



H&K Spelderholt

MENU MAGAZINE

Academie Spelderholt
Gefeliciteerd Gecertificeerd!

GESCHIEDENIS
Toen & Nu

SAVE THE DATE!
Spelderholtloop 2022!

EDITIE ZOMER'22
NR - 03

The image shows two glasses of lemonade with mint leaves and lemon slices, sitting on a wooden table outdoors. The background is a lush green garden with trees and a white building in the distance.

VOORWOORD

*D*e ZOMER....

een seizoen van vakanties, (hopelijk) lekker weer en drukte.

In deze editie van het H&K magazine heeft onze keukenbrigade weer een menukaart voor u samengesteld. Gerechten die bij het seizoen passen en waarvan u heerlijk kunt genieten op het terras, onder de tent of in ons restaurant.

Ook deze zomer staat ons team van horecaprofessionals, studenten en hun begeleiders weer voor u als gast klaar. Momenteel werken zij keihard om u een fijne en onbezorgde tijd op ons Parc te bezorgen.

Graag wens ik iedereen een mooie zomer toe!

Henry Rensink

Manager Hotel & Kasteel

COLOFON

Uitgever

Hotel & Kasteel Spelderholt

Fotografie

Patrick van Asselt (*Wildlife Addiction*)
Annemieke Kok - Smeltwater

Adres

Hotel & Kasteel Spelderholt
Spelderholt 9
7361 DA Beekbergen



4-5
Certificering uniek ontwikkelingstraject



6
Spelderholtloop 2022



8-9
Royaal Genieten



16-18
Diner



19
Voorbereid op pad

INHOUD

Academie
Gefeliciteerd Gecertificeerd! 4

Dranken
Koffie & Thee 7
Frisdranken 7
Gedistilleerd 7
Bieren 11
Wijnen 12

Lunch & Kids
Lunchkaart 14
Kinderkaart 15
Voor bij de borrel 15

Diner
Voorgerechten 16
Hoofdgerechten 17
Nagerechten 18
Koffie 18
Voor bij de koffie 18

Goed voorbereid
Wandel -en fietsroutes 19

Spelderholt
Toen & Nu 20

Kasteel
Impressie 22



Investeren in jongeren met een verstandelijke beperking loont

Missie

Stichting Parc Spelderholt gelooft in ontwikkelingsmogelijkheden van jongeren met een verstandelijke beperking en de daarbij behorende beperkingen. Ons doel is dat deze jongeren na een ontwikkelingstraject op Parc Spelderholt zelfstandiger en zinvoller in de maatschappij kunnen leven. Jongeren met een beperking hebben mogelijkheden en een toekomst en die toekomst geven wij met hen inhoud.

Visie

Parc Spelderholt is een ontwikkelingscentrum en creëert voor deze doelgroep met Academie Spelderholt en Hotel en Kasteel Spelderholt een unieke woon- en leeromgeving. Gedurende het traject wonen de jongeren op het Parc en ontwikkelen zij zich op persoonlijk vlak, in het opdoen van woonvaardigheden en het verrichten van arbeidsmatige werkzaamheden. Wij innoveren ons concept voortdurend op basis van nieuwe inzichten en praktijkervaring.

Voor jongeren met een verstandelijke beperking zijn er amper mogelijkheden om na het verlaten van het voortgezet (speciaal) onderwijs verder te leren. Het eind 2019 afgeronde wetenschappelijk onderzoek 'Perspectief op ontwikkeling' onder jongeren die een ontwikkelingstraject op Parc Spelderholt gevolgd hebben, wijst uit dat zij na hun 18e levensjaar nog wel degelijk leerbaar zijn én dat verdere scholing bijdraagt aan de kwaliteit van leven. Niet alleen aan dat van de jongeren zelf, maar ook aan dat van hun ouders, broers en zussen. Een logische vervolgstap op deze uitkomsten was wat Parc Spelderholt betreft om een certificeringstraject aan te gaan met als doel na afronding van het vierjarig ontwikkelingstraject een erkend diploma te mogen overhandigen aan de jongeren.

'Een belangrijke erkenning voor de ontwikkelingsmogelijkheden van de doelgroep!'



SPELDERHOLT ACADEMIE

Eerst een wetenschappelijk onderzoek

Ruim twee jaar geleden heeft het onderzoek 'Perspectief op ontwikkeling' naar de werking, doeltreffendheid en toegevoegde waarde van het ontwikkelingstraject van Academie Spelderholt voor jongeren met een verstandelijke beperking, plaatsgevonden. De belangrijkste conclusies uit dit onderzoek waren dat het ontwikkelingstraject goed beschreven is en getrouw uitgevoerd, goed is onderbouwd, doeltreffend is en de werkzaamheid zeer aannemelijk. Maar misschien wel de belangrijkste opbrengst in dit rapport is dat betreffende jongeren, én de gezinnen waarin ze zijn opgegroeid, deze ontwikkeling en perspectief zeer positief ervaren.

Vervolgstep de certificering met een officieel gecertificeerd diploma

Alle moeite om het ontwikkelingstraject gecertificeerd te krijgen is niet voor niets geweest, want op 9 juni 2022 heeft de Stichting Examenkamer, vertegenwoordigd door de bestuursvoorzitter Annie Kempers-Warmerdam samen met directeur Annette Fritschy van Parc Spelderholt de overeenkomst die de certificering bekrachtigd officieel ondertekenen.

De Stichting Examenkamer heeft als onafhankelijke accreditatieinstelling de bij Parc Spelderholt afgenomen examens, toetsen en beoordelingen getoetst. Dit heeft geresulteerd in het ontvangen van het keurmerk en daarmee de certificering, zodat de kwaliteit van het Parc Spelderholt diploma is gewaarborgd, conform de norm voor examens en exameninstellingen. Een diploma dat uniek is in de samenstelling; persoonlijke ontwikkeling, woonvaardigheden en een leergang.

Parc Spelderholt biedt vanuit Academie Spelderholt een vierjarig uniek ontwikkelingstraject aan dat bestaat uit een woontraject binnen een van de woonhuizen en het volgen van een van de leergangen op basis van arbeidsmatige dagbesteding. Met dit ontwikkelingstraject wil Parc Spelderholt jongeren met een licht tot matige verstandelijke beperking kansen bieden om na het verlaten van het voortgezet onderwijs nog verder te groeien in zelfstandigheid. Parc Spelderholt beoogt daarmee de kwaliteit van leven van deze doelgroep te verbeteren. De studenten wonen, werken en leren op één locatie. Gedurende deze vier jaren wordt in de woonhuizen, tijdens de lessen en stages gewerkt aan de persoonlijke, sociaal-emotionele ontwikkeling, de woonvaardigheden en arbeidsvaardigheden. De persoonlijke ontwikkeling als volwassene staat centraal.

Eerste uitreiking van het gecertificeerde diploma

Vanaf de eerstvolgende diploma-uitreiking op 14 juli 2022 ontvangen alle studenten van Academie Spelderholt die het ontwikkelingstraject volledig doorlopen hebben, het nieuwe diploma met keurmerk van de Stichting Examenkamer. Een belangrijke erkenning voor de ontwikkelingsmogelijkheden van de doelgroep!



Dr. Annie Kempers, bestuursvoorzitter Stichting Examenkamer en Nationaal Kenniscentrum EVC.



Annette Fritschy directeur van Stichting Parc Spelderholt



SPELDERHOLTLOOP

Inmiddels staat de Spelderholtloop al bij veel mensen uit Apeldoorn en omstreken op hun hardloopkalender! Bij jou nog niet? Pak dan je agenda en noteer **zondag 16 oktober 2022**. Samen sporten is namelijk dubbel zo leuk!

En de Spelderholtloop is geschikt voor iedereen! Dat betekent dat zowel jong als oud en met of zonder beperking deel kan nemen aan deze wedstrijd! Atletiekvereniging AV'34 uit Apeldoorn staat garant voor een goede organisatie en een heel mooi parcours door de bossen rondom Parc Spelderholt!

VOOR MEER INFORMATIE EN INSCHRIJVEN

WWW.SPELDERHOLTLOOP.NL



DRANKENKAART

Warme Dranken

Koffie	€ 2,65
Thee	€ 2,65
Verse muntthee	€ 3,25
Espresso	€ 2,45
Dubbele Espresso	€ 3,30
Cappuccino	€ 2,95
Koffie Verkeerd of Latte Macchiato	€ 2,95
Warme Chocomel	€ 2,80
Slagroom € 0,50	

Frisdranken

Pepsi Cola - Pepsi Max	€ 2,70
Lipton Ice Tea Sparkling - Green	€ 2,70
Sisi - 7UP - Cassis	€ 2,70
Bitter Lemon - Tonic - Ginger Ale	€ 2,85
Jus d'orange - Appelsap - Tomatensap	€ 2,85
Rivella Original	€ 2,85
Chocomel - Fristi	€ 2,85
Sourcy rood - Sourcy blauw	€ 2,70
Sourcy rood - Sourcy blauw 0,75L	€ 3,75
Melk - Karnemelk	€ 2,50
Ranja	€ 2,55

Binnenlands Gedistilleerd

Jonge Jenever - Oude Jenever	€ 4,45
Vieux - Berenburg - Jachtbitter	
Apfelkorn - Advocaat	

Buitenlands Gedistilleerd

Vodka - Malibu - Bacardi Carta Blanca	€ 5,70
Campari - Gin	

PSV

Port Ruby/ White	€ 4,10
Martini Rosso / Bianco	
Sherry Medium / Dry	

Likeuren

Grand Marnier - Baileys - Cointreau	€ 5,70
Sambuca - Amaretto - Licor 43	
Tia Maria - Drambuie	

Whisky's

Jameson	€ 5,70
Glenfiddich	€ 6,50

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,70
----------------------	--------



Koninklijk Ge

Het jaar 2022 draait op de Veluwe, in het bijzonder in en rondom Apeldoorn, om 'koninklijk genieten'. Met als aftrap de heropening van Paleis Het Loo op 15 april, gaat het koninklijke jaar officieel van start. Dit is het moment om het koninklijke verhaal en de royale belevenissen die de Veluwe rijk is extra onder de aandacht te brengen. De Veluwe barst dan ook van activiteiten die ervoor zorgen dat de bezoeker zich de koning te rijk voelt.

Na een grondige restauratie opent Paleis Het Loo op 15 april 2022 opnieuw haar deuren voor het grote publiek. Een ware belevenis, waar de bezoeker het koninklijke verhaal van het paleis, haar bewoners en van Apeldoorn leert kennen. Maar daarnaast is er nog zó veel meer te ontdekken op de Veluwe.

Scan de QR code
voor de leukste uitjes in de
omgeving of ga naar
www.uitinapeldoorn.nl



nieten



Prins Bernhard en Spelderholt

Prins Bernhard die aan het eind van de oorlog een tijdelijk onderkomen nodig had nam het kasteel op Spelderholt over. Vanuit Spelderholt gaf hij het weekblad 'De Pen Gun' uit. Spelderholt is ook de plaats waar luitenant-generaal H.D.G. Crecar, bevelhebber van het 1ste Canadese legerkorps, door Prins Bernhard het Grootkruis Oranje-Nassau met de zwaarden kreeg uitgereikt.

LEVEN IN DE BROUWERIJ VAN HERT BIER

Hert Bier is ontstaan vanuit vriendschap, toegewijd ondernemerschap en een specialisme in het brouwen van speciaalbier. Als vrienden bij elkaar komen en het leven delen, onder het genot van een biertje, ontstaat er verbinding. Dat gebeurde ook toen eigenaren Johan, Marcel en Carlo (de brouwer) bij elkaar kwamen om een gezamenlijke vriend te helpen aan een inkomen, omdat zijn baan op de tocht stond.

Die baan is niet verloren gegaan, maar het idee om een brouwerij te beginnen werd geboren onder het genot van een van Carlo's zelf gebrouwen biertjes. Met de hulp van zakenvrienden en investeerders zag Hert Bier in 2014 het levenslicht.

Een (virtuele) rondleiding door de brouwerij van Hert Bier?

www.hertbier.nl/rondleiding

Inspireer & win!

Scan de QR-code op één van de bieren voor Hert Bier & Bites en onze winactie.



MET ZORG EN AANDACHT

Al onze houten relatiegeschenken en bierkasten voor de retail, worden gemaakt in de timmerwerkplaats van zorgboerderij Grensverleggende Talenten (SGVT).

Meer over SGVT?

www.sgmt.nl

HERT BIER




DORPS LEVEN - € 4,95

Een mooi 'doordrinkbaar' Blond bier van gerstemout en tarwemout. Door het gebruik van Puttense honing en sinaasappelschillen krijgt dit bier de zoetfrisse smaak van gezelligheid.

Blond - 6.5% vol. Alc.



NIEUW LEVEN - € 4,95

Hier hebben we niets aan toe te voegen. Onze Weizen is namelijk gebrouwen volgens het Duitse Reinheitsgebot. Dit troebele en fruitige Weizen bier geeft je telkens een beleving van een zomers terras.

Weizen - 5.3% vol. Alc.



WILD LEVEN - € 4,95

Dit Bockbier doet je meteen denken aan een herfstachtige dag in het Veluwe bos. De smaak is iets zoetig met een prachtige moutsmak door gebrande mout. Smaakvol tot ver in de winter door een vleugje kruidnagel.

Bock - 6.5% vol. Alc.



LANG ZAL DIE LEVEN - € 5,25

Een heerlijk Amber bier met een karakteristieke smaak. De heerlijk hoppige smaak, gecombineerd met een fris bittere afdronk, maakt het tot een heerlijk biertje om te proosten op een lang leven!

Amber - 7.2% vol. Alc.



SAMEN LEVEN - € 4,25

Samen Leven Alcoholvrij is een echte Radler (50% alcoholvrije Pilsener en 50% citroenlimonade), maar dan dus alcoholvrij. Een heerlijke dorstlesser voor sport en andere gelegenheden.

Radler - Alcoholvrij



DUBBEL LEVEN - € 4,95

Onze Dubbel heeft een licht zoetige smaak. Door het gebruik van chocolademout krijgt het een warme roodbruine kleur. Met de lange subtiele afdronk belev je een zacht mondgevoel.

Dubbel - 6.5% vol. Alc.



ZWAAR LEVEN - € 4,95

Een goudgeel gekleurde Tripel met een mooie bitterheid. Naast de moutsoorten geeft de Puttense honing, koriander en sinaasappelschillen dit bier de karakteristieke smaak met een bijzondere prettige afdronk.

Tripel - 7.7% vol. Alc.



STOUT LEVEN - € 5,25

Onze Imperial Stout is een krachtig en donker bier uit zuivere grondstoffen gebrouwen en heeft complexe tonen van koffie en chocolade. Met de volle moutige smaak is het een heerlijk biertje om bij weg te dromen.

Stout - 9.5% vol. Alc.



SAMEN LEVEN - € 4,50

Onze Radler is een verrassend frisse mix van pure ingrediënten volgens het traditionele recept: 50% premium Pilsener en 50% citroenlimonade. Een Radler, zoals het hoort te zijn. Een heerlijke dorstlesser.

Radler - 2.4% vol. Alc.



MOOI LEVEN (TAP) - € 2,95

Ons bier mag je met recht een pils noemen. Toegankelijk en toch karaktervol, met een eigenzinnige hopsmaak die precies de juiste hoeveelheid bitterheid heeft. Een pure dorstlesser.

Pilsener - 5.0% vol. Alc.

Rood

Brana Vieja Tempranillo

Afkomstig uit Spanje, Moncayo gebergte. De bodem voor deze druif bestaat voornamelijk uit steengruis vermengd met leisteen. Dit zorgt ervoor dat het water goed kan weglopen. Soepel, fruitig en vlezig. Spaans karakter, open en verleidelijk uitdagend met een licht impressie van vanille-aroma's. Deze wijn is uitstekend geschikt bij wildgerechten of om in de zomer gekoeld te drinken op het terras!



€ 4,25



€ 21,75

Laurent Miquel Merlot

Afkomstig uit Frankrijk, Pays d'Oc. De druif wordt 's nachts geoogst. De bodem is kalk- en leemhoudend met kiezelsteen. Een goede ondergrond voor druivenplanten. Het warme klimaat zorgt ervoor dat de Merlot mooie fruitaroma's toont in deze wijn. Een klassieke Franse Merlot, rijp, vol en glad met heerlijke bessenaroma's en een vleugje eiken. Deze wijn is uitstekend geschikt bij vleesgerechten.



€ 4,25



€ 21,75

Lunaris Malbec

Afkomstig uit Argentinië. Caucete Andesgebergte. Uit hetzelfde wijnhuis als de Chardonnay. De wijnstokken krijgen een optimale hoeveelheid vocht vanwege de irrigatie met vers water, afkomstig van het Andes gebergte. De wijn heeft een heldere rode kleur met paarse tinten. De aroma's zijn fris, met rode vruchten gecombineerd met vanille.



€ 24,75

Rose

Selection Cazal Viel Rose

Afkomstig uit Zuid-Frankrijk. De druiven worden 's nachts geplukt, hierna volgt de persing en klaring bij lage temperatuur. Het klimaat in Zuid-Frankrijk is ideaal om deze druiven te verbouwen. Deze wijn is verkwikkend fris. In de neus stuit het rood fruit met veel plezier in de grond. In de smaak wordt het aangevuld met zachte wilde bloemen. Ofwel, een slanke, frisse, droge rosé wijn.



€ 4,25



€ 21,75

Zoet

La Pelissiere Blanc Moulleux

Afkomstig uit Zuid-Frankrijk. De streek ligt ten oosten van Bordeaux. De bodem bestaat voornamelijk uit kalk en klei. Gemaakt met uitsluitend de Semillondruif. Aroma's van exotisch fruit en bloemen. Een sappige en tegelijk zoete smaak van onder andere peren en gedroogd fruit. Deze wijn is uiterst geschikt bij desserts.



€ 4,25



€ 21,75

Wit

Cotes de Gascogne Sauvignon Blanc

De wijn is afkomstig uit het zuiden van Frankrijk, waar ze de druiven 's nachts plukken om de frisheid te bewaren. Lichtgele kleur met gouden tinten. Heerlijke geuren van citrusfruit en exotisch fruit. Mooie volle smaken van passiefruit en grapefruit. Deze wijn is uiterst geschikt bij onder andere vis, schaal- en schelpdieren.



Epicuro Pinot Grigio

Afkomstig uit Italië, Verona. De druiven groeien op een bodem van vulkanische ondergrond, daarna vergisten ze 10 tot 15 dagen in een roestvrijstaal vat op 18 graden. Deze wijn heeft een licht aromatisch bouquet van een peer en ananas. Deze wijn is uiterst geschikt bij onder andere vis, paste of een salade.



Lunaris Chardonnay

Afkomstig uit Argentinië. Caucete Andesgebergte. 650 meter boven zeeniveau, de wind uit Pie de Palo Mount zorgt voor een zanderige textuur. De druiven worden vroeg in de ochtend geplukt en gekneusd om most te verkrijgen. Deze wijn beschikt over tropische aroma's met een tint van banaan en ananas, gecombineerd met vanille.



Bubbels

Cios Amadore Cava

Afkomstig uit Spanje. Penedes in Barcelona. Deze mousserende wijn wordt geproduceerd volgens methode traditionnelle. De druivensoort worden apart geplukt en vervolgens ondersteld en ondergaan een pneumatische kneuzing op 0.2 bar. Een aangename droge cava met elegante belletjes. Fruitig en fris met een licht gele kleur. Aroma's van citrusfruit en groene appel en een tint van gerijpt wit fruit.



Onze Wijnen



LUNCHKAART

Boerenbrood

Mais of Donkerbruin

Gerookte zalm

€ 8,95

Mesclunsla, kappertjes, rode ui en radijs

Gezond ✓

€ 8,95

Ham, kaas, sla, tomaat, komkommer en ei

Gerookte kipfilet

€ 8,95

Sla, komkommer en kerriemayonaise

Brie ✓

€ 8,95

Walnoten en honing

Tonijnsalade

€ 8,95

Mesclunsla, kappertjes, zontomaatjes en rode ui

Warme gerechten

Wit- Bruin brood of Frites

Kroketten

€ 8,50

Twee ambachtelijke rundvleeskroketten

Uitsmijter

€ 8,95

Ham, kaas en/of spek

Tosti

€ 5,50

Ham/kaas

Franse tosti ✓

€ 6,95

Brie met walnoten en honing

Italiaanse tosti

€ 6,95

Parmaham, oude kaas en tomaat

Hamburger ✓

€14,50

Mesclunsla, tomaat, rode ui en een burgersaus, geserveerd met frites

Pomodori tomaten-paprika soep ✓

€ 7,75

Gegrilde paprika, pistache en een kruidenschuim

✓ *Vegetarisch gerecht of vegetarisch mogelijk*

Maaltijdsalades

Salade carpaccio	€ 10,50
Zontomaatjes, pitten, Parmezaan, komkommer en een dille-mosterd dressing	
Salade geitenkaas ✓	€ 10,50
Rode ui, honing, walnoten, radijs en een balsamico vinaigrette	
Salade gerookte zalm	€ 10,50
Noorse garnalen, radijs, rode ui en een cocktail dressing	

Alle salades worden geserveerd met brood en boter

Barrel

Gemengd bittergarnituur (12 stuks)	€ 8,95
Portie bitterballen (8 stuks)	€ 7,95
Borrelplank	€ 9,50
<i>(Met brood, tapenade, gemarineerde olijven, Parmaham en oude kaas)</i>	
Borrelplank deluxe	€ 13,50
<i>(met brood, aioli, tapenade, gerookte zalm, brie en serranoham croquets)</i>	

Kids

Voorgerecht

Tomatensoep	€ 2,50
--------------------	--------

Hoofdgerechten

Kipnuggets, frikandel, kroket of kaassouffle	€ 5,00
---	--------

Frites, mayonaise, ketchup, appelmoes

Kinderpasta	€ 5,00
--------------------	--------

Tomatensaus, gehakt, geraspte kaas

Nagerechten

Kinderijsje met verrassing	€ 3,50
-----------------------------------	--------

Schaaltje met vers fruit	€ 3,50
---------------------------------	--------



VOORGERECHTEN

Broodplankje

Brood met diverse smeersels

€ 4,95

Tarte tatin

Geitenkaas, rode ui, tijm, honing, frisse salade, walnoten, balsamicosiroop

€ 7,75

Pomodori tomaten-paprika soep

Gegrilde paprika, pistache en een kruidenschuim

€ 7,75

Runder short rib pastrami

Frisse salade, truffelmayonaise, olijven, croutons en oude kaas

€ 7,75

Duo van zalm & forel

Mierikswortel-dilleroom, kappertjes, uienringen en mesclunsalade

€ 7,75

Rundercarpaccio

Pestosaus, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, rucolasalade en geroosterde pitten.

€ 7,75

+toeslag € 2,50

 *Vegetarisch gerecht of vegetarisch mogelijk*

*We serveren onze hoofdgerechten standaard
Al onze gerechten kunnen naar wens aangepast worden*



HOOFDGERECHTEN

Maishoenderfilet € 21,50

Rash el hanout, parelcouscous, rozijnen,
verse munt en saffraan aioli

Varkenstournedos € 21,50

Met een lichte saus van paddenstoelen en coppaham

Gebakken schelvisfilet € 21,50

Met een kreeftensaus en Noorse garnalen

Gegrilde kogelbiefstuk € 21,50

Met een romige peper-cognacsaus

+toeslag € 3,50

Pasta penne  € 21,50

Met een kruidensaus en gerookte zalm

Quiche met witlof  € 21,50

Gekonfijte witlof, gekarameliseerde ui en
oude Reypenaer kaas

met aardappelgarnituur en een frisse salade.
*Aanbevolen voor vegetariërs. Het kan worden aangepast aan eventuele diëten en allergieën.



DESSERTS

Sorbet

Vers fruit, sorbetijs, frambozensaus en slagroom

€ 7,75

Limoncello tiramisu taartje

Met citroenijs, aardbeien en slagroom

€ 7,75

+toeslag € 1,50

Trifle van roodfruit

Mascarpone, cake en witte chocolademousse

€ 7,75

Spekkoek

Ananas in een muntsalade en kokosijs

€ 7,75



KOFFIE & THEE

Koffie	€ 2,65
Thee	€ 2,65
Verse muntthee	€ 3,25
Espresso	€ 2,45
Dubbele Espresso	€ 3,30
Cappuccino	€ 2,95
Koffie Verkeerd	€ 2,95
Latte Macchiato	€ 2,95
Warme chocomel	€ 2,80
<i>Slagroom € 0,50</i>	

Special Coffee's

Irish Coffee - Jameson	€ 7,00
Italian Coffee - Amaretto	€ 7,00
Spanish Coffee- Tia Maria	€ 7,00
French Coffee - Cointreau	€ 7,00

Lekker bij de koffie

Appelgebak	€ 3,75
<i>Slagroom € 0,50</i>	
Gebak van de dag	€ 3,75
Spelderholtje	€ 5,75
<i>Koffie met appelgebak</i>	

VOORBEREID OP PAD

Lunchpakket

Ga goed voorbereid op pad en neem een goedgevuld lunchpakket mee. Bestel uw lunchpakket bij onze receptie voor € 12,50 p.p. en wij zorgen er voor dat het pakket op de afgesproken dag en tijd voor u klaar staat.

Standaard inhoud:

- Witte en bruine bol met ham en kaas
- Flesje water
- Candybar
- Handfruit
- Flesje Jus d'orange
- Bakje salade

Wij houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.

Wandel- en fietsroutes

Wandelen bij het mooie Beekbergen - 13 KM

Deze wandeltocht geeft je vanaf de bosrand al snel en mooi uitzicht over de lager gelegen weilanden.



Wandelen over het Kootwijkerzand - 13 KM

Deze wandeling neemt je mee door Kootwijk en het nabijgelegen Kootwijkerzand, een van de grootste stuifzandgebieden van West-Europa.



Boswachterspad Kootwijk - 20 KM

Een lange gevarieerde wandeling langs alles wat de Veluwe in Gelderland zo boeiend maakt.



Rondje Hoenderloo, Ugchelen en Beekbergen - 39 KM

Vanaf je startpunt fiets je naar het uitgestrekte Hoenderlose bos en over de Hoog Buurlose heide. Hier is het af en toe flink klimmen geblazen.



De groene longen van Apeldoorn - 43 KM

Langs de zandverstuivingen en over de heidevelden moet je stevig doortrappen om het glooiende heuvellandschap van de Veluwe de bedwingen.



Scherpenberg en Spelderholt - 65 KM

Route langs de Loenense waterval, Spelderholt en de ruietermolen.



Huur uw fiets bij onze receptie

Tourfiets € 10,00

E-bike € 22,50

 'Ommetje Spelderholt' over ons parc van 1,5 KM

Het Koetshuis

Gebouwd rond 1908 en heeft altijd de functie gehad als laboratorium voor het pluimvee instituut. Nu biedt het huisvesting aan de studenten.

Rechts van het Koetshuis staat de imposante kip voor het kantoor van de World Poultry Science Association.

Dit is het enige gebouw dat nog stamt uit de periode van het PluimveeInstituut.

Het gebouw heeft de monumenten status



SPELDE

PA



De Maalderij

Het gebouw diende vroeger voor opslag en bewerking van kippenvoer, getuige de speciale vierkante groene dakopbouw. Tegenwoordig wordt het gebouw multifunctioneel gebruikt voor lessen en bijeenkomsten voor zowel de academie als hotel & kasteel Spelderholt

Toaen &

Het Kasteel

In 1905 werden de woeste gronden van Spelderholt aangekocht door jonkheer Louis Frederik Teixeira de Mattos om er een buitenverblijf te stichten.

Hij liet de Nederlandsche Heidemaatschappij, waar hij een hoge functie bekleedde, de gronden ontginnen. In 1908 werd het landhuis opgeleverd. Rond 2000 is het kasteel verbouwd tot conferentiecentrum en feestlocatie.





SPELDERHOLT
R.C.



Het Hotel

Gebouwd rond 1967 als laboratorium voor het pluimvee-instituut onder leiding van de heer Ubbels. Na een tijd van verval is het gebouw in 1999 omgebouwd tot Parhuis (Hotel)

De Broederij

Aan de rand waar het bos begint staat de broederij, vroeger de werkplaats voor de technische dienst in de tijd van het pluimvee-instituut en nu herbouwd en de werkplek van alle facilitaire medewerkers en de leergang onderhoud van Academie Spelderholt.



En Nu



De Wildhut

In 2004 opende Jan de Bouvrie dit huisje midden in het bos naast het kasteel. Het tuinhuisje kreeg toen ook de naam "het Jan de Bouvrie huisje". De afgelopen jaren heeft het verschillende functies gehad. In 2021 is het huisje opgeknapt samen met het gebied er om heen en omgedoopt tot 'De Wildhut' en is het nu een uitvalsbasis geworden voor wandelingen, workshops en feesten.



Mochten we het galafeest verzorgen van het Veluwse college met een streetfood buffet waarbij de studenten van het Veluwse college en onze eigen studenten een fantastische avond hadden .

Afgelopen maanden mogen ontlandgoed voor zakworkshops, bruilof Hierbij een impressie

Borrel in het kasteel

Warm welkom & frisse sappen in de wildhut



Met onze keukenbrigade en een aantal studenten heeft een groep van 80 gasten een lunchworkshop gehad. Samen hebben zij een uitgebreide lunch bereid in diverse thema's

hebben we veel gasten vangen op ons elijke bijeenkomsten, ten, feesten en events. van alle mogelijkheden!

Bruiloftsdiner

Er zijn weer diverse wildwandelingen gestart vanuit onze wildhut met aansluitend een dinerbuffet in een geweldige omgeving



HOTEL & KASTEEL SPELDERHOLT

VACATURES
werkenbijspelderholt.nl



Wij zijn altijd op zoek naar nieuwe collega's!

Wil jij werken op een unieke locatie?
Kijk dan eens op onze website voor alle vacatures



Spelderholt 9 - 7361DA - BEEKBERGEN - 055-5068805
reserveringen@parcspelderholt.nl - www.parcspelderholt.nl