

A hand is pouring white wine from a bottle into two glasses on a table. In the foreground, there is a small appetizer consisting of a piece of bread with a yellow filling, topped with a small amount of orange sauce, served on a bed of brown beans. The background is blurred, showing other people at a table.

# BUITENGEWOON DINEREN MET HART & ZIEL

Smaken en verhalen uit het  
klooster door de eeuwen heen

# Inhoud

---

1. Introductie
2. Zo ziet buitengewoon dineren eruit
3. Het menu
4. Overige informatie
5. Verwachtingen





# 1. Introductie

## VOEDING & ZORGEN ALTIJD BELANGRIJK GEWEEST IN DE MARIËNHOF

De historie van de Mariënhof gaat ver terug en is rijk aan vele verhalen. De Mariënhof is oorspronkelijk gebouwd als klooster en fungeerde lange tijd als weeshuis. Daarnaast heeft de Mariënhof ook als sterrenrestaurant, jeugdherberg en culinair museum gediend. In haar rijke en diverse geschiedenis is een belangrijke rode draad te herkennen; **voeding en zorgen hebben binnen deze muren altijd een belangrijke rol gehad.** Ook vandaag de dag passen deze woorden nog perfect binnen haar rol als evenementenlocatie.

## RETYLINGSPROJECT

Een aantal jaar geleden is de Tuinkamer volledig gerestyled. De restyling startte met een diepgravend onderzoek naar de historie van de tuinen van de Mariënhof en eindigde in prachtige ontdekkingen over verhalen van eten & drinken van vroeger.



## DINER MET SMAKEN EN VERHALEN VAN VROEGER

Uit dit project en vanuit de geschiedenis is een prachtig 4-gangen diner ontstaan. Gerechten waarin producten worden gebruikt die ook vroeger een belangrijke rol hadden in de Mariënhof.

Van de erwtensoep die vaak in het weeshuis op het menu stond, de veel gegeten groentes door de monniken tot aan de walnoten die van de notenbomen voor het klooster kwamen... Ook luxe producten uit die tijd die op belangrijke feestdagen werden gegeten, zoals peer en rozijnenbrood, zijn terug te vinden in het menu. De smaken en verhalen zijn vastgelegd in een stilleven fotoserie.



## 2. Zo ziet buitengewoon dineren eruit

---

1.

Uw gasten worden in ons klooster ontvangen met een heerlijke bubbel van Zuster Margaux. Afhankelijk van het weer vindt het ontvangst plaats in de Kloostertuin of in de sfeervolle Wijnkelder.

2.

We serveren een amuse om alvast de smaakpapillen los te maken en uw gasten kennis te laten maken met de smaken van de Mariënhof.

3.

Na de amuse en bubbel volgt een exclusieve rondleiding door het monumentale voormalige klooster.

4.

Uw gasten worden naar de Tuinkamer begeleid en nemen plaats voor het vier-gangen diner aan een mooi ingedekte tafel. Het boekje op tafel geeft alvast een sneak peak van wat de avond jullie op culinair gebied zal brengen.

5.

Geniet van een gangen diner met heerlijke passende en met liefde geselecteerde wijnen van Zuster Margaux. Tussen de gangen vertelt de gastheer met passie verhalen.

6.

Met een exclusief boekje als herinnering en een culinaire beleving rijker verlaten uw gasten de locatie.





# ERWTENSOEP

wortel - knolselderij - aardappel  
schuim van rookworst



bijpassende cava

**Cava Mas Sardana Brut Nature**  
Catalonië & Valencia | Spanje | Fruitig | Abrikoos

M  
E  
N  
U



# ZALM

gerookt - bietensponscake - erwttenmayonaise  
rozijnenbrood



bijpassende drank

Vuurzee



# PASTINAAK

crème - tartaar rode poon - olie van wortelloof - krokantje pastinaak



bijpassende wijn

**Gourmets Blanc Clos Thomas**

Bekaa Vallei | Libanon | Citrus



# RUNDERLENDE

taartje bataat - gele biet - pompoen  
tomatenchip - balsamico jus

bijpassende wijn

**Lagar de Xestosa**

Bierzo | Spanje | Rood fruit | Hout





# GEMARINEERDE PEER

sorbet - panna cotta walnoten



bijpassende wijn

Vignerons Catalans Muscat de Rivesaltes "Gaudi"  
Rivesaltes | Frankrijk | Vol | Fris zoet



## 4. Overige informatie

---

### **AANTALLEN**

U kunt vanaf 10 personen bij ons terecht voor een buitengewoon diner in de Tuinkamer.

### **DIEETWENSEN**

Uiteraard houden wij waar mogelijk rekening met dieetwensen. De dieetwensen kunt u uiterlijk 2 dagen voorafgaand aan het diner doorgeven.

### **PRIJZEN**

De prijs voor dit concept bedraagt € 94,50 per persoon.

### **In deze prijs zit inbegrepen:**

Eten en drinken, zaalhuur, tafelaankleding, speciaal boekje ter herinnering en een complete rondleiding door het monumentale pand.

De prijs is exclusief btw.





# 5. Verwachtingen in tijden van corona

---

Wij bieden u graag kwalitatief hoogstaande en professionele gastvrijheid in een veilige, groene en gezonde omgeving. De huidige ontwikkelingen vragen om creativiteit en verantwoordelijkheid. Hierom delen wij met u de verwachtingen, zodat wij u en uw gasten kunnen verbinden, verzorgen en bovenal, ook tijdens de huidige ontwikkelingen, kunnen verrassen.



## WAT U VAN ONS KUNT VERWACHTEN

- In deze speciale tijd hebben wij onze nieuwe standaarden samengevat in 'onze sprankelende hygiëne beloftes' zoals u die kunt lezen op onze website.
- Wij zullen met onze service de 1,5 meter richtlijnen respecteren en gebruikmaken van handschoenen.
- Bij binnenkomst kunt u gebruik maken van de aan u toegewezen entree en garderobe.
- Alle (bij)gerechten zullen per persoon geserveerd worden.
- Een exclusieve ruimte en buitengedeelte enkel voor uw gezelschap!

## WAT WIJ VAN U VERWACHTEN

- Houd de 1,5 meter richtlijnen in acht ten opzichte van elkaar en onze medewerkers.
- Denk er aan om ook bij binnenkomst elkaar de ruimte te geven.
- Was regelmatig uw handen en maak gebruik van onze hygiënetafel.
- Nies en/of hoest in uw elleboog.



