



Foodbook Diner

Mariënhof
Amersfoort

De passie van *Patrick*

Goed eten brengt mensen samen.

Of het nu gaat om een congres, vergadering, diner of feest: eten en drinken bepalen voor een groot deel hoe gasten een bijeenkomst ervaren. Daarom kijken we niet alleen naar wat er op tafel komt, maar vooral naar wat past bij het moment, het programma en de mensen die je ontvangt.

Een informele zomerbarbecue vraagt iets anders dan een uitgebreid diner of een lunch tijdens een congres. De culinaire invulling moet aansluiten bij de sfeer van de bijeenkomst en bijdragen aan de ervaring van je gasten.

Daarbij werken we zoveel mogelijk met producten van het seizoen en leveranciers uit de regio. Ook laten we ons regelmatig inspireren door de historie van de Mariënhof en ingrediënten die vroeger al een plek hadden in de kloostertuinen.

Vegetarische en veganistische gerechten zijn voor ons geen alternatief, maar een vanzelfsprekend onderdeel van het aanbod. Net als het meedenken over allergieën, dieetwensen en persoonlijke voorkeuren.

Geen bijeenkomst is hetzelfde. Daarom kijken we graag samen naar een culinaire invulling die past bij jouw gasten, jouw programma en het moment dat je wilt creëren.

Patrick Pieters
Chefkok



Menu

Gangendiner

Lente/zomer

Voorgerecht

Ceviche zeebaars - yuzu - groene asperges - gepekeld radijs - krokante zeewierchips

Tussengerecht (bij 4-gangen)

Gebrande coquille - mousseline - peul - witte wijn botersaus

Hoofdgerecht

Groenekanse hoen - jonge wortel - tuinboon - gevogelte beurre blanc

Dessert

Biscuit frambozen - champagne - framboos - aardbei - bergamot - crèmeux witte chocolade

Herfst/winter

Voorgerecht

Tonijn - tataki - sesam – avocado

Tussengerecht (bij 4-gangen)

Pastinaak - crème - langoustine – krokant

Hoofdgerecht

Diamanthaas - fondant aardappel - sjalot - witlof - rodewijnjus

Dessert

Chocolade - amarena – pistache

3- gangen € 49,50 per persoon

4- gangen € 57,00 per persoon

“

*Smaak, sfeer en
aandacht aan tafel*



Menu

Gangendiner vegetarisch

Lente/zomer

Voorgerecht

Geroosterde Romeinse sla - gerookte peen - karnemelk - koolrabi – krokant

Tussengerecht

Ravioli van ricotta en citroen - saus van salieboter - krokante knolselderij – doperwten (bij 4-gangen)

Hoofdgerecht

Parelgort - oerbiet - ijspegels - bosui - Beemster knoflook - tuinboon – zonnebloempit

Dessert

Biscuit frambozen - champagne - framboos - aardbei - bergamot - crèmeux witte chocolade

Herfst/winter

Voorgerecht

Gepofte knolselderij - structuren pompoen - gerookte amandel

Tussengerecht (bij 4-gangen)

Pastinaak - crème - langoustine – krokant

Hoofdgerecht

Polenta - bimi - oude kaas – kruidenmousseline

Dessert

Chocolade - amarena – pistache

3- gangen € 49,50 per persoon

4- gangen € 57,00 per persoon

“

*Verse ingrediënten,
uitstekende
smaken*



Culinaire uitbreidingen

Ontvangst

Tijdens de ontvangst serveren wij een feestelijk glas bubbels (ook alcoholvrij alternatief)
€ 6,50 per persoon

Amuse van de Chef

Wij serveren een verrassingsamuse van de chef.
€ 4,25 per persoon

Amuselolly's

Wij serveren onderstaande selectie amuselolly's, vanaf een speciaal plateau gepresenteerd:

- Lolly van Amersfoorts spek en braaimayonaise
- Lolly van Black Tiger garnaal en aioli
- Lolly van pastrami van rode biet (vegan)

Wij gaan uit van twee lolly's per persoon.
€ 6,25 per persoon

Bij het gangen diner:

Bijpassend

Water- en wijnarrangement 3-gangen
€ 34,50 per persoon

Water- en wijnarrangement 4-gangen
€ 39,50 per persoon

Wij serveren bij elke gang een bijpassende wijn. Op tafel plaatsen we water en na afloop is er koffie of thee.

Uitbreiden

Supplement kaas (in plaats van dessert)
€ 8,50 per persoon

Supplement kaas (extra gang)
€ 14,50 per persoon

Afsluiter

Diverse friandises. Bij de koffie en thee presenteren we een selectie friandises.
€ 4,00 per persoon

Tafelgarnituren

Indien gewenst serveren we diverse groenten / salade / friet / aardappelgarnituur.
€ 6,50 per portie





€ 51,50 per persoon

Vanaf 40 personen

Toeslag per persoon bij minder
dan 40 personen € 7,00

Sharing *diner*

Op tafel

Boerenbrood - tapenade - aioli

Voorgerecht

- Vitello tonnato - zacht gegaard kalfsvlees - tonijnmayonaise - balsamico - rucola - kappertjes
- Warm gerookte zalm - gezoete uien - citroen - saffraan komkommer
- Boerengeitenkaas - witlof - rode ui - bieten - gepofte paprika - croutons 

Hoofdgerecht

- Polderhoen - geroosterde oerwortelen - gepofte Charlotte aardappels - chimichurri
- Doradefilet - geroosterd - grove groenten - mini mais - zoete aardappelen
- Gerookte bospeen - tartaar - gepekeld koolrabi - zilveruitjes 

Dessert

- Panna cotta - gemarineerd fruit
- Tiramisu - crumble - pure chocolade
- Cheesecake - ananas

Extra gerechten bij vegetarisch:

- Pastinaak velouté - brunoise pastinaak - crème fraîche
- Parelgort - risotto - groene kruiden - oysterzwam - paksoi (vegan)

Walking *diner*

Op tafel

Versgebakken boerenbrood met diverse dips.

Koude gerechten

- Vitello tonnato - geroosterd kalfsvlees - tonijn - kappertje - rode ui
- Zalmtartaar - zoetzure komkommer - citroenmayonaise
- Pastrami rode biet - rucola - knoflookmayonaise - cornichons (V) 🌿

Soep

Turkse rode linzensoep - citroen - munt - piment (V) 🌿

Warme gerechten

- Dorade - geroosterd - citroenrisotto - kruidensla - witte wijnsaus
- Diamanthaas - taartje van Nicola aardappel - snijboon oesterzwam - rode wijnjus
- Strudel - bospaddenstoelen - knolselderij - oregano (V) 🌿

Dessert

Tiramisu - crumble - pure chocolade

€ 49,50 per persoon

Walking *diner* 10-25 personen

Onze Chef verzorgt een dagelijks wisselend walking dinner passend bij de huidige trend van het seizoen.

We gaan van start met een selectie van koude gerechten.
Daarna serveren we een glas soep en twee warme gerechten.

De exacte invulling is twee dagen voor ontvangst bekend.

€ 39,50 per persoon



Walking *diner* Rôtisserie

Amuselolly's op speciaal plateau

- Lolly van Amersfoorts spek en braaimayonaise
- Lolly van Black Tiger garnaal en aioli
- Lolly van pastrami van rode biet (vegan)

Wij serveren een selectie van 3 items, 2 per persoon.

Fingerfood vanaf étagères

- Vitello tonnato - geroosterd kalfsvlees - tonijn - kappertje - rode ui
- Gerookte zalm - komkommer - citroenmayonaise
- Steak tartaar van gerookte bospeen - kwartelei - pappadum - peterselie crème 🌿

Wij serveren een selectie van 3 items, 2 per persoon

Soepje vanuit buikplateau

Aardappel - miso - ei - crunch - wilde rijst 🌿

Warme gerechten vanuit de keuken of bij meer dan 100 gasten live vanuit foodstations

- Diamanthaas - rösti - gele peen - rodewijnjus
- Pot-au-feu van zeevis - peul - aardappel - bospeen - saffraan bouillon
- Curry - kikkererwt - zoete aardappel - bloemkool - witte rijst 🌿

Dessert

- Mini cheesecake - gemarineerde mandarijn - afilla cress
- Mini tiramisu - crumble - pure chocolade

**€ 49,50 per persoon
vanaf 100 personen**



Walking *diner* Streetfood

Burnt ends BBQ sandwich

Langzaam gegaarde kippendijen - sticky BBQ-saus - romige coleslaw - ingelegde ui - crunchy fried pickles - zacht brioche broodje

Sweet potato bowl

Krokante zoete aardappel - pulled shiitake - ranch dressing - smokey mountain saus 🌿

Shawarmabowl

Krokante kip - verse groenten - couscous - frisse yoghurtdressing

Butter chicken

Kippendijen - yoghurt - cashewnoot - rijst - naanbrood

Köfte

Grieks rundergehakt - tomaat - uien - rode saus - pitabrood

Gekarameliseerde ananas

Gebakken ananas – kokosschuim

**€ 46,50 per persoon
vanaf 40 personen**



Barbecue

Gerechten van: *Green Egg & rokerij:*

- Huisgemaakt Amersfoorts buikspek
- Lauwarme Noorse zalm uit eigen rokerij
- Black Tiger garnaal op spies met knoflook en kruiden
- Oosters gemarineerde kippendijen
- Mini runderburger
- Gepofte en geroosterde knolselderij
- Gepofte rozeval met rozemarijn en knoflook
- Grove ratatouille

**€ 52,00 per persoon
vanaf 50 personen**



Bijgerechten

- Krieltjes - bieslook - krokant spek
- Penne - tonijn - kappertjes - rode ui
- Bleekselderij - appel - tomaat - mosterd
- Boerenbrood
- Olijventapenade - aioli
- Diverse koude sauzen

Bij minder dan 50 personen rekenen wij
een toeslag per persoon van
€ 5,50 per persoon



Barbecue *vegetarisch*

Gerechten van: *Green Egg & rokerij:*

- Gerookte bospeen
- Geroosterde mais - pepertjes
- Vegan shaslick - zwarte knoflook
- Gevulde paddenstoel
- Kimchiburger - zoetzure uien
- Grove ratatouille
- Gepofte rozeval - knoflook - rozemarijn

**€ 52,00 per persoon
vanaf 50 personen**



Bijgerechten

- Krieltjes - bieslook - sjalot
- Penne - jackfruit - zwarte knoflook
- Bleekselderij - appel - tomaat – mosterd
- Boerenbrood
- Olijventapenade - basilicumcrème
- Diverse vegan sauzen

Bij minder dan 50 personen rekenen wij
een toeslag per persoon van
€ 5,50 per persoon



Italiaans *buffet*

Warme gerechten

- Spaghetti - pesto - knoflook - tomaatjes (V) BLAADJE
- Lasagne - geroosterde paprika - courgette - aubergine - pesto - mozzarella 
- Pollo alla Potentina - kippendijen - tomaat - ui - Pecorino - witte wijn
- Knoflookaardappeltjes

Salades

- Orzo - olijven - doperwten - gele paprika - salami
- Niçoise - haricots verts - paprika - tonijn - olijven
- Tomaat - mozzarella - basilicum - sjalot 

Met daarbij

Focaccia met olijventapenade en pesto

€ 46,50 per persoon

Dessert *buffet*

Chocoladeroomijslolly's

€ 3,50 per persoon

- Wij serveren chocoladeroomijslolly's met diverse toppings

Hemelse modder

€ 3,50 per persoon

- Vanuit de kidde serveren wij hemelse modder (chocolademousse).

Amusedeserts

€ 6,50 per persoon

Wij serveren 3 items per persoon, vanaf plateau:

- Panna cotta - gemarineerd fruit
- Tiramisu - crumble - pure chocolade
- Cheesecake - ananas

Dessertbuffet

€ 16,50 per persoon

Als zoete afsluiter serveren wij onderstaand dessertbuffet:

- Witte en bruine chocolademousse - gemarineerde bramen
- Crème brûlée van steranijs - gemarineerde mango
- Vanille panna cotta - gemarineerde bosvruchten
- Honingparfait - karamelsaus - amandel

Mariënhof Amersfoort

Mariënhof Amersfoort
Kleine Haag 2
3811 HE Amersfoort

www.marienhof.nl



**Benieuwd naar de
mogelijkheden?**

Neem gerust contact op!

✉ zaalverhuur@marienhof.nl

☎ 033 463 29 79