



MENUKAART

Pop-up restaurant

Welkom bij ons pop-up restaurant!

Een pop-up restaurant; wat is dat precies? Dat leggen we graag aan je uit. Op ons prachtige landgoed is sprake van een mooie seizoenswerking: hoe mooier het weer, hoe meer mensen ons komen bezoeken! Om die reden verzorgen we geen jaar rond restaurant, maar gaan we juist lekker koken en eten, experimenteren en seizoensmenu's maken die passen bij onze gasten en bij de tijd van het jaar.

Daarom zijn we geopend van april t/m herfstvakantie, elke **vrijdag & zaterdag**.
Daarna sluiten we weer, om in het voorjaar weer op te poppen.

Ben jij er dan ook weer?

..en geniet van een heerlijke avond

Onze chefkok Arjan en medewerkers willen jullie graag een heerlijke avond bieden. Niet chique, maar juist relaxt, een outdoor vibe en vol van lekkere geuren en smaken. Vul deze aan met een lokaal biertje of een lekkere wijn. Ons pop-up concept geeft chefkok Arjan bovendien de mogelijkheid om te experimenteren met een wisselend menu, met een touch van herkenning van klassieke gerechten gemixt met verrassende invloeden. We hopen dat het u zal smaken!

Heeft u speciale wensen of diëten, laat het ons gerust weten.

We wensen u een fijne en smakelijke avond toe!

Team Outdoors Holten



Groeten vanuit



Recreatieoord
"De Haapel"

Holten



Hans en Grietje

Holten. Recreatieoord "De Haapel."



Holten



Vroeger...

In het verleden stond ons mooie landgoed bekend als De Haspel: een plek waar mooie houten zomerhuisjes tussen de bomen stonden. Al voor men op vakantie ging naar het buitenland werd hier genoten van groen & natuur!

Zo ook de familie Vincent, die een eigen plekje op het park had. Nadat dhr. Vincent zijn bedrijf verkocht had, besloot hij het park te kopen en op te knappen. De (inmiddels oude) zomerhuisjes maakten plaats voor prachtige blokhutten, dit fraaie landhuis en een hele transformatie van het park. Nieuwe infra, stroom, paden en wegen werden aangelegd. In 2009 was alles klaar voor een nieuwe start én een nieuwe naam: OUTDOORS LODGE.

Na de opening ging men enthousiast van start en.... overleed dhr. Vincent. Daarmee kwam er direct een einde aan zijn bezielende leiding en visie. Outdoors bleef in de familie, maar jarenlang stond de ontwikkeling van het park stil.

In 2020 kregen de huidige exploitanten de sleutel van Outdoors, precies 6 dgn voor de corona uitbraak. Een valse start, maar intussen werd Outdoors een plek met een laidback vibe, maar ook een trouwlocatie, werden nieuwe glamping tenten en suites geopend en werden de eerste teambuilding sessies en outdoor activiteiten georganiseerd.

Elk jaar groeien we en werkt ons team aan het nóg mooier en beter maken van deze prachtige plek. En in 2026 zetten we een volgende stap met ons pop-up restaurant. We hopen dat u een geweldige tijd bij ons heeft, lekker komt eten en we u misschien nog eens terug zien voor een weekend weg, vakantie, bruiloft, vergadering of een teamevent....



OUTDOORS

Lunch (12:00-15:00 uur)

Tomatensoep | € 8,50

Paprika | groene kruiden | olie

Salade carpaccio | € 12,50

Tomaat | kaas | truffelmayonaise

Salade gamba | € 12,50

Zoetzure komkommer | tomaat | lente-ui

Salade kip | € 12,50

Croutons | chilimayonaise | lente-ui

Klassieke uitsmijter | € 12,50

3 Eieren | wit of bruin brood | keuze uit: ham | kaas

Dubbele tosti | € 7,50

Landbrood | ham | kaas of brie

Oerbrood met 2 ambachtelijke kroketten | € 12,50

Groente of vlees | landbrood | mosterd

Broodje carpaccio | € 9,95

Rucola | kaas | tomaat | truffelmayonaise



Bij de borrel

Ambachtelijk brood | € 5,95

3 smeersels van de chef

Mini wraps (6 stuks) | € 15,00

Keuze uit gerookte zalm, carpaccio of een combi

Charcuterie | € 12,50 per plank

Kaas | vlees | vleeswaren | olijven | brood | smeersels

Bitterballen (8 stuks) | € 8,95

Naar wens vlees of vegetarisch

Assortiment snacks (12 stuks) | € 12,50

Vlammetjes (8 stuks) | € 8,95

Kaasstengels (8 stuks) | € 6,95

OUTDOORS



3-gangen keuzemenu
€ 39,95

Kies één voor-, hoofd- en nagerecht
van onze kaart voor een pop-up prijs

Diner kaart (17:00 - 20:00 uur)

🔥 **Warm welkom broodmandje** | € 5,95
Ambachtelijk brood | 3 smearsels van onze chef

Voorgerechten | om lekker te beginnen

Licht gebonden soep (vegetarisch) | € 7,95
Tomaat | gerookte paprika

Klassieke carpaccio | € 12,95
Truffelmayonaise | rucola | oude kaas

Tasty taco | € 13,95
Pulled chicken | coleslaw | Thaise mayonaise | lente-ui

Groene salade (vegetarisch) | € 13,95
Gerookte biet | citrus | kaascrumble | honing-sinaasappelvinaigrette

Gamba pil-pil | € 14,50
Olijfolie | knoflook | lente-ui | geroosterd brood



Hoofdgerechten | om warm van te worden

Steak procureur | € 25,50
Gegrillde varkensteak | Outdoors BBQ-saus

Sukade | € 26,50
Eigen jus | groene peper | rode-uiencompote

Ribeye | € 29,50
Van de Outdoors grill | pepersaus | zachte aardappelpuree

Loempia (vegetarisch) | € 24,50
Spinazie | geitenkaas | walnoot | honing-chilisaus

Pasta gamba | € 24,50
Gamba | rucola | zongedroogde tomaat | kaas | pesto

Rendang (vegan) | € 24,50
Jackfruit | gele rijst | atjar

Zeebaars en croûte | € 29,50
Groene kruiden | beurre blanc

Lekker erbij

Portie frites | € 4,00 Twentse gebakken aardappeltjes | € 4,00 Warme groente | € 4,00

LOVE

WELKOM
on Ave
FESTIVAL
der LIEFDE
Ave & Michiel
21 Juni 2005



Nagerechten | om goed af te sluiten

Holterberg koek | € 7,95

Vanille-ijs | karamelsaus | atsina

Mousse | € 9,95

Witte chocolade | frambozencoulis | matche poeder

Kletskop | € 9,95

Hazelnootijs | pistache | mousse

Appelstrudel | € 12,95

Parfait van citrus | granny smith

Of ga voor kaas | € 12,95

3 soorten | chutney | vijgenbrood



Vergadering organiseren?

- ⇒ Meerdaags?
- ⇒ Met activiteit?
- ⇒ Lunch of diner?





Hoe ziet jullie volgende bedrijfsevent eruit?

- ⇒ Bedrijfsuitje?
- ⇒ Teambuilding?
- ⇒ Bedrijfs festival?
- ⇒ Grote familie dag?
- ⇒ Jubileum met overnachting?
- ⇒ 10 - 1000 personen





Outdoors Holten | Langstraat 6 | 7451 ND HOLTEN

Overnachten: www.outdoorsholten.nl | Meetings & events: www.outdoors.nl

0548 – 36 45 45