

MENU MAGAZINE

Editie 5 - februari 2020



3-GANGEN KEUZEMENU 29,50

Heerlijk genieten

KOOKWORKSHOP

Zelf een drie- of viergangenmenu bereiden

GOED FEESTEN

Standaard bestaat niet bij Danny's

TRAITEUR SERVICE

maak het uzelf gemakkelijk

Danny's

RESTAURANT

BY DANNY LUURSSSEN



Van Gogh kwam graag in Helvoirt



Iedereen kent Vincent van Gogh. Dat deze wereldberoemde schilder tijdens zijn leven volop sporen in Helvoirt achterliet, is niet bij iedereen bekend.

Vincent van Gogh woonde niet zelf in Helvoirt. Wel staan veel familieleden in het Helvoirts bevolkingsregister ingeschreven. Zijn vader was dominee in de oude hervormde kerk en schonk deze nog ooit een statenbijbel. Zijn oom en tante liggen er begraven. Een andere tante woont langs de N65. En de ouderlijke woning van het gezin Van Gogh staat nog in Helvoirt.

BRIEVEN VAN VINCENT

De schilder kwam graag in Helvoirt, zo blijkt uit diverse bronnen. Zo schreef Vincent op 30 april 1874 vanuit Londen: "Als men waarachtig van de natuur houdt, dan vindt men het overal mooi, maar toch verlang ik soms zoo naar Holland en vooral naar Helvoirt." Ook op 17 maart 1873 schreef hij over Helvoirt, toen in brieven aan zijn broer Theo: "Als ik maar enigszins kan, ga ik met Paschen naar Helvoirt. (...) Als ik iets naders hoor over mijn naar Helvoirt gaan, schrijf ik het je dadelijk; ik zou het heel aardig vinden als we op dezelfde dag kwamen. Adieu."

EEN BRON VAN INSPIRATIE

Wie zich verdiept in de omgeving snapt direct waarom Vincent van Gogh graag in Helvoirt kwam. De natuur en rustgevende omgeving waren een bron van inspiratie voor hem. Hij hield van het natuurschoon in Helvoirts Broek en de Loonse en Drunense Duinen. Wie het wil, kan in de omgeving van Hotel Guldenberg en Brasserie Het Verlangen een speurtocht volgen in de voetsporen van Van Gogh.



VINCENT VAN GOGH ACTION FIGURE NU VERKRIJGBAAR BIJ BRASSERIE HET VERLANGEN

Een uniek beeldje van 12,7 cm hoog, compleet met:

- Verwijderbaar oor
- Pleister voor het oor
- Schilderskwast
- Miniatuur ezel plus schilderij
- 10 grappige feiten over Vincent op de doos
- Transparante voet

Speciale prijs EU 14.50

Vincent

COLOFON

Uitgever

© Guldenberg Hotel

Contact

Vragen en of opmerkingen?

U kunt ons bereiken via:

reserveringen@guldenberg.nl

Aan dit nummer werkten mee

De gehele keukenbrigade onder de bezielende leiding van Danny Luurssen.

Fotografie: Franki Münninghoff.

Teksten: Ververs Tekst en Communicatie.

Ontwerp en Opmaak: Kompaniet Design.

Distributie

Deze editie telt 31.000 exemplaren en wordt huis aan huis verspreid in de regio rond Brasserie Het Verlangen en is verkrijgbaar in Brasserie Het Verlangen.

Abonneren

Op dit moment is het nog niet mogelijk om een abonnement te nemen op ons Menu Magazine. Als u ons regelmatig een bezoekje brengt, hoeft u geen nummer te missen. We verrassen onze gasten spoedig met een nieuwe editie.

Inhoud & Advertenties

Heeft u vragen over dit magazine? Of heeft u interesse om te adverteren? Neem dan contact met ons op. We horen graag van u.

Copyright © 2020 - Menu Magazine; Brasserie Het Verlangen. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ADRES / TIJDEN

GULDENBERG 12, 5268 KR Helvoirt
reserveringen@guldenberg.nl
+31 (0)411-64 24 24

Keuken open van 7:00 – 21:00 uur
Borrelen kan tot 23:00 uur

Welkom

Verrassend 3-gangen eten voor € 29,50

In 2017 onderging Hotel Guldenberg een eerste metamorfose. In 2020 hebben we onze keukeninrichting totaal vernieuwd. Chef Danny Luurssen maakt hier de mooiste gerechten die we dankzij ons driegangenmenu voor een hele mooie prijs aan u kunnen aanbieden. En als dank voor het bestellen van een voor- en hoofdgerecht krijgt u het dessert van ons helemaal gratis.

Verantwoordelijk voor deze culinaire zonde is Danny Luurssen. De van origine Bossche keukenmanager met Indische roots heeft zijn ziel en zaligheid in onze gerechten gestopt. Hij verrast met een toegankelijke menukaart én een op en top beleving. Samen met zijn ambitieuze keukenbrigade en bediening maakt hij van elk bezoek een bijzondere herinnering.

Om met de woorden van Vincent van Gogh te spreken:

What's done in love, is done well.

Geniet van uw verblijf bij Brasserie Het Verlangen.

Over onze gerechten



VLEES

Wij bereiden veel soorten vlees, waaronder rund en varken. Maar ook gevogelte en wild. Ons rundvlees is afkomstig van het Black Angus ras. Een product van uitzonderlijke kwaliteit dat wij graag op onze menukaart hebben. Het vlees kent een mooie marmering: dunne lijntjes vet die voor extra smaak zorgen. Niet voor niets erg geliefd bij onze vaste gasten.

VIS

Onze visgerechten hebben het MSC-keurmerk. U eet bij ons dus alleen vis die volgens de strengste en meest veelomvattende internationale milieustandaard voor

wildvangstvisserijen is gevangen. Onze vis is niet alleen duurzaam gevangen, ook de smaakvolle bereiding door onze chef-kok zal u bekoren.

VEGETARISCH

Onze vegetarische gerechten doen u verlangen naar meer dagen zonder vlees. Ze zijn lekker, afwisselend en gezond. Onze groenten proberen we zoveel mogelijk biologisch geteeld te verkrijgen. We werken hierbij zoveel mogelijk samen met vakmensen uit onze regio.

DIEETWENSEN

Wij respecteren alle diëten en geloofsovertuigingen. We verzoeken u dit op voorhand aan te geven, zodat wij hier te allen tijde rekening mee kunnen houden.

Babaganoush

Een zeer smakvolle spread van geroosterde aubergines. Een traditioneel gerecht uit de Libanese en Syrische keuken. Heerlijk bij een stuk geroosterd brood of pita. Ook een smaakmaker bij gegrilde groenten, vis of vlees.

- 2 grote aubergines
- 1 tl tahini (sesampasta)
- 5 takjes koriander
- 1 el citroensap
- 1 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl komijnpoeder
- 1/4 tl gerookte paprika poeder of cayennepeper als je van pittig houdt
- Grof zout uit de molen of Maldon zout



Bereidingswijze:

Was de aubergines en prik de schil met een vork op een paar plekken in. Rooster ze op de barbecue totdat ze helemaal zacht zijn, dit kan een uurtje duren. Tussentijds regelmatig keren. Snijd intussen de koriander grof en haal de knoflook door een knoflookpers. Laat de aubergines even afkoelen. Halveer de aubergine en schep het vruchtvlees uit de schil en laat uitlekken. Pureer het vruchtvlees grof met een keukenmachine of mes en voeg het citroensap en de olijfolie toe. Laat de puree afkoelen en voeg de knoflook, de tahini, koriander, komijnpoeder, gerookte paprika-poeder of cayennepeper en zeezout naar smaak toe.

Eet Smakelijk!



High tea

U kunt in het Brasserie Het Verlangen nu ook kiezen voor een heerlijke High Tea met uiteraard onze nieuwe organische thee. Danny heeft een selectie gemaakt van overheerlijke kleine hartige en zoete gerechten waar u gedurende twee uur van kunt genieten voor een prijs van € 19.50 per persoon.

Koffie en Thee zijn inbegrepen. Op onze website staat onder 'Brasserie', 'High Tea' het volledige menu van deze heerlijke traktatie.

Boeken kan telefonisch **+31 (0)411-64 24 24**,
of per e-mail **reserveringen@guldenberg.nl**

EEN GOEDE START VAN 2020

Het nieuwe jaar is voor ons goed gestart. We hebben een compleet nieuwe keuken-inrichting gekregen. Hierdoor kunnen we nog beter inspelen op uw wensen. Nieuw in de keuken is onder meer de Big Green Egg. Ook wel de Ferrari onder de keramische kookapparatuur genoemd. Dankzij deze kamado bbq kunnen wij ons vlees en vis voortaan op bijzondere wijze grillen, roosteren en roken. Dit geeft een sublieme houtskoolsmaak aan de gerechten. Liefhebbers van bbq-gerechten kunnen voortaan het hele jaar hun hart bij ons ophalen!

Nieuw is ook het all day breakfast-menu. Ideaal voor als u lekker heeft uitgeslapen en om 13.00 uur nog een ontbijtje wilt nuttigen. De keuken is voortaan vanaf 7.00 uur in de ochtend geopend. De gehele à la carte kaart is vanaf dat moment voor u beschikbaar.

Dit is een kleine greep uit wat we vanaf 2020 te bieden hebben. Wij staan te trappelen om uw culinaire wensen te mogen vervullen.

Liefs,



Danny Luurssen



Lekkere koffie van Smit & Dorlas - gebrand op duurzaam genieten



Een mooie wandeling of een mooi diner sluit je af met een lekker kopje koffie of espresso. Hiervoor serveren wij de heerlijke koffie van Smit & Dorlas.

Wij hebben voor hun niet alleen gekozen om de smaak maar ook omdat iedereen bij Smit & Dorlas meewerkt aan duurzaamheid. Ze zijn zuinig op hun boeren en het land waarvan ze leven. Ook zorgen ze er voor dat afval zo veel mogelijk wordt gerecycled en dat de verpakkingsmaterialen FSC geproduceerd zijn.



Eggs benedict

ALL DAY BREAKFAST

Croissant | Croissant V

Roomboter croissant | TLANT biologische jam | boter
Croissant | TLANT organic jam | butter

2.95

Granola bowl | Granola bowl V

Granola | vers fruit | yoghurt | kokos
Granola | fresh fruit | yoghurt | coconut

6.00



Eggs benedict | Eggs benedict

Gepocheerd ei | brioche | zalm | hollandaise || VO spinazie i.p.v zalm
Poached egg | brioche | salmon | hollandaise || VO spinach instead of salmon

6.00

Pancakes | Pancakes V

American pancakes | bosbessen | maple syrup | roomboter
American pancakes | forest fruits | maple syrup | butter

6.00

Scrambled eggs | Scrambled eggs VO

Roereitje | bacon | toast | roomboter || VO kaas i.p.v. bacon
Scrambled eggs | bacon | toast | butter || VO cheese instead of bacon

6.00

Smoothie | Smoothie V

Yoghurt | bosvruchten | banaan | haver
Yoghurt | forest fruits | banana | oatmeal

6.00



De dag starten met een lekker croissantje en overheerlijke producten van **Tlant**. Omdat er geen geraffineerde suiker in zit mogen we het geen jam noemen, maar zijn het marmelades. De zoete smaak komt volledig uit appels. Wij bieden verschillende unieke smaakcombinaties aan die met veel aandacht voor duurzaamheid en met sociale betrokkenheid worden gemaakt. En alle ingrediënten komen van lokale boeren. Dat scheelt weer een hoop CO2.

ALL DAY LUNCH

Luxe Sandwiches | Luxurious sandwiches

U kunt kiezen uit vers gebakken wit of donker zuurdesembrood / Available on fresh-baked white or wholemeal sourdough bread

Steak sandwich | Steak sandwich 15.50

Gegrilde Angus beef | pepersaus | kruidenboter
Grilled Angus beef | pepper sauce | herb butter

Eggs Benedict V | Eggs Benedict V 14.50

Wilde Alaska zalm (gerookt) | gepocheerde eieren | briochebrood | hollandaisesaus ||
VO spinazie i.p.v. zalm

Smoked, wild Alaska salmon | poached eggs | brioche | hollandaise sauce ||
VO Spinach instead of salmon

Warme brie | Warm Brie 8.50

Warm boerenbrie | walnoten | biologische honing
Warm farmers brie | walnuts | organic honey



Broodjes en tosti's | Sandwiches and toasties

U kunt kiezen uit vers gebakken wit of donker zuurdesembrood / Available on fresh-baked white or wholemeal sourdough bread

Rosbief | Roast beef 6.50

Tonijnsalade | Tuna salad 6.50

Ambachtelijke beenham | Artisan ham 4.50

Gezond | Healthy sandwich 6.50

Oude kaas | Mature cheese V 6.95

Jong belegen | Cheese V 6.95

Kip kerrie | Chicken curry 6.50

2 Oma Bob's draadjiesvleescroquetten | 2 Oma Bob's meat croquettes 8.50

4 Oma Bob's groentecroquetten | 4 Oma Bobs vegetable croquettes V 8.50

4 Oma Bob's garnalencroquetten | 4 Oma Bobs shrimp croquettes 9.50

Tosti beenham & kaas | Ham & cheese toastie 5.50

Tosti kaas | Cheese toastie V 5.50

Tosti geitenkaas pesto & tomaat | Goat cheese, pesto & tomato toastie V 6.50

Clubs | Club sandwiches

Club sandwich het Verlangen | The Verlangen club sandwich

15.50

Getoast brood | kipfilet | bacon | gemengde salade | tomaat | cheddar kaas
Toasted bread | fillet of chicken | mixed salad | tomato | cheddar cheese

Club zalm | Club salmon

15.50

Getoast brood | gerookte zalm | gemengde salade | radijs | tomaat | limoenmayonaise
Toasted bread | smoked salmon | mixed salad | radish | tomato | lime mayonnaise

Club mega-Tosti | Club mega-toastie

9.50

Beenham | cheddar kaas | bacon | ui | jonge kaas | chilimayonaise
Ham | cheddar cheese | bacon | onion | Dutch cheese | chilli mayonnaise



Uitsmijters en Omeletten | Fried eggs and omelettes

“Build your own” uitsmijter of omelet | Build your own fried eggs or omelette

9.00

Drie gebakken eieren geserveerd ‘sunny side up’ op wit of donker zuurdesembrood
Three fried eggs, served sunny side up on white or wholemeal sourdough bread

Omelet geserveerd met een slaatje met wit of donker zuurdesembrood
Omelette served with a side salad and white or wholemeal sourdough bread

Kies je eigen toppings

Kaas 0.50 | ham 0.50 | bacon 0.50 | rosbief 1.50 | tomaat 0.50 | paddestoelen 0.50 | ui 0.50 | kruiden 0.50

Choose your own toppings

Cheese 0.50 | ham 0.50 | bacon 0.50 | roast beef 1.50 | tomato 0.50 | mushroom 0.50 | onion 0.50 | herbs 0.50



Goat's cheese salad

Maaltijdsalades | Main course salads

Klassieke Caesar salad | Classic Caesar Salad 14.50

Little Gem sla | biologische boerderijkip | ansjovis | klassieke dressing | knoflookcroutons | parmezaanse kaas |
crispy pancetta | gepocheerd scharreleitje
Little gem lettuce | organic free-range chicken | anchovies | classic Caesar dressing | garlic croutons | parmesan
cheese | crispy pancetta | free-range poached egg

3 Gamba's (ipv kip) | 3 Prawns (replaces chicken) + 6.50

Geitenkaas salade | Goat's cheese salad 14.50 V

Gemengde blad sla | regionale geitenkaas | witlof | ambachtelijk gebrande nootjes | stroop van aceto balsamico |
chutney van peer
Mixed salad | goat's cheese | chicory leaf | artisan roasted nuts | balsamico syrup | pear chutney

Salade Gegrilde Zalm | Grilled salmon salad 19.50

Verse zalm van de grill | limoendressing | tomaat | radijsjes |
Freshly grilled salmon | lime dressing | tomato | radishes

Salade beef teryaki | Beef teriyaki salad 14.50

Kort gebakken ossenhaas | sesam | teryaki | rettich | cashewnoten | spaanse peper
Seared beef tenderloin | sesame seeds | teryaki sauce | radish | cashew nuts | spanish peppers

Gamba a la plancha | Grilled Prawn salad 17.50

Gepelde gamba's a la plancha | knoflook | limoen | gemarineerde tomaatjes | verschillende slasoorten | aioli
Grilled, peeled prawns | garlic | lime, marinated tomatoes | mixed salad | aioli

Bijvangst | Secondary catch-of-the-day salad 19.50

Bijvangst | kropsla | geroosterde groenten | gegrilde Roseval aardappel | venkel
Secondary "catch-of-the-day" | lettuce | roasted vegetables | grilled Roseval potatoes | fennel

Soepen | Soups

Italiaanse tomatensoep | Italian tomato soup 6.00 V
Soep van de dag | Soup of the day 5.50

Onze salades en soepen worden geserveerd met brood of verse frites

Our salads and soups are served with bread or fries

3-GANGEN KEUZEMENU 29,50
3-COURSE MENU 29,50



Steak tartare

Voorgerechten | Starters

Ravioli | Ravioli 10.00

Huisgemaakte ravioli | schelvis | bundelzwamen | jus de cèpes | VO Ravioli gebaseerd op duxelles (paddenstoel) i.p.v. vis

Homemade ravioli | haddock | nameko mushrooms | jus de cèpes | VO Ravioli based on duxelles (mushroom) instead of fish

Chili scampi's | Chilli scampi 10.00

Scampi's | chilisaus | bosui | knoflook | brood
Scampi | chilli sauce | spring onion | garlic | bread

Libanese Mezze | Lebanese Mezze 10.00 V

Baba Ganoush | pita | falafel | hummus | raita | ras el hanout
Baba Ganoush | pita | falafel | hummus | raita | ras el hanout

De zee | The sea 10.00

Hollandse garnaltjes | gerookte wilde paling filet | gerookte zalm | kropsla | cocktailsaus | boter | toast
Dutch shrimp | fillet of smoked, wild eel | smoked salmon | lettuce | cocktail sauce | butter | toast

Antipasti (2 pers) | Anitpasti (for two) 20.00

Verschillende voorgerechten op 1 bord gepresenteerd | brood | dips | VO Laat onze keukenbrigade u verrassen met een zalig vegetarisch alternatief

An assortment of starters to share | bread | dips | VO Let our Kitchen team surprise you with a delicious vegetarian alternative

Pompoen crèmesoep | Cream of pumpkin soup 10.00

Pompoen | Iberico "babi pangang" | tartaar van gamba | szechuan peper
Pumpkin | Iberico sweet and sour style | prawn tartar | szechuan pepper

Plankje rustiek brood met dips | Rustic bread and dips 3.50 V



Saltimbocca

ALL DAY DINNER

Alle hoofdgerechten 19.50 | All main courses are 19.50

Gratis dessert bij voor- en hoofdgerecht | Free dessert with starters and main course

Hoofdgerechten | Main courses

Rijkge vulde Bouillabaisse Marseille | Rich Marseille Bouillabaisse

Huisgemaakte bouillabaisse | schaal & schelpdieren | gruyère | rouille | desenttoast
Homemade bouillabaisse | fruits of the sea | gruyère | rouille | sourdough toast

Saté van de haas | Skewered pork tenderloin in satay sauce

Grootmoeders speciale recept satésaus | verse friet | zoetzure komkommertjes | kroepoek
Grandma's special recipe satay sauce | fries | sweet 'n' sour cucumbers | prawn crackers

Saltimbocca | Saltimbocca

Zeeduivel | prosciutto di Parma | bisque | tagliatelle
Monkfish | Parma ham | bisque | tagliatelle

The Gulden Burger

200 gram Black Angus beef | sesambol | kropsla | tomaat | augurk | bacon | cheddar kaas | verse friet
200 grams Black Angus beef | sesame-seed bun | lettuce | tomato | gherkins | bacon | cheddar cheese | fries

Halloumi Burger

Gegrilde halloumi kaas | sesambol | gebakken uienringen | kropsla | augurk | cheddar kaas | verse friet
Grilled halloumi cheese | sesame-seed bun | fried onion rings | lettuce | gherkin | fries

Champagne risotto | Champagne risotto V

Bundelzwammen | champagne | crème fraîche | Parmezaanse kaas
Nameko mushrooms | champagne | crème fraîche | Parmesan cheese

Heilbot groene curry | Halibut green curry VO tofu

Heilbot | Thaise groene curry | noodles | sesam | kort gebakken groenten | VO tofu i.p.v. heilbot
Halibut | Thai green curry | noodles | sesame seeds | seared vegetables | VO tofu

**Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet | seizoensgroenten | Beurre de Paris
pepersaus | rode portsaus**

**Our main courses are served with fries | seasonal vegetables | Beurre de Paris
pepper sauce | ruby port sauce**

VOOR DE VLEESLIEFHEBBERS | MEAT-LOVERS MENU

Alle voorgerechten 10.00 | All starters 10.00

Voorgerechten | Starters

Carpaccio (USA) | Carpaccio (USA)

US black Angus | boursin dressing | mosterd cress | Reypenaer VSOP
US black Angus | boursin dressing | mustard cress | Reypenaer VSOP

Steak tartare (Nederland) | Steak tartare (Netherlands)

Rund | Bitterbal | gepocheerd ei | rode peper | klassiek garnituur
Beef | meatball | poached egg | red pepper | classical garnish

Charcuterie (Nederland, Spanje, Frankrijk) | Charcuterie (Netherlands, Spain, France)

Verfijnde worst en vleeswaren | brood | olijven | paprika dip
Selection of fine meats and sausages | bread | olives | paprika dip

Alle hoofdgerechten 19.50 | All main courses 19.50

Hoofdgerechten | Main courses

US Black Angus rib-eye steak (USA) | US Black Angus rib-eye steak (USA)

Rib-eye steak (200g) op houtskool geroosterd
Rib-eye steak (200g) roasted on charcoal

Lady steak (Nederland) | Lady steak (Netherlands)

Biefstuk van de haas (150g) gebakken, op houtskool geroosterd of in onze Green Egg. Aan u de keuze!
Beef tenderloin (150g) pan-fried, roasted on charcoal or in our Green Egg. The choice is yours.

Entrecote (Nederland) | Entrecote (Netherlands)

Entrecote gebakken naar wat uw hart begeert
Pan-fried entrecote cooked to your heart's desire

Iberico rib kotelet (Spanje) | Iberico rib cutlet (Spain)

Langzaam gegaard & geroosterd in onze Green Egg
Slowly braised and roasted in our Green Egg

BBQ Brochette (Nederland) | BBQ (Netherlands)

Ossenhaasmedaillons op houtskool geroosterd geserveerd met koude sauzen
Beef tenderloin medallions roasted on charcoal served with a selection of cold sauces

Gratis dessert bij voor- en hoofdgerecht, mixen met de andere voor- en hoofdgerechten mag
Free dessert with starters and main course, mixing with other starters and main courses is allowed

Comfort food | Comfort food

Kleine trek maar toch zin in iets lekkers, probeer onze selectie van comfort food.
Gebaseerd op onze a la carte gerechten maar dan een kleine portie geserveerd in een bowl.

Do you want a quick bite but still fancy something really tasty?
Try our selection of comfort food bowls, based on our a la carte dishes
but served as a small portion in a bowl.

Rijkgevulde Bouillabaisse Marseille | Rich Marseille Bouillabaisse 9.90

Saltimbocca | Saltimbocca 9.90

Champagne risotto | Champagne risotto V 9.90

Heilbot groene curry | Green curry with halibut | VO tofu i.p.v. heilbot VO tofu instead of halibut 9.90

Beef groene curry | Beef green curry 9.90



Green curry with halibut



Apples and pears

Desserts | Dessert

Alle desserts 8.00 | All dessert 8.00

Appels en peren | Apples and pears

Tarte tatin | peer | appelstroopijs | karamel
Tarte tatin | pear | apple-syrup ice-cream | caramel

Witte chocolade cheesecake | White chocolate cheesecake

Cheesecake | witte chocolade | kandijkoek | mandarijnsorbet
Cheesecake | witte chocolade | biscuit base | mandarin orange sorbet

Kaasplank binnen en buitenlandse kazen | Cheese board with a selection of national and international cheeses

3 soorten kaas | kletzenbrood | chutney
3 varieties of cheese | fig bread | chutney

IJscoupes | Ice-cream

Blonde Dame | Blond Lady

Ambachtelijk vanille ijs | chocoladesaus | teveel slagroom
Artisan vanille ice-cream | chocolate sauce | lashings of whipped cream

Sorbet Guldenberg | Guldenberg sorbet

Huisgemaakt sorbetijs | vers fruit | teveel slagroom
Home-made sorbet ice | fresh fruit | lashings of whipped cream

Coupe Schwarzwald | Black forest coupe

Chocoladeijs | kersen | wafel | teveel slagroom
Chocolate ice-cream | cherries | waffle | lashings of whipped cream

Deze desserts zijn gratis als u voor een voor- en hoofdgerecht hebt gekozen
These desserts are free when you've chosen a starter and main course



Danny's

RESTAURANT



BY DANNY LUURSEN



ONVERGETELIJK GOED FEESTEN BIJ DANNY'S RESTAURANT

Heeft u iets speciaals te vieren? Of zoekt u een feestlocatie waar u een onvergetelijk goed buffet aan uw gasten kunt voorschotelen? Wees dan welkom in Danny's restaurant, bij Hotel Guldenberg. Met 80 tot 100 zitplekken maakt u hier van elke partij een groots feest!

Wie chef-kok Danny Luurssen van Brasserie Het Verlangen kent, weet dat er uit zijn keuken geen standaard gerechten of buffetten komen. Zijn signatuur is al even spraakmakend als veelgeprezen. Zo ook zijn catering in Danny's restaurant. Samen met zijn keukenteam bereidt hij uw feestmaal geheel naar wens. Of u nu met tien of honderd man komt feesten.

Feestbuffet op maat

Heeft u een favoriet gerecht gegeten bij Brasserie Het Verlangen? En zou u dat graag aan uw gasten in Danny's restaurant willen voorschotelen? Weet u zich dan verzekerd van een onvergetelijk en verrassend goed buffet op maat. Uiteraard helpt onze chef-kok u graag kiezen uit de vele mogelijkheden voor uw feestbuffet. Loop eens binnen om de mogelijkheden van onze catering te bespreken.

Danny's restaurant – voor unieke catering op maat
Maak van uw partij een onvergetelijk feest!



KOOK- WORKSHOP

Houdt u van koken? Of wilt u eens van een professionele kok leren hoe u een heerlijk drie- of viergangenmenu bereidt? Dan is de kookworkshop bij Brasserie Het Verlangen echt iets voor u.

Tijdens de workshop splitsen we het gezelschap op in kleinere groepjes. Elk groepje gaat met een eigen gerecht aan de slag. De kookworkshop is ideaal om op informele wijze aan teambuilding te doen. Deelnemers zijn onderling gezellig aan het werk en steken er ook nog eens iets van op. Het samenzijn wordt uiteraard afgesloten met een heerlijk (deels) zelfbereid diner.



De workshop is geschikt voor iedereen. Leuk als bedrijfsuitje, vrijgezellenfeest en zelfs kinderfeestje. Ook voor mensen die weinig tot geen ervaring hebben in de keuken is het een belevenis. Iedereen sluit de workshop af met het gevoel van een chef-kok.



De workshop is te volgen vanaf 8 personen. U dient de workshop minimaal twee weken van tevoren te reserveren. Wilt u meer informatie of direct reserveren? Dat kan via onze keukenbrigade op telefoonnummer **+31 (0)411-64 24 24** of e-mail **reserveringen@guldenberg.nl**

AGENDA

Sunny Swing Jazz en Ballroom Syncopators

Sunny Swing is een jazzband met muzikanten uit Helvoirt en omgeving. Ze spelen al vele jaren dixielandmuziek en jazz in oude stijl. In April gaan de Ballroom Syncopators hun kunsten laten zien. 12 misici en zangeressen spelen dansbare jazzmuziek met een aanstekelijk ritme. Aanvang 16.00 - 18.00 uur. De toegang is gratis.

Open Mic

In samenwerking met Rockpodium.com nodigen wij u graag elke 1e vrijdag van de maand uit voor het Open Mic. Een gezellige, sfeervolle avond vol met optredens van diverse artiesten. Wilt u ook op ons podium staan? Neem dan contact met ons op via info@rockpodium.com. Aanvang 20:00 uur - 23:00 uur. De toegang is gratis.

Het bos zingt!

Vanaf 12:00 uur treden koren uit de regio op die diverse muziekstijlen te horen zullen brengen. Van shanty tot popmuziek en van acapella to heavy metal, er is iets voor iedere muzikale smaak. Gastheer en gastvrouw zijn de twee koren Pocket Rockit en Metalikoer van Rockpodium, waarvan Franki Münninghoff de dirigente is. De toegang is gratis.

Muzikale gezelligheid in de Guldenberg

2 februari 2020	Sunny Swing Jazz	3 april 2020	Open Mic
7 februari 2020	Open Mic	5 april 2020	Ballroom Syncopators
9 februari 2020	Guldenberg Klassiek	12 april 2020	Guldenberg Klassiek
15 februari 2020	Betty en de Boyz		
1 maart 2020	Sunny Swing Jazz	1 mei 2020	Open Mic
6 maart 2020	Open Mic	3 mei 2020	Sunny Swing Jazz
8 maart 2020	Guldenberg Klassiek	10 mei 2020	Guldenberg Klassiek
22 maart 2020	Korenfestival		



Evy van den Boogaard

EEN NIEUW GEZICHT IN ONZE KEUKEN

Met de komst van Evy van den Boogaard als zelfstandig werkend kok heeft onze keuken sinds kort ook een vrouwelijke touch gekregen. Evy brengt niet alleen de keuken meer in balans, maar weet vanuit haar koks- en horecamanagement-opleiding én ervaring in de bediening ook ons gastheerschap op het bord te vertellen. Ze komt graag aan tafel onze gerechten toelichten. Een veelzijdige topper zonder gene!

Leuk dat u er was...

Vanaf het moment dat u binnenkomt tot het moment dat u weer vertrekt, proberen we u in de watten te leggen. Hiervoor verantwoordelijk is ons complete team. Met trots en toewijding dragen wij allen een steentje bij aan uw beleving. Als u suggesties heeft hoe wij onze service verder kunnen optimaliseren, dan horen we dat graag. We zien u graag terug in **Brasserie Het Verlangen**.



NIEUW
BIJ BRASSERIE
HET VERLANGEN

Danny's

TRAITEUR SERVICE

BY DANNY LUURSEN



GOURMETSCHOTEL

Black Angus steak
Varkenshaassate
Kipsaté
Black Angus Burger
Kipfilet
Tonijn
Zalmfilet
Gamba's

BIJGERECHTEN

Koude schotel
Kruidenboter en gezouten roomboter
Breekbroodjes

DIV. SAUZEN

Pepersaus, sate saus,
cocktailsaus, knoflooksaus

€ 17.50 pp

Bestellen via de receptie of reserveringen.
Graag minimaal 3 dagen van te voren bestellen.

Afhalen op de dag zelf van 10.00 - 18.00 uur.

Meer informatie over deze gourmetschotel en
onze traiteurservice kunt u vinden op onze
website: www.guldenberg.nl/traiteurservice