

Landgoed

Kasteel Oud-Poelgeest



Kasteel Oud-Poelgeest

Kasteel Oud-Poelgeest geeft uw evenement kleur!

Heeft u iets te vieren?

Kasteel Oud-Poelgeest leent zich uitstekend voor borrels, feesten, familieweekenden, barbecues en bruiloften. Bij Kasteel Oud-Poelgeest kunt u intiem genieten in een sprookjesachtige omgeving. Het landgoed biedt een scala aan mogelijkheden om ieder evenement bijzonder en uniek te maken. Denkt u hierbij aan de grote verscheidenheid aan prachtige zalen en stijklkamers die het Kasteel en het Koetshuis bieden, de grote variatie aan culinaire mogelijkheden, de ruime parkeergelegenheid en persoonlijke aandacht. Daarbij biedt het landgoed zelf, met zijn prachtige vijver en eeuwenoude bomen, een prachtig decor voor ieder type feest.

Kasteel Oud-Poelgeest

Kasteel Oud-Poelgeest heeft unieke zalen en stijklkamers geschikt voor elke evenement. Doordat het prachtige stoffering door de jaren heen deels intact is gebleven krijgt u op uw gelegenheid echt het gevoel dat het kasteel speciaal voor u is gemaakt.



Het Koetshuis

Op het bijzondere landgoed bevindt zich tevens het indrukwekkende koetshuis. Op de plek waar zich vroeger de adellijke rijtuigen en de paarden bevonden, is nu een sfeervol restaurant gevestigd. Het restaurant heeft een prachtig uitzicht op het kasteel, dat 's avonds verlicht is. Tijdens uw evenement kunt u het koetshuis bijvoorbeeld gebruiken voor de receptie, diner en het feest. Tevens zijn er 45 hotelkamers gerealiseerd in de aanbouw met het koetshuis.

Capaciteit

Stijl Kamer	Oppervlakte	Receptie	Diner	Feest
Bel etage	40 m ²	40		
Völker-Dieben	70 m ²	60	50	60
Drakenzaal	65 m ²	60	50	60
Bovenhal	65 m ²	80	50	80
Kasteelbar	65 m ²	80	50	80
Vijverzichtkamer	35 m ²		14	
Leeuwenrikkamer	35 m ²		14	

Koetshuis	Oppervlakte	Receptie	Diner	Feest
Petit Restaurant	40 m ²	40	30	40
Restaurant	144 m ²	200	130	200



Tarieven in het Kasteel

Stijl Kamer	Oppervlakte	per dagdeel	per dag
Berlage	40 m ²	€ 475,00	€ 975,00
Völker-Dieben	70 m ²	€ 510,00	€ 720,00
Drakenzaal	65 m ²	€ 530,00	€ 795,00
Bovenhal	65 m ²	€ 975,00	€ 975,00
Kasteelbar	65 m ²	€ 280,00	€ 475,00
Vijverzichtkamer	35 m ²	€ 240,00	€ 395,00
Leeuwerikkamer	35 m ²	€ 240,00	€ 395,00

Tarieven in het Koetshuis

Zaal	Oppervlakte	per dagdeel	per dag
Petit Restaurant	40 m ²	€ 275,00	€ 575,00
Restaurant	144 m ²	€ 1.075,00	€ 1.575,00

Dranken en frivolités

Binnenlands gedistilleerd assortiment, per glas

Huiswijn, glas	€ 4,60
Huiswijn, fles	€ 27,50
Bier, tap	€ 3,10
Bier, fles	€ 3,20
Speciaal bier	vanaf € 5,25
Frisdrank	€ 2,75
Vruchtensappen	€ 2,75
Koffie & thee	vanaf € 2,70
Sherry, Port, Jenever	vanaf € 3,20

Buitenlands gedistilleerd assortiment, per glas

Wodka, Rum, Gin, Whiskey, Campari	vanaf € 3,20
Cava Conde de Caralt Brut	per glas vanaf 35 personen € 5,70
Cava Conde de Caralt Brut	per fles € 38,50
Champagne Laurent Perrier Brut	per fles € 59,50
Non-alcoholische toast	per glas € 5,50

Luxe crostini's en hapjes per stuk zoals

vanaf € 2,85

Bittergarnituur, per stuk

Bitterballen van `Van Dobbe`	€ 1,75
Mini loempia	€ 1,35
Gehaktballetje	€ 1,35
Kipnuggets	€ 1,35



‘Midnight’ snack, per stuk

Broodje kroket	€ 4,70
Mini broodje hamburger / cheeseburger	€ 4,70
Puntzak patat met mayonaise	€ 3,90

Culinaire invulling

Kasteel Oud-Poelgeest biedt u veel culinaire mogelijkheden zo serveren wij prachtige drie, vier- of vijfgangen menu’s, smakelijke buffetten en informele walking diners. Wij werken uitsluitend met verse en seizoensgebonden ingrediënten en houden uiteraard rekening met dieetwensen en allergieën. Onze **Chef-kok Erik van der Hulst** neemt graag de tijd om samen met u de culinaire samenstelling van het diner vast te stellen. Of begin uw huwelijksdag al vroeg bij Kasteel Oud-Poelgeest met een lunch.

Luxe sandwich lunch

€ 23,50 per persoon

Wij serveren u eerst een dagverse soep. Hierna serveren wij 3 luxe belegde broodjes per persoon op etagères. Verschillende vruchtensappen, melk en karnemelk zijn inclusief. Nadat u allen de broodjes heeft genuttigd kunt u kiezen tussen een verse fruitsalade en/ of een heerlijk kopje koffie of thee.

‘t Seizoensgebonden Koetshuis Lunchbuffet

€ 30,50 per persoon

Wij serveren u eerst een dagverse soep. Hierna maakt u gebruik van het buffet bestaande uit; diverse biologische broodsoorten, salades, tomaat, komkommer, olijventapenade, boter, kruidenboter, tapenade, citrus dressing, balsamicodressing. Daarnaast vindt u diverse gesneden kazen en vleeswaren. Ook vindt u een assortiment aan vis met o.a. gerookte zalm, gerookte makreel en roze garnalen in cocktailsaus. Tevens serveren wij een warm vlees- en visgerecht met bijbehorend garnituur met gepofte tomaatjes. Het dessert is vers gesneden fruit, verschillende taartjes en een assortiment kazen met vijgenbrood, noten en landgoed appelstroop.

High Tea

€ 22,50 per persoon

Wij ontvangen de gasten met een sprankelend glas Cava en bieden een uitgebreide selectie van Bradley’s Tea en verse munt thee. Wij serveren op etagères een assortiment aan zoetigheden waaronder brownies, macarones, mini muffins, scones met verse room en lemoncurd.

Tevens serveren wij luxe belegde sandwiches met o.a. gerookte zalm, Serrano ham etc. Ook serveren wij een warme hartigheid. Denk hierbij aan een mini quiche.

Verschillende seizoensgebonden menu’s voor lunches en diners

Tweegangenmenu	€ 37,50 per persoon
Driegangenmenu	€ 42,00 per persoon
Viergangenmenu	€ 48,50 per persoon
Vijfgangenmenu	€ 55,00 per persoon



Prinsessen en ridder menu met een kasteelsurprise € 16,50 per persoon

Een tomatensoep, kipfilet met patat frites, sla en chocoladetaartje met vanille roomijs.

't Seizoensgebonden Landgoed Buffet € 38,50 per persoon

Wij serveren u eerst een dagverse soep. Hierna maakt u gebruik van het buffet bestaande uit; diverse broodsoorten, salades, tomaat, komkommer, olijventapenade, boter, kruidenboter, tapenade, citrus dressing, balsamicodressing. Daarnaast vindt u een charcuterie (diverse gesneden hammen, en worsten) en carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. Ook vindt u een assortiment aan vis met o.a. gerookte zalm en roze garnalen in cocktailsaus. Tevens serveren wij een warm vlees- en visgerecht met bijbehorend garnituur met gepofte tomaatjes. Het dessert is vers gesneden fruit, verschillende taartjes en een assortiment kazen met vijgenbrood, noten en landgoed appelstroop.

't Seizoensgebonden Kasteel Buffet € 41,00 per persoon

Wij serveren u eerst een dagverse soep. Hierna maakt u gebruik van het buffet bestaande uit; diverse broodsoorten, luxe salades (zoals Caesar salade, salade nicoise), tomaat, komkommer, olijventapenade, boter, kruidenboter, tapenade, citrus dressing, balsamicodressing. Daarnaast vindt u een charcuterie (diverse gesneden hammen, en worsten), carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise en een Vitello tonato. Ook vindt u een uitgebreid assortiment aan vis met o.a. gerookte zalm, makreel, heilbot en, roze garnalen in cocktailsaus. Tevens serveren wij een warm rundvlees- en visgerecht met bijbehorend garnituur met gepofte tomaatjes. Het dessert is vers gesneden fruit, panacotta, brownies, chocolademousse, verschillende taartjes en een luxe kaasplank met diverse kazen met vijgenbrood, noten en landgoed appelstroop.

de Landgoed Barbecue € 39,50 per persoon

Middels een buffet kunt u gebruik maken van; diverse Bourgondische broden, luxe salades (zoals aardappelsalade, pastasalade en een groene salade), tomaat, komkommer, olijven, boter, kruidenboter, tapenade, citrus dressing, balsamicodressing. Daarnaast vindt u een charcuterie (diverse gesneden hammen, en worsten) en carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. Ook vindt u een uitgebreid assortiment aan vis met o.a. gerookte zalm en roze garnalen in cocktailsaus. Diverse sauzen zoals pindasaus, knoflooksaus, mayonaise en chilisaus.

Tevens grillen wij voor u Runderentrecote (in zijn geheel bereid in rode wijnsaus), vispakketjes met dagverse vis, kipspiesjes, gemarineerde gamba's, groentes.

Het dessert is vers gesneden fruit, verschillende taartjes en een assortiment kazen met vijgenbrood, noten en landgoed appelstroop.



de Kasteel Barbecu

€ 45,00 per persoon

Middels een buffet kunt u gebruik maken van; diverse Bourgondische broden, luxe salades (zoals Caesar salade, Griekse salade of tonijnsalade), tomaat, komkommer, olijventapenade, tomaten-tapenade, boter, kruidenboter, tapenade, citrus dressing, balsamicodressing. Daarnaast vindt u een charcuterie (diverse gesneden hammen, en worsten), carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise en een Vitello tonato. Ook vindt u een uitgebreid assortiment aan vis met o.a. gerookte zalm, makreel, heilbot en, roze garnalen in cocktailsaus. Diverse sauzen zoals pindasaus, knoflooksaus, mayonaise en chilisaus.

Tevens grillen wij voor u Ossenhaas (in geheel bereid met jus van gerookte knoflook), halve kreeft met dragonboter, vispakketjes met dagverse vis, kipspiesjes, gemarineerde gamba's, groentes. Hierbij serveren wij patates frites.

Het dessert is vers gesneden fruit, verschillende taartjes en een assortiment kazen van **Fromagerie Abraham Kef** met vijgenbrood, noten en landgoed appelstroop.

Wij serveren de buffetten voor gezelschappen vanaf 20 personen

Erik's seizoensgebonden Walking dinner

Vijf gangen	€ 38,50 per persoon
Zes gangen	€ 41,00 per persoon
Zeven gangen	€ 45,00 per persoon

Dit zijn enkele voorbeelden van gerechten waar uit gekozen kan worden; Gegrilde Albacore tonijn met Quinoa salade, lamsoren, komkommer en citroenmayonaise - Gerookte kalfsentrecote met Buffelmozzarella, crème van gepofte paprika, basilicum – Kreeftensoep met Rouleau van kreeft, crème fraiche - Op de huidgebakken Corvina filet met wortelrisotto, trostomatje, kreeftensaus -Gebraden eendenborst met bietjes, mousseline, gevogeltejus met zoethout - Gegrilde kalfsentrecote met roseval aardappel, sjalottenjus - Taartje van groene appel met appelcompote, appelbloesem, groene appel sorbet





Arrangementen

Ontvangst

Wij ontvangen u en uw gasten graag hoffelijk met een van de volgende arrangementen.

Ontvangst Brons

€ 5,50 per persoon

Wij ontvangen u en uw gasten graag met een kopje koffie, thee of frisdrank.

Ontvangst zilve

€ 6,75 per persoon

Wij ontvangen u en uw gasten graag met een kopje koffie, thee of frisdrank. Hierbij serveren wij een kleine zoetigheid.

Ontvangst Goud

€ 11,75 per persoon

Wij ontvangen u en uw gasten graag met een sprankelend glas Cava Conde de Caralt Brut. Hierbij serveren wij een kleine zoetigheid. Na het glas Cava hebben uw gasten de mogelijkheid om een kopje koffie, thee of frisdrank te bestellen.

Bovenstaande arrangementen zijn exclusief zaalhuur.

Receptie

Kasteel Oud-Poelgeest beschikt over verschillende sfeervolle zalen geschikt voor een receptie.

Receptie Zilver

€ 29,50 per persoon

Indien u kiest voor het receptiearrangement Zilver maakt u exclusief gebruik van de door u gekozen ruimte. Wij serveren twee uur lang onbeperkt binnenlands gedistilleerd dranken, denkt u hierbij aan tabbier, huiswijnen, frisdranken, jus d'orange, mineraalwater, koffie en thee. Bij ontvangst staan er borrelplateaus met olijven, diverse noten, peppadews en kaaskoekjes voor u op de tafels. Gedurende de receptie serveren wij u en uw gasten drie stuks gemengd warm bittergarnituur per persoon.

Receptie Goud

€ 39,50 per persoon

Indien u kiest voor het receptiearrangement Goud maakt u exclusief gebruik van de gekozen ruimte. Wij verwelkomen u en uw gasten feestelijk met een glas Cava Conde de Caralt Brut. Vervolgens serveren wij twee uur lang onbeperkt dranken zowel binnen als buitenlands gedistilleerd. Bij ontvangst staan er borrelplateaus met olijven, diverse noten, peppadews en kaaskoekjes voor u op de tafels. Gedurende de receptie serveren wij u en uw gasten twee stuks gemengd warm bittergarnituur per persoon en twee stuks luxe crostini's per persoon.



Feest

Zowel de authentieke Kasteelbar als het sfeervolle restaurant in het Koetshuis zijn uitermate geschikt voor een spetterend feest met een live band, artiest of een DJ. Wij bieden u graag de volgende feestarrangementen aan:

Feest Zilver

€ 49,50 per persoon

Indien u kiest voor het feestarrangement Zilver maakt u exclusief gebruik van de gekozen ruimte. Wij verwelkomen u en uw gasten feestelijk met een bruisend glas Cava Conde de Caralt Brut. Bij ontvangst staan er tevens borrelplateaus met olijven, diverse noten, peppadews en kaaskoekjes voor u op de tafels. Tijdens het feest serveren wij vier uur lang onbeperkt binnenlands gedistilleerd dranken en vijf stuks gemengd warm bittergarnituur per persoon.

Feest Goud

€ 59,50 per persoon

Indien u kiest voor het feestarrangement Goud maakt u exclusief gebruik van de gekozen ruimte. U en uw gasten worden feestelijk ontvangen met een sprankelend glas Champagne. Bij ontvangst staan er tevens borrelplateaus met olijven, diverse noten, peppadews en kaaskoekjes voor u op de tafels. Na het ontvangst serveren wij vier uur lang onbeperkt dranken, zowel binnenlands als buitenlands gedistilleerd. Gedurende het feest serveren wij uw gasten drie stuks luxe crostini's en drie stuks gemengd warm bittergarnituur per persoon. Afsluitend serveren wij u en uw gasten een midnight snack.

Overnachtingen

Hotelovernachting vanaf € 99,00 per kamer per nacht o.b.v. 2 personen exclusief ontbijt.

Bovenstaande tarieven zijn exclusief toeristenbelasting.

Deze bedraagt € 2,50 per persoon per nacht.

In het koetshuis beschikken wij over 45 comfortabele hotelkamers. Op de dag van aankomst zijn de hotelkamers beschikbaar vanaf 14.00 uur. Van maandag t/m vrijdag is de hotelkamer tot 10.00 uur tot uw beschikking en op zaterdag en zondag tot 11.00 uur.



Kasteel Oud-Poelgeest geeft uw evenement kleur!