



# Kasteel Oud Poelgeest

CONGRES | HOTEL | HUWELIJK | FEESTEN

Directeur Jan-Willem Besselink kijkt er naar uit om weer nieuwe mensen te verrassen met al het moois dat restaurant en het kasteel te bieden hebben. “Het is fijn om te zien hoe verrast onze gasten zijn als ze op ons landgoed komen. In de drukke randstad is Oud-Poelgeest een oase van rust; een vaak nog onontdekte plek waar je kunt genieten van historie en cultuur.”

Het restaurant van Oud-Poelgeest, dat sinds een aantal maanden de naam Restaurant Botanicus draagt, staat bekend om zijn eerlijke gerechten. “Culinaire verwennerij noemen wij dat. In de gerechten zijn veel kruiden van het landgoed zelf verwerkt. Oud-Poelgeest was in de achttiende eeuw immers eigendom van Herman Boerhaave, die onder andere directeur van de Leidse Hortus Botanicus was. Elke plant waarvoor in de binnenstad geen ruimte meer was, kreeg een plekje hier in de tuin. Iedereen die hier werkt kan veel over die periode vertellen: we houden hier allemaal van de interessante historie van Kasteel Oud-Poelgeest.”

Chef-kok Erik van der Hulst van Restaurant Botanicus maakt ieder seizoen bijzondere gerechten, en stelt daar een drie-gangen menu mee samen. “Natuurlijk kunnen de gasten het menu zelf uitbreiden met extra gangen of een speciaal wijn-arrangement.” De chef weet als geen ander gasten te plezieren met zijn seizoensgerechten, veelal gemaakt van regionale producten. Zo wordt elk diner een complete belevenis waarbij de diverse smaken perfect op elkaar zijn afgestemd. “Je merkt dat de mensen die hier komen eten er echt even uit zijn, en tot rust komen van wege de historische omgeving en de uitgebalanceerde gerechten.”

Wie gaat eten bij Oud-Poelgeest draagt automatisch bij aan het in stand houden van het landgoed. “Alle winst die wij maken, komt direct ten goede aan het behoud van dit cultureel erfgoed.”

Liefhebbers kunnen in de komende maanden op Maandag, dinsdag, woensdag en donderdag genieten van een driegangen kasteelmenu a € 35.50 per persoon.

Kasteel Oud-Poelgeest

2 Gangen menu € 29.50

Voorgerecht- Hoofgerecht of Hoofdgerecht - Nagerecht

3 Gangen menu € 35.50

Voorgerecht- Hoofdgerecht - Nagerecht

4 Gangen menu € 41.50

Voorgerecht- Tussengerecht -Hoofdgerecht - Nagerecht

5 Gangen menu € 49.00

Voorgerecht- Tussengerecht -Hoofdgerecht - Kaas - Nagerecht

Brood met smeersels Per Mandje €3.75

Friandises Per persoon €3.50

Kaas ipv Dessert €2.50 Suppl.

**Kasteel Oud-Poelgeest****LunchKaart****12:00-16:00uur**

Soep van de dag Boerenbrood - boter	€ 6,50
Van Dobben kroketten 2 stuks Boerenbrood - grove mosterd	€ 8,50
Tosti kaas of ham kaas Geserveerd op boeren brood	€ 6,50
Uitsmijter kaas, ham/kaas of spek Geserveerd op boeren brood	€ 8,50
Sandwich met tonijnsalade Augurk - komkommer - tomaat	€ 8,50
Sandwich met rosbeef Truffelmayonaise - rucola - pijnboompitten	€ 7,50
Sandwich met kasteelkaas Honingmosterd - rucola	€ 7,50
Salade van de dag	€ 7,50
Lunchbuffet 12.00 uur - 14.00 uur Op basis van beschikbaarheid	€ 19,50

Boerenbrood Tapenade - aioli - olijfolie - zeezout	€ 7,50
Olijven Provençaalse mix	€ 4,50
Bittergarnituur 12 stuks Grove mosterd - chilisaus	€ 10,50
Van Dobben bitterballen 6 stuks Grove mosterd	€ 6,50
Calamares 8 stuks Knoflook/chili mayonaise	€ 9,50
Charcutterie Div. rauwe ham en droge worst soorten - Amsterdamse uien	€ 8,50
Borrelplank voor 2 personen Combinatie van bovenstaande	€14,50