

**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.

Bisque 12.50
Van rivierkreeft uit de Weerribben

Worteltartaar 10.50 
Met gember, schuim van limoen en oosterse groenten

Steak tartaar 13.50
Op klassieke wijze met kwartelei

Gebakken eendenlever 18.50
Met coquille, witlof en schuim van calvados

Vitello tonnato 15.00
Van kalfsmuis met verse tonijn

Verse soep 8.50 
Van groene groenten

TUSSENGERECHTEN

Kalfszwezerik 17.50
Krokant gebakken met parelgort en lavas

Gamba's 12.50
Geserveerd met chorizo

HOOFDGERECHTEN

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

Tarte Tartin 21.50 
Van rode biet, ui, balsamico en geitenkaas

Hele griet 29.50
Met schuim van kreeft en prei

Gebakken Roodbaars 25.50
Met cantharellen en Hollandaise

Short rib van rund 28.50
Met gerookte jus

Courgette met parelgort 23.50 
Daarbij gepofte tomaat en fleur de courgette

Biefstuk van black Black Angus 28.50
Met eigen jus van zwarte knoflook

Maishoen 24.50
Met saus van kerrie en gepofte mais

SIDES

Uitsluitend te bestellen in combinatie met een hoofdgerecht

Mini Paella 7.50
Groene salade 4.50 
Zoete aardappel friet 4.50 