

Feesten, Partijen en Bedrijfsuitjes bij Landgoed 't Wildryck!

Ben je op zoek naar een unieke locatie voor jouw speciale gelegenheid? Zoek niet verder! Bij Landgoed 't Wildryck maken we van elk evenement een onvergetelijke ervaring. Of het nu gaat om een verjaardagsfeest, jubileum, bedrijfsuitje of een gezellig samenzijn met vrienden en familie, wij hebben alles in huis om jouw feest tot een succes te maken.

Wat bieden wij?

Sfeervolle zalen: Onze prachtige zalen zijn geschikt voor kleine en grote groepen.

Van intieme diners tot bruisende dansfeesten, wij creëren de perfecte ambiance.

Culinair genieten: Onze chef-koks bereiden heerlijke gerechten met verse ingrediënten.

Van smaakvolle buffetten tot luxe diners, wij zorgen voor een culinaire ervaring.

Activiteiten en entertainment: Maak je feest compleet met leuke activiteiten voor de kids zoals een indoor speeltuin (kleintje Balorig) of een verfrissende duik in ons verwarmde binnenzwembad. Live muziek of een DJ? Ook dat regelen we graag!

Prachtige omgeving: Landgoed 't Wildryck is gelegen in een adembenemend natuurgebied.

Geniet van de groene bossen en de frisse lucht.

Persoonlijke service: Ons team staat klaar om jouw wensen te vervullen. We denken graag met je mee en zorgen voor een feest dat bij jou past.

Reserveer nu!

Wacht niet langer en neem contact met ons op voor een vrijblijvende offerte.

Bel ons op 0521 591 207 of stuur een e-mail naar info@wildryck.nl.

Jouw feest begint bij Landgoed 't Wildryck!



Culinair genieten bij Landgoed 't Wildryck

Bij ons draait alles om smaak en kwaliteit. Onze grillmeesters bereiden met liefde de lekkerste vleesgerechten op de grill of de Kamadoo Joe, waardoor het vlees die heerlijke, karakteristieke smaak krijgt. Wat ons uniek maakt? Het gebruik van BBQ lava-stenen voor een optimale warmteverdeling onder de grill. Zo wordt elk gerecht perfect gegaard.

Onze keukenbrigade werkt uitsluitend met verse ingrediënten. Elk gerecht wordt met zorg en vakmanschap bereid. Of je nu gast bent op ons vakantiepark of uit de omgeving komt, we nodigen je graag uit om onze uitgebreide menukaart te ontdekken. Laat je verrassen door onze smaakvolle creaties en geniet van een onvergetelijke culinaire ervaring. En vergeet niet: jouw mening telt! Na je bezoek stellen we het zeer op prijs als je een review achterlaat op Google. Zo help je anderen om ook van onze heerlijke gerechten te genieten.

Smakelijk eten en tot snel bij Landgoed 't Wildryck!

'T WILD RYCK
FOOD



Lunch

Caesar salade 🌱	12
met kip van de grill, Parmezaanse kaas en knoflook croutons	
Vol romige burrata 🌱	14
met gegrilde courgette, gepofte tomaatjes en knoflook olie geserveerd met geroosterde pinsa	
Spinazie roomsoep 🌱	7.5
met een krokantje van uitgebakken pancetta	
Heldere uiensoep	7.5
met croutons van desembrood en vol romige belegen kaas	
Uitsmijter	9
op vers gebakken desembrood met ham en/of kaas	
Tosti	8
vers gebakken foccacia met ham en/of kaas uit de oven	
Kroketten	9
twee kroketten van oma bobs met vers gebakken desembrood	
Carpaccio	16
met pesto, truffelmayonaise, oude kaas en noten op vers geroosterde pinsa	
Gezond 🌱	14
vers gebakken desembrood met ham, kaas, sla, ei, rauwkost en frisse dressing	
Krabsalade	16
coleslaw met verse krab op vers gebakken desembrood	

Pinsa heeft de vorm van focaccia of schiacciata. Het grote verschil is dat het deeg bereid wordt met rijstmeel, tarwe, soja en zuurdesem

Kindermenu's

Frites met snack, appelmoes en saus naar keuze	7
keuze uit frikandel, kroket of kipnuggets	
Poffertjes 🌱	6
met poedersuiker, stroop en boter	
Pizza bambino	11
keuze uit salami, ham of margherita	

Voorgerechten

Vers gebakken pinsa 🌱	9
met diverse smeersels	
Vol romige burrata 🌱	14
met gegrilde courgette, gepofte tomaatjes en knoflook olie	
Caesar salade 🌱	12
met kip van de grill, Parmezaanse kaas en knoflook croutons	
Carpaccio	14
met pesto, truffelmayonaise, oude kaas en noten	
Spinazie roomsoep 🌱	7.5
met een krokantje van uitgebakken pancetta	
Heldere uiensoep	7.5
met croutons van desembrood en vol romige belegen kaas	

Hoofdgerechten van de grill

Sticky pork belly	26
low and slow van de kamado met bbq saus en appelstroop, mals en vol van smaak	
Flat iron steak	27
200 gram	
heerlijke malse steak van de grill,	37
400 gram	
gesneden van de sukade	
Flap meat steak	27
200 gram	
een steak met iets meer bite en grove	37
400 gram	
structuur vol van smaak van de grill	
Kippendijtes	24
200 gram	
gemarineerd in honing en knoflook, gegaard	34
400 gram	
en licht gerookt op de kamado	

Hoofdgerechten

Catch of the week		dagprijs
verse vis, schaal- of schelpdieren.		
Schnitzel Genovese.	200 gram	23
gelakt met pesto olie en gepaneerd met	400 gram	33
broodkruim en Italiaanse kruiden		
Ravioli 't Wildryck 🌱		22
gevuld met paddenstoelen, ricotta en truffel.		
Verrassing van de Chef 🌱		23
vegatarisch gerecht van het seizoen		

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel- en groente garnituren.

Bijgerechten

Loaded patatoes met ui, cheddar en sour cream 🌱	5
Loaded patatoes met spek, ui en champignon	5
Patatas bravas, aardappel met pittige tomatensalsa en aoli 🌱	5
Maiskolf met honing en bruine suiker 🌱	5
Rabarber met bosvruchten 🌱	5

Sauzen

Pepersaus	3
Wittewijnsaus	3
Saus tartaar	3
Chilimayonaise	3

Nagerechten

Affogato	9
vanille ijs met espresso en slagroom	
American cookies roomijs	9
met toast van suikerbrood, salted karamel en slagroom	
Chocolade truffle	9
brownie, chocolade mousse en witte chocolade ijs	
Lemon cheesecake	9
met sorbet van bloedsinaasappel,	
coulis van framboos en slagroom	
Kinderverrassing	7
ijs met ...	

Dessert koffies

Irish coffee	8
lerse whisky, basterdsuiker en slagroom	
Spanish coffee	8
likeur 43 of tia maria en slagroom	
Italian coffee	8
amaretto en slagroom	
French coffee	8
grand manier en slagroom.	
Wildryckse coffee	7
met glaasje boschbitter	