

**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
0522 240200 of stuur een bericht naar
welkom@villabodelaeke.nl



Jonenweg 5
8355 CN Giethoorn
0522 240200
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 VILLA style 4.50 p/s
Met schuim van yuzu en cacao

Brioche Foie Royal 6.00 p/s
De duurzame versie van Foie gras (ganzenlever)

Blini met kaviaar 37.50
10gr. Belgian Royal Oscietra met Weerribben crème fraîche

Gieters gevulde eieren 2.50 p/s 🌱
Op oma's wijze

Slow escargots 2.75 p/s
Uit Limburg gevuld met kruidenboter

VOORGERECHTEN

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

Bloedworst 12.50
met stoofpeertje en jus van steranijs

Gebrand zalmbuikje 13.50
met zwarte knoflook, creme fraiche en zoethout

Flamkuchen 14.50
met gerookte picanha en chimmichurri

Gefrituurd eitje 11.50 🌱
in panko met bospaddestoelen

Escargots 15.50
met brioche en kruidenboter (6 stuks)

TUSSENGERECHTEN

Kalfszwezerik 18.50
met aardappelsalade en jus van eekhoortjesbrood

Pompoensoep 9.50 🌱
met tortellini van pompoen en salie

HOOFDGERECHTEN

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij verse friet met kruidenmayonaise. Die vullen we desgewenst graag kosteloos voor u aan.

Winterkabeljauw 25.50
in zolderspek met een beurre blanc met amandelen

Fazantfilet 24.50
met rode kool, appel en jus van rode wijn

Hertenbiefstuk 28.50
met kruidkoek, vergeten groeten en jus van wild

Ratatouille 23.50 🌱
met aubergine gevuld met roodschimmelkaas en noten

SIDES

Uitsluitend te bestellen in combinatie met een hoofdgerecht

Winterstampotje 6.00 🌱
Side salade 4.50 🌱