



**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 sinds 2016 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



NESPRESSO KOFFIESELECTIES | WARME DRANKEN

Lungo koffie	3,00	Cappuccino Koffie verkeerd	3,50
Espresso	3,00	Espresso macchiato	3,25
Dubbele Espresso	4,00	Latte macchiato	4,00
Warme chocomel met slagroom	3,75		
Verse thee keuze tussen: munt, gember en verveine	3,75		
Theeselectie	3,00		

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 4,75
Authentiek plaat-appelgebak, gebakken door bakkerij Overeem uit Amerongen

Kasteelgebak 4,75
Pure chocolade met kersen

Kasteelgebak 4,75
Nougatine



KOUDE DRANKEN

Frisdranken		3,25
Mineraalwater San Pellegrino of Aqua Panna	klein 3,25 - groot	5,00
Verse jus d' Orange		3,75
Biologisch appelsap, appel-vlierbessensap of appel-aardbeiensap		3,75

** 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, afdronk 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 ZOMER 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 | 6,50

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 39,00

voor | tussen | hoofd | dessert 48,00

Desem brood 9,50

Parmaham | paprika | rucola | piment mayonaise

Verse tonijn | miso | paksoi | komkommer

Croquetten van de Heeren van Loosdrecht | Franse mosterd

Salades *(geserveerd met brood en roomboter)* 14,00

Polderscharrelhoen | ansjovis | ei | crouton | Ceasar dressing

Little gem | walnoot mayonaise | knolselderij | appel | rozijnen

Soepen *(geserveerd met brood en roomboter)* 9,00

Tom ka kai | polderhoender | taugé | koriander

Bisque | Rivierkreeft | paksoi

Desserts 14,00

Huis gedraaid vanilleroomijs | mandarijn yuzu ijs | praliné roomijs | koekkruid

Mandarijn | BBQ | boerenyoghurt | yuzu

Chocolade 88% | mais | popcorn | zeezout



BORREL

Koud

Boerenlandbrood, Olie, gezouten boter	5,00
Kalamata olijven (<i>met pit</i>)	4,75
Groene olijven (<i>met pit</i>)	4,75
Kaasselectie stroop & chutney notenbrood	15,00
Pata negra belotta	8,50
Creuses cru sjalot citroen	per stuk 3,75
Creuses gin tonic komkommer	per stuk 3,75
Anna dutch Kaviaar brandade peterselie	5 gram 11,5 10 gram 19,5

Warm

Mini-rundvlees croquettes, 6 stuks, Franse mosterd	6,00
Beenham-kaasbitterballetjes, 6 stuks, Franse mosterd	6,00
Garnaal in Panko (Japans broodkruim), 6 stuks, zoetzure saus	6,00
Mini-groentencroquettes, 6 stuks, lavas mayonaise	6,00
Gemengde bitterhapjes, 9 stuks	9,00

** 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.