




erfgoedlogies
d'Ouffenhoff
- anno 1702 -

Kies wat bij
uw gezelschap
en bij de
gelegenheid
past



Lunch & diner
opties tijdens
een verblijf op
d'Ouffenhoff

Voor elke gelegenheid
een passend eet-
en drinkconcept



“ Erfgoedlogies d'Ouffenhoff: waar historie, comfort en inspiratie samenkomen ”



Welkom bij Erfgoedlogies d'Ouffenhoff

Deze brochure geeft een overzicht van onze lunch-, diner- en pauze-opties voor zakelijke bijeenkomsten.

De gerechten worden met zorg samengesteld in samenwerking met **Herman Maessen Kookstudio** en sluiten aan bij het karakter van d'Ouffenhoff: gastvrij, ambachtelijk en van hoge kwaliteit.

Tot ziens bij ons op erfgoedlogies d'Ouffenhoff,

Duco, Liesbeth & Bart

Lees verder:

[Ochtendpauze](#)

[Middagpauze](#)

[Lunch](#)

[Borrel](#)

[Diner](#)

[Buffet](#)



Ben je op zoek naar iets specifieks? **Klik** en ga direct naar de juiste pagina!



Voor jullie gasten kies je dezelfde lunch- en dineroptie. Geef de keuze uiterlijk één week vóór de reservering aan ons door.

Alle prijzen zijn per persoon en excl. btw, tenzij anders vermeld. Frisdranken, bier en wijn worden waar aangegeven op nacalculatie berekend.

Ochtendpauze

- Limburgse vlaai € 3,7
- Baolderse koek € 3,25



“Ontsnap aan de standaard”

Lunch

Break de Day € 22

Een frisse en toegankelijke lunch:

- Romig soepje van venkel
- Diverse versgebakken broodjes met roomboter
- Beleg zoals jong belegen kaas, crudo, ambachtelijke ham
- Yoghurt met bosvruchten en vers fruit
- Melk en jus d'orange

Op de plaats rust € 28

Een gevarieerde lunch met verfijnde smaken en kleine verrassingen:

- Soepje van sjalot en tomaat
- Mini broodjes met o.a. gerookte forel, carpaccio en boerenkaas
- Wraps met kruidenkaas en Livar lende
- Fruit & romige yoghurt
- Melk en jus d'orange

Even er tussen uit € 22,5

Een pauze met frisse en hartige keuzes:

- Krachtige runderbouillon
- Rijkge vulde maaltijdsalade met tonijn, walnoten en croutons
- Vers afgebakken focaccia met tomaten-roomkaas
- Citrusdessert met geslagen kwark
- Melk en jus d'orange

Plate (op bord geserveerd) € 23

Een complete lunch op één bord:

- Kruidige noedelsoep
- Griekse salade
- Wrap met Livarham en honingmosterd
- Mini broodjes met brie en kruidenkaas
- Appelsalade met noten
- Melk en jus d'orange

Mediterrane € 25,5

Een zonnige lunch met smaken uit het Middellandse Zeegebied:

- Quiche van bosui en sjalot
- Tomaat-mozzarella spiesjes met pesto
- Pastasalade, focaccia en ciabatta
- Griekse yoghurt met mango en granola
- Melk en jus d'orange

Limburgse d'Ouffenhoff € 27

Onze meest uitgebreide lunch, vol Limburgse gastvrijheid:

- Goed gevulde groentesoep met gehaktballetjes
- Diverse broodsoorten (incl. krentenbrood)
- Beleg: kazen, vleeswaren, omelet met spek
- Stukje echte Limburgse vlaai
- Melk en jus d'orange

Hartig 3-uurtje

- Worstebroodje € 3,95
- Kaasbroodje € 3,75
- Saucijzenbroodje € 3,95
- Frisdranken € 2,95 op nacalculatie

Borrel

- Borrelplank € 7,75
- Tapasplank € 9,75
- Bittergarnituur € 4,4
- Borrelnootjes, kaasstengels & pinda's € 3,25

Diner

Avondrood € 34

- Voorgerecht van gerookte forel en gamba's
- Livar lende met Limburgse mosterdsaus
- Dessert van verse ananas met sabayon

Oogstkamer € 39

- Proeverij met serranoham en pecorino
- Gesmoorde runderlende met kriek
- Chocolademousse met karamel en noten

Baolders geneeten € 34,5

- Seizoenssoepjes
- Gevulde maiskipfilet met dragonsaus
- Fruittaartje met vanille-ijs

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.

Buffet

Net effe anders buffet € 35

- Gevarieerd koud en warm buffet
- Tapas-desserts

Hermaanse heerlijkheden buffet € 35

- Limburgse en internationale gerechten
- Warme en koude gerechten

Wat de markt te bieden heeft buffet € 37,5

- Seizoensgebonden gerechten
- Bourgondische ham
- Visgerecht
- Vegetarische gerechten

Bij de hoofdgerechten zijn bijpassende garnituren.

Voor lunch, diner en buffet is uitgebreidere informatie, neem gerust contact met ons op.

Drankjes bij borrel, diner en buffet zijn op nacalculatie

- Frisdranken € 2,95
- Bier €2,95
- Radler & drankjes 0.0 € 3,2
- Wijn € 19 per fles

“

“Denk ook eens aan een **kookworkshop** en informeer naar onze mogelijkheden.”

”

Allergieën & dieetwensen

Uiteraard kunnen alle lunches, diners en buffetten worden aangepast aan vegetarische wensen, glutenvrij of notenallergieën. Geef dit zo spoedig mogelijk aan ons door, uiterlijk één week vóór de reservering.

Deze brochure is bedoeld als bijlage bij zakelijke offertes. Wij denken graag mee over een passende invulling voor uw bijeenkomst.



Heb je een keuze gemaakt?
Geef [hier](#) je keuze aan ons door!



erfgoedlogies
d'Ouffenhoff
- anno 1702 -



Familiebedrijf d'Ouffenhoff

In het jaar 2000 hebben wij het roer omgegooid en zijn een fantastisch avontuur aangegaan in de Franse Auvergne. Met ons hart, liefde en plezier hebben wij daar Domaine les Gandins laten groeien tot een succesvol kleinschalig toeristenverblijf met gîtes, Openair Lodges, chambres

d'hôtes en table d'hôtes.

Op zoek naar een nieuwe uitdaging hebben wij met veel trots 'ons kind' verkocht. Om vervolgens terug te keren in de buurt van onze geboortestreek en onze ervaring en passie te wijden aan een nieuw avontuur: Erfgoedlogies d'Ouffenhoff.

Sinds 2023 werkt Duco, onze zoon, samen met ons aan de verdere ontwikkeling en continuïteit van deze fantastische toeristische onderneming!

Duco, Liesbeth en Bart

De Berckt 12
5991 PD Baarlo (Limburg)
+31 (0)77 477 2583
info@douffenhoff.com



VOLG ONS OP @DOUFFENHOFF