

PROEFTUIN VAN LINSCHOTEN

× LANGE TAFELS · OFFROAD CATERING

Foodbook 2027

van de tuin, zo op tafel · Linschoten

Samen

EEN TUIN DIE VOEDT, EEN KEUKEN DIE ERMEE KOOKT



Proeftuin van Linschoten

Een oude perenboomgaard aan de Noord Linschoterdijk, waar kleinschalig en biologisch wordt geteeld: seizoensgroenten, zacht fruit, kruiden en bloemen. Midden in de tuin staat de glazen kas, met ernaast de spantent. Hier vier je tussen de bedden waar je eten vandaan komt.



Offroad Catering · Lange Tafels

Vanuit de HALL in Woerden koken we sinds 2016 kraakvers. Met Lange Tafels dekken we tafels in boomgaarden, bossen en tuinen: eten op schalen om samen van te delen, vlees van de houtskool en brood dat warm op tafel komt.

Van de tuin, zo op tafel

GEOOGST VOOR JULLIE FEEST

De tuinders oogsten de groente en kruiden voor jullie dag. Onze koks bouwen het menu om wat het seizoen geeft.

KLEIN EN PERSOONLIJK

De kas en de spantent zijn er voor gezelschappen tot ongeveer 50 gasten. De opzet bepaalt het precieze aantal, zie pagina 8.

GROENTE IN DE HOOFDROL

Vegetarisch is hier geen bijzaak. Elk menu heeft volwaardige vega-gerechten, en vlees of vis is er voor wie dat wil.

VERS OP LOCATIE

Onze koks koken ter plekke. Wat van de BBQ komt, gaat rechtstreeks van het vuur naar tafel.

In dit foodbook vinden jullie onze favorieten voor de Proeftuin: van ontvangst en lunch tot borrel en diner. Zie het als inspiratie. Alles is te combineren en af te stemmen op jullie gezelschap.

Welkom

ONTVANGST · TOOST · ZOET



Perencocktail van de tuin

op aanvraag

Het welkom van de Proeftuin: een alcoholvrije cocktail van perensap met kruiden uit de tuin. Koffie en thee staan ernaast.

Zoet welkom

€ 2,50 p.p.

Etagères met kleine zoetigheden bij de koffie, zoals soesjes, mini-muffins en eclairs.

Crostini

€ 2,75 per stuk

Knapperig brood met wisselende toppings, zoals brie met truffel, rauwe ham met pesto of tomaat met basilicum. Lekker bij de toost.

IN DE MIDDAG

Zoet buffet

€ 8,50 p.p.

Een tafel vol taarten van onze vaste patissier, met gebaksbordjes en vorkjes erbij. Hebben jullie een eigen taart? Dan zorgen wij dat hij mooi op tafel komt.

Roodfruit sloffentaart

op aanvraag

Een knapperige slof met rood fruit, hangop en citroenmelisse. Ook als dessert na het diner.

EEN FLES MEE NAAR HUIS

Bij het afscheid een fles perensap van de Proeftuin voor elke gast. Vraag ernaar bij jullie aanvraag.

Lunch

WAT DE TUIN VANDAAG GEEFT





Proeftuinlunch

€ 24,50 p.p.

Een groene lunch als buffet of op schalen midden op tafel. Volledig vegetarisch, met groente en kruiden uit de tuin in de hoofdrol.

UIT DE TUIN

soep van groente en kruiden uit de tuin

kruidentuinsalade · krielsalade | ei | doperwten | kervel

bospeen | wortelhummus | quinoa | zoetzure wortel

bieten | appel | snijbiet | geitenkaas | honing

ERBIJ

twee soorten quiche met wat de tuin te bieden heeft

verschillende soorten brood met smeersels

Lazy lunch

€ 37,50 p.p.

Lang en lui tafelen in de boomgaard. Eerst verse soep, daarna charcuterie van de ambachtelijke worstmakerij, krielsalade met radijs en dille, kazen uit het Groene Hart, brood en huisgemaakte smeersels.

Broodjeslunch

€ 18,50 p.p.

Voor als de dag strak gepland is. Twee soorten belegde proefbroodjes, een mini wrap, kruidentuinsalade, tomatensalade met pesto en fruitsalade, met perensap en melk.

Alle prijzen excl. 9% btw

Borrel & proeverij

PROOSTEN TUSSEN DE PERENBOMEN





Proeverij van de tuin

€ 35,00 p.p.

Meer dan een borrelhap, losser dan een diner. Kleine gerechten die in rondes uit de keuken en van de grill komen, zodat iedereen kan blijven staan, lopen en praten. Past goed bij een middag van drie tot zeven.

IN VIJF RONDES

kleine charcuterie | kaas | vleeswaren | worst

tomatensalade | pijnboompit | basilicum (vega)

gamba | taugé | bosui | limoenmayo

pulled jackfruit | koolsalade | BBQ-saus (vega)

kipsaté | satésaus | kroepoek | atjar | gebakken uitjes

afgemaakt met bloemen en kruiden uit de pluktuin

Antipasti-tafel

€ 9,25 p.p.

Robuuste kazen om zelf van te snijden, ambachtelijke charcuterie, olijven, brood met tapenade en pesto, en rauwe groente uit de tuin.

Rondgaande hapjes

€ 2,95 per stuk

Bijvoorbeeld geitenkaasballetjes met kruidendip, een krokantje met carpaccio-tartaar, krokante gamba met avocado of een bakje pulled chicken.

Borrelbrood

€ 5,50 p.p.

Warm brood met huisgemaakte dips en smeersels.

Hollands rondje

€ 4,80 p.p.

Vier bourgondische bitterballen met truffelmayo.

Aan tafel

HET DINER · SAMEN DELEN OF UITGESERVEERD





Shared dining

€ 47,50 p.p.

alles op schalen midden op tafel

OP TAFEL

brood | huisgemaakte pesto | tapenade

2 soorten smaakwater

OM TE BEGINNEN

rauwe ham uit Linschoten | burrata met citroen

vitello tonato | olijven | tomatensalade

caponata | gamba's van de grill met knoflook

GEVOLGD DOOR

kippendij | citroen | rozemarijn

ribeye van de BBQ | groene salsa | fleur de sel

zoete aardappel | feta | granaatappel | walnoot

groente uit de tuin | gepofte knoflook | pitten

TOT SLOT

roodfruit sloffentaart | hangop | citroenmelisse

3-gangen diner

€ 42,50 p.p.

uitgeserveerd, met keuze in het hoofdgerecht

OP TAFEL

brood | huisgemaakte pesto | tapenade

2 soorten smaakwater

VOORAF

rauwe ham uit Linschoten | burrata | vitello tonato

caponata | tomatensalade | olijven

HOOFDGERECHT

ribeye van de BBQ | groene salsa

of kippendij | citroen | rozemarijn

of knolselderijsteak | antiboise (vega)

erbij: groente uit de tuin | gepofte knoflook

DESSERT

roodfruit sloffentaart | hangop | citroenmelisse

VEGETARISCH, VOLWAARDIG

Voor vegetarische gasten, of voor de hele tafel: caponatasalade · bospeen | bospeencrème | zoetzure wortel · knolselderijsteak | antiboise · venkelsalade | appel | zure room | peterselie. Deze gerechten wisselen we in voor vlees en vis.

Liever ijs toe? Een ijscobar met drie smaken en hoorntjes kan ook, vraag naar de mogelijkheden.

Zelf opscheppen

PROEFTUINBUFFET · HOUTSKOOL



Proeftuinbuffet

€ 32,50 p.p.

Ons dinerbuffet voor de Proeftuin. Iedereen schept zelf op, dus er is altijd genoeg te kiezen. De groenten komen van het seizoen en uit de tuin.

OM TE BEGINNEN	WARM	ERBIJ
brood en dipjes	kipdijen | citroen | rozemarijn	twee groenten uit de tuin
kruidentuinsalade	runderstoof	rozeval | knoflook | ui
kriel | prei | mosterd | radijs	lamsgehakt | zoete aardappel | feta	aardappelgratin | prei

Uit te breiden met runderbavette van de BBQ: + € 5,00 p.p.

Gloeiende kolen

€ 37,50 p.p.

Onze houtskool-BBQ reist met ons mee. Grote stukken vlees en vis van het vuur, zoals ribeye, kippendij met citroen en vis van de dag, aan tafel gesneden. Salades, gegrilde groenten uit de tuin en sauzen staan op het buffet.

Vegetarisch van het vuur

in overleg

Ook groente hoort op de grill: knolselderijsteak met antiboise, bospeen met bospeencrème en zoetzure wortel, of pulled jackfruit met koolsalade. Geef bij de aanvraag door hoeveel gasten vegetarisch eten.

Praktisch

ZODAT JULLIE WETEN WAAR JE AAN TOE BENT

DE OPZET BEPAALT HET AANTAL GASTEN

De Proeftuin is een intieme plek. Hoeveel gasten er passen, hangt af van hoe jullie de dag inrichten.

Ceremonie in de kas of onder de spantent, theateropstelling	**50 stoelen**
Borrel of proeverij, staand en lopend	**tot ca. 50 gasten**
Lunch of dinerbuffet, met zitplaatsen	**in overleg**
Zittend diner, shared dining of uitgeserveerd	**in overleg**

PERSONEEL · PER UUR

Kok	€ 45,00
Medewerker bediening	€ 30,00
Partymanager	€ 45,00

OPTIES

Brocante servies, bestek, servet en schalen, incl. afwas	€ 6,00 p.p.
Proefdiner, incl. koffie en thee	€ 25,00 p.p.
Drank en glaswerk	in de offerte

GOED OM TE WETEN

De kas, de spantent, tafels en stoelen huren jullie bij de Proeftuin van Linschoten. Het eten, de drank, het personeel en het servies regelen jullie met ons.

Onze koks koken op locatie en nemen keuken en BBQ mee. Wat daarvoor nodig is, staat in de offerte.

De groente en kruiden komen waar het kan uit de tuin. Het seizoen bepaalt dus mee wat er op tafel staat.

Kies je voor het 3-gangen diner? Geef de keuzes uiterlijk een week van tevoren door.

Dieetwensen en allergieën passen we graag in. Laat het ons op tijd weten.

Alle prijzen zijn exclusief btw: 9% op eten, 21% op personeel en servies.

Bij een proefdiner proeven jullie het menu dat wij voorstellen. Wensen of aanvullingen zijn altijd bespreekbaar.

PROEFTUIN VAN LINSCHOTEN
Dick Haan
Noord Linschoterdijk 26, 3461 AC Linschoten
dick@proeftuinvanlinschoten.nl

OFFROAD CATERING · LANGE TAFELS
Korenmolenlaan 4, Woerden
0348 705 280
contact@langetafelsinhetgras.nl