

Menukaart



Catharina
VAN MAURICK

—
EDITIE
VOORJAAR
2025
—

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 Maurick nieuws?
Volg ons dan via Facebook en Instagram.



ADRES / TIJDEN



Maurick 3 - Vught

+31 (0) 73 - 204 8028

info@kasteel-maurick.nl

www.kasteel-maurick.nl

Koffie & gebak

Maandag t/m zondag

vanaf 10.00

Lunch

Maandag t/m zondag

11.30 - 16.00

Borrel

Maandag t/m zondag

11.30 - 16.00

High Tea tijdvak 1

Maandag t/m zondag

11.30

High Tea tijdvak 2

Maandag t/m zondag

14.00



Welkom bij Kasteel Maurick

Nu de eerste zonnestralen de natuur doen ontwaken, straalt Kasteel Maurick in het frisse lentelicht. Dit symbool van tijdloze grandeur omarmt het seizoen van vernieuwing, waarin alles in bloei komt en de dagen langer en lichter worden.

In harmonie met deze prachtige transformatie introduceert Brasserie Catharina van Maurick haar nieuwe voorjaarsmenu, geïnspireerd door de geuren en kleuren van het seizoen. Verse, lokale ingrediënten staan centraal in verrassende gerechten – van frisse salades tot lichte, smaakvolle hoofdgerechten die perfect passen bij het lentegevoel.

Binnen heerst een warme en uitnodigende sfeer, terwijl het terras lonkt voor wie wil genieten van een lunch, High Tea of ontspannen middag in de buitenlucht. De combinatie van de sprookjesachtige setting van Kasteel Maurick, de culinaire creaties van de brasserie en de levendige voorjaarsenergie zorgt voor een unieke beleving.



9

WERKEN BIJ :

Elke dag met een glimlach naar je werk?
Blader gauw door



06 | Unieke en bijzondere manier van dineren



07 | Kasteel Maurick als trouwlocatie

07 | Leerlingen en stagiaires

08 | Menukaart Brasserie Catharina van Maurick

09 | Lunchmenu van de Chef



ADRES / TIJDEN

Maurick 3, 5261 NA Vught
+31 (0) 73 204 80 28
info@kasteel-maurick.nl



Restaurant Hendrik van Maurick

Is geopend van april tot en met september van dinsdag tot en met zaterdag voor diner, van woensdag tot en met zaterdag voor lunch.



10 | Stijlvol cadeau? Geef een cadeaubon

10 | Lekkers voor de kleintjes

11 | Drankenkaart brasserie Catharina van Maurick

Zie jij jezelf al bij Kasteel Maurick dineren?



Wij wel! Maak snel een reservering en geniet van ons heerlijke menu in ons restaurant Hendrik van Maurick! Wist je dat wij vermeld staan in de Michelin gids & Gault&Millau?



Brasserie Catharina van Maurick

De Brasserie is geopend, 7 dagen per week
van 10.00 - 16.00 uur



www.kasteel-maurick.nl

Zakelijke mogelijkheden bij Kasteel Maurick

Van een vergadering tot een workshop

Wist je dat Kasteel Maurick 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.



”

Genieten van ambachtelijke en verrassende gerechten? Schuif dan eens aan bij ons á la carte restaurant Hendrik van Maurick! Of een uniek kijkje in de keuken nemen? Neem dan plaats aan onze Chef's Table.

RESTAURANT
HENDRIK VAN
MAURICK
3 GANGEN VANAF
51,- P.P.



Lunchen of dineren
bij Hendrik van Maurick



Een wereldkeuken vol verwondering

De keuken van Hendrik van Maurick laat zich omschrijven als een grenzeloze gastronomische ontdekkingsreis. Ontdek ons culinaire aanbod en kom heerlijk lunchen of dineren. Geniet van de (smaak)beleving van Hendrik van Maurick!



Medewerkers van de toekomst!

Leerlingen en stagiaires

Wij leiden hier de medewerkers van de toekomst op, zodat we jullie blijven kunnen 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 banqueting. Zie jij jezelf hier wel werken? Informeer dan naar de openstaande vacatures, we drinken graag een kop koffie met je!



Trouwen in een kasteel?

Beleef een dag om nooit meer te vergeten.

Jullie bruiloft in de kasteeltuin, in een stijkkamer of onder de zonnestralen. Of misschien juist een sprookjesachtige zomerbruiloft mét zongarantie. Al onze locaties zijn officiële trouwlocaties. Elk 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 Maurick al ruim 700 jaar bestaat en dat Klaas en Niek, de eigenaren, sinds september 2015 het kasteel runnen?

Daarmee behoort Kasteel Maurick samen met Kasteel Bijstervelt en Kasteel Dussen tot de LieverGoed Collectie.

Benieuwd? Dan vertellen wij graag wat de mogelijkheden zijn.



Menukaart

Catharina van Maurick

In Brasserie 'Catharina van Maurick' kun je terecht voor een heerlijke kop koffie met gebak of een lunch. Welk gerecht is jouw favoriet? Ook team Maurick denkt graag mee in duurzaamheid. Wens je geen brood of frites erbij? Geef dit vooraf aan, dan gaan we verspilling tegen.

Broodjes

Er is keuze uit wit of bruin brood.

Carpaccio 15,50
Truffelmayonaise | rucola | pijnboompitten

Gerookte zalm 15,50
Asperge | kruiden | radijs

Tonijnsalade 16,00
Sashimi | soja | ponzu | wakame | bonito

Geitenkaas 15,00
Groene asperge | venkel | bloedsinaasappel | walnoot

Uitsmijter 14,00
3 eieren | ham of kaas

Rundvleeskroket 14,00
met mosterdmayonaise

Garnalenkroket 15,00
Aioli | citroen | peterselie

Voorgerechten

Carpaccio 15,00
Truffelmayonaise | rucola | pijnboompitten

Sashimi van tonijn 16,00
Soja shiitake | ponzu | wasabi | furikake

Paling 17,00
Brioche | avruga | crème fraîche

Zalm 15,50
Asperge | kruiden | radijs

Salades

Onze salades worden standaard geserveerd met tosaans brood, olijfolie, roomboter en Catharina dipper

Caesar salade 18,50
Kippendij | ansjovis | ei | knoflook croutons | kappertjes


Asian fish salad 18,50
Gamba | krabsalade | tonijn | wakame

Geitenkaas 17,00
Groene asperge | venkel | bloedsinaasappel | walnoot

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 terecht komen.

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 volledige allergievrije omgeving garanderen.

 vegetarisch OF op verzoek mogelijk

Lunchmenu van de Chef

2 gangen

Voorgerecht | hoofdgerecht

32,00

3 gangen

Voorgerecht | hoofdgerecht | dessert

39,00

4 gangen

Voorgerecht | soep | hoofdgerecht | dessert

49,00

Zalm

Asperge | kruiden | radijs | ei

en (bij 4 gangen) of (bij 3 gangen)

Aspergesoep

ei

Procureur

Asperge | sjalottenjus | bospeen

en/of

Zeebaars filet

Homard jus | bospeen | asperge

Coupe aardbei

Witte chocolade | vanille-ijs

Soepen

Onze soepen worden standaard geserveerd met toskaans brood, olijfolie, roomboter en Catharina dipper

Aspergesoep

8,50

Tomatensoep

8,50

Basilicum | crème fraîche



12 uurtje - 19,50

- Soep van de chef
- Desem Filet Americain - truffelmayonaise
- pijnboompitten - parmezaan
- Salade krab
- Desem krokot



Hoofdgerechten

Beef steak

25,50

Jus van rode wijn | tomaat | aardappel

Zeebaars filet

25,50

Homard jus | aardappel | bospeen

Procureur

23,50

Aardappel | bospeen | sjalottenjus

Catharina van Maurick burger

19,50

Knoflook mayonaise | gerookte ui | suikersla | augurk | uienringen

Asperges 4 stuks

19,00

Aardappel | ei | roomboter

5,00

+ extra toe te voegen: gekookte ham

Bijgerecht

Asperges 4 stuks

12,00

roomboter

Vacatures?
Bekijk de website
voor meer info!

ZELFSTANDIG WERKEND KOK
KASTEEL MAURICK BANQUETING
(20-40 uur)

Altijd al willen leren van sterrenchefs? Wij hebben mogelijkheden voor een zelfstandig werkend kok.

vegetarisch OF op verzoek mogelijk



Op Kasteel Maurick kun je ook terecht voor een gezellige babyborrel, babyshower of gender reveal High Tea.

Kinderen

Brabants worstenbroodje	5,00
Vegatarisch worstenbroodje 	5,50
Tosti ham-kaas	6,00
Boterham met hartig of zoet beleg	5,00

Desserts

Coupe aardbei Witte chocolade vanille-ijs	13,00
Dame blanche Vanille-ijs slagroom chocolade	14,00
Gebak Diverse soorten	5,50
Café complet Koffie met 3 friandises	8,25



Bites en borrel

Rundvleesbitterballen Mosterdmayonaise - 4 stuks	6,00
Vegetarische bitterballen 	6,00
Krokante garnaal Broodkruim chilimayonaise - 4 stuks	6,00
Gemarineerde olijven	4,50
Charcuterie 2 soorten	11,50
3 soorten kaas Gedroogd fruit toast	13,50
Borrelplank 2 soorten charcuterie - gemarineerde olijven - 2 st. bitterbal - 2 st. krokante kip - 2 st. krokante garnaal - cornichon	24,50

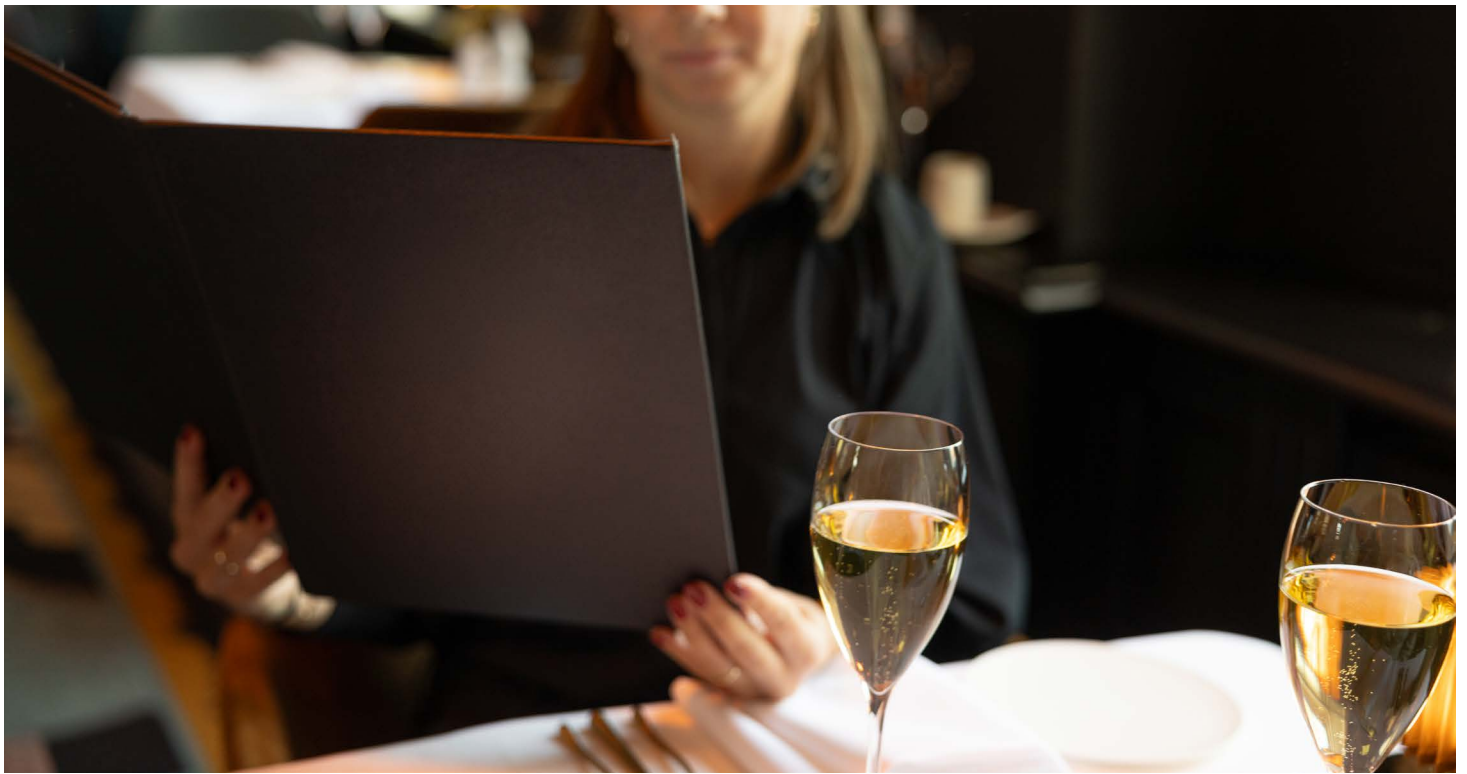


Cadeaubon

“Orgineel om te geven en heerlijk om te krijgen”

Wil je iemand stijlvol verrassen? Met de cadeaubon van Kasteel Maurick laat je een ander genieten. Dit kan met een culinaire beleving bij à la carte restaurant Hendrik van Maurick of brasserie Catharina van Maurick.

 vegetarisch OF op verzoek mogelijk



Drankenkaart

Catharina van Maurick

Geniet van een bijzonder speciaalbiertje, een heerlijk glas wijn of een verfrissende Gin Tonic. Of geniet van onze ruime keuze aan alcoholvrije dranken.

Koude dranken

Pepsi regular, Pepsi light, cassis, 7up, Sisi	3,50
Bitter lemon, tonic, Rivella	3,50
Chocolademelk, Fristi, appelsap	3,70
Sourcy blauw, Sourcy rood <small>0,25 cl</small>	3,50
Sourcy blauw, Sourcy rood <small>0,75 cl</small>	7,00
Lipton ice tea	3,50
Lipton ice tea green	3,50
Verse jus d'orange	5,00

Warme dranken

Koffie Hesselink	3,50
Espresso	3,50
Cappuccino / Koffie verkeerd	3,70
Latte Macchiato	4,00
Thee	3,50
Verse muntthee of gemberthee	4,50
Verse muntthee met gember en sinaasappel	4,70
Chocomel met slagroom	4,50
+ supplement haveremelk	0,80

TIP!

Els' Homemade Lemonade

Pinky promise of Green goddess

4,50



Bieren

Hertog Jan Pilsener van de tap	3,70
Seizoensbier van de tap	5,50
Heerlijke Hendrik	5,50
Karmeliet Tripel	5,50
Leffe Blond blond 0.0 bruin	5,00
Hoegaarden Radler 0.0 2.0	4,50
Hoegaarden Witbier rosébier	4,50
Hertog Jan 0.0	3,50

High Tea

Catharina van Maurick

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 in onze brasserie Catharina van Maurick. Geniet van onze High Tea voor €36,50 per persoon. Wegens de populariteit van onze bijzondere High Tea, gelieve uiterlijk 24 uur van tevoren, via onze website, te reserveren. Voor de spruiten onder ons serveren wij een speciale kinder High Tea voor €23,50 per kind.



Kasteel Dussen in Dussen

sinds 2021



Kasteel Bijstervelt in Oirschot

sinds 2023

