

BIJ VILLA BODELAEKE
IS VEEL MOGELIJK
ONZE CREATIVITEIT
KENT GEEN GRENZEN

Heeft u ideeën die u zou willen
doen op onze toplocatie, met de
beschikbare faciliteiten?
Stuur een bericht of bel, we hebben
altijd een luisterend oor!



STEFAN & THIJS

Villa Bodelaeke is een bijzondere locatie.
Omgeven door natuur, met service
van hoog niveau maar wel lekker
toegankelijk voor iedereen.

Villa Bodelaeke ligt pal aan strand
en water, met een open vaarverbinding
naar de Beulakerwijde, te midden van
het Nationaal Park Weerribben-Wieden.

Naast de functie van restaurant, is de
locatie tevens te boeken als intieme trouw-,
vergader-, uitvaart- of feestlocatie.

Om te reserveren, maar ook voor vragen
over ons menu of de mogelijkheid voor
groepen, partijen, bruiloft, events
en vergaderingen, zijn we bereikbaar op
0521 745063 of stuur een bericht naar
welkom@villabodelaeke.nl



Jonenweg 5
8355 CN Giethoorn
0521 745 063
welkom@villabodelaeke.
nl www.villabodelaeke.nl



VILLA
BODELAEKE

Menukaart diner

Duurzaamheid en lokale producten
zijn de hoofdmoot in de gehele villa.
Herkenbare gerechten van regionale
producten, maar niet alledaags.
We geven overal net een speciale touch
aan. In de villa is er zowel plaats voor
een intiem diner als voor een uitgebreid
buffet of zelfs bruiloften.

www.villabodelaeke.nl



Bites

OESTERS GEAY 4.50 p.s.

Villa Oester met schuim van yuzu en cacao
Oosterse oester met soja en bosui
Lounge oester met gin & limoen
Klassieke oester met rodewijnazijn en sjalot
Oester proeverij van onze 4 oesters 15

NL Slow Escargots Half dozijn 15 Dozijn 27.50

Brioche toast met foie royale 6.50

Gieterse eitjes met kaviaar 18.50 (3 stuks)

Voorgerechten

Onze voorgerechten worden geserveerd met een biologisch broodje gemaakt van het restproduct van ons Gulpener bier.

Gebakken coquilles 17.50

Met bacon, avocado en zeekraal

Steak tartaar 15

Van kalf met gepofte rijst en kwartelei

Ceviche van papaya 13.50

Met sojaboon en olie van Kaffir lime

Venkelsoep 9.50

Met tortelloni, erwt en sjalot

Peking eend 15

Met rettich, sesam en komkommer

Tussengerechten

Kalfszwezerik 18.50

Met gegrilde knolselderij, pastinaak en jus van PX sherry

Mosselen 15

Op Oosterse wijze met bosui en wasabi/soja mayonaise

Hoofdgerechten

Gebakken schelvis 25.50

Met gamba en schuim van limoen

Lamsrack 32.50

In kruidenkorst, met knoflook en jus van rode wijn

Double Dutch Rib Eye 34.50

Met jus van rozemarijn

Gevulde papadum 23.50

Met groentes en chimmichurri

Gepofte prei 23.50

Met creme van rode biet, peer en kataifi

Parelhoen 25.50

Met wortel, parelgort en jus van sjalot

BODELAEKE EXTRAVAGANZA

Hele kreeft 49.50

Met pasta nero di seppia en schuim van langoustine

Bijgerechten

Verse friet 4.50

Met kruidenmayonaise

Frisse salade 4.50

Met voorjaarsgroentes

 VEGETARISCH  VEGAN