



Welkom bij Restaurant De Dillenburg

Geen standaard menukaart, maar meerdere kleine gerechtjes om te proeven en te delen.

Bij De Dillenburg voeren vis, schaal- en schelpdieren de boventoon en is er voor ieder wat wils. Informeel of zakelijk borrelen, gezinsuitje of dineren? Lunch voor grotere gezelschappen in overleg.

Iedereen zal zich welkom voelen! Met klassieke Franse en internationale gerechten zullen we je smaakpapillen en zintuigen prikkelen.

Iedere maand brengen we een nieuw proeverij menu. Met regelmaat hebben we speciale menu's met mooie thema's.

Ook weten families, groepen en bedrijven ons te vinden.

We verzorgen tevens high tea's, high wine, borrels, groepen diners, walking dinners, bedrijfsfeesten en bruiloften.

In deze map vindt u alle informatie rondom de verschillende events.

Uiteraard worden persoonlijke wensen met u afgestemd en worden de verschillende mogelijkheden met u besproken.

Zodat hetgeen u wilt organiseren vlekkeloos verloopt en de uitvoering volledig naar al uw wensen wordt geregeld.

Neemt u hiervoor contact met ons op zodat wij in een gesprek uw wensen in kaart kunnen brengen.

Richard en Sahila & Team



Inhoudsopgave

High Tea	Pag 3.
High Wine	Pag 4.
High Wine de Luxe	Pag 5.
Borrelarrangementen	Pag 6.
Diners & speciale menu's	Pag 7.
Groependiners	Pag 11.
Bruiloften	Pag 13.
Contactgegevens	Pag. 15.
Foto impressie	Pag 16.



High Tea

Met grote gezelschappen kunt u in overleg bij ons terecht voor een kwalitatieve High Tea!

Voorbeeld van de High Tea:

Soepje

Bisque van schaaldieren

Warme snack

Flammkuchen traditioneel en mediterraan

Hartige sandwiches

Huis gerookte zalm & crème fraîche

Carpaccio & truffel

Pesto & geitenkaas

Etagère met zoetigheden

Scones met zure room & marmelade

Gevulde soesjes

Dadeltaart

Brownie

Appelgebak

Koekje & bonbons

Thee in diverse smaken

Onbeperkt biologische losse thee van Mondiano in diverse heerlijke smaken.

Prijs pp: 24,50

Uitsluitend op reservering tussen 14.00 & 17.00



High Wine

De High Wine bestaat uit 5 kleine gerechten van de kaart en 5 glazen bijpassende wijnen.

Een voorbeeld kan zijn:

Vitello ansjovis

Kleine Bisque

Lamsrendang en lamsfilet

Kaasjes uit het binnen- en buitenland

Dessert van chocolade

Prijs pp: 31,50

Uitsluitend in overleg en op reservering en vanaf 4 personen.
Een High Wine geldt als een volledige maaltijd.



High Wine de Luxe

We kunnen u ook avondvullend wijnprogramma bieden.

Dit kan in de vorm van een High Wine De Luxe, wat een avondvullend programma biedt en een volwaardige maaltijd.

Op deze avond krijgt u 5 gangen en 10 bijpassende wijnen!

Per gang krijgt u een heerlijke bijpassende wijn en bij een aantal gangen zelfs 2 wijnen per gang, een ware proeverij!

Voorbeelden van de gangen zijn:

Ontvangst met bubbels en een amuse

Warme oester | op Aziatische wijze

Bisque | gamba | rivierkreeft | rouille | kruidentoast

Spoorn, een belevenis op zich

Eendenborstfilet | zoete aardappel | chiogga biet | venkel & sinaasappel

Kaas uit binnen- en buitenland begeleid met een glaasje port

Dessert met een heerlijke dessertwijn

Prijs pp: 65,-

Uitsluitend op reservering en vanaf 4 personen.



Uw borrel bij De Dillenburg

Uw borrel bij De Dillenburg zal veel gezelligheid kennen, we reserveren een plaats in het restaurant of op het tuinterras voor uw groep.

Bij een borrel hanteren wij onderstaande arrangementen.
Het drankenassortiment bestaat uit Hertog Jan tap pils, frisdranken, huiswijnen wit, rood, rosé, fruitsappen, port, sherry en vermout.
Hierbij krijgt u ieder half uur een rondgang kaas, worst en warm bittergarnituur.
Exclusief buitenlandse gedistilleerde en likeuren.
De prijzen zijn p.p.

Drankenarrangement	2 uur	16,-
Drankenarrangement	3 uur	24,-
Drankenarrangement	4 uur	28,-
Drankenarrangement	5 uur	36,-

Op de volgende pagina vindt u de complete borrelkaart en de kaart met culinaire hapjes als u iets anders wilt eten tijdens uw borrel.



De Borrelkaart van De Dillenburg

Zeeuwse oesters, citroen	3.00 pst.
Oesters Aziatische dressing, soja, sesam, limoen, peper pst.	3.00
Warm brood, gezouten boter, olijfolie, zeezout	5.50
Charcuterie, brood, olijfolie, cornichons	14.00
Camembert uit de oven met brood 10.00	
Garnalenbitterballen (8 stuks)	14.00
Bittergarnituur (8 stuks)	6.50
Vegetarisch bittergarnituur (8 stuks)	6.50
Gefrituurde dim sum (8 stuks)	7.50
Kaasbordje, 4 kazen, geroosterd rozijnenbrood, appelstroop 11.00	



Culinaire Hapjes tijdens uw borrel

Uiteraard zijn er ook culinaire hapjes voor uw borrel te bestellen. We bespreken dit graag met u zodat we dit van te voren weten en alles tot in de puntjes kunnen verzorgen. Hieronder de keuze van onze Chef.

Belegd toastje met filet americain, gerookte zalm en/of Franse kaas pst.	1.75
Sushi rolletje zalm, tonijn en /of komkommer met sojagel	1.25 pst.
Dim sum (gestoomd of gefrituurd)	1.50 pst.
Charcuterie (gedroogd dun gesneden vleeswaren 3 soorten) pp.	1.75
Pittige gebraden gehaktballetjes	1.50 pst.
Sticky chickenwings	1.25 pst.
Blini met gerookte zalm crème fraîche, zalm eitjes	3.50 pst.
Blini met gerookte ribeye truffel mayonaise pijnboom en Parmezaan pst.	3.50
Bladerdeegje met geitenkaas, zongedroogde tomaat en pesto pst.	3.50
Klein soepje van de dag	3.50 pst.

Kaasstengels en olijven
pst

2.50



Voor kleinere groepen hanteren wij de volgende prijzen en hanteren we de losse borrelkaart met hapjes.

Drankprijzen los

Tappils	3.25
Frisdrank	2.75
Huiswijn	4.50
P.S.V.	4.50
Koffie va.	2.75
Likeuren va.	4.50
Speciaal bieren va.	3.50

Voor het aanvragen van een borrel mailt u naar info@dedillenburgbreda.nl
of belt u naar 076-3031919
We maken graag een afspraak met u om alles volgens wens in te plannen.



Diners

Iedere twee maanden stellen we een mooi 5 gangen proeverij menu samen. Dit menu kunt u combineren met een bijpassend wijnarrangement.

De gerechten hebben het formaat van een voor/tussengerecht. Zo kunt u van meerdere gerechtjes genieten voor een avondvullend diner.

Aan gezelschappen vanaf 10 personen serveren we het proeverij menu:

- 4 gangen à 39,50
- 5 à gangen 45,00

(Dieet)wensen, allergieën en/of kleine aanpassingen bespreken we graag vooraf met u.



Walking Dinner

Met grote gezelschappen kunt u uw borrel of diner ook wat informeler maken met een Walking Dinner, het geeft een hele andere sfeer terwijl u met uw gezelschap toch op hoogwaardig niveau dineert.

Het Walking Dinner bestaat uit 7 gangen plus een amuse bij aanvang.

Uiteraard worden de gerechten zo geserveerd dat staand eten geen probleem is.

De samenstelling van de gangen kan in overleg, we houden wel rekening met de seizoenen en de huidige menukaart.

Voor een Walking Dinner rekenen we 45,- p.p.

Private Dining

Met grote gezelschappen is het mogelijk om het restaurant in zijn geheel af te huren.

Zo kunt u in een privé sfeer met uw eigen gezelschap genieten van het diner.

Zowel zakelijk als privé biedt dit voor uw gezelschap meer mogelijkheden zoals bijv. een persoonlijke toespraak, live muziek.

Alles is bespreekbaar en we bespreken met u alle mogelijkheden.

De zaak afhuren kan zowel overdag als in de avond.

Normaal zijn wij op maandag en dinsdag gesloten, voor een groep kunnen we echter een uitzondering maken.



Voorbeeld | Walking Dinner

Amuse de bouche

Blini

Gerookte zalm | crème fraîche | zalmeitjes

Tom Kha Khai

Romige kokossoep | citroengras | gember | gamba's

Zwaardvis & Coquille

Geschroeid | koriander | soja | gember-wortel couscous | shii take

Ossenworst & Rivierkreeft

Amsterdamse ossenworst | rivierkreeft | tomatenmarmelade | toast | rode biet

Loempia van scampi

Scampi loempia met olijven en groenten | venkel salade met limoen | schuim van venkel

Eendenborst

Sous vide & grill green egg | stamppotje zuurkool & pastinaak | haricots verts
zilveruitjes | jus de veau

Kaas of dessert

Buitenlandse en binnenlandse | truffelhoning | kletsenbrood

Dessert van de chef



Voorbeeld II Walking Dinner

Amuse

Tartaartje van rivierkreeftenstaartjes & gerookte zalm
Crème fraîche | zalmeitjes | gefrituurde papadum

Carpaccio

Van gerookte entrecote | truffelolie | pijnboompitjes | oude kaas

Pompoensoepje

Met citroengras | gember | gerookte amandel

Gamba

Op limoenrisotto | radijs | hollandaise

Wildpeper

Aardappelmousseline | rode kool | stoofpeertje

Binnenlandse en buitenlandse kaasjes

Met bijpassend garnituur | gepresenteerd op plateaus

Speculaasparfait

Vanille mascarpone | geroosterde pecan | sinaasappel



Bruiloften

Restaurant De Dillenburg is een officiële trouwlocatie.

We kunnen uw bruiloft dus van A tot Z verzorgen, alle wensen die u heeft zijn bespreekbaar en we zullen we alles aan doen om deze te vervullen.

Heerlijke borrel, uitgebreid diner en een spetterend feest behoren allemaal tot de opties!



Contactgegevens:

Restaurant De Dillenburg
Dillenburgstraat 78
4835 ED Breda
076- 3031919
info@dedillenburgbreda.nl



