ARRANGEMENTEN

BROCHURE

ANNO DE 1952
LUNTERSE
BOER

DE LUNTERSE BOER

waar de natuur je welkom heet

INTRODUCTIE

Samen vieren, samen genieten

De Lunterse Boer is een sfeervolle plek voor families en vrienden om samen te komen – van verjaardag tot jubileum. Recepties, lunchbuffetten en High Tea's zorgen voor een ontspannen samenzijn in een warme en gastvrije setting. Sinds 1952 is de Lunterse Boer een vertrouwd adres in Lunteren én omstreken. De ligging midden in Nederland maakt deze plek uitstekend bereikbaar en de ideale locatie voor families en vrienden om samen te komen.

Ook in de avond zijn er volop mogelijkheden: van een receptie met smaakvolle hapjes tot een food court, Walking Dinner of het seizoensmenu van de chef – telkens met oog voor detail en kwaliteit.

INHOUD

Onze visie ›
3

Onze arrangementen ›
4

FILOSOFIE

MET DE BESTE SMAKEN VAN DICHTBIJ

ONZE VISIE

Wij laten ons inspireren door de natuur en het ritme van de seizoenen.

Onze keuken werkt daarom zoveel mogelijk met lokale producten: verse ingrediënten van boeren en leveranciers uit de regio, aangevuld met kruiden uit onze eigen tuin. Bakker Piet uit Elspeet levert het lekkerste ambachtelijke brood, de Groenerie uit Harskamp brengt ons de meest verse seizoensgroenten en Farm Fields uit Wekerom zorgt voor topkwaliteit biologisch vlees. De Smallert uit Voorthuizen levert heerlijke forel en Remeker uit Lunteren biedt biologische kaas van de hoogste kwaliteit.

Met deze producten van dichtbij creëren we gerechten met een pure, eerlijke smaak. Onze arrangementen zijn gevarieerd en bieden een mooie balans tussen vlees, vis en vegetarische gerechten – altijd vers, altijd met aandacht bereid.

ARRANGEMENTEN

OOG VOOR DETAIL

INHOUD

Ontvangst >
4

Ontbijt >
5

Lunch >
6

High Tea >
8

High Wine >
9

Receptie >
10

Aperitief >
11

Diner >
12

Foodbuffet >
13

Contact
16

ONTVANGST

EEN WARM WELKOM

Of u nu iets te vieren heeft of uw gasten gewoon een warm welkom wilt bieden: met verse koffie of thee, lekkere zoetigheden en eventueel een feestelijk glas bubbels, zetten wij graag de juiste toon.

INHOUD

Ontvangst met koffie of thee met keuze uit:

- Gesorteerd gebak
- Petit four
- 3 High Tea lekkernijen

9

Kindergebak | 5
Petit four | 5.75
Gepersonaliseerd opschrift + 0.75
Koffie/thee met 2 luxe bonbons | 7

Wenst u liever zelf gebak mee te nemen? Dan brengen wij schotelgeld in rekening.

2.5

Bubbels

Een glas Veluwse Vreugde | 8.75
Fles Veluwse Vreugde 750 ml | 43.5
Non-alcoholische bubbel | 6.75
Een glas champagne | 13.5
Fles champagne 750 ml | 67.5

ONTBIJT

EEN HEERLIJKE START VAN DE DAG

Of u nu bij ons overnacht of gewoon gezellig aanschuift: wij verwennen onze gasten graag met een uitgebreid ontbijtbuffet. Verse streekproducten, warme broodjes en de beste smaken van dichtbij.

INHOUD

Gedurende het ontbijtbuffet serveren wij onbeperkt koffie, thee, melk, karnemelk en verse jus d'orange. Daarnaast verzorgen wij het volgende op ons uitgebreide ontbijtbuffet:

- Veluwse broodsoorten van Bakker Piet (Elspeet)
- Krenten- en suikerbrood van Bakker Piet (Elspeet)
- Granola van Bakker Piet (Elspeet)
- Glutenvrije muesli
- Kwark en yoghurt
- Croissants
- Gekookte eieren van boerderij de Klompenhoek (Lunteren)
- Roerei met spek - vers bereid met eieren van boerderij de Klompenhoek (Lunteren)
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaassoorten zoals biologische Olde kaas van Remeker (Lunteren)
- Zoet beleg
- Komkommer en tomaat
- Gesneden fruit en handfruit

22.5 per volwassene | 13.5 per kind (4-12 jaar)

LUNCH

EEN SMAAKVOL INTERMEZZO

Een korte pauze tussen de bedrijven door of een uitgebreid samenzijn rond het middaguur – onze luncharrangementen combineren kwaliteit, comfort en culinaire aandacht.

INHOUD

Belegde broodjes lunch

Snelle, smakelijke lunch met gemak

Voor wie weinig tijd heeft maar wél goed wil eten: onze belegde broodjes lunch combineert gemak met smaak. Ideaal voor een kleine bijeenkomst of een zakelijke afspraak.

- Een kop seizoenssoep uitgeserveerd
- Twee rijkelijk belegde broodjes op etagères: gerookte zalm | crème fraîche | dille mosterd dressing en rundercarpaccio | rucola | Parmezaan truffelmayonaise
- Onbeperkt melk, karnemelk, muntwater en verse jus d'orange

23.5
Ook vegetarisch mogelijk

Lunchmenu van de chef

Verrassend fijnproeven

Laat u verrassen door een exclusief lunchmenu met heerlijke, seizoensgebonden gerechten. Perfect voor een uitgebreidere afspraak of een ontspannen samenzijn rond de middag.

2-gangen chefsmenu | 41.5
Voorgerecht | hoofdgerecht
of hoofdgerecht | nagerecht

3-gangen chefsmenu | 51.5
Voorgerecht | hoofdgerecht | nagerecht

Inclusief brood, frites en mayonaise

Voor groepen vanaf 10 personen die samen willen genieten van een gevarieerd aanbod aan huisgemaakte gerechten.

INHOUD

Lunchbuffet dLB Classic

Een veelzijdige lunch vol streekproducten

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Veluwse broden van Bakker Piet
- Vers afgebakken broodjes
- Lokaal krenten- en suikerbrood
- Twee soorten salades
- Eén koud amuse gerechtje
- Diverse soorten vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Zoet beleg
- Verse gebakken ei van Boerderij de Klomperhoek
- Rundvleeskroket van Farm Fields
- Handfruit
- Onbeperkt melk, karnemelk, muntwater en verse jus d'orange.

31.5 per volwassene
18.5 per kind (4 t/m 12 jaar)
nacalculatie (tot 4 jaar)

Warme uitbreiding:
+ 2 Yakatori spies | bosui | sesam | 3.5
+ Krokant kiphaasje | kimchi | aioli | 3.5

Een lunchtafel vol lekkers, stijlvol gepresenteerd op etagères voor een informeel samenzijn.

Veluwse verwennerij

Royale lunch op etagères

- Drie soorten witte en bruine belegde broodjes
- Drie soorten belegde sandwiches
- Rundvleeskroket van Farm Fields geserveerd op een brioche broodje
- Onbeperkt melk, karnemelk, muntwater en verse jus d'orange
- Onbeperkt koffie en thee

Kinderverwennerij
- Lekkere kinderbroodjes
- Snack

31.5 per volwassene
18.5 per kind (4 t/m 12 jaar)
nacalculatie (tot 4 jaar)

HIGH TEA

AANDACHT VOOR ELKAAR

Geniet van onze uitgebreide High Tea – een moment om te ontspannen. De perfecte setting om bij te praten en echt aandacht voor elkaar te hebben, terwijl u proeft van de lekkerste hartige en zoete hapjes.

INHOUD

Wij schenken heerlijke thee in allerlei smaken. Van klassieke theesoorten tot verse thee met gember, sinaasappel en munt.

Om mee te starten:

- Een huisgemaakte seizoenssoep
- Hartige hapjes

Aansluitend zullen wij het volgende uitserveren:

- Rijkelijk belegde luxe broodjes
- Scones met clotted cream en jam voor de echte verwennerij
- Bonbons & gesorteerde zoetigheden als afsluiter

Vanaf 2 personen te reserveren, minimaal 24 uur van te voren | 32

Extra feestelijk?
Ontvangst met een glas Veluwse Vreugde | 8.75

Linnengoed op tafel | 1.25 per persoon

HIGH WINE

PROEF DE SEIZOENEN

Laat u verrassen door onze High Wine – een culinaire proeverij met een verfijnd assortiment aan wijnen en seizoensgerechtjes. Gelegen midden in het groen op de Veluwe is de Lunterse Boer de ideale plek om in elk seizoen te genieten – op het zonnige terras of knus bij de haard, altijd omringd door rust.

INHOUD

Een tafel vol lekkernijen:

- We beginnen met een royale Veluwse borrelplank, gevolgd door twee koude en twee warme amuses, geïnspireerd op het seizoen. Elk gerecht is met zorg bereid, zoveel mogelijk met verse ingrediënten uit de streek – in samenwerking met lokale leveranciers.

- Kies zelf de wijnen of laat u verrassen door onze bijpassende suggesties. Eén ding is zeker: u proeft de liefde voor wijn, eten en de regio in elk glas en elke hap.

Vanaf 2 personen te reserveren, minimaal 24 uur van te voren | 43.5

Extra feestelijk?
Naast onze wijnkaart hebben we iets bijzonders. Een mooie selectie van unieke wijnen: laatste flessen, bijzondere jaargangen en verrassende vondsten. Perfect voor een speciale gelegenheid, een bijzonder moment of gewoon zomaar, omdat het leven het vieren waard is.

Vraag naar **onze Kelderschattenkaart** — wie weet welke parel er op u wacht.

RECEPTIE

FEESTJE VIEREN IN STIJL

Vier bijzondere momenten in stijl met één van onze receptiearrangementen. Van gezellig en informeel tot verfijnd en feestelijk.

INHOUD

Klassiek arrangement

- Ontvangst met koffie/thee en gesorteerd gebak van Jan Banket
- Tafelaankleding met borrelplateau: borrelmix gedroogde fuet | groentechips kaasblokjes | olijven
- Twee luxe koude canapés per persoon (vis/vlees of vegetarisch en seizoensgebonden)
- Een ronde rundvleesbitterballen van Farm Fields
- Een ronde bittergarnituur Hollandse mix
- Kipdijfiletspiesje 2 p.p. | cassave kroepoek | Aziatische uitjes
- Ter afsluiting een broodje pulled chicken | koolsalade | gebakken ui tuinkers

31.5

Uitbreidingsmogelijkheden

- Eenpersoons ijstaartje – vanille omelette Sibérienne | kletskop | espuma sabayon 5.75
- Toost met een glas Veluwse bubbels | 8.75
- Gepersonaliseerd opschrift | 0.75
- Schaaltje frites | 4.75 per portie
- Afsluiting met koffie/thee met twee luxe bonbons | 7 p.p.
- Wijn- en bierproeverij | op basis van nacalculatie

Elegant arrangement

- Ontvangst met koffie/thee en gesorteerd gebak van Jan Banket
- Tafelaankleding met borrelplateau: borrelmix gedroogde fuet | groentechips kaasblokjes | olijven
- Twee luxe koude canapés per persoon (vis/vlees of vegetarisch en seizoensgebonden)
- Een ronde rundvleesbitterballen van Farm Fields
- Één luxe amuse gerechtje (koud)
- Één luxe amuse gerechtjes (warm)
- Ter afsluiting een broodje pulled chicken | koolsalade | gebakken ui tuinkers

42.5

Kinderarrangement

- Ontvangst met een drankje naar keuze met kindergebak
- Zakje snoep
- Zakje chips
- Portie kipnuggets
- Cadeautje uit de schatkist
- Knutseltafel met Donald Ducks, kleurboeken en stiften

13.5 per kind (4-12 jaar)
nacalculatie (tot 4 jaar)

APERITIEF

SAMEN HET GLAS HEFFEN

Iets te vieren? Hef samen het glas en start een gezellig samenzijn met een heerlijk verzorgd aperitief.

OPTIES

Bites

Luxe koude canapés
Assortiment van vis, vlees of vegetarisch
2.5

Tafelaankleding met borrelplateau
Borrelmix | gedroogde fuet | groentechips kaasblokjes | olijven |
4.5

Groente crudité
Komkommer | wortel | rettich bleekselderij | paprika | hummus met paprika | dip van mierikswortel groentechips | 4.5

Extra
Linnengoed | 1.25 per persoon
Vuurkorven | 25 per stuk
Mircrofoon met box | 75
Mobiel scherm | 75
Wijntafel | op basis van nacalculatie

Zaalhuur? Dan zijn linnengoed en een mobiel scherm inbegrepen.

Drankjes

Weten waar u aan toe bent? Kies dan voor één van onze drankarrangementen. Ons Hollands gedestilleerde arrangement bestaat uit onbeperkt bieren van de tap (inclusief speciaalbieren), alcoholvrije bier per fles, huiswijnen (wit, rood en rosé), jus d'orange, koffie/thee soorten en frisdranken.

Drankarrangementen:

3 uur	22.5
3,5 uur	25
4 uur	27.5
4,5 uur	30
5 uur	32.50

Extra feestelijk met bubbels
Een glas lokale Veluwse Vreugde | 8.75
Glas champagne | 13.5

DINER

ULTIEM GENIETEN

Voor een culinaire avond vol smaak, sfeer en gastvrijheid. Of u nu intiem wilt dineren in een privéruimte of uw gezelschap laat verrassen door onze chef – wij bieden voor elke gelegenheid het perfecte arrangement.

OPTIES

Verrassingsmenu van de chef

Elke keer een nieuwe verrassing met heerlijke seizoenssmaken.

3-gangenmenu van de chef	51.5
4-gangenmenu van de chef	59.5
5-gangenmenu van de chef	67.5
6-gangenmenu van de chef	77.5

Walking Dinner

Geniet van 7-gangen verfijnde gerechtjes

- Voorgerecht 1
- Voorgerecht 2
- Soep van het seizoen
- Tussengerecht
- Hoofdgerecht vis
- Hoofdgerecht vlees
- Dessert

69.5

All-in diner

Laat u volledig ontzorgen met ons all-in diner: een menu met gangen naar keuze, bijpassende wijnen, tafelwater en afsluitend koffie met bonbons.

4-gangen all-in	99.5
5-gangen all-in	112.5
6-gangen all-in	129.5

Private Dining

Reserveer een privéruimte voor een intiem moment:

- Theehuis, Dennen, Horst, Benedenzaal 150 zaalhuur
- Verwarmde Tuinkamer | 150 zaalhuur

Bij de zaalhuur is het gebruik van linnengoed en het presentatiescherm inbegrepen.

DINER

CULINAIR FOODBUFFET

Ons heerlijke foodbuffet biedt een gevarieerde selectie van koude, warme én zoete gerechten. Ideaal voor een feestelijke avond of een informele bijeenkomst met een culinaire touch. Alles wordt met zorg bereid, afgestemd op het seizoen en geserveerd met oog voor detail.

INHOUD

Om mee te starten

Per persoon kunt u onderstaande gerechten zelf pakken vanaf ons buffet:

- Eén visgerecht
- Eén vleesgerecht
- Eén vegetarisch gerecht
- Broodsoorten van Bakker "vanmenno" met lekkere dips

Hoofdgerechten

Aansluitend serveren wij per persoon deze gerechten uit aan tafel:

- Soep van het seizoen
- Eén visgerecht
- Eén vleesgerecht
- Frites en mayonaise

Desserts

Vanaf het foodbuffet presenteren wij heerlijke seizoensgebonden desserts.
Per persoon twee verschillende desserts.

67.5

Compleet verzorgd

Maak het Foodbuffet nóg feestelijker met een aanvullend drankarrangement. Of kies voor een sfeervolle wijntafel met zorgvuldig geselecteerde wijnen of verras uw gasten met een speciaalbier tafel vol karaktervolle bieren.

Op nacalculatie

DE LUNTERSE BOER

ONZE RUIMTES

THEEHUIS

TUINKAMER

BORRELTERRAS

Unieke locatie

Een bijzonder sfeervolle locatie om een verjaardag of jubileum te vieren: **ons overdekte winterterras.** Een sfeervolle ambiance om samen te proosten onder de sterren – perfect voor degene die op zoek zijn naar nét dat beetje extra en hun gasten willen verrassen. Te boeken van 19 okt 2026 t/m feb 2027.

EEN HISTORIE VAN HARTELIJKHEID

SINDS 1952

Wist u dat de Lunterse Boer al meer dan 70 jaar een begrip is in de regio? In 1952 begon de bouw en in 1953 openden twee ondernemende dames Bep en Alie vol enthousiasme de deuren van hun Theehuis. Hier verkochten ze limonade en hun beroemde dennenkoeken aan wandelaars en toeristen. Dankzij de kookkunsten van Bep's moeder groeide het Theehuis al snel uit tot het charmante hotel-restaurant dat we vandaag de dag kennen. Meer dan 50 jaar zwaaiden deze dames met de scepter.

In de jaren daarna werd de Lunterse Boer verder opgebouwd met hulp van de familie. Nu stap je binnen in onze prachtig gerestaureerde boerderij en proef je deze rijke historie. Kom genieten van dit bijzondere stukje Lunterse geschiedenis!

DE LUNTERSE BOER
Boslaan 87
6741 KD Lunteren
Tel: 0318 483 657

receptie@lunterseboer.nl
www.lunterseboer.nl