

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.

Buitenkeuken: Kom en ontdek de charmes in onze gloednieuwe buitenkeuken! Voorzien van een BBQ en een pizza oven, is onze keuken de perfecte plek om te genieten van heerlijke gerechten met een frisse bries. Maar dat is nog niet alles! Om ervoor te zorgen dat uw feest ongestoord door kan gaan, hebben we een stijlvolle **stretchtent** opgezet. Dus waarom zou je jezelf niet trakteren op een middag/avond vol culinaire verrassingen en gezelligheid? Wij zorgen voor een onvergetelijke ervaring. **Laat ons weten wanneer je komt en bereid je voor om te genieten!**

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

van 12.00 tot 15.30 uur

Griekse salade, kan ook als maaltijdsalade 🌿 13/17

frisse salade met komkommer, olijven, tomaat, ui, feta en tzatziki dressing

Salade gerookte zalm, kan ook als maaltijdsalade 🌿🌿 14/18

salade met koud gerookte zalm, dille, sesam en sriracha mayonaise

Pinsa carpaccio 14,5

malse carpaccio op pinsa met truffelmayonaise, pesto, radijs, rucola en oude kaas

Venkelroomsoep met gamba's 🌿🌿 7,5

romige frisse soep met lichte anijs smaak en gegrilde gamba's

Tomatensoep 't Wildryck 🌿 7

kruidige tomatensoep met kruiden uit onze eigen moestuin

Uitsmijter 10

met ham en/of kaas

Pulled pork 14

pucce salentino (bol gemaakt van pizzadeeg) met pulled pork en italiaanse kruiden

Kroketten met brood 🌿🌿 11

ambachtelijke groente-, rundvlees- of garnalen kroketten met vers gebakken brood

Tosti 🌿🌿 8

focaccia met ham en/of kaas

Kindermenu's

van 12.00 tot 20.00 uur

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

🌿 = vegetarisch

🌿🌿 = kan ook vegetarisch

Voorgerechten

van 17.00 tot 20.00 uur, vanaf oktober 17.00 tot 19.30 uur

Griekse salade, kan ook als maaltijdsalade 🌿 13/17

frisse salade met komkommer, olijven, tomaat, ui, feta en tzatziki dressing

Salade gerookte zalm, kan ook als maaltijdsalade 🌿🌿 14/18

salade met koud gerookte zalm, dille, sesam en sriracha mayonaise

Carpaccio 14,5

malse carpaccio met truffelmayonaise, pesto, radijs, rucola en oude kaas

Burrata rauwe ham 14,5

burrata met dun gesneden rauwe ham vijgen en frambozen balsamico

Venkelroomsoep met gamba's 🌿🌿 7,5

romige frisse soep met lichte anijs smaak en gegrilde gamba's

Tomatensoep 't Wildryck 🌿 7

kruidige tomatensoep met kruiden uit onze eigen moestuin

Hoofdgerechten van de grill

van 17.00 tot 20.00 uur, vanaf oktober 17.00 tot 19.30 uur

Chuck tender steak 200 gram 27

mals en zachte steak gesneden uit de 400 gram 37

schouder van het rund

Top round steak 200 gram 27

heerlijke steak met iets meer bite uit de 400 gram 37

bovenbil van het rund

Surf and turf 28

chuck tender steak met in knoflookolie gebakken gamba's

Cajun roasted pork tenderloin 25

malse varkenshaas medaillons gemarineerd in cajun

Kip en yoghurt 25

in yoghurt met gember en kerrie gemarineerde kippendijtes

Carpaccio XXXL voor 4 tot 6 personen 25 pp

de grootste carpaccio van Drenthe met pinsa, frites of gebakken aardappel en salade

Hoofdgerechten vegetarisch/vis

Catch of the week dagprijs

wisselende vis- schaal- of schelpdieren

Aubergine 🌿 23

gevuld met feta in tomatensaus gegratineerd met kaas

Gele curry 🌿 23

frisse maar iets pittige groente curry met pinsa en yoghurt dip

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel- en groente garnituren.

Bijgerechten

Pesto piepers 🌿 5

gebakken aardappelen met pesto

Salsa piepers 🌿 5

gebakken aardappelen met salsa

Aioli piepers 🌿 5

gebakken aardappelen met aioli

Sauzen

Tzatzikisaus 3

Aioli 3

Pepersaus 3

Gorgonzolasaus 3

Nagerechten

Citroen trifle 9,5

citroen sorbetijs met limoncello en lemoncurd

Kokosroomijs 9,5

met crumble van bastogne en chocolade saus

Aardbei en wafel 9,5

met een luchtige mascarpone en vanille ijs

Rabarber cheesecake 9,5

met perzik yoghurt roomijs

Kinder ijsje 6

vanille ijs met

Dessert koffies

Irish coffee 8

lerse whiskey, basterdsuiker en slagroom

Spanish coffee 8

likeur 43 of Tia Maria, koffie en slagroom

Italian coffee 8

amaretto, koffie en slagroom

French coffee 8

grand manier, koffie en slagroom

Wildryckse coffee 7

koffie met glaasje boschbitter