

Welkom

Geachte gast,

Namens ons horecateam en onze studenten heten wij u van harte welkom in het restaurant van Parc Spelderholt. Dagelijks verrassen onze chefs u met heerlijke maaltijden die zij met veel plezier en zorg voor u bereiden. Tijdens de bereiding van de gerechten wordt er zoveel mogelijk gebruik gemaakt van lokale producten en wordt elk gerecht voorzien van een bijpassend garnituur.

Op Parc Spelderholt wordt u, op doordeweekse dagen, met een bijzondere glimlach ontvangen door onze jongeren met een beperking. Deze jongeren, studenten van Academie Spelderholt, volgen een ontwikkelingstraject op het gebied van leren, wonen en werken. Het doel is om de zelfredzaamheid van deze jongeren te vergroten en gezamenlijk hun talenten te ontdekken en te ontwikkelen. Gastvrijheid met een hoofdletter G, dat is zeker!

Tegenover het hotel is Kasteel Spelderholt gelegen. Dit kasteel wordt gebruikt voor bruiloften, feesten en partijen, trainingen en vergaderingen. Het kasteel is voorzien van diverse zalen en een mooi landelijk terras.

Wij wensen u een smakelijke maaltijd toe.

Met gastvrije groet,
Horecateam en studenten

**“ Blijf op de hoogte
van ons nieuws, deel uw
ervaringen op ons parc
& blijf met ons in contact
via onze social media kanalen “**



www.facebook.com/parcspelderholt/



plus.google.com/u/0/+parcspelderholt/videos



www.twitter.com/Spelderholt



www.linkedin.com/company/parc-spelderholt



www.youtube.com/user/spelderholt



www.instagram.com/parcspelderholt/



SPELDERHOLT
HOTEL

Dranken

Warme dranken

per stuk

Koffie	2,25
Espresso	2,30
Dubbele espresso	3,25
Cappuccino	2,60
Thee	2,20
Warme chocolademelk (met slagroom + 0,25 €)	2,50
Latte Macchiato	2,60

Speciale koffie's

per stuk

Irish Coffee (Koffie, bruine suiker, Irish Whiskey en slagroom)	6,80
Spanish Coffee (Koffie, Tia Maria en slagroom)	6,80
Italian Coffee (Koffie, Amaretto en slagroom)	6,80
French Coffee (Koffie, Grand Marnier en slagroom)	6,80

Koude dranken

per fles

Pepsi	2,45
Pepsi light	2,45
Sisi	2,45
Cassis	2,45
Ice Tea	2,45
Sourcy blauw	2,45
Sourcy rood	2,45
Chocolademelk	2,45
Fristi	2,45
Rivella	2,45
Bitterlemon	2,45
Tonic	2,45
7-up	2,45
Sinaasappelsap	2,45
Appelsap	2,45
Ice Tea green	2,45

Dranken

Wijnen

Per glas

Panul Sauvignon Blanc (wit, droog)	3,70
Berich Bingen (wit, zoet)	3,70
Panul Cabernet Sauvignet (rood)	3,70
Ficade Rose	3,70

Zie voor speciale wijnen onze wijnkaart

Bier

Per fles

Brand Pilsener	2,90
Veluws Schavuyt (Amber/ Tripel/ Blond/Seizoensbier)	4,00
Amstel Radler	2,90
Amstel Radler 0%	2,90
Amstel 0%	2,90

Zie voor meer bieren de bierkaart

Gedistilleerde dranken

Per glas

Jonge jenever	4,35
Beerenburg	4,35
Bacardi Rum	5,50
Vodka	5,50
Gin	5,50
Cointreau	5,50
Grand Marnier	5,50
Tia Maria	5,50
Amaretto	5,50
V.S.O.P Remy Martin	5,50
Jameson	5,50
PSV (port, sherry, vermoet)	4,00



Lunchkaart

Van 11.00 – 16.00 uur

Boerenbrood (mais of donkerbruin)

Per stuk

Gerookte zalm <i>(mesclun sla, kappertjes en komkommer)</i>	7,80
Gezond <i>(ham, kaas, sla, tomaat, komkommer en ei)</i>	7,80
Gerookte Kipfilet <i>(met salade en kerrymayonaise)</i>	7,80
Brie met walnoten en honing	7,80

Warme gerechten

2 ambachtelijke rundvlees kroketten <i>(met bruin of wit brood)</i>	7,10
Uitsmijter ham en/of kaas <i>(met bruin of wit brood)</i>	8,40
Tosti ham/kaas <i>(met bruin of wit brood)</i>	4,50
Courgettesoep	6,00
Soep van de dag	6,00

Salades

Salade buffelmozzarella met Sudasol tomaatjes	11,00
Salade Gerookte Zalm	11,00

Voor bij de koffie

Appelgebak <i>(met slagroom + 0,25 €)</i>	3,15
Meringue	4,75

Voor bij de borrel

Gemengd bittergarnituur	6,25
Portie ambachtelijke rundvlees bitterballen	6,25
Borrelplank: brood met tapenade, gemarineerde olijven, droge worst en oude kaas	8,50



Aanbieding 3-gangen menu

€ 31,50p.p.

Voorgerechten

7,35 p.p.

Pompoensoep

(lichtgebonden met Crème fraîche en croutons)

Gemengde salade van buffelmozzarella

(met Sudasol tomaatjes en gegrilde courgette)

Gemarineerde zalm

(met bieslook crème en limoenvinaigrette)

Parelhoenterrine

(met witlof en een confijt van veenbessen)

Hoofdgerechten

Schnitzel

(met jachtsaus)

20,50 p.p.

Risotto

(met gegrilde groente en Parmezaanse kaas)

Goulash van Wildzwijn

Heilbotspies

(op ravioli gevuld met ricotta en spinazie)

Spies van Runderhaas

(met lichtromige pepersaus)

Nagerechten

7,35p.p.

Notenparfait

(met caramelsaus)

Panna cotta

(met geweldige abrikozen)

Klassieke Crème Brûlée

Appelbol met vanillesaus

(gevuld met amandelspijs)

* Gerechten kunnen naar wens aangepast worden aan eventuele diëten en allergieën.
Vraag hiernaar bij ons personeel.

Wijnkaart

Witte wijnen

CHILI - Curico - Vallev Panul • <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Soepel • Citrusfruit • Geurig</i>	Glas 3,70 Fles 19,00
SPANJE - Rueda - Castelo de Medina • <i>Verdejo</i> <i>Aromatisch • Fruitig • Stuivend</i>	Fles 24,00
FRANKRIJK - Languedoc – Badet Clément Révélation • <i>Chardonnay</i> <i>Romig • Vol • Boter</i>	Fles 29,00
DUITSLAND - Moezel – Bereich Bernkastel • <i>Riesling, Müller Thargau</i> <i>Fris zoet • Rijp Fruit</i>	Glas 3,70 Fles 19,00

Rose wijnen

PROTUGAL - Sétubal Ficada Rosado • Castelão <i>Soepel • Fruitig • Fris</i>	Glas 3,70 Fles 19,00
--	---------------------------------------

Rode wijnen

CHILI – Colchagua Valley - Panul • <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Rond • Vol • Toegankelijk</i>	Glas 3,70 Fles 18,90
SPANJE – La Mancha – Marques de Castilla Reserva <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i> <i>Houtgerijpt • Zacht • Kruidig</i>	Fles 24,00
FRANKRIJK - Languedoc – Badet Clément Révélation • <i>Pinot Noir</i> <i>Sappig • Elegant • Opwekkend</i>	Fles 29,00

Mousserende wijnen

ITALIE - Veneto – Cielo Prosecco Frizzante • <i>Prosecco</i> <i>Fruitig • Fijne mousse • Zacht droog</i>	Fles 24,50
FRANKRIJK - Champagne – Agrapart & Fils les 7 crus • <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> <i>Verfijnde mousse • Feestelijk aperitief • Zacht</i>	Fles 50,00



Bierkaart

Per fles

Amber bier – Veluwe Schavuyt • Alc. 6,5 vol. % Onze lichte en frisse volmout blonde is licht moutig van smaak met een milde bitterheid alsmede een fruitig hoparoma in de afdrank welke geruime tijd aanwezig blijft. De milde bitterheid en het fruitige karakter worden verkregen door een mooie melange van 4 hoprassen. Een heerlijk fris bier dat het beste iets koel gedronken kan worden.	4,00
Blond bier – Veluwe Schavuyt • Alc. 5,6 vol. % Het eerste bier dat in 2010 vanuit de brouwerij uit de tanks kwam. Een mooi amberkleurig bier dat gevaarlijk soepel doordrinkt. Kenmerkend is zijn lichte karamelsmaak, aangename hop bitterheid in combinatie met een vleugje honing waardoor het geheel een mooie variatie van frisse fruitige smaken heeft van begin tot afdrank.	4,00
Tripel bier – Veluwe Schavuyt • Alc. 7,5 vol. % Onze nieuwste creatie is een tripel die qua traditie onder de zwaardere blonde bieren valt. Licht zoet van smaak met een stevig hop karakter zowel in bitterheid als aroma. Gerstemout en tarwemout vormen de basis voor dit bier, de combinatie van 2 nobele Europese hoprassen en het subtiele gebruik van kruiden, zoals korianderzaad, geven deze tripel zijn mysterieuze frisse zoete karakter.	4,00
Seizoensbier – – Veluwe Schavuyt Voor ieder seizoen wordt een passend biertje aangeboden. Vraag onze medewerkers voor meer informatie.	4,00
Brand – Pilsener Deze pilsener heeft een bittere smaak. Voor zijn bieren gebruikt Brand Saazerhop uit Tsjechië, een hop met een zweer delicaat aroma.	2,90
Amstel Radler Een verfrissende mix van Amstel bier en sprankelend citroenwater. Met maar 2% alcohol is het een licht bier en makkelijk te drinken.	2,90
Amstel Radler 0% Een goede vervanger van de normale Amstel Radler en net zo verfrissend.	2,90
Amstel Malt Dit alcoholvrije biertje heeft een licht moutige en bittere smaak. Het alcoholgehalte wordt pas na het natuurlijke proces teruggebracht. De kleur van Amstel Malt is hierdoor wel iets donkerder dan bij een normale pilsener.	2,90



Geschiedenis

Het landgoed Spelderholt

In 1905 kocht jonkheer Louis Frederik Teixeira de Mattos in Beekbergen een complex van 750 hectare woeste grond om daar op een hoog punt een buitenverblijf te stichten waar hij met zijn gezin de zomer door kon brengen.

Naar ontwerp van de Haarlemse architect F.N.J. Haitsma Mulier werden een kasteel en diverse andere gebouwen aangelegd op het landgoed. Ruim 20 hectare rondom het kasteel werd naar ontwerp van Leonard A. Springer, landschapsarchitect uit Haarlem, ingericht en op de aangrenzende gronden werden bossen geplant.

In 1908 werd het landgoed opgeleverd en vanaf 1909 tot 1921 woonde de familie Teixeira de Mattos er permanent.

In 1921 besloot Teixeira de Mattos een groot deel van het landgoed Spelderholt inclusief de gebouwen af te staan aan de Nederlandse staat ten behoeve van de ontwikkeling van de Nederlandse Bosbouw. De Nederlandse Staat vestigde er datzelfde jaar nog een onderzoeksinstituut voor pluimvee met als doel de Nederlands pluimveesector verder te ontwikkelen. Het Kasteel werd in die tijd gebruikt als woonplek voor de directeur en tevens waren hier een aantal kantoren gevestigd.

Na ruim 80 jaar als onderzoeksinstituut gediend te hebben werd het landgoed in gebruik genomen door de studenten en medewerkers van Stichting Parc Spelderholt.

Uitgebreide informatie over het leven van Louis Frederik Teixeira de Mattos vindt u via de link;
www.biografischwoordenboek gelderland.nl/bio/5_Louis_Frederik_Teixeira_de_Mattos

