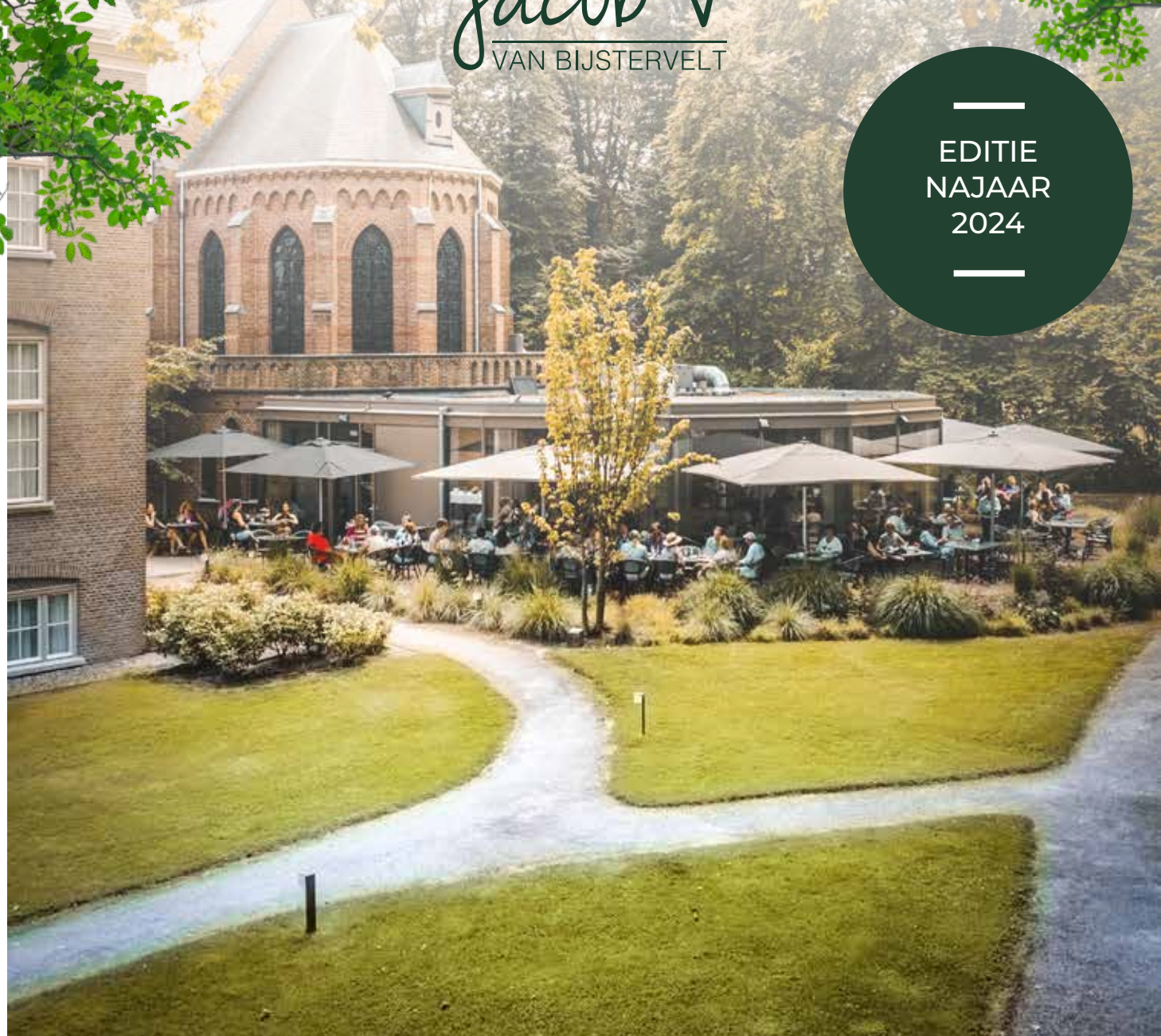


Menukaart



Jacob V
VAN BIJSTERVELT

—
EDITIE
NAJAAR
2024
—



Van harte welkom, fijn dat je er (weer) bent!



LieverGoed

COLLECTIE



Volg je ons al?

Ben je graag als eerste op de hoogte van het laatste Kasteel Bijstervelt nieuws?
Volg ons dan via Facebook en Instagram.



ADRES / TIJDEN



Montfortlaan 12 - Oirschot
+31 (0) 499 792 020
info@kasteelbijstervelt.nl
www.kasteelbijstervelt.nl

Koffie & gebak

Woensdag t/m zondag

vanaf 10:00

Lunch & High Tea

Woensdag t/m zondag

11:30 - 14:30

Borrel

Woensdag t/m zondag

14:30 - 17:00

Diner

Woensdag t/m zaterdag

vanaf 17:00 - 20:00



Welkom bij Brasserie Jacob V



In Brasserie Jacob V ben je voor koffie met gebak, een heerlijke lunch, een uitgebreide High Tea, borrel of diner aan het juiste adres! Op de lunchkaart vind je lunchgerechten zoals een clubsandwich en ambachtelijke kroketten. Maar ook een heerlijke salade behoort tot de mogelijkheden. Voor elke smaak is er wat wils. Welk gerecht kies jij?

Neem gerust een kijkje in onze kapel en/of brasserie, want ook voor een lunch(arrangement), een onvergetelijke bruiloft, een waardige condoleance, een zakelijke afspraak, een vergadering of diner in de kapel, bieden wij diverse mogelijkheden aan!

Wij heten je van harte welkom! Geniet van jouw bezoek.

Namens Team Bijstervelt



Landgoed Bijstervelt | Zwanenhuysje

15

WERKEN BIJ :

Elke dag met een glimlach naar je werk?
Bij Kasteel Bijstervelt, Kasteel Maurick of
Kasteel Dussen? Blader gauw door!



06 Lunch bij
Brasserie Jacob V



14 Dineren bij
Brasserie Jacob V

09 Drankenkaart
Brasserie Jacob V

11 Wijnkaart
Brasserie Jacob V

14 The Chef's
Travel Club

16 LieverGoed Collectie

ADRES / TIJDEN



Montfortlaan 12 - Oirschot
+31 (0) 499 792 020
info@kasteelbijstervelt.nl
www.kasteelbijstervelt.nl

Koffie & gebak

Woensdag t/m zondag

vanaf 10:00

Lunch & High Tea

Woensdag t/m zondag

11:30 - 14:30

Borrel

Woensdag t/m zondag

14:30 - 17:00

Diner

Woensdag t/m zaterdag

vanaf 17:00 - 20:00

Gelieve de rekening per gezelschap te voldoen.



Medewerkers van de toekomst!

Leerlingen en stagiaires

Wij leiden hier de medewerkers van de toekomst op, zodat we jullie kunnen blijven verwelkomen en je historisch kunt blijven genieten van het kasteel.

Ieder schooljaar starten leerlingen en stagiaires op diverse afdelingen. Zowel in de keuken, bediening als bruiloften en partijen. Zie jij jezelf hier wel werken? Informeer dan naar de openstaande vacatures, we drinken graag een kop koffie met je!



Trouwen in een kapel?

Beleef een dag om nooit meer te vergeten.

Jullie bruiloft in de tuin of in een kapel. Of misschien juist een sprookjesachtige winterbruiloft mét sneeuwgarantie.

Al onze locaties zijn officiële trouwlocaties. Ieder een unieke locatie om op een prachtige plek elkaar het ja-woord te geven! Wij denken graag met jullie mee om er een onvergetelijke bruiloft van te maken!



Wist je dat....

Kasteel Bijstervelt al ruim 250 jaar bestaat en dat Klaas en Niek sinds januari 2023 de nieuwe eigenaren zijn van Kasteel Bijstervelt? Daarmee behoort Kasteel Bijstervelt samen met Kasteel Maurick en Kasteel Dussen tot de LieverGoed Collectie.

Brasserie Jacob V is vernoemd naar Jacob Derk baron Sweerts de Landas, de laatste kasteelheer en de vijfde in lijn van dit adellijke geslacht. Meer weten over dit landgoed? Vraag onze collega's naar demogelijkheden voor een rondleiding met één van onze gidsen.



www.kasteelbijstervelt.nl

Menukaart

Brasserie Jacob V

In Brasserie Jacob V kun je terecht voor een heerlijke kop koffie met gebak of een super smakelijke lunch. Welk gerecht is jouw favoriet? Ook Jacob V denkt graag mee in duurzaamheid. Wens je geen brood of frites erbij? Geef dit vooral aan, samen gaan we verspilling tegen.

Natuurdesembrood

Er is keuze uit wit of bruin brood

Carpaccio huisgemarineerd 14,5

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola

Warm broodje kip 14,5

spek | ui | champignon | kip | kaas | kimchi mayo

Makreelsalade 13,75

Komkommer | wakame | sesam

Clubsandwich kip 15

Parmezaanse kaas | bacon | truffelmayonaise

Kruidenhummus 14

Zongedroogde tomaat | zoetzure groenten

Ambachtelijke rundvleeskroketten 14

2 stuks kroketten | brood | mosterd

Ambachtelijke garnalenkroketten 16,5

2 stuks kroketten | brood | aioli | citroen

Uitsmijter 13,5

3 eieren | ham en kaas | brood

Salades

Onze salades worden geserveerd met brood

Caesar 17

Romeinse sla | kippendij | Parmezaanse kaas | ansjovis | ei | bacon

Warme geitenkaas 16

Honing | tijm | aceto | mango | walnoot

Vissalade 17

Zongedroogde tomaat | gamba | zalm | knoflookdressing

Voorgerechten

Carpaccio 14,5

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten

Tonijn Tataki *Tip van de chef!* 15

wasabi | sesam | emping

Paling 17

Brioche | Avruga kaviaar | crème fraîche

Pata Negra 18

Spaanse Iberico ham | toast | uien-appel spread

Lunchmenu van de chef

Courgette soep met groene curry

Bosui | kip

Wisselend vis-/vleesgerecht

Bijpassend garnituur

Nagerecht van de Chef

Verrassingsdessert

2 gangen 29,5
3 gangen 37,5

Heb jij een voedselallergie of -intolerantie, meld dit dan bij ons



Allergieën of dieetwensen

Hoewel wij er alles aan doen om allergenen in onze gerechten te vermijden, kunnen wij kruisbesmetting niet volledig uitsluiten. Onze keuken verwerkt ingrediënten zoals noten, gluten, schaaldieren, en andere veelvoorkomende allergenen. Hierdoor bestaat de mogelijkheid dat sporen van allergenen in onze gerechten terechtkomen.

Heeft u specifieke allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten, zodat wij ons uiterste best kunnen doen om hier rekening mee te houden. Echter, wij kunnen geen volledig allergievrije omgeving garanderen.

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood

Courgettesoep met groene curry  **7,5**
Bosui | kip

Oirschotse kerriesoep  *Tip van de chef!* **7,5**
Groene appel | bieslook

Kreeftensoep **17**
Rivierkreeft staartjes | bieslook

Onze soepen kunnen ook klein worden geserveerd voor €4,25

Hoofdgerechten

Kabeljauw **23**
Risotto | seizoensgroenten

Kalfswang **23**
Truffeljus | seizoensgroenten

Jacob V burger **19**
Krokante spek | augurk | tomaat | Parmezaanse kaas | mosterdmayonaise | friet



12 uurtje

Soep van de chef
Ambachtelijke rundvleeskroket
Natuurdesembrood
met ham, kaas en gebakken ei
Keuze uit wit of bruinbrood

19,-

 op verzoek mogelijk



Op Kasteel Bijstervelt kun je ook terecht voor een gezellige babyborrel, babyshower of gender reveal High Tea. Vraag naar de mogelijkheden.

Kinderen tot 12 jaar

- Brabants worstenbroodje** 5
- Kleine tosti ham-kaas**  6
- Kinderijsje** 5

Desserts

- Tarte tatin** 12
Vanille ijs | slagroom
- Nagerecht van de chef** 12
Verrassingsdessert

Zoetigheden

- Gebak** 5
Diverse soorten zoet voor bij de koffie
- Café complet** 5
Diverse friandises voor bij de koffie

Bites en borrel

- Bitterballen** 9
7 stuks
- Bittergarnituur** 9
7 stuks
- Kip van Jacob V** 9
6 stuks
- Gamba tempura** 9
6 stuks
- Pata Negra** 18
50 gram | toast | uien-appel spread
- Jacob V plateau** Voor 2 personen 23,5
Ambachtelijk brood | 2 soorten kaas | 2 soorten worst | olijven | bittergarnituur



Cadeaubon

“Origineel om te geven en heerlijk om te krijgen”

Wil je iemand stijlvol verrassen? Met de cadeaubon laat je een ander genieten. Dit kan met een culinaire belevenis bij de Brasserie Jacob V.





Drankenkaart

Brasserie Jacob V

Geniet van een lekker warme kop koffie of juist een verfrissende verse jus d'orange. Deze dorstlessers zijn niet alleen verkwikkend, maar tillen jouw maaltijd ook naar een hoger niveau door de perfecte balans op te nemen tussen zoet, zuur, koud en warm.

Koude dranken

Pepsi regular Pepsi max Cassis 7up Sisi	3,3
Bitter lemon Tonic Rivella	3,3
Chocolademelk appelsap	3,5
Sourcy Blauw Sourcy Rood 0,25 cl	3,3
Sourcy Blauw Sourcy Rood 0,75 cl	6,5
Lipton Ice Tea	3,3
Lipton Ice Tea Green	3,3
Verse jus d'orange	4,75

Warme dranken

Koffie Van Fleur de Café	3,25
Espresso	3,25
Cappuccino	3,4
Koffie verkeerd	3,4
Latte Macchiato	3,8
Thee	3,25
Verse muntthee verse gemberthee	4
Verse muntthee met gember en sinaasappel	4,2
Chocomel	4
+ Slagroom	0,5
+ Havermelk	0,8



Bieren

Hertog Jan Pilsener van de tap	3,5
Seizoensbier van de tap	5,5
Heerlijke Hendrik <small>Tip van de chef!</small>	5,5
Karmeliet Tripel	5,5
Leffe <small>Blond Blond 0.0 Bruin</small>	5
Hoegaarden Radler <small>0.0 2.0</small>	4
Hoegaarden <small>Witbier Rosébier</small>	4,5
Hertog Jan <small>0.0</small>	3,5

High Tea

De lekkerste luxueuze hapjes en een prachtige locatie: geniet samen met familie, vrienden of collega's van een bijzondere High Tea, in een prachtige omgeving.

Informeer naar de mogelijkheden! Geniet van onze High Tea voor €34,50 per persoon. Graag uiterlijk 1 dag van tevoren reserveren. Voor de spruiten onder ons serveren wij Kinder High Tea voor €22,50.



Gin Tonic

GravIN van Maurick	13,5
<small>Gedroogd kaffierblad limoen sinaasappel Doctor Polidori Tonic</small>	
Bombay Sapphire London	8,5
<small>Zuiver-exotisch citroen munt</small>	
Bobby's Schiedam	10
<small>Fris kruidig met kruidnagel sinaasappel</small>	
Hendricks	12,5
<small>Floraal fruitig komkommer</small>	
Aperol spritz	8,5
Limoncello Spritz	8,5

Vraag naar onze likeuren



Wijnkaart

Brasserie Jacob V

Bij een bezoek aan een prachtige locatie, hoort natuurlijk ook een mooie wijn. Onderstaande wijnen zijn met passie & liefde geselecteerd door onze sommeliers!

Wit

Glas Fles

Marques de la Carassa | Spanje | La Mancha

5,5

27,5

Verdejo | sauvignon blanc

Bodegas Gallegas | Spanje | Ourense

6,5

32,5

Verdejo

Farina | Italië | Veneto

7,50

37,50

Pinot Grigio

Santa Rita Heroes | Chili | Central Valley

7

35

Chardonnay

Josef Drathen | Duitsland | Mosel (zoet)

5,5

27,5

Riesling

Montusan | Rheinhessen | Duitsland | Alcoholvrij

6,5

32,5

Chardonnay

Vier het leven



Je hebt iets te vieren en je wilt je familie, vrienden, kennissen en collega's erbij betrekken. Zij maken immers ook van jouw leven een groot feest.

Daarom ben je nu op zoek naar een bijzondere locatie waar je met je feestelijke gezelschap kunt lunchen, dineren en natuurlijk kunt proosten. Jullie vieren het leven.

Omdat zowel onze keuken als onze gastheren en gastvrouwen jarenlange ervaring hebben met dergelijke gelegenheden, durven wij te zeggen dat jouw viering in onze kapel en/of brasserie op voorhand al een succes is.



Wist je dat?

In Georgië en Iran maakten ze 8500 jaar voor onze jaartelling al wijn. Archeologen hebben daar wijnkruiken van 9 liter opgegraven.

Mousserend

Kasteelbubbel | Spanje | Penedès

Chardonnay | parellada | xarel-lo

Glas

Fles

7

35

Jean Moutardier | Carte d'Or | Brut | Champagne | Frankrijk

Meunier | chardonnay | pinot noir

14

66,5

Montusan | Rheinhessen | Duitsland | Alcoholvrij

Chardonnay

6,50

32,50

Rosé

Marques de La Carassa | Spanje | La Mancha

Tempranillo | garnacha

5,5

27,5

Château Cavalier | Cuvée Marafiance | Frankrijk | Provence

Cabernet Sauvignon | grenache | cinsault | rolle

7

35



Dankzij verschillende studies, wijnreizen & proeverijen hebben wij een zeer divers assortiment

Rood

Glas

Fles

Marques de la Carassa | Spanje | La Mancha

Tempranillo | syrah

5,5

27,5

Laurent Miquel | Frankrijk | Pays d'Oc

Pinot noir

7,5

37,5

Bodegas Principe de Viana | Crianza | Spanje | Navarra

Tempranillo

7

35

Epicuro | Italië | Puglia

Primitivo

6,5

32,5

Montusan | Rheinhessen | Duitsland | Alcoholvrij

Cabernet sauvignon

6,5

32,5

Wist je dat?

Rode wijn zit bomvol antioxidanten, één glas bevat er wel evenveel als 20 glazen pure appelsap. Matig genieten van rode wijn kan dus bevorderlijk voor je gezondheid zijn.

De kenmerkende rode kleur van rode wijn komt van het anthocyaanpigment in het vel van rode druiven.

Over het algemeen geldt: hoe ouder de wijn, hoe lichter de kleur. Dieprode wijnen zijn vaak jong, terwijl bijna-transparante cuvées al wat jaren hebben gerijpt, doordat de kleurstoffen in de druivenschil met de tijd vervagen.

Blauwe druiven bestaan al langer dan witte. Wetenschappers vermoeden dat witte druiven zijn geëvolueerd vanuit blauwe varianten. Zo hebben bijvoorbeeld Pinot Noir en Pinot Gris hetzelfde DNA!



THE CHEF'S TRAVEL CLUB



Ga je mee op reis ?

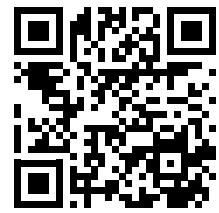
Samen met

Niek van Lieverloo

naar zijn droombestemming:
Zuid-Afrika.

In januari 2025 reist The Chef's Travel Club naar Zuid-Afrika. Niek heeft namelijk iets bijzonders met Zuid-Afrika. Ontdek de combinatie tussen onbegrensde culinaire mogelijkheden en ongekend hoge hospitality services. Doe daar een indrukwekkend landschap en de meest fantastische wijngebieden bovenop en je hebt zijn droom te pakken.

Scan de QR-code voor meer informatie!



Zakelijke mogelijkheden bij Kasteel Bijstervelt

Van vergadering tot workshop

Wist je dat Kasteel Bijstervelt diverse zakelijke opties aanbiedt? Of het nu gaat om een zakelijke afspraak, bedrijfsuitje, training, congres of workshop: het is pas écht inspirerend als dit op een bijzondere locatie plaatsvindt. Vraag ons naar de mogelijkheden.

Dineren in Oirschot bij Brasserie Jacob V.

Sluit je dag af met een heerlijk diner in Oirschot.

Laat je door de chef verrassen met een 3, 4 of 5 gangenmenu, vergezeld met zorgvuldig geselecteerde wijnen die perfect bij elke gang passen. Sluit je diner dan in stijl af met koffie met frandises!

We verwelkomen je graag van woensdag tot en met zaterdag vanaf 17:00 uur. Wil je op dezelfde dag nog dineren, reserveren kan dan nog tot 20:00 uur.





Werken op Kasteel Maurick, Dussen of Bijstervelt!

Wil je komen werken op één van onze kastelen?

Vind je het leuk om het gasten naar hun zin te maken en wil je samen nieuwe geschiedenis schrijven? Dan zijn wij op zoek naar jou! Of ken jij degene die wij zoeken?

Bezoek onze vacaturesite via de QRcode of ga naar www.lievergoedcollectie.nl/vacatures/



Elke dag een feest

De kastelen bieden veelzijdige mogelijkheden. We zoeken enthousiaste medewerkers voor onze brasserie en events. We zoeken oproepkrachten, full- en parttime medewerkers om onze gasten in de watten te leggen en jonge medewerkers te coachen.

Draag jij iemand aan die bij ons wil komen werken? Dan ontvang je hiervoor direct een kleine attentie.

Treedt degene die je aandraagt op één van de locaties in dienst, dan ontvang je een cadeau. Dit kan variëren van een High Tea voor 2 personen tot een dinerarrangement met overnachting in één van de prachtige suites.



Lieve Goed

COLLECTIE



Kasteel Maurick
Maurick 3
5162NA Vught
073 204 8028
info@kasteel-maurick.nl
www.kasteel-maurick.nl



Kasteel Dussen
Binnen 1
4271 BV Dussen
0416 764 646
info@kasteeldussen.nl
www.kasteeldussen.nl



Kasteel Bijstervelt
Montfortlaan 12
5688 NM Oirschot
0499 792 020
info@kasteelbijstervelt.nl
www.kasteelbijstervelt.nl

ADRES / TIJDEN



Montfortlaan 12 - Oirschot
+31 (0) 499 792 020
info@kasteelbijstervelt.nl
www.kasteelbijstervelt.nl

Koffie & gebak

Woensdag t/m zondag

vanaf 10:00

Lunch & High tea

Woensdag t/m zondag

11:30 - 14:30

Borrel

Woensdag t/m zondag

14:30 - 17:00

Diner

Woensdag t/m zaterdag

vanaf 17:00 - 20:00