



Romantik Hotel
Kasteel Daelenbroeck

2018

Informatiemap
Particulier



Geachte gast,

Voor u ligt de informatiemap van Landgoed Kasteel Daelenbroeck.

Bij deze danken wij u hartelijk voor uw getoonde interesse. Voor verdere toelichting op deze informatie staat ons team u graag te woord.

Met vriendelijke groet,

Ger Meijers
Manager Landgoed Kasteel Daelenbroeck

Visie Landgoed Kasteel Daelenbroeck:

De gasten echt gast laten voelen. Historisch genieten door middel van moderne, hoge kwaliteit en service te bieden voor de juiste prijs. Flexibiliteit staat bij Landgoed Kasteel Daelenbroeck hoog in het vaandel.

De kwaliteit is terug te vinden in de luxe split level kamers, het specialiteiten restaurant, de Hoofdburcht die uitstekend plaats biedt voor feesten en partijen in een unieke ambiance, de rustieke ligging van het landgoed en in de vele multifunctionele zalen die de Voorburcht rijk is. Tevens staat ons geschoold, flexibel en gemotiveerd team garant voor vakmanschap.

Voor de zakelijke gast biedt Landgoed Kasteel Daelenbroeck vergaderzalen met een unieke ambiance en een oase van rust. Nationaal Park de Meinweg leent zich uitstekend voor teambuilding activiteiten zoals mountainbiken, workshops of gewoon om te genieten van de natuur. In het specialiteiten restaurant kunt u uw zakenpartner in de watten leggen op een culinaire manier. Wie wil er geen zaken doen tijdens een heerlijk diner of lunch...?

Voor een lekker weekend weg bent u bij Landgoed Kasteel Daelenbroeck ook aan het juiste adres. Alle facetten van het kasteel zorgen ervoor dat het u aan niets ontbreekt.

Kortom, Landgoed Kasteel Daelenbroeck staat voor diversiteit, flexibiliteit en kwaliteit.

Inhoudsopgave

Ontvangst / dranken	pag.	04
Bruidstaarten	pag.	05
Lunch buffet	pag.	06
Brunch buffet	pag.	07
Slow lunch / High tea	pag.	08
Patisserie	pag.	09
Hapjes à la carte	pag.	10
Menu's	pag.	12
Buffetten	pag.	13
Tapas - Hapjes	pag.	17
Amuse parade / Walking dinner	pag.	18
Barbecue buffetten	pag.	19
Kraampjes parade	pag.	20
Feestarrangementen 2018 / Servicekosten	pag.	21
Huwelijks arrangement "all in"	pag.	22



Landgoed Kasteel Daelenbroeck

Als feestelijk welkomstdrankje kunnen wij u aanbevelen:

Kirr Royal	per glas	€ 4,95
Aperol Spritz/ Hugo	per glas	€ 4,95
Secco	per fles	€ 24,50
Cava	per fles	€ 29,50
Champagne "huismerk"	per fles	€ 49,50
Champagne « Moët et Chandon »	per fles	€ 89,50

Drankenprijzen voor feesten en partijen vanaf 50 personen:

Koffie/ thee	per kop	€ 2,10
Pils	per glas	€ 2,10
Malt/ donker	per flesje	€ 2,40
Frisdranken	per glas	€ 2,10
Vruchtensappen	per glas	€ 2,20
Jenever	per glas	€ 2,50
Huiswijnen (wit, rood en rosé)	per glas	€ 3,50
	per fles	€ 21,50
Mineraalwater 0,75 ltr.	per fles	€ 5,90

Voor kleinere gezelschappen hanteren wij de standaard drankenprijzen:

Koffie/ thee	per kop	€ 2,30
Koffie/ thee per kan 1 ltr.	per kan	€ 9,50
Pils	per glas	€ 2,50
Malt/ donker	per flesje	€ 3,00
Frisdranken	per glas v.a.	€ 2,30
Mineraalwater 0,5 ltr.	per fles	€ 5,90
Vruchtensappen	per glas v.a.	€ 2,50
Jenever	per glas	€ 2,75
Huiswijnen (wit, rood en rosé)	per glas	€ 4,35
	per fles	€ 24,50

Afkoop feestavond:

Drankenarrangement € 26,50 per persoon
Gedurende 5 uur onbeperkt drankjes.
(standaard assortiment exclusief buitenlands gedistilleerd)
Verlenging per uur, per persoon € 6,50 extra.

Bruidstaarten

Onze bruidstaarten worden gemaakt door Eclair
Deze taarten kunt u bij ons uitzoeken of u kunt in een persoonlijk
gesprek uw wensen kenbaar maken en de diverse smaken proeven.

www.eclairgebak.nl

Richtprijs bruidstaart € 10,50 per persoon (incl. couvertgeld)
(prijs vanaf 25 personen)

Indien u zelf zorg draagt voor uw bruidstaart berekenen wij
€ 2,50 per persoon couvertgeld.



Lunchbuffet

Standaard lunchbuffet

Kopje bouillon of gebonden soep naar keuze
Diverse broodsoorten (wit-, bruin- en rozijnenbrood)
Diverse broodjes (kaiser-, zachte-, harde-, witte-, en bruine broodjes)
Diverse vlees- en kaassoorten, zoetwaren
Gemengde salade
Een warm gerecht (bijv. kippenpastei, bladerdeegbroodje, quiche, gehaktballetjes)
Koffie, thee, jus d'orange, melk
Handfruit

€ 18,50 per persoon

Meerprijs:

- 1 stuk Limburgse vlaai € 2,50 per persoon
- Gerookte zalm € 0,95 per persoon

Broodjes lunch (buffet)

Soep van de dag
Luxe witte- en bruine harde belegde broodjes met kaas- en vleesbeleg
Zacht broodje met een biologische kalfskroket
Vers fruit salade en yoghurt
Koffie, thee, jus d'orange, appelsap, melk en water

€ 15,50 per persoon

Lunch

Warme lunches serveren wij vanaf € 28,50 per persoon (twee gangen en koffie)
(indien wenselijk binnen één uur geserveerd)

Brunchbuffet

Krachtige bouillon met groenten en vleesgarnituur

Ruim assortiment zachte, harde en desem brood
boters, olijfolie en tapenade

Diverse boerenkaas en vleesbeleg
Roerei met krokant spek
Gebakken balkenbrij met appelstroop
Gerookte Schotse zalm en makreel met mierikswortel
Schwarzwaldler ham met meloen
Huisgemaakte pastasalade

Diverse soorten salades met dressing

Zalm verpakt in bladerdeeg met Hollandaise saus
Pasta met roomsaus
Zacht gegaarde varkenslende met een saus van bospaddestoelen
Aardappel garnituur
Seizoens groenten

Brunchbuffet met koffie/thee

€ 32,50

Brunchbuffet met dessertbuffet

meerprijs € 9,50 per persoon

Slow lunch op zondag:

Beleef de zondagmiddag eens totaal anders. Laat de tijd de tijd en geniet van verscheidene gerechten in een ongedwongen, ontspannen sfeer.

Een heerlijk lunchidee, geen uitgebreide menu's maar kleine bijzondere gerechtjes. We starten met zowel een voorgerecht van vis, vlees en een soepje. Vervolgens een op het seizoen geïnspireerd hoofdgerecht, met bijpassend garnituur. Ter afsluiting een keuze uit zoet of een kaas dessert.

Zo proeft u een groot aantal gerechten uit de "Daelenbroeck"keuken in gemoedelijke sfeer.

Iedere zondag (reserveren is aan te bevelen)

Tussen 12.30 en 14.00 uur verwachten wij u voor het aperitief

€ 32,50 per persoon.

Als het weer even meezit, serveren wij de "Slow lunch " op ons vlonderterras of het terras op de binnenplaats.

High Tea:

De high tea serveren wij vanaf ca. 14.00 uur en is een ideale opvulling indien het te laat is om te lunchen en te vroeg om te dineren.

Onze High Tea bestaat uit het volgende:

Kasteel aperitief

Aan tafel serveren wij:

- Luxe belegde sandwiches
- Mini quiche
- Mini soepje van het seizoen
- Scones met clotted cream en marmelade
- Chocolade brownie

Aansluitend kunt u gebruik maken van het buffet:

- Engelse kaassoorten met brood
- Rauwkostsalades met dressing
- Zoete lekkernijen zoals: soesjes, bavarois gebakjes, petit-fours

Uiteraard heeft u een ruime keuze uit ons thee assortiment.

€ 25,00 per persoon

Patisserie

Vlaai

Vlaaien zonder slagroom zoals:
abrikozen, kersen, kruimel, appel € 2,75 per stuk

Luxe vlaaien

Kersen christoffel, appel/citroen, aardbeien,
Bosbessen , rijsten met slagroom/vlokken, cappuccino
(aardbeien en bosbessen alleen in het seizoen verkrijgbaar) € 3,25 per stuk

Petit Fours klein € 1,85 per stuk
groot € 2,75 per stuk

Assortiment mini muffins € 2,50 per stuk

Assortiment zoetigheden: € 3,75 per persoon
Mini donut, cup cake, mini Bossche bol, bananensoes

Mini Candy bars (celebrations) € 1,25 per persoon

Gezond tussendoortje op aanvraag
(bijvoorbeeld; smoothie, fruitspies)

Hapjes à la carte

Stel zelf uw bittergarnituur assortiment samen:

€ 1,00 per stuk

- * Rundvlees bitterballen
- * Bittergarnituur
- * Mini loempia met chilisaus
- * Mozzarella stick met aioli dip

€ 1,75 per stuk

- * Bladerdeeghapje uit de oven met oa: rundvlees, zalm en kaas
- * Mini chorizo kroket met peppadew crème
- * Mini gamba kroket met peppadew crème
- * Garnalen in filodeeg met limoen-soja saus
- * Mini kaas broodje gemaakt van oude Beemster

€ 2,25 per stuk

- * Blini met gerookte zalm, mierikswortel crème en haring kaviaar
- * Bruschetta met tomaat, rode ui en basilicum
- * Caprese spiesje met pesto
- * Gamba in aardappelmantel met aioli
- * Kipspiesje met Teryaki saus

- * Canapé gerookte zalm met een crème van mierikswortel en kaviaar
- * Canapé Serranoham, artisjok en aceto balsamico
- * Canapé Brie de Meaux met appelstroop
- * Canapé met Livar pate, pistache kruim en preisselberen compote

€ 2,75 per stuk

- * Brioche toast met osseworst, balsamico uitje en Limburgse mosterd
- * Brioche toast met gerookte bietjes, geitenkaas en appel
- * Waldkorn broodstengel omwikkeld met Serranoham en olijven tapenade
- * Crush "krokant sushi": surimi, wakame & Japanse omelet

Oesters uit het Grevelingen meer geserveerd met limoen, peper en rode wijn azijn
Vanaf 25 personen € 2,75 per stuk.

Voor op tafel:

Tapas (geserveerd op tafel, voor ca. 5 personen)

Gemarineerde olijven, chorizo worstjes, tomaat-mozzarella stick, feta, peppadew gevuld met roomkaas, tapenade en dip met tapas sticks en olijvenbroodje € 8,50 per setje

Crudites (geserveerd op tafel, voor ca. 5 personen)

Cornichons, radijs, cocktail tomaatjes, komkommer, wortel en bleekselderij Avocado dip en Griekse yoghurt € 6,50 per setje

Charcuterie (geserveerd op tafel, voor ca. 5 personen)

Plank met Iberico salami, Serranoham, zuurdesem, olijfolie, olijfsjes, aceto uitjes, appelkappers, Parmezaanse kaas € 8,50 per setje

Tafelgarnituur (ca. 6 personen)

Nootjes, olijven en kaas-zoutjes € 5,50 per schaalte

Middernachtsnack (voor de late lekkere trek)

Puntzak frites € 3,95 per persoon
Voorgesneden Curryworst in pikante saus € 4,50 per persoon
Voorgesneden Curryworst in pikante saus met frites € 6,50 per persoon
Kaasplankje € 5,95 per persoon



Landgoed
Kasteel Daelenbroeck

Menu's

Er zijn diverse mogelijkheden betreffende menu's. Deze wijzigen per maand. De menu's zijn 4 maanden voor de desbetreffende maand gereed.

De prijs van een 3 gangen menu varieert van € 32,50 tot € 43,50.

Meerdere gangen zijn uiteraard mogelijk:

4 gangen vanaf € 43,50 / 5 gangen vanaf € 56,50 / 6 gangen vanaf € 65,00.

Uiteraard houden wij rekening met dieet wensen, vegetarische gasten en kinderen.





Landgoed
Kasteel Daelenbroeck

Buffetten

Buffet Chateau

Zacht gegaarde kalfsrosbief met tonijn crème en kappertjes
Gerookte vissoorten met mierikswortelcrème en rode ui
Schwarzwaldler ham met rucola en Cavaillon meloen
Carpaccio van rund met basilicum pesto en pijnboompitten

Tonijnsalade met rode ui, olijven en paprika
Griekse salade
Pasta salade
Gemengde bladsla
Verschillende dressings

Diverse broodsoorten met olijvenolie
Balsamico, tapenade en (kruiden) boters

Gebraden en gekruide varkensfilet met een stroganoff saus
Roergebakken groenten van het seizoen
Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn
Kabeljauwfilet met gepofte tomaatjes en Hollandaise saus
Pasta met roomsaus en pesto
Zacht gegaarde Runderlende van de Green Egg met kruiden jus (+ € 3,50 p.p.)

€ 29,50 per persoon

Buffet Château met dessertbuffet
(oa. Mousse, fruit, ijs, gebak)
Meerprijs € 7,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



Landgoed Kasteel Daelenbroeck

Godfried van Heinsberg

Gerookte Geulforel met kropsla en rode ui en een mosterd - dille crème
Noorse zalmzijde, zacht gegaard en gemarineerd met limoen en kruiden
Maatjes haring met rode biet- appel salade
Varkens rollade met mosterd rozemarijn dressing en rucola
Limburgse Livar paté met cornichon en uitjes

Aardappelsalade
Bladsla met dressing
Koolrabi - ananas salade
Mediterrane pasta salade

Diverse broodsoorten met olijvenolie
Balsamico, tapenade en (kruiden) boters

Kalfsstukjes zacht gegaard in kruiden room saus (geschnetzeltes)
Basmati rijst / gebakken aardappels
Seizoens groenten
Gebraden Limburgse hoenderfilet met gebakken champignons (+ € 2,50 p.p)
Heekfilet met een saus van schaal en schelpdieren
Pasta met tomaat en dragon

€ 29,50 per persoon

Buffet Godfried van Heinsberg met dessertbuffet
Meerprijs € 7,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



Landgoed
Kasteel Daelenbroeck

Buffet Hattard van Pallandt

Aardappelsalade met crème fraîche en gerookte makreel
Gemarineerde scampi met avocado en rode ui
Gerookte paling met een appelstroopdressing
Gerookte en gemarineerde Schotse zalm met rode ui en limoen crème

Pulled Pork Salade
Carpaccio van rund met eendenlever mousse
Diverse rauwe hammen met fruit chutney en meloen
Vitello: zacht gegaard kalfsvlees met een pittige tonijn crème

Gemengde bladsla
Rauwkost salades
Tomaat, mozzarella en basilicum salade
Rucola, peer, Parmezaanse kaas en pijnboompit salade
Balsamico, limoen-, basilicum vinaigrette
Yoghurt dressing

Diverse broodsoorten met olijvenolie
Balsamico, tapenade en (kruiden) boters

Gekonfijte varkenswangetjes in eigen braadjus
Beef Wellington aan het buffet getrancheerd met rode wijn jus
Gebakken aardappelpartjes uit de oven
Gemengde seizoensgroenten
Verse pasta met pesto
Zalm filet uit de oven met basilicum saus

€ 37,50 per persoon

Amuse parade van kleine "fingerfood achtige" desserts bestaande uit o.a. mousse, bavarois, ijs, room en andere zoetigheden en een klein kaas dessert

€ 46 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



Landgoed Kasteel Daelenbroeck

Italiaans buffet

Antipasti

Ciabatta, foccaccia en zuurdesem brood, boter, pesto, olijfolie, tapanade
Vitello Tonato; gebraden kalfsrosbief, tonijn crème, kappertjes
Carpaccio; dun gesneden rundvlees, pesto, pijnboompitten, Parmezaanse kaas
Wraps; roomkaas, bruchetta, tomaat, gedroogde ham
Antipasta; Proscuitto ham, Coppa di Parma, Grano Padano,
rucola, olijven, aceto uitjes
Bruchetta; geroosterd brood, olijfolie, tomaat, basilicum
Salade Caprese; tomaat- mozzarella salade
Italiaanse rauwkost salade, bladsla, Italiaanse croutons

Goed gevulde Italiaanse minestrone soep

Secundi piatti

Italiaanse Rollade van gemarineerde varkensfilet en Salie jus
Mix van gegrilde groenten, Italiaanse kruiden en knoflook
Pasta met pommodorie saus en basilicum
Gnocchi met kaas saus en truffel
Baarsfilet met tomaat en witte wijn uit de oven en limoen saus
Gestoofd kalfsvlees a la ossobucco

Dolci

Klassieke tiramisu, soesjes met cappuccino mouse,
Italiaanse ijssoorten zoals Tiramisu, limoen en Latte
Italiaanse kaas soorten met brood en compote

€ 42,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



Landgoed Kasteel Daelenbroeck

“Tapas - hapjes “

Bourgondische hapjes tafel

Zuurdesem brood, focaccia en ciabatta
Tzatziki, humus, olijven tapenade

Koude hapjes

Gemarineerde olijven met feta kaas
Koude gegrilde groenten salade met tomaten vinaigrette
Spaanse ham, worst en schapenkaas
Pastasalade met tonijn
Falafel met dipsaus
Tomaat, mozzarella en basilicum

Warme gerechtjes

Tortilla chips met kaas overbakken uit de oven
In bierbeslag gefrituurde uienringen met smoked BBQ saus
Calamaris ringen met aioli
Javaans gekruide ribjes
Spaanse gehaktballetjes met een pittige tomaten salsa
Chicken wings geeraard met knoflook en citroen
Patatas Bravas met rozemarijn

à € 24,50 per persoon

Dessert op aanvraag
(bijvoorbeeld: crème Catalana)

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.

Amuseparade / walking dinner

I.p.v. een geserveerd diner kunt u ook kiezen voor een walking dinner. Op informele wijze serveren wij een keur aan kleine koude- en warme gerechten gereed gemaakt op de Big Green Egg. De meeste gerechten kunt u met een vork eten zodat men niet persé aan tafel hoeft plaats te nemen.



Panzanella groenten salade met feta kaas



Gebakken gemarineerde gamba met gazpacho



Kip saté van gemarineerd dijn vlees op oosterse wijze



Mini hamburger van gerijpt Maas- Rijn-IJssel rundvlees



Op cederhout gegaarde zalm gemarineerd met dille, peterselie en citroen



Pita broodje gevuld met "Pulled Pork" en huisgemaakte BBQ saus



Geroosterde ananas ingestoken met vanille, rode pepers, citroengras en rum



Moelleux au chocolat (warm chocolade taartje met een smeüige chocolade vulling)

Voor een vullend diner kunt u uitgaan van 8 gerechtjes per persoon.

Daar wij het liefst met seizoensproducten werken, stellen wij met u de diverse gerechtjes samen. Uiteraard rekening houdend met dieet- en vegetarische wensen.

Kosten van bovenstaand Green Egg amuse parade € 43,50 per persoon.

Barbecue buffet

€ 26,50 per persoon

Gemarineerde speklap
Barbecue worst
Souvlaki spiesje
Gemarineerde chicken wings
Gemarineerde karbonade
Gepofte aardappel met zure room
Rundvleessalade
Groene salade met dressing
Tomatensalade
Witte koolsalade
Stokbrood met kruidenboter
Diverse soorten barbecue sauzen

Barbecue de Luxe buffet

€ 39,50 per persoon

Mini burger, brioche, bacon, cheddar en bbq saus
Biefstuk gemarineerd in Amerikaanse steakkruiden
Zalmfilet met marinade van citroen en peterselie
Lamskoteletje met rozemarijn en knoflook
Gemarineerde satéspies van kipdij
Aubergine, courgette en paprika van de bbq "panzanella" wijze

Mediterraanse pasta salade
Aardappelsalade met augurk
Caesar salade met knoflook crouton, Parmezaanse kaas en ansjovisdressing
Rucola salade met Parmaham, buffelmozzarella, kerstomaten en pijnboompitten
Geitenkaas salade met gedroogde tomaten, walnoten en honing-tijm vinaigrette
Carpaccio van het Black Angus rund met pesto, Parmezaanse kaas en rucola
Ovenvers zuurdesem brood met olijfolie en tapenade

Aïoli dip
Tzatziki saus
Pikante salsasaus met koriander
Pindasaus

Street Food Kraampjes

BBQ:

- *Black Angus beef burger
- *Diverse soorten hot dog

Italiaans:

Pasta:

- *Spaghetti Bolognese
- *Pasta aioli in Parmezaanse kaas, gemengd met pijnboompitten en rucola

Anti-pasta:

- *Italiaanse broodsoorten met pesto's en knoflookboter
- *Olijven
- *Vitello tonnato
- *Carpaccio van ossenhaas
- *Panzanella
- *Gegrilde courgette & aubergine
- *Mozzarella salade met tomaat en basilicum

Hollands:

- *Haring op zwartbrood met ui
- *Gerookte vissoorten: zalm, makreel en forel
- *Cocktailtjes van Hollandse garnalen
- *Kibbeling met frites en saus remoulade

Oosters:

- *Gemarineerde kipsaté met pittige saus
- *Noodles
- *Kroepoek
- *Scampi's uit de wok
- *Mini-loempia
- *Diverse sausjes: sojasaus, terryaki, hoi-sin

Limburgs:

- *Koude schotel met gevulde eitjes
- *Limburgse ham
- *Zuurvlees
- *Huidvleisj met kruutje
- *Bloedworst met appel

**Thematisch aangeklede kraampjes met life cooking € 43,50 p.p. (vanaf 70 personen)
(onder de 70 personen prijs op aanvraag)**

Feestarrangementen 2018

Burcht feest arrangement I : à € 64,50 per persoon
Kasteel cocktail bij het ontvangst
Assortiment nootjes, olijven en kaaszoutjes op tafel bij aankomst
Standaard dranken voor 5 uur
Buffet Château (excl. dessertbuffet)

Burcht feest arrangement II : à € 69,50 per persoon
Kasteel cocktail bij het ontvangst
Assortiment nootjes, olijven en kaaszoutjes op tafel bij aankomst
Standaard dranken voor 5 uur
3 thematische kraampjes

Burcht feest arrangement III : vanaf € 47,50 per persoon
Kasteel cocktail bij het ontvangst
Assortiment nootjes, olijven en kaaszoutjes op tafel bij aankomst
Standaard dranken voor 5 uur
Hollands hapjes assortiment (andere keuze mogelijk tegen meerprijs)
Kaaskraampje

Servicekosten:

Voor de aankleding van de zalen en terrassen vragen wij een bijdrage in de kosten van € 350,00

Uiteraard is het ook mogelijk speciaal voor uw gelegenheid bloemstukken en decoratieartikelen in te huren of te laten maken. Prijzen op aanvraag.



Landgoed Kasteel Daelenbroeck

Huwelijks arrangement "all in "

Arrangement:

Ontvangst gedurende 1 uur met Cava en standaard receptiedranken.

Assortiment tapas op tafel

Bruidstaart (uitgaande van standaard bruidstaart)

Diner-buffet op basis van het buffet "Chateau " incl. dessertbuffet

5 - uurs drankenarrangement

Prijs per persoon vanaf € 88,50

Bovenstaand arrangement is uit breiden met bv:

- Canapés (3 p.p.) € 7,50 per persoon
- Middernachtsnack vanaf € 3,50 per persoon
- Uitbreiding drankenarrangement € 5,50 per persoon per uur

Daelebroock

romantische kesjteelsfeer
charme van waterlelies
van eeuwe-ouw buim
vanne prachtige bleuj van
magnolia grandiflora

vreuger en noe
sjlaote ein verbóndj

zo wie nag sjteeds
minnig broedspaar
häör verbóndj
hie op daelebroock
in sjtiel
feestelik sjloet