



**RESTAURANT  
BENTINCK**

meet & celebrate

**KOFFIE | LUNCH | BORREL**



## **WELKOM BIJ RESTAURANT BENTINCK**

Restaurant BENTINCK is sinds 2017 gevestigd in de Historische stallen van Kasteel Amerongen. Met de grandeur van een mondaine brasserie brengt het kleur, stijl en duurzaamheid naar de Utrechtse Heuvelrug. Chef Tommy Janssen kookt op culinair hoog niveau, met aandacht voor pure, eerlijke producten en smaken.

BENTINCK is vernoemd naar Godard Graaf van Aldenburg Bentinck, die zich 1879 op Kasteel Amerongen vestigde. Hij bracht het kasteel opnieuw tot bloei en steunde de bevolking van Amerongen o.a. met agrarische projecten. Zijn nazaten brachten het kasteel en de bijgebouwen in 1976 onder in de huidige Stichting Kasteel Amerongen.

Restaurant BENTINCK is onderdeel van SWIJNENBURG | meet & celebrate, dit bedrijf is eigendom van ondernemers Erika en Peter-Paul Swijnenburg. In 2006 zijn zij gestart met de commerciële exploitatie van dit landgoed. In goede samenwerking met de Stichting Kasteel Amerongen (eigenaar van het kasteelterrein) hebben zij de bijgebouwen van het kasteel een nieuwe functie gegeven en ingericht als locaties voor zakelijke en particuliere bijeenkomsten en (huwelijks) feesten.

Naast de locatie hier in Amerongen wordt ook Buitenplaats Sparrendaal in Driebergen-Rijsenburg geëxploiteerd voor zakelijke en particuliere bijeenkomsten.

Samen met een team van ruim 60 gedreven collega's worden jaarlijks ruim 500 evenementen en festiviteiten georganiseerd. Bij de bedrijfscultuur passen termen als gedrevenheid, energie, betrokkenheid, gevoel voor kwaliteit en persoonlijke aandacht. Welkom!

Opmerkingen, suggesties of vragen? Mail [Peter-Paul@Swijnenburg.com](mailto:Peter-Paul@Swijnenburg.com)



---

## NESPRESSO KOFFIESELECTIES | WARME DRANKEN

Lungo   koffie	2,75	Cappuccino   Koffie verkeerd	3,25
Espresso	2,75	Espresso macchiato	3,00
Dubbele Espresso	3,75	Latte macchiato	3,75
Warme chocomel met slagroom	3,50		
Verse thee keuze tussen: munt, gember en verveine	3,50		
Theeselectie	2,75		

Green Jasmine | *Krachtig, bloemig en licht zoet*

Sencha Sensation | *Citroen, verse limoenschil en pittige gember*

Earl Grey Blue Flower | *Bergamot en blauwe korenbloesem*

African Rooibos | *Pure en biologische Zuid-Afrikaanse rooibos*

Forrest Happiness | *Vers geplukte zwarte bessen en bramen*

Herbal Chai | *Blend van kruiden, fruit en specerijen*

## ZOET

Appelgebak 4,50

*Authentiek plaat-appelgebak, gebakken door bakkerij Overeem uit Amerongen*

Kasteelgebak 4,50

*Aardbei met witte chocolade*

Kasteelgebak 4,50

*Nougatine*



## KOUDE DRANKEN

Frisdranken		3,00
Mineraalwater San Pellegrino of Aqua Panna	klein   3,00 - groot	4,50
Verse jus d' Orange		3,50
Biologisch appelsap, appel-vlierbessensap of appel-aardbeiensap		3,50

*\* informeer ook naar onze alcoholvrije cocktails!*

## BIEREN

*Brouwerij de Leckere | 100% organic bier uit de provincie Utrecht*

EERLIJK	Premium organic pilsener	3,50
Witte vrouwen	Weizen   Witbier	3,50
White Cascade	Hopfenweizen   Witbier	4,00
Gulden craen	Blond speciaal	3,50
Cromhout	Dubbel speciaal	4,00
Razende Swaen	Tripel speciaal	4,00

*Brouwerij Heuvel | hét bier van de regio Utrechtse Heuvelrug*

ZON!	Blond, hoppig, fris, afdrank van citroen en bitter	4,50
Helena	Verfrissend en licht, dorstlesser	4,50

*Brouwerij Hemursbier | In Amerongen gebrouwen door Jan, Frits en Jon.*

Wilhelm Dubbel	Robuust, zoethout, kruidig, licht zoet	5,00
Wilhelm Blond	Tropisch, bergamot, Citrus	5,00



---

## WIJNEN

### Huiswijnen

glas | 4,50 – fles | 25,00

Wit | Synera Blanco | Macabeo – Chardonnay

*Fris & fruitig | citrus | jasmijn*

Rosé | Belles du Sud | Pays D'oc - Frankrijk | Syrah - Grenache

*framboos | vrolijke neus | rosé zoals het hoort te zijn*

Rood | Synera tinot Roble | Tempranillo – Cabernet Sauvignon

*Rood & donker fruit | lichte tanine | bramen*

*Wij serveren hiernaast ook een wisselend assortiment witte en rode wijnen per glas. Vraag de bediening voor een passende suggestie! Uiteraard kunt u ook een keuze maken uit onze uitgebreide wijnkaart.*

### Mousserend

Cava Pere Ventura Tresor Brut | Penedes

glas | 8,00 – fles | 39,50

*Macabeo & Xarel.lo | 30 maanden sur latte | rond | romig | zachte mousse*

Jean-Marc Sélèque Solescence 7 Villages | Champagne |

halve fles (0,375) | 31,50

*Lekker om te delen | 3 glazen champagne!*

Ooievaar appelcider (6,5% alc.)

glas | 6,50 – fles | 32,00

*Gemaakt van appels van het landgoed! Fris en fruitig, heerlijk in de zon ☺*

### Alcoholvrij

Betuwse bruis wit & rosé | Verfrissend alcoholvrij alternatief uit de regio glas | 6,00

Seedlip gin | het lekkere alcoholvrij alternatief! | Elderflower Tonic glas | 8,50



---

## LUNCHGERECHTEN

*(geserveerd tussen 12.00 en 16.00 uur)*

### Lunchmenu

*Dagelijks stelt onze chef een 3 of 4-gangen lunchmenu samen, bestaande uit dagverse hoogwaardige ingrediënten. De bediening informeert u graag!*

voor | hoofd | dessert 37,00

voor | tussen | hoofd | dessert 46,00

**Desem brood** 9,00

Parmaham | paprika | rucola | piment mayonaise

Verse tonijn | miso | paksoi | komkommer

Croquetten van de Heeren van Loosdrecht | Franse mosterd

**Salades** *(geserveerd met brood en roomboter)* 13,50

Polderscharrelhoen | ansjovis | ei | crouton | Ceasar dressing

Little gem | walnoot mayonaise | knolselderij | appel | rozijnen

**Soepen** *(geserveerd met brood en roomboter)* 8,50

Tom ka kai | polderhoender | taugé | koriander

Bisque | Rivierkreeft | paksoi

**Desserts** 12,00

Huis gedraaid vanilleroomijs | dragon | framboos | koekkruim

Granny Smith | bleekslederij | yoghurt | gemberbier

Bramen | karamel chocolade | zoethout



---

## **BORREL**

### *Koud*

Boerenlandbrood, Olie, gezouten boter	4,75
Kalamata olijven ( <i>met pit</i> )	4,50
Groene olijven ( <i>met pit</i> )	4,50
Kaasselectie   stroop & chutney   notenbrood	14,00
Pata negra belotta	7,50
Creuses   cru   sjalot   citroen	per stuk   3,50
Creuses   gin tonic   komkommer	per stuk   3,50
Anna dutch Kaviaar   brandade   peterselie	5 gram   10,5 10 gram   18,5

### *Warm*

Mini-rundvlees croquettes, 6 stuks, Franse mosterd	5,75
Beenham-kaasbitterballetjes, 6 stuks, Franse mosterd	5,75
Garnaal in Panko (Japans broodkruim), 6 stuks, zoetzure saus	5,75
Mini-groentencroquettes, 6 stuks, lavas mayonaise	5,75
Gemengde bitterhapjes, 9 stuks	8,50

*\* Veel van onze bitterhapjes worden geleverd door “de Heeren van Loosdrecht”, en worden bereid zonder kleur- en smaakstoffen en E-nummers.*

*Vraag onze medewerkers indien gewenst naar de allergenenkaart.*



## **UW ZAKELIJKE OF PRIVÉ BIJEENKOMST**

### ***Private dining***

Restaurant BENTINCK beschikt over een spectaculaire chefstable en private-dining-ruimte op de vide die direct uitzicht biedt op de keuken. Deze biedt plaats aan maximaal 20 personen. Bent u met meer, dan reserveren wij graag een van onze andere panden op dit terrein voor uw gezelschap! Wij serveren diners tot maximaal 150 personen.

### ***Vergaderingen & congressen***

Verspreid over het landgoed beschikken we in totaal over 9 zalen voor bijeenkomsten voor 2 tot 200 personen. Alle gebouwen zijn eigentijds ingericht en standaard voorzien van gratis Wifi, professionele geluidsapparatuur, beamers en schermen. De locaties liggen op loopafstand van elkaar, dus u kunt één of meerdere gebouwen exclusief voor uw gezelschap reserveren.

### ***Trouwen***

Zijn jullie op zoek naar een bijzondere trouwlocatie, waar je ook nog eens je hele huwelijksdag kunt vieren?

Dan zijn jullie bij Buitenplaats Amerongen aan het juiste adres. Met een feestelijke middagborrel en een intiem diner ter afsluiting, of met een uitbundige borrel, diner of feestavond voor al jullie vrienden. Informeel, stijlvol, ingetogen, chic of met veel grandeur.

Onze trouwspecialisten helpen graag jullie wensen om te zetten in een ideale trouwdag die naadloos bij jullie past. Op de dag zelf kun je een uitstekende professionele verzorging van jullie gezelschap verwachten. Wij doen er alles aan om jullie huwelijksdag tot in de finesses te laten slagen.