



# WINTERDINER

*EXCLUSIEF, COMPLEET ONT- EN VERZORGD*

- VAN 17.00 - 21.00 UUR
- HEERLIJK WINTERDINER
- LANDELIJKE UITSTRALING EN RUST



[www.hoevekindergoed.nl/feest/](http://www.hoevekindergoed.nl/feest/)

# Hoeve Kindergoed

In het midden van het land, tussen de landerijen vind je Hoeve Kindergoed. Een boerderij die al 3 generaties in dezelfde familie is.

Gestart met opa Hendrik. Hij maakte er samen met zijn gezin een moderne gemengde Veluwe boerderij van met kippen, varkens, paarden en vooral melkkoeien. Vader Gert en moeder Han startten in de jaren 60 met schapen en een groepsaccommodatie. Uit het hele land kwamen scholen, kampen en verenigingen slapen op de boerderij.

Hartger start in 2010 met bruiloften en binnen korte tijd komen bruidsparen uit het hele land trouwen op de boerderij! Samen met zijn vrouw Michelle en het team organiseren zij de meest unieke bruiloften, feesten en zakelijke events op de Hoeve.



# Walking winterdiner

Het diner is een ontspannen en gezellig hoogtepunt: live-cooking in foodtruck-stijl met superlekker, vers en puur eten. We maken alles zelf van sauzen tot salades met ingrediënten van dichtbij, zoals kip van de Arkelandshoeve, rundvlees van de boerderij van onze slager en groentes uit eigen tuin. Veel groente, veel smaak, bereid op de Black Bastards, met oog voor allergieën en een glimlach op elk bord

Het menu wat we graag voor jullie klaarmaken is als volgt. We beginnen met een winterklassieker, een kopje huisgemaakte pompoensoep. En hierna ons uitgebreide hoofdgerecht met voor ieder wat wils:

- Ouderwetse wildstoof met rode wijn, wintergroentes en rode kool
- Rosbief aan het stuk, bereid op de Bastard, met huisgemaakte chimmichurrie
- Smokey pulled pork "sweet 'n sticky" van de smoker, op een broodje met koolsla
- In zijn geheel warmgerookte zalmzijde
- Gevulde bospaddenstoelen, met geitenkaas, walnoten en gedroogde tomaatjes

En daarbij:

- Versgebakken boerenbrood met kruidenboter
- Klassieke kropsla met tomaat, komkommer, rauwkost, croutons en een eitje
- Gegrilde wintergroentes met rozemarijn en knoflook
- Appelcompote van appels uit eigen boomgaard
- Aardappelgratin naar eigen recept uit de oven
- Frietjes met mayo

We sluiten het diner af met huisgemaakte dessert en een heerlijk kopje koffie of thee.





# Voorbeeld dag



## Vorbereiding

16.00uur

Wij zorgen dat alles piekfijn in orde is zodat jullie alleen nog maar hoeven te genieten. Binnen en buiten staat alles klaar: de tafels, stoelen, drankjes én de houtkachel brandt zachtjes in de serre.



## Aankomst gasten

17.00 uur

We ontvangen iedereen met koffie, thee, warme chocolademelk met fudge en een kleine warme snack of petit four. Vanuit de binnenbar serveren we de hele avond onbeperkt Hertog Jan van de tap, verschillende flesbieren, rode en witte wijn en rosé, koffie en thee, frisdranken, sappen en een limonadebar met 2 soorten huisgemaakte limonade. Als jullie het leuk vinden kunnen we afhankelijk van het weer spelletjes neerzetten.



## Winterbbq - sfeervol dineren met écht goed eten

18.00 uur

Het diner met de gasten is altijd een hoogtepunt. Lekker samen buiten of binnen eten en drinken. Relaxed en gezellig, maar wel met superlekker eten. Wij zorgen ervoor dat alles helemaal naar wens verloopt en kunnen het menu aanpassen op eigen wensen. In onze diners houden we rekening met alle voorkomende allergieën.



## Naar huis

21.00 uur

Aan alle mooie dingen komt een einde. Het laatste nummer klinkt, de vuurkorf gloeit na. We zwaaien jullie uit terwijl iedereen nog napraat en nageniet van een avond vol warmte en herinneringen.

# Arrangement



## Winterdiner

Van 17.00 - 21.00 uur

Ontvangst met een warme snack of petit four

Vanuit de binnenbar serveren we de hele avond onbeperkt drinken

Samen genieten van een ontspannen winterdiner met dessert

€ 79,50 per persoon\*

## Extra opties

Feestelijk glas cava bij ontvangst € 5,50 p.p.

Borrelplank na ontvangst: Borrelplanken op de tafels met boerenkaas, olijfjes, warme grillworst, druiven, Zeeuws spek, kippeling, mooie noten en kaasstengels  
€ 3,50 p.p.

Extra uur borrelen € 8,25 p.p.

Jullie prachtige avond verlengen met een feestavond (prijs op maat)



## MEER WETEN OF BOEKEN?



Nijkerkerweg 47, 3853 NT ERMELO



0341 55 43 23



[www.hoevekindergoed.nl](http://www.hoevekindergoed.nl)



[info@hoevekindergoed.nl](mailto:info@hoevekindergoed.nl)



[www.hoevekindergoed.nl/feest/](http://www.hoevekindergoed.nl/feest/)