



Landgoed Rhederoord

Omringd door een prachtig landschap is ook onze keuken puur natuur. We werken met eerlijke producten: zoveel mogelijk biologisch en altijd vol van smaak. Het liefst wat de streek en het seizoen ons bieden. Zonder vaste kaart, want we vinden het heerlijk om een menu samen te stellen dat helemaal past bij uw feest, waarbij we uw wensen graag aanvullen met verrassende ideeën. Dat is immers onze passie: van elke maaltijd een beleving maken - voor u en uw gasten.

De plek voor een inspirerende meeting!

Kan het nog mooier: een monumentaal landhuis met een prachtig uitzicht over de uitlopers van de IJsselvallei, geflankeerd door de Veluwezoom, het oudste nationale park van Nederland. Midden in de natuur en toch centraal gelegen en makkelijk bereikbaar. Een inspirerende plek voor een inspirerende meeting.

Of u het nu groots aanpakt of met een klein gezelschap bij elkaar komt: Landgoed Rhederoord past altijd. Want hoe statig ons pand ook oogt; elk vertrek heeft 'de menselijke maat'. De sfeervolle zalen zijn multifunctioneel en kunt u naar behoefte combineren. Zoals de Lounge met z'n antieke vergadertafel, de knusse Bistro en de informele Pub. En de Wijnkelder, waar u - onder eeuwenoude gewelven - rond de tafel kunt voor een gesprek met een goed glas wijn. Stijlvol en gemoedelijk tegelijk.

Een presentatie, jubileum, vergadering, training - Landgoed Rhederoord geeft uw meeting extra cachet. Hoe? Dat bespreken wij graag met u. Tot in detail, want we laten niets aan het toeval over.

www.rhederoord.nl



Landgoed Rhederoord

Landgoed Rhederoord is een ideale plek om collega's of relaties te ontmoeten. Waarbij we 'ontmoeten' heel letterlijk nemen: niets moet, alles kan. U heeft de regie in handen en bepaalt hoe uw meeting of bedrijfsfeest eruit komt te zien. Wij zorgen voor de perfecte ambiance om dit tot een succes te maken. In een omgeving waar rust het overneemt van de dagelijkse stress. En waar u relaxed zaken kunt doen.

www.rhederoord.nl

Arrangementen

Wij hebben diverse vergaderarrangementen samengesteld met een aantrekkelijke prijs per persoon. Parkeren en gebruik van wifi is gratis voor de deelnemers. Speciale boekingen zijn bespreekbaar. Neem contact op met onze salesafdeling voor speciale boekingen. **T** 026 - 4959104 **E** info@rhederoord.nl

4-uurs arrangement

(ochtend- of middagsessie zonder lunch) € 35,00 per persoon

- zaalhuur plenaire ruimte
- gebruik van beamer & scherm of tv
- flipover met stiften
- verse koffie/thee/cappuccino/espresso en bronwater
- koekjes
- vers fruit

9-5 arrangement (8-uurs arrangement) € 75,00 per persoon

- zaalhuur plenaire ruimte
- gebruik van beamer & scherm of tv
- flipover met stiften
- verse koffie/thee/cappuccino/espresso en bronwater
- koekjes
- vers fruit
- regionaal biologisch lunchbuffet

Dagarrangement € 110,00 per persoon

- zaalhuur plenaire ruimte
- gebruik van beamer & scherm of tv
- flipover met stiften
- verse koffie/thee/cappuccino/espresso en bronwater
- koekjes
- vers fruit
- regionaal biologisch lunchbuffet
- biologisch 3-gangen diner Menu Marché van de Chef

2-daags arrangement (24-uurs arrangement) € 210,00 per persoon

- zaalhuur plenaire ruimte
- gebruik van beamer & scherm of tv
- flipover met stiften



- verse koffie/thee/cappuccino/espresso en bronwater
- koekjes
- vers fruit
- regionaal biologisch lunchbuffet
- biologisch 3-gangen diner Menu Marché van de Chef
- overnachting op basis van éénpersoons gebruik van onze hotelkamers
- regionaal biologisch ontbijtbuffet

2-daags arrangement (32-uurs arrangement)

€ 275,00 per persoon

- zaalhuur plenaire ruimte
- gebruik van beamer & scherm of tv
- flipover met stiften
- verse koffie/thee/cappuccino/espresso en bronwater
- koekjes
- vers fruit
- tweemaal regionaal biologisch lunchbuffet
- biologisch 3-gangen diner Menu Marché van de Chef
- overnachting op basis van éénpersoons gebruik van onze hotelkamers
- regionaal biologisch ontbijtbuffet

3-daags arrangement vanaf € 450,00 per persoon

- zaalhuur plenaire ruimte
- gebruik van beamer & scherm of tv
- flipover met stiften
- verse koffie/thee/cappuccino/espresso en bronwater
- koekjes
- vers fruit
- driemaal regionaal biologisch lunchbuffet
- tweemaal biologisch 3-gangen diner Menu Marché van de Chef
- tweemaal overnachting op basis van éénpersoons gebruik van onze hotelkamers
- tweemaal regionaal biologisch ontbijtbuffet

Als extra service voor uw deelnemers

Flip-over (met stiften)	€ 15,00
Overheadprojector + scherm	€ 50,00
Beamer + scherm	€ 125,00
Scherm (los)	€ 25,00
Geluidsinstallatie met versterker, mixer, twee CD/MP3 spelers, speakers en met één microfoon	€ 150,00
Videospeler	€ 65,00
Wii	€ 50,00
Kopieën	€ 0,15
Snack, creatie van de Chef	€ 10,00
Bittergarnituur	€ 7,50
Wijn-/whiskyproeverij	€ 25,00
Wandeling (per groep)	€ 100,00
Boogschieten	€ 20,00
Klootschieten	€ 5,00

Lunchmogelijkheden zonder arrangement

Regionaal lunchbuffet € 22,50 p.p.

In ons regionaal lunchbuffet maken we zoveel mogelijk gebruik van lokale producten en leveranciers. We beginnen met een heerlijk kopje soep van het seizoen, aansluitend hebben we een assortiment hele broden om zelf te snijden, diverse kleine broodjes en zoete broodjes van onze dorpsbakker met hoeveboter aangevuld met drie rauwkostsalades, een salade van graansoorten, een kaasplank met bijzondere kaasjes, gesneden boerenkaas, diverse ambachtelijke vleeswaren, vers fruit en diverse sappen en zuivel. De lunch kan eventueel uitgebreid worden met een passend warm gerecht zoals een pastaschotel, stoofgerecht of een quiche tegen een meerprijs van € 5,00 p.p.

Lunch 2-gangen € 27,50 p.p.

Wij serveren aan tafel een heerlijke 2-gangen lunch voor u. Daar wij in onze landgoedkeuken werken met biologische en streekgeïmporteerde producten van onze favoriete leveranciers, hanteren wij geen menukaart, maar stelt de chef-kok per dag een lunch samen met de creativiteit van de dag. Meerprijs extra gang: € 5,00 p.p.



2



3



7



1



7



2



4

De ruimte

1. Brantsenzaal

Een statige en inspirerende plek met een manshoge schouw en haard, geschikt voor maximaal 100 personen

2. Van Heeckeren van Kell-zaal met bar

Deze zaal biedt plaats aan maximaal 100 personen met ernaast een subruimte met bar en zitjes.

3. Rode Zaal

Een sfeervolle diner-/vergaderruimte voor 40 personen.

4. Pub

Deze zaal met aangrenzende bar, wordt veelal gebruikt voor lunches en is gelegen in het souterrain.

5. Bistro

Een knus zaaltje direct naast de keuken.

6. Wijnkelder

Onder de eeuwenoude gewelven van het landhuis ligt een schat aan biologische wijnen. De wijnkelder is een perfecte ruimte om in te vergaderen, te lunchen, te dineren maar vooral om van een mooi glas wijn te genieten.

7. Lounge

De centrale plek in het landhuis, met een antieke vergadertafel en voldoende ruimte om 'uit te breken' tijdens de vergadering.

8. Petzoldzaal

Een inspirerende en rustige plek op de tweede verdieping van het Landhuis. De zaal heeft een groen uitzicht over het landgoed. Deze lichte ruimte is geschikt voor maximaal 12 personen.



6



3



3



4



Landgoed Rhederoord

Alleen al de wijnkelder van Rhederoord is een verhaal op zich. Hier lijkt de tijd werkelijk stil te staan. Niet verwonderlijk dat juist deze wijnkelder werd gekozen voor filmopnames voor Soldaat van Oranje. Voor u een ideale ruimte om met een intiem gezelschap het glas te heffen op uw mooie samenzijn. Of trakteer uw gasten op een wijnproeverij. Een vinologische ontdekkingsreis langs een bijzondere verzameling biologische wijnen.

CAPACITEIT ZALEN

	U-vorm	Blok	Theater	Kring	Receptie
Trouwzaal	28	34	100	45	120
Rode zaal	18	24	40	30	50
VHVK	26	30	100	45	130
Petzoldzaal	12	12	10	10	xx
Wijnkelder	xx	12	xx	xx	20
Pubbar	xx	xx	xx	xx	xx

• Van intiem tot het complete landgoed

Een personeelsfeest in de Van Heeckeren van Kell-zaal? Met misschien een wijnproeverij in de Wijnkelder? Een diner met relaties in de Rode Zaal? Of wilt u het hele landgoed exclusief tot uw beschikking hebben? Alles kan! Wij informeren u graag nader over de mogelijkheden en prijzen.

www.rhederoord.nl



Hotelkamers

Van knusse tweepersoonskamer tot ruime balkonkamer; Rhederoord herbergt op de eerste en tweede verdieping 17 hotelkamers, het nabijgelegen Koetshuis nog eens 5 extra kamers. Alle kamers hebben een prachtig uitzicht, over het park dan wel over de weidse IJsselvallei. Alle kamers zijn voorzien van bad en/of douche met toilet.

Indien u overnacht zonder vergaderarrangement zijn dit onze kamerprijzen (prijzen zijn exclusief verblijfsbijdrage, inclusief ontbijt):

- Grand Deluxe kamer met balkon, bad of douche en toilet (3 stuks): € 148,⁰⁰
- Deluxe kamer met douche/toilet (4 stuks): € 128,⁰⁰
- Deluxe kamer koetshuis met douche/toilet (3 stuks): € 128,⁰⁰
- Comfortkamer met douche/toilet (9 stuks): € 108,⁰⁰
- Comfortkamer koetshuis met douche/toilet (2 stuks): € 108,⁰⁰
- Eénpersoonskamer met douche/toilet (1 stuk), € 75,⁰⁰
- De kosten voor het plaatsen van een extra bed op de kamer (mogelijkheden in overleg) bedragen € 40,⁰⁰. Dit is inclusief het ontbijt.

Alle hotelkamerprijzen zijn:

- Inclusief BTW, exclusief € 2,⁵⁰ toeristenbelasting
- Inclusief ontbijtbuffet, van 8 tot 10 uur. In het weekend van 9 tot 11 uur
- Honden uitsluitend toegestaan in overleg
- Faciliteiten van de hotelkamers: gratis parkeren, flatscreen TV, gratis Wifi, iPod docking station, gratis koffie & thee, föhn, 220 AC, radiowekker, rookmelder, telefoon, ontbijtbuffet

Ontbijtbuffet € 15,⁰⁰

Regionaal ontbijtbuffet bestaande uit diverse boerenlandbroden van de dorpsbakker, warme broodjes, croissantjes en zoete broodjes, ambachtelijke vleeswaren, kaas, kaasjes van de plank, gekookte eieren en roerei, gebakken spek, diversen zoet beleg zoals jams, hagelslag, chocoladepasta, pindakaas en honing, cereals zoals: cornflakes en cruesli, crackers en roggebrood, salade van vers seizoensfruit, diverse zuivelsoorten en vruchtensappen, koffie & thee. Kortom, een ontbijt om de dag goed mee te beginnen!



Landgoed Rhederoord

Een verblijf op ons historische landgoed betekent ouderwets genieten. Rhederoord is gebouwd in 1746, als buitenverblijf van Arnhemse notabelen. De prachtige vertrekken met hun imposante schouwen, hoge plafonds en eeuwenoude vloeren ademen nog steeds de sfeer van weleer. Uiteraard met het comfort en de faciliteiten van deze tijd. U kunt zich volledig onderdompelen in een sfeer van luxe en traditie.

www.rhederoord.nl

Lunch en High Tea

- **Regionaal lunchbuffet € 22,⁵⁰ p.p.**

In ons regionaal lunchbuffet maken we zoveel mogelijk gebruik van lokale producten en leveranciers. We beginnen met een heerlijk kopje soep van het seizoen, aansluitend hebben we een assortiment hele broden om zelf te snijden, diverse kleine broodjes en zoete broodjes van onze dorpsbakker met hoeveboter aangevuld met drie rauwkostsalades, een salade van graansoorten, een kaasplank met bijzondere kaasjes, gesneden boerenkaas, diverse ambachtelijke vleeswaren, vers fruit en diverse sappen en zuivel. De lunch kan eventueel uitgebreid worden met een passend warm gerecht zoals een pastaschotel, stoofgerecht of een quiche tegen een meerprijs van € 5,⁰⁰ p.p.

- **2-gangen lunch € 27,⁵⁰ p.p.**

Wij serveren aan tafel een heerlijke 2-gangen lunch voor u. Daar wij in onze landgoedkeuken werken met biologische en streekeigen producten van onze favoriete leveranciers, hanteren wij geen menukaart, maar stelt de chef-kok per dag een lunch samen met de creativiteit van de dag. Meerprijs extra gang: € 5,⁰⁰ p.p.

- **High Tea vanaf 10 personen € 25,⁰⁰ p.p.**

Wij ontvangen u in ons prachtige landhuis in een heerlijke ambiance en serveren diverse luxe hartige en zoete gerechtjes aangevuld met diverse vers gezette ecologische theesoorten zoals gefermenteerde Lapsang Souchong, Earl Grey, groene thee en een mooie Chai en Ayurvedische thee. We beginnen met een kopje geurige kruidenbouillon waarna we overgaan op het hartige gedeelte met "finger sandwiches" en hartige quiches. Het zoete deel bestaat uit luxe taartjes, petit four met citroen, scones, brownies en muffins, huisgebakken koekjes en bonbons. Geen theeliefhebber? Bestel dan een lekkere espresso, cappuccino of café latte.



Diners en buffetten

Het keukenteam van Landgoed Rhederoord werkt voornamelijk met biologische producten, het liefst seizoens- en streekgebonden.

Menu's vanaf 3-gangen

3-gangen vanaf € 42,⁵⁰

4-gangen vanaf € 47,⁵⁰

5-gangen vanaf € 55,⁰⁰

Onze chef-kok stelt graag met u het menu samen, onze mogelijkheden zijn zeer divers. Denk bijvoorbeeld aan:

- Gebakken zeebrasem met een risotto met doperwtten, rucola en cherry-tomaatjes en een schuim van basilicum
- Combinatie van kalfssukade en kalfshaas geserveerd met een met tuinkruiden verrijkte geurige kalfsjus
- Verse aardbeien met een crème van mascarpone, eiwitschuim en sorbetijs van seizoensfruit

Andere mogelijkheden voor **het diner op Rhederoord** zijn:

Barbecue, **vanaf € 30,⁰⁰**

Terwijl u en uw gasten genieten van het weidse uitzicht bereiden onze koks heerlijke op houtskool gegrilde barbecuegerechten. Barbecue op Rhederoord betekent: groenten, vis en vlees zoals een hele runderlende (à la minute gesneden), zacht gegaarde en afgegrilde pittige lamsworstjes, buikspek en varkensproccureur, mix van geroosterde groenten en aardappelen, seizoensvis zoals roodbaars en garnalenspiesjes. Alles wordt gecombineerd door huisgemaakte aardappelsalade, pastasalade, rauwkost & bladsalade en begeleid door diverse sauzen, grove boerenbroden met homemade pesto en hoeveboter.

Met 4 soorten vis/vlees	€ 30, ⁰⁰
Met 5 soorten vis/vlees	€ 32, ⁵⁰
Supplement dessert (fruit en ijs uitgeserveerd)	€ 5, ⁰⁰
Supplement grand dessert	€ 7, ⁵⁰
Supplement dessertbuffet	€ 10, ⁰⁰



Landgoed Rhederoord

Vis uit de IJssel, vlees van de Veluwezoom, onbespoten groentes uit de regio en fruit uit eigen tuin – onze koks houden het graag ‘dicht bij huis’. Zij kiezen voor de pure smaak van eerlijke producten. Hieraan voegen ze liefde en passie toe. En ook creativiteit en flexibiliteit, want het is hun uitdaging om hun gasten steeds weer te verrassen. Met gerechten die de sfeer van de dag onderstrepen.

www.rhederoord.nl

Bertolli diner € 37,⁵⁰

Een zeer informeel diner, op tafel geserveerd in de vorm van “shared dining”. De gerechten worden gepresenteerd op diverse borden, schalen en plankjes, zodat u zelf op kunt scheppen. Wij werken met seizoensgebonden producten en daarom kan het menu zoals hieronder beschreven afwijken van het geserveerde menu.

Koude gerechten:

- Ambachtelijk gerookte Schotse zalm met dille-mayonaise en saffraankroepoek
- “Geplukte” en gerookte makreel met augurk en cherrytomaatjes
- Rilette van tamme eend met een smeuge eendenpaté met augurk en kruiden
- Coppa di Parma met olijven en een sherrydressing
- Blad- en rauwkostsalade
- Boerenbrood met boter, pesto en olijfolie

Warme gerechten:

- Medium gebakken entrecôte met Provençaalse saus
- Gebakken dorade met een salsa van tomaat
- Risotto met paddenstoelen
- Geroosterde krieltjes met knoflook, tijm en rozemarijn
- Diverse seizoensgroenten

Desserts:

- Taartje van bramen met hangop

Het dessert kan uitgebreid worden en uitgeserveerd op etagères (supplement € 5,⁰⁰):

- Crème brûlée van vanille
- Warm bramentaartje met hangop
- Chocolademousse
- Seizoensfruit met sorbetijs
- Een kaasplankje met diverse soorten kaas behoort ook nog tot de mogelijkheden (supplement € 5,⁰⁰)

Diner à la Fourchette € 47,⁵⁰

Een informele en ontspannen wijze van dineren. De diverse gerechten worden ‘al lopende’ geserveerd in glas, op lepel of op kleine bordjes. Uw gasten zijn de gehele avond ‘vrij’ en kunnen naar hartenlust bewegen en steeds een gezellig praatje maken met weer andere gasten. Het diner à la Fourchette vindt plaats in een informele setting met verschillende statafels en eventueel enkele kleine zitjes. Onderstaand alvast een idee van het soort gerechtjes wat u kunt verwachten.



Voorgerechten:

- Ambachtelijke gerookte zalm met komkommer en dille
- “Geplukte” en gerookte makreel met augurk en kruidencrème
- ‘Nagelholt’; gerookte en gezouten runderrosbief met kleine salade en oude sherrydressing
- Coppa di Parma met Parmezaanse kaas en olijven
- Frisse geitenkaas met bieslook, gepekeld groenten en een jus van komkommer
- Soepje van seizoensgroenten

Hoofdgerechten:

- Met broodkruim krokant gefrituurde gamba's met een kerriemayonaise
- Gebakken zeebrasem met bietenrisotto en een witte wijnschuim
- Rundersukade met een stoofjus en een aardappelmousseline
- In olijfolie en salie gegaarde parelhoenderfilet
- Taartje van zoete ui, geitenkaas en rucola met een tomatensalsa

Nagerechten:

- Crème brûlée van vanille
- Warm bramentaartje met hangop
- Seizoensfruit met sorbetijs

Er wordt voldoende gepresenteerd, zodat ieder minimaal drie gerechtjes per gang krijgt. U kunt het gehele diner op deze wijze laten plaatsvinden. Ook kunt u er voor kiezen om na het voorgerecht het diner aan tafel voort te zetten of te combineren met andere vormen van diner.

Dinerbuffet € 35,00

Wij plaatsen een buffet, waar eenieder volop van kan genieten! Dit is een informeel buffet waarbij alle koude en warme gerechten in één keer worden gepresenteerd. We sluiten daarna af met enkele zoete items. Ideaal als u beperkt de tijd hebt! Daar wij werken met biologische en streekeigen producten van onze favoriete leveranciers, kan de invulling per week verschillend zijn. Het buffet kan er bijvoorbeeld als volgt uitzien:

Koud & warm:

- Salade van gerookte vis met komkommer en citroenmayonaise
- Plank met diverse soorten ham met een chutney van uien
- Salade van gegrilde groenten, olijfolie en kruiden



Landgoed Rhederoord

Vis uit de IJssel, vlees van de Veluwezoom, onbespoten groentes uit de regio en fruit uit eigen tuin – onze koks houden het graag ‘dicht bij huis’. Zij kiezen voor de pure smaak van eerlijke producten. Hieraan voegen ze liefde en passie toe. En ook creativiteit en flexibiliteit, want het is hun uitdaging om hun gasten steeds weer te verrassen. Met gerechten die de sfeer van de dag onderstrepen.

www.rhederoord.nl

- Bonte bladsalade met nootjes, croutons en dressing
- Boerenbrood van onze dorpsbakker met boter, pesto en olijfolie
- Pasta à la Carbonara (pastagerecht met gerookte spek, Parmezaanse kaas en eidooiersaus)
- Risotto met paddenstoelen
- Gebakken roodbaars met een salsa van tomaat
- Stoofgerecht van kalfsvlees met groenten

Zoete items:

- Plank met huisgebakken cake taarten
- Vers fruit met hangop
- Parfait van Italiaanse koffiekoekjes

Uitgebreid dinerbuffet € 49,⁵⁰

Hier zullen de koks achter het buffet de laatste hand leggen aan de heerlijkste gerechten die voor u in 3-gangen op het buffet gepresenteerd worden.

Koud:

- Rosbief van tonijn met sesam en wakamé
- Gerookte zalm met dillemayonaise en komkommer
- Salade van Noordzeegarnaaltjes met appel en citroenmayonaise
- Plank met diverse soorten ham met een chutney van uien
- Rilette van tamme eend met augurk en kruiden
- Groenten en bladsalades van het seizoen
- Boerenbrood van onze dorpsbakker met boter, pesto en olijfolie

Warm:

- In zijn geheel gebraden runderentrecôte met een kruidenjus, deze wordt à la minute op het buffet aangesneden
- Stoofgerecht van lamsvlees/kalfsvlees of wild met kerrie, cocos en citroengras
- Gebakken zeebaars met tomatensalsa
- Op Oosterse wijze bereide gewokte grote garnalen
- Risotto met paddenstoelen
- Klassieke aardappelgratin
- Mix van seizoensgroenten



Kaas & zoet:

- Diverse binnenlandse en buitenlandse kazen met notenbrioche
- Plank met huisgebakken cake taarten
- Vers fruit met huisgemaakt ijs
- Chocolademousse

De verschillende dinervormen lenen zich ook uitstekend voor diverse combinaties. Zo kunt u het diner informeel beginnen en gaandeweg een formelere vorm kiezen. Onderstaande combinaties zijn het meest voorkomend. Mocht u zelf andere wensen hebben dan horen we het graag; alles is denkbaar!

Menu Stickenberg € 45,⁰⁰

- Het voorgerecht wordt à la fourchette geserveerd in een informele setting
- Na het voorgerecht neemt u plaats aan tafel, waarna het hoofdgerecht wordt uitgeserveerd
- Ook het dessert wordt aan tafel voor u geserveerd

Menu Petzold € 47,⁵⁰

- Het voorgerecht wordt à la fourchette geserveerd in een informele setting
- Na het voorgerecht neemt u plaats aan tafel, het hoofdgerecht wordt uitgeserveerd
- Het dessert vindt plaats in buffetvorm met voor elk wat wils

Menu van Hasselt € 45,⁰⁰

- Het voorgerecht wordt aan tafel uitgeserveerd
- Het hoofdgerecht wordt à la Bertolli geserveerd
- Het dessert wordt op etagères geserveerd aan tafel

Menu Rhederoord € 42,⁵⁰

- We beginnen met het voorgerecht, dat à la Bertolli geserveerd wordt
- Na het voorgerecht wordt het hoofdgerecht uitgeserveerd
- Het dessert wordt op etagères geserveerd aan tafel



Landgoed Rhederoord

Een woord dat wellicht het beste de lading van Landgoed Rhederoord dekt, is 'aandacht'. Allereerst natuurlijk aandacht voor u en voor uw specifieke wensen. Aandacht voor uw gasten, zodat ook zij straks terugkijken op een succesvolle meeting. Aandacht voor uw diner en alle hapjes, die we met de grootst mogelijke zorg bereiden en serveren. En: aandacht voor alle details, waaraan u wellicht niet heeft gedacht. Maar wij wel, want daar zijn we voor.

www.rhederoord.nl

Receptie/feest

Wat is een feest zonder lekkere hapjes en mooie wijnen?

Tijdens uw feestavond of receptie schenken wij het 'standaard' receptieplateau: vruchtensappen, bier van de tap, frisdranken, glaciaal water uit eigen bron, witte en rode wijn, rosé en binnenlands gedistilleerd. Voor een feestavond vanaf circa 20.30 uur tot 00.30 uur kunt u rekening houden met een richtprijs van € 22,⁵⁰ ten opzichte van afkoop € 27,⁵⁰ per persoon (op basis van nacalculatie). Daarnaast hebben wij volop mogelijkheden om uw feest te begeleiden met heerlijke koude en/of warme hapjes.

Culinaire huishapjes vanaf € 4,⁵⁰ p.p

We serveren aan uw gasten vanaf plateau diverse luxe koude en warme hapjes van het seizoen. Enkele voorbeelden: krokant bakje met een mousse van gerookte zalm, krokant bakje met een rilette van makreel en augurk, krokant bakje met een smeuijge paté van tamme eend met truffelmayonaise, krokant bakje met Coppa di Parma en een sherrydressing, soesje gevuld met geitenkaas, honing en bieslook, krokant bakje met ossenworst, ui en mosterdmayonaise, warm korstdeeghapje met paddenstoelen, biologische kalfsbitterbal.

Dit geeft u een idee van de stijl, de precieze invulling verschilt dagelijks.

Een warm bittergarnituur behoort natuurlijk ook tot de mogelijkheden. Denk hierbij aan bitterballen, mini-frikadellen, loempiaatjes, kipnuggets en vlammetjes vanaf € 5,⁰⁰ p.p.

Borrelbites

Wij plaatsen schaaltes met bijvoorbeeld gemarineerde olijven en notenmelange.

Mix van nootjes	€ 1, ⁰⁰
Mix van nootjes en olijven	€ 2, ⁰⁰
Mix van nootjes, olijven en worstjes	€ 3, ⁰⁰



Activiteiten

Een informele wijnproeverij met uw gasten of de volgende dag na het ontbijt nog een verfrissende wandeling met onze parkbeheerder over ons 12 hectare grote Petzoldpark – voor een ontspannen activiteit bieden wij op en om ons landgoed diverse mogelijkheden, zowel in sportief als in smakelijk opzicht. Waarbij u en uw gasten iets kunnen doen, maken, proeven en koken. Onderstaand een greep uit de mogelijkheden.

AfroBrasil: een workshop waar je écht vrolijk van wordt (prijs op aanvraag)

De ervaren percussiedocent zorgt er met veel enthousiasme voor dat in korte tijd de groep deelnemers een basis ritme onder de knie krijgt. We gebruiken diverse instrumenten uit de Samba percussie, en door samenzang krijg je al snel een verbindende groepsdynamiek. Hier ga je van swingen! Muzikale voorkennis is absoluut niet nodig.

Djembé percussie, dynamisch en energiek (prijs op aanvraag)

Samen trommelen is samen werken: een onvergetelijke ervaring zal het resultaat zijn!! Het doel van deze workshop is onderlinge afstemming, en het gezamenlijk spelen van een laagdrempelig traditioneel Afrikaans ritme. Naast Djembé worden er traditionele begeleidingstrommels, zgn. DounDoun gebruikt, en andere kleine percussie instrumenten als bellen en shekeres. Er wordt kort iets over West-Afrikaanse percussie verteld, over de herkomst en de gebruikte instrumenten. Stap-voor-stap worden de verschillende ritmepatronen uitgelegd, geoefend en samengevoegd tot een swingend geheel.

Trommel en dans (prijs op aanvraag)

Beleef de krachtige dynamiek van samen trommelen en dansen! De workshop bestaat uit twee onderdelen; hierboven omschreven West-Afrikaanse percussie, aangevuld met een dansworkshop. Stap-voor-stap worden traditionele dansbewegingen uitgelegd en geoefend. Voor iedereen toegankelijk en vooral heel dynamisch!

Pokerclinic (prijs op aanvraag)

“It takes a minute to learn, but a lifetime to master...” Leer alle ins en outs van het mateloos populaire spel Texas Hold'em! U leert de regels, technieken en speelwijzen te combineren met een ware pokerface. Wie heeft zijn zenuwen in bedwang? Wie neemt de juiste beslissing op het juiste moment? Gebruik de juiste mix van tactiek en strategie, bereken uw kansen of zoek het geluk!



Landgoed Rhederoord

Wii will rock you (prijs op aanvraag)

Heeft u ook van die familieleden die altijd opscheppen over hun prestaties in de wintersport? Of kent u een aantal fanatieke tennissers of golfers? En hoe zit het met de `coureur` in uw familie die altijd te hard rijdt? Wij dagen ze persoonlijk uit in een aantal competitieve elementen met de nieuwste spelconsole van Nintendo; de Wii! Door middel van uw eigen bewegingen kunt u uw Wii-personage besturen. De Wii-mote kan worden ingepast in verschillende behuizingen, zoals een tennisracket, een stuur of een golfclub. Tijdens de avond zullen de DJ en presentator er een sfeervolle aangelegenheid van maken waarbij aan het eind van de avond de danstalenten zich kunnen manifesteren met de Wii. Voorafgaand aan het evenement geeft u ons een lijst door van familieleden die u graag eens zou zien spelen op de Wii en onze presentator zal deze personen graag op Centre Court in het zonnetje zetten. (Vanaf 20 personen).

Schilderen (prijs op aanvraag)

Leef u uit met kwast & palet en laat u inspireren door de prachtige bossen van de Veluwe en het zicht op de IJsselvallei. Naast het maken van een individueel doek kunt u er ook voor kiezen een gezamenlijk kunstwerk te maken.

Salsaworkshop (prijs op aanvraag)

Salsa is hot! Het maakt je vrolijk en kleurt de dag in ons soms zo troosteloze kikkerlandje. Ook de fijne kneepjes van deze sensuele dans onder de knie krijgen? Na een vurige demonstratie trekt u zelf de stoute (dans)schoenen aan.

Scherminstructie (prijs op aanvraag)

De scherminstructeur nodigt de deelnemers uit voor de workshop schermen! Gedurende een uur worden de deelnemers klaargestoomd om een heus duel uit te vechten! Tijdens deze workshop komt allereerst de geschiedenis van het schermen aan bod. U krijgt uitleg over de materialen en de verschillende vechttechnieken en het hoogtepunt is uiteraard het duelgevecht!

Cocktailworkshop, 6 tot 20 personen € 25,00 p.p.

Van onze barman leert u alle ins en outs van het cocktailshaken. Naast de inhoud van de cocktails wordt er natuurlijk ook aandacht besteed aan een mooie presentatie. Voor een Caipirinha, Daiquiri, Cosmopolitan, Long Island Iced Tea of Margarita draait u na deze workshop uw hand niet meer om!

www.rhederoord.nl



Tapas maken, vanaf 6 tot 12 personen € 25,⁰⁰ p.p.

Lekkere hapjes voor bij de borrel kunnen door u zelf gemaakt worden. In de keuken van het landhuis, onder het genot van een drankje, maakt u samen met de kok verschillende warme en koude hapjes die even later op smaak getest kunnen worden tijdens een borrel in de tuin of in ons souterrain.

Wijnproeverij, 6 tot 20 personen € 25,⁰⁰ p.p.

Gout de terroir, animale tonen? Vineus, mineralig, grassig? De zin en onzin over wijn, vervat in het glas en geleid met kennis. Voor elk niveau een interessant verhaal en een zeer divers palet aan smaken.

Smaaktest, vanaf 15 personen € 17,⁵⁰ p.p.

In de workshop zal worden ingegaan op de vraag: "wat is smaak?" Hoe nemen we smaak waar en hoe kun je producten herkennen? En natuurlijk zullen we er alles aan doen om u op het verkeerde been te zetten! Voorbeelden kunnen zijn – herkent u daadwerkelijk het verschil tussen diverse cola's – kunt u een product herkennen aan alleen maar geuren – geleiblokjes van groene jus d'orange of blauwe mais. Hoe is het gesteld met uw smaakwaarneming? Uiteraard zal er ook een kleine prijs verbonden zijn aan degene met de beste smaak!

Kookworkshop vanaf 6 tot 10 personen € 60,⁰⁰ p.p. inclusief 3-gangen diner Menu Marché. Ongeveer 90 minuten tot uiterlijk 17.30 uur

Wij koken dagelijks een eerlijke maaltijd, geheel bereid uit biologische teelt en volgens de principes van de boerenkeuken. Gewassen die het tijd vinden om geoogst te worden bepalen de toon in de keuken en worden aangevuld met vis en vlees uit de streek. De subtiliteit van het ingrediënt bepaalt de toon, aangevuld met natuurzuivere biologische wijn. Wilt u ook die verfijning leren kennen en wilt u koken met de seizoenen? De workshop wordt voorafgegaan door een korte instructie over de gang van zaken en het menu wordt uitgelegd onder het genot van een aperitief. Uiteraard dient de les educatief en leerzaam te zijn, maar we verliezen nimmer het aspect van sfeer en gezelligheid uit het oog. Na afloop van de workshop gaat u aan tafel en wordt de opgedane kennis geproefd, onder het genot van mooie wijn.

Oesterexperience € 25,⁰⁰ per persoon, inclusief een glas bubbels

De laatste tijd mag de oester zich verheugen in een toenemende belangstelling. Maar hoe eet je oesters eigenlijk? En bij welke gelegenheid? Zijn er verschillende soorten? Hoe maak je ze open? En hoe beoordeel je de kwaliteit? In deze workshop komen verschillende bereidingswijzen aan de orde en natuurlijk gaat u al dat heerlijk ook zelf proeven! Aangezien oesters en bubbels onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn, schenken wij hierbij een heerlijk glas Cava.



Landgoed Rhederoord

Landgoed Rhederoord wordt omsloten door 12 hectare eigen park. In 1868 aangelegd door de Duitse landschapsarchitect Eduard Petzold en onlangs weer in ere hersteld. Petzold verwierf internationale bekendheid met zijn vernieuwende landschapsstijl en ontwierp ook diverse kasteeltuinen voor het Nederlandse koningshuis. Karakteristiek voor zijn parken zijn de open zichtlijnen, gekleurde boomgroepen en glooiende paden, die uitnodigen tot een ontspannende wandeling,

www.rhederoord.nl

Laser kleiduif schieten (prijs op aanvraag)

Geen kogel, geen kruit, geen terugslag. En 100% veilig. Je schiet op de kleiduif (schijf) met een origineel aangepast geweer. Prachtige techniek, want alle schutters kunnen tegelijkertijd de kleiduif proberen te raken en individueel punten scoren. Resultaat: voor ieder een uitdaging op maat!

Wandelen met de parkbeheerder - vanaf 6 personen (maximaal 20 personen) € 100,00 per groep

Een inspirerende wandeltocht met de parkbeheerder; tijdens de wandeling kunt u zelf de schoonheid ervaren van de diversiteit aan bomen die het landgoed rijk is. De invloeden die de IJstijd heeft toebedeeld aan de regio, de eeuwenoude bomen en de diversiteit aan fauna zorgen voor een verrassend uur wandelen, zelfs wanneer het weer even niet mee zit.

Casino toernooi (prijs op aanvraag)

Je speelt met een team om zo veel mogelijk geld! Gezellig met z'n allen om de tafel. Wed op het juiste paard bij onze unieke 'Paardenrace', daag een ander uit bij de Oud Hollandse Spelen of speel mee met onze hilarische tafelspelen. Een Casino met een knipoog! Vanaf 20 personen.

Levend bingo (prijs op aanvraag)

Een levendige combinatie van de TV hits: "de Lama's, Wie ben ik? en In Holland staat een huis!" Vul je bingo formulier in en het wordt lachen, gieren, brullen. Je werkt in teams tegen elkaar om de eer! Onze entertainer zorgt voor een unieke sfeer met korte hilarische spelen.

Oud Hollandse spelen met speelleider (prijs op aanvraag)

Niets nieuw, maar het blijft een leuke activiteit voor jong en oud! Niets moet, alles kan. In de zaal staan de mooie houten tafelspelen. Je bepaalt zelf of je mee wil doen. Onze begeleider enthousiasmeert op de achtergrond om een spel (o.a. 'Op naar de Top', Toptafel en Haakse Sjoelbak) te spelen. Tip: de spelen zijn ook per pakket van 7 spelen te huur voor € 60,-. De houten spelen zijn ambachtelijk vervaardigd en vormen een mooi uitzienend en uitnodigend middelpunt van de middag of avond. Het pakket bestaat uit 7 verschillende spelen met duidelijke spelbeschrijvingen (ook in Engels en Duits): Toptafel, Trekbiljart, Punten Sjoelen, Spiegelschrijven, Rattenvallen, Hamertjesspel, Op naar de Top.

Tai Chi workshop (prijs op aanvraag)

18 In deze inspirerende workshop laat een ervaren Tai Chi docent je verschillende aspecten van Tai Chi beleven. Tai Chi is een oud-Chinese bewegingsvorm.



Proef de sfeer van Rhederoord

Wilt u alvast kennismaken met de sfeer en de smaakvolle ambiance van Rhederoord? Dat kan! Elke laatste zondag van de maand organiseren we in ons restaurant Koetshuis onze Sunday Special met iedere maand een ander thema. Tijdens de Sunday Special kunt u in huiselijke en informele sfeer genieten van alles wat Rhederoord te bieden heeft. U kunt aanschuiven aan gezellig gedekte tafels en zich laten verrassen door heerlijke vers bereide seizoensgerechtjes van de chef. Het geheel kleden wij uiteraard aan met mooie wijnen uit eigen kelder. U heeft zelf de regie in handen, over de tussenpauzes en het aantal gerechtjes. En met tussendoor een wandeling door ons uitgestrekte park, met aangrenzend de Veluwezoom, wordt uw zondag een ontspannen, culinaire dag. Reserveren is gewenst!



Landgoed Rhederoord

Routebeschrijving Landgoed Rhederoord

Landgoed Rhederoord ligt
centraal in Nederland.

Makkelijk te bereiken via de
snelweg en slechts een goed
uur rijden vanaf de Randstad.

Wanneer u afslag De Steeg
neemt, bent u binnen drie
minuten op ons landgoed. Daar
heeft u alle ruimte om uw auto
te parkeren en kunt u de drukte
van alledag achter u laten.

Wij wensen u een ontspannen
en inspirerend verblijf.

Landgoed Rhederoord
Parkweg 19
6994 CM De Steeg
T 026 49 59 104
F 026 49 52 221
| www.rhederoord.nl

Met de auto

vanuit het westen en zuiden:

via A12 tot verkeersplein Velperbroek. Daar de afslag richting Zutphen (A348). Op deze weg neemt u afslag De Steeg, aan het einde van de afrit slaat u rechtsaf. In De Steeg gaat u bij de eerste verkeerslichten links (N348, richting Rheden). Direct de eerste weg rechts (de Parkweg), het spoor over. Na circa 100 meter vindt u aan uw linkerkant de oprit van Landgoed Rhederoord.

vanuit Amersfoort:

afslag A30 afslag Barneveld, doorrijden tot de A12, vandaar de weg verder vervolgen naar het Velperbroekplein. Daarna richting Zutphen, afslag De Steeg, aan het einde van de afrit slaat u rechts af. In De Steeg gaat u bij de eerste verkeerslichten links (N348, richting Rheden). Direct de eerste weg rechts (de Parkweg), het spoor over. Na circa 100 meter vindt u aan uw linkerkant de oprit van Landgoed Rhederoord.

vanuit het noorden:

richting Zutphen/Doetinchem. Neem bij Dieren de A348 richting Arnhem. Op deze weg neemt u de afslag De Steeg, aan het einde van de afrit slaat u rechts af. In De Steeg gaat u bij de eerste verkeerslichten links (N348, richting Rheden). Direct de eerste weg rechts (de Parkweg), het spoor over. Na circa 100 meter vindt u aan uw linkerkant de oprit van Landgoed Rhederoord.

Met het openbaar vervoer:

vanaf station Arnhem (lijn 43) of Dieren (lijn 43) per bus naar De Steeg, halte Brantsenpark. U bevindt zich nu op de Hoofdstraat, de provinciale weg tussen Dieren en Rheden (N348). Ga de Parkweg in, het spoor over. Na circa 100 meter links: oprijlaan Landgoed Rhederoord (\pm 7 minuten lopen).