het nodige showelement voor al uw gasten. Let's turn up the heat!



voorgerecht **BLACK TIGER GAMBA**

Huisbereide fijne aardappelsalade | zeekraal | groene asperge | crème van piquillo en ras-el-hanout | gegrilde Black Tiger Gamba | krokantje van gerookte paprika

tussengerecht **GEROOKTE EEND**

Op de green egg gerookte eend | fregola sarda met appel en rode biet | pijnboompitjes | crème van geitenkaas en zure room | hippo leaves

hoofdgerecht **VARKENSHAASJE IN HOOI**

Varkenshaasje, gepekeld-licht gerookt in hooi | halve baby-paprika gevuld met crème van gegrilde aubergine | halve gegrilde mini courgette | crumble van ui | gepofte kerstomaatjes | jagersaus met smokey accent

dessert **GEMARINEERDE ANANAS**

In rum en kruiden gemarineerde en gegrilde ananas | panna cotta van hangop | spongecake van pistache | gel van rood fruit en marinade van ananas | crumble van granola | honey cress

fingerfood 1 (koud) **GEROOKTE FOREL**

Kroepoek van inktvisinkt | op de green egg gerookte forel | mierikswortel-zure room | foreleitjes | eetbaar bloemetje

fingerfood 2 (warm) **BUIKSPEK**

Lolly van buikspek | lakage met hoisin en 5 spices | popcorn van buikspek | lente-ui

luxe amuse 1 (koud) **WAGYU**

Tataki van bavette van wagyu | gegrild op de bbq | fried noedels | crème van pompoen | crumble van macadamia

luxe amuse 2 (warm) **COQUILLE**

Coquille in de schelp | tartaar van girollen | beenmerg | crème van look | waterkers

romantic deluxe

Ben jij op zoek naar een exclusief maar betaalbaar menu voor een bijzondere gelegenheid? Bijvoorbeeld voor jouw bruiloft waar je echt flink wil uitpakken? Bij een onvergetelijke dag, hoort immers onvergetelijk eten.

Luxeproducten verwerkt in een betaalbaar menu, daar draait het om in het Romantic Deluxe-menu. Beleef het gevoel van een diner in een luxerestaurant, zonder je zorgen te maken om het budget.

Het geheim van het succes van deze menu? Liefde! Voor het vak, voor het eten en voor elkaar.

Verwen je gasten met onze gerechten en proef de liefde.

Love at first bite!

voorgerecht CAVI'ART

Eetbare cup | zure room | tartaar zeebaars | crème van aardpeer | zeekraal | poeder en krokantje van algen | cavi'art van zeewier

tussengerecht KREEFT

Ravioli van kreeft | tartaar van selder en groene asperge | visbouillon | schuim van miso en yuzu | druppels kruidenolie

hoofdgerecht TRUFFEL

Rollade van parelhoen | farce van tartufata | gratin van aardappel | crème van erwt | eringii champignon | crumble van panko en hazelnoot | fond met truffel | pea cress

dessert BLADGOUD

Aardbei | panna cotta van witte chocolade | gepofte rijst | gel van absint | suikerspin | eetbaar bladgoud

fingerfood 1 (koud)

GANZENLEVER

Ganzenlever | vongole | gele biet | popcorn | goudsbloem

fingerfood 2 (warm)

GANZENLEVER

Ganzenlever | beuling | cup | appel-kaneel gel | apple-blossom

luxe amuse 1 (koud)

OESTER

Oester | daikon | granité van champagne en komkommer | paarse shiso

luxe amuse 2 (warm)

OESTER

Oester | Lardo di Colonnata | ponzu | amandel | blinq cress



belgian classics restyled

De Belgische keuken is gekend om zijn bourgondische karakter, met veel klassiekers die we allemaal kennen. Door haar rijke historie wordt België gekenmerkt door een grote verscheidenheid aan invloeden. Wie denkt aan 'lekker Belgisch', denkt aan mosselen met frietjes, asperges op z'n Vlaams, stoofvlees, witloofrolletjes in kaassaus ...

En waarom niet eens experimenteren met die heerlijke klassiekers uit grootmoeders keuken?

We hebben onze favoriete recepten onder de loep genomen en in een eigentijds en eigenwijs jasje gestoken.

Klassiek hoeft dus zeker niet saai te zijn!

voorgerecht

STEAK TARTAAR

Mayo van dragon | kwartelei | chips van pastinaak | verse tuinkruiden | mosterdzaad

tussengerecht

TOMAAT CREVETTE

Panna cotta van bisque | grijze garnaltjes | gepofte kersttomaat | gemarineerde groene tomaat | zure room | gel van bloody mary | waterkers | gepofte quinoa (optie: shooter van bloody mary)

hoofdgerecht

VIDEE

Rollade van parelhoen met farce van tartufata | gratin van aardappel | crème van waterkers | gebakken eryngii in kalfsfond | hollandaisesaus | krokantje van bladerdeeg

dessert

DAME BLANCHE

Quenelle van tonkaboon en vanille | brownie van pure chocolade | crumble van sigarenkoekjes | stengels van witte chocolade | crème van gezouten karamel

fingerfood 1 (koud)

WITLOOF

Gegrild miniwitloof | crème van ham | crumble van oude kaas

luxe amuse 1 (koud)

ASPERGES

Slaatje van witte asperges | geraspt ei | gerookte forel | dressing van gerookte boter en karnemelk | goudbloem

fingerfood 2 (warm)

BALLEKES IN TOMATENSAUS

Gehaktballetje gepaneerd met crumble van tomaat | dip van selder en mierikswortel

luxe amuse 2 (warm)

KONIJN MET PRUIMEN

Gegrilde konijnfilet | gel van pruimen | crumble van hazelnoot | paarse shiso



garden lovers

Er was een tijd dat het idee om vegetariër of veganist te worden een daad van rebellie leek, waarbij je niet altijd op veel begrip kon rekenen. Gelukkig veranderen de tijden. De nood aan vegetarische en veganistische menu's neemt steeds toe.

Met ons Garden lovers-menu bewijzen we u graag dat we niet altijd vlees nodig hebben om gastronomische gerechten te bereiden. Door groenten en fruit de hoofdrol te geven in deze menu zal u verrast zijn van de smaakbommetjes die we gerecht na gerecht uitserveren.

Welkom in onze proeftuin!

voorgerecht **EELHOORNTJESBROOD**

Fregola Sarda | courgette | appel | gember-sesamolie | miso-yuzu | gebakken eekhoortjesbrood | crème van cashew | chips van pastinaak | takje Thaise basilicum

tussengerecht **RODE BIET**

Tartaar van gerookte rode biet | pistache-olie | amandelnoten | gemarineerde beukenzwammetjes | crème van umeboshi | espuma van buratta | eetbaar bloemetje

hoofdgerecht **GROENE ASPERGE**

Gegrilde groene asperge | edamame boontjes | crème van erwt en vanille | gratin van aardappel | gebakken kwarteleitje | saus op basis van truffel | takje pie cress

dessert **CHEESECAKE**

Cheesecake met witte chocolade | traag gegaarde rabarber in witte thee | gefrituurde glasnoedels | gel van bloedappelsien

fingerfood 1 (koud)

WORTEL

Cup met crème van wortel en olijfolie | snijbonen | kokos | crumble van pecan | getoaste boter

fingerfood 2 (warm)

AARDPEER

Aardpeersoepje | selderijolie | smokey tempura van trompette de l'amour

luxe amuse 1 (koud)

GEITENKAAS

Gegrilde gele courgette | geitenkaas | brunoise van nashipeer | kroepoek van saffraan

luxe amuse 2 (warm)

TRUFFEL

Pasta van koolrabi | parmezaanschuim | verse truffel



op maat

Ons team bestaat uit ervaren en gepassioneerde foodies. Onze kracht zit in het koppelen van smaak en creativiteit, waarbij we ook steeds de nieuwste trends op de voet volgen.

We kunnen voor elk evenement een op maat (*) gemaakt menu uitschrijven én uitvoeren.

Met meer dan 10 jaar ervaring bieden we hoogstaande gastronomische kwaliteit op bruiloften, communies, recepties, jubileums, bedrijfsfeesten, ...

(*) Mits een klein supplement





impressies

































