

**BIJ VILLA KALKOVEN IS VEEL MOGELIJK,
ONZE CREATIVITEIT KENT GEEN GRENZEN.**

Heeft u andere ideeën die u zou willen doen met onze top locatie & faciliteiten?
Stuur een bericht of bel, we hebben altijd een luisterend oor!

VILLA KALKOVEN **STEFAN & THIJS**

"Villa" in de naam is gebaseerd op de betekenis van het grote pand, waar je verschillende ruimtes op een andere manier kunt benutten. Naast dineren is er veel mogelijk op onze locatie, zoals familiefeesten, bruiloften en bedrijfsfeesten. Door de verschillende ruimtes in onze Villa kunnen we zowel groepen als het restaurantgedeelte bedienen. En met slechts enkele minuten verwijderd van de A28 en volop gratis parkeergelegenheid voor de deur is de bereikbaarheid uitmuntend te noemen. Wij ontvangen u graag eens om van uw wensen werkelijkheid te maken!



STEFAN



THIJS



VILLA
KALKOVEN

MENUKAART **DINER**

Duurzaamheid en lokale producten voeren 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. Ga naar www.villakalkoven.nl om meer te lezen.

VILLA
KALKOVEN

VOORGERECHTEN

Onze voorgerechten worden geserveerd met een biologisch broodje gemaakt van het afval van ons Gulpenerbier.

GAZPACHO VAN KOMKOMMER 12.5 
MET VENKEL EN CRÈMEUX VAN DILLE

GARNALENCOCKTAIL 15.5
MET ANTIBIOSE EN VILLA'S COGNAC SAUS

STEAKTARTAAR BBQ STYLE 14.5
MET GEPOFTE CHERRYTOMAAT

AUBERGINE 12.5 
MET CRÈME VAN AVOCADO EN RAS EL HANOUT

VERSE TONIJN 15.5
MET CRÈME FRAÎCHE EN ROZE PEPER

BUIKSPEK VAN DE GRILL 13.5
MET RIBVINGERS EN BLOEMKOOL

TUSSENGERECHTEN

GEBAKKEN COQUILLES 15.5
MET HOLLANDAISESAUS & ZALMKAVIAAR

VEGETARISCHE MINI PAPRIKA'S 11.5 
VILLA STYLE

DAGSOEP 7.5 
VAN VERSE GROENTEN

 :VEGETARISCH  :VEGAN

VILLA
KALKOVEN

HOOFDGERECHTEN

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

GEKONFIJTE EENDENBOUT 26.5
MET DRENTSE HEIDEHONING, TIJM, LIMOEN EN ZOETE AARDAPPEL

SPITSKOOL VAN DE BBQ 23.5 
MET SAUS VAN NOTEN, SEROENDENG EN KOKOS

DIAMANTHAAS VAN RUND 28.5
MET CHIMICHURRI EN KROKANTE POLENTA

SCHOLFILET 25.5
MET SAUS VAN TRUFFEL EN PADDENSTOELEN MOUSSELINE EN VERSE TRUFFEL

TOURNEDOS 39.5
MET JUS VAN MADEIRA EN FOIE ROYALE (DE DUURZAME VARIANT VAN FOIE GRAS)

PITHIVIER MET SPINAZIE 22.5 
WEERRIBBEN SCHAPENFETA EN WALNOTEN

GEBAKKEN SLIBTONG 26.5
MET VERVEINE BEURRE BLANC EN GARNALENKROKETJE

BIJGERECHTEN

Om voedselverspilling tegen te gaan kunt u overige bijgerechten los bijbestellen.

MINI SALADE MET ZALM 6
GROENTESTENGELS MET TZATZIKI 4.5
GROENE ASPERGES MET BEARNAISESAUS 6
RISOTTO MET OUDE WEERRIBBEN KAAS 5