

MENUKAART



Villa
DE VIER JAARGETIJDEN

WELKOM BIJ VILLA DE VIER



HET KASTEELTJE VAN POLLET: EEN HISTORISCHE PLEK IN TILBURG

Villa de Vier Jaargetijden is in Tilburg een begrip. Toch stond deze karakteristieke fabrikantenvilla lang bekend onder een andere naam: het 'kasteeltje van Pollet'. Stoffenhandelaar Pierre Pollet was in 1793 vanuit Frankrijk naar Nederland gekomen op de vlucht voor de Franse Revolutie. Zijn zoon Guillaume en zijn kleinzonen Petrus en Louis richtten in Tilburg het textielbedrijf 'Pollet en Zonen' op. Onder andere in de Fabrieksstraat, achter de huidige villa, werden de beroemde Tilburgse wollen stoffen gemaakt.

De zaken van de familie Pollet liepen goed. Louis Pollet had in de jaren 1870 het 'genoegen' tot de Tilburgers met de hoogste belastingaanslagen te horen. Louis liet in 1873 op deze plek Villa Ludovicus bouwen, die onder de Tilburgse bevolking al gauw de naam 'het kasteeltje van Pollet' kreeg. Ook andere leden van de familie Pollet lieten statige panden bouwen in Tilburg. De villa's Guillaume, Desiré, Joseph en Constance die aan de Spoorlaan 432 tot 438 staan, waren ook woonhuizen van de familie. Ook het prachtige landhuis Sparrenhof aan de Bredaseweg is in opdracht van de familie Pollet gebouwd.

JAARGETIJDEN

LEREN EN WERKEN BIJ VILLA DE VIER JAARGETIJDEN

Villa de Vier Jaargetijden is een samenwerking tussen Bonheur Horeca Groep en Prins Heerlijk. Prins Heerlijk staat voor duurzaam ondernemen; zorgvuldig omgaan met mensen en met wat de natuur ons te bieden heeft. Prins Heerlijk richt zich op de ontwikkeling van jonge mensen die door verschillende oorzaken en beperkingen weinig kansen maken op de arbeidsmarkt, maar zeer gemotiveerd zijn om in de horeca te werken. Wij bieden opleidingstrajecten op maat voor deze jongeren. De jongeren maken, onder deskundige leiding van ervaren leermeesters, kennis met verschillende facetten van het werken in de horeca. Zo geven wij jonge mensen extra ontwikkelingskansen en krijgt de samenleving er gemotiveerde werknemers bij.



LUNCH

VILLA DE VIER JAARGETIJDEN IS FAIRTRADE RESTAURANT VAN TILBURG!

De titel Fairtrade Restaurant is een initiatief van de Fairtrade Gemeente-campagne en wordt toegekend aan restaurants die fairtrade producten serveren aan hun gasten. Villa de Vier Jaargetijden maakt in het assortiment een overtuigende keuze voor eerlijke handel. Zo is bijvoorbeeld alle koffie, thee en wijn fairtrade verkrijgbaar. De titel 'Fairtrade Restaurant' wordt verleend door een onafhankelijke lokale jury die beoordeelt of aan alle criteria wordt voldaan. Deze titel geeft aan dat Villa de Vier Jaargetijden zich inzet voor (meer) eerlijke handel.

Wanneer er fairtrade ingrediënten in het gerecht verwerkt zijn, wordt dit aangegeven met dit logo:



KAART

van 11.00 tot 17.00 uur



CHOCOLADE

1712 CHOCOLATE 9,50

Ralph Blaakenburg, cuisinier van Auberge du Bonheur in Tilburg haalt inspiratie uit de natuur van het Stadsbos013. Dit zorgt voor bijzondere smaakcombinaties in zijn restaurant. Het bos is ook de basis van eigen producten, zoals 1712 Bier en Vermoed. 1712 is het jaar dat het monumentale park de Oude Warande werd aangelegd.

Voor Tilburg Fairtrade Stad 2018 draagt Auberge du Bonheur bij aan een waardig en kansrijk bestaan voor de boeren in Zuid-Amerika. Samen met Hein Geers van Huize Geers en Bart Schapendonk leerling van Prins Heerlijk ontwikkelde Ralph een verfijnde chocolade.

De chocolade met intense smaak heeft een cacaopercentage van 74%.

De basis van de chocolade is te vinden in de beste cacaobonen van kleine boeren uit de Dominicaanse Republiek, verenigd in de coöperatie Concacado. De coöperatie is aangesloten bij de Fairtradeorganisatie.

VOOR BIJ DE KOFFIE

PRINS HEERLIJK APPELTAARTJE 3,25
slagroom

MACARONS 3,50
rood fruit | vanille

HIGH TEA

Theesoorten van Simon Lévelt | citroen | honing 
verse munt | koffie | ijswater
kopje soep | warm gerecht | etagère met sandwiches
mini broodjes | zoete lekkernijen

Vanaf 2 personen te bestellen p.p. 19,75

CARROUSEL

kopje soep | vlees | vis | kaas | salade | zuurdesembrood
en boter | yoghurt met fruitcompote

Vanaf 2 personen te bestellen p.p. 12,75

GERECHT VAN DE DAG

Samengesteld door één van onze jongeren 9,75

Het gerecht van de dag is samengesteld en bereid door één van onze jongeren die de opleiding volgt tot kok niveau 2.

Het gerecht sluit altijd perfect aan bij het seizoen.

Het doel van de opdracht is dat de leerling zelfstandig een gerecht leert samenstellen en bereiden.

Laat uw verrassen door deze culinaire opdracht!



VERVOLG LUNCH

De gezusters Catharina en Johanna Pollet

Louis Pollet betrok in 1873 met zijn tien kinderen de villa. Zijn vrouw, Anna Mutsaers (1815-1859) heeft het 'kasteeltje' niet meegemaakt. Louis overleed al in 1876, en heeft dus maar enkele jaren kunnen genieten van zijn schitterende woonhuis. De kinderen van Louis en Anna verlieten een voor een het ouderlijke huis en uiteindelijk bleven alleen de twee ongetrouwde dochters Catharine en Johanna over als de laatste leden van de familie Pollet. De jongste van de twee, Johanna, bewoonde tot haar dood in 1934 de villa.

In 1925 trokken Jacobus Kersten en zijn echtgenote Johanna Bogaers, een achternichtje van Catharina en Johanna, bij de gezusters in. Na het overlijden van Johanna werd de villa in de volksmond omgedoopt tot 'het kasteeltje van Kersten'.

In 1986 werd de villa door de familie Kersten verkocht aan Louis Jansen, de eigenaar van discotheek De Spoel in de Fabrieksstraat. Hij bouwde het woonhuis om tot horecagelegenheid onder de naam 'Villa de Vier Jaargetijden'.

Sinds 2014 werken Prins Heerlijk en de Bonheur Horeca Groep samen in de Villa om hun gasten een fantastische tijd te bezorgen, en jongeren met leerproblemen een kans te bieden zich te ontwikkelen.

DESEMBROOD

8,50

Dikke boterhammen met de keuze uit wit of bruin

OUDE BOEREN KAAS

mosterd-dilledressing | mesclun sla

BOEREN ACHTERHAM

gekookt ei | mosterdmayonaise

RUNDEVLEESKROKETTEN

mosterd | mesclun sla

KIP-KERRIESALADE

geroosterde paprika | pijnboompitten

GARNALENSALADE

zoetzure venkel | bieslookmayonaise

TOSTI

7,00

Casinobrood met rozemarijn en zeezout, keuze uit wit of bruin, geserveerd met tomatenketchup

MOZZARELLA | TOMATENPESTO | BASILICUM



CHORIZO | JONG BELEGEN KAAS | OLIJVEN

BELEGEN KAAS | ACHTERHAM | SPIEGELEITJE

CLUBSANDWICH

9,75

Casinobrood met rozemarijn en zeezout, keuze uit wit of bruin, geserveerd met groentenchips

TONIJNSALADE

tomatensalsa | rode ui

GEMARINEERDE KIP

krokante spek | tomaat | cheddar | ei

FENEGRIEK BRIE

balsamico | vijgencompote

MAALTIJDSALADE

Geserveerd met brood en roomboter

GEROOKTE KIPFILET 12,75
Romaine sla | gekookt ei |
Parmezaanse kaas

BURRATA KAAS 12,75
Mesclun sla | tomaat | basilicum | groene
asperge

SCHOLFILET 12,75
Mesclun sla | komkommer |
wakame | wasabi mayonaise

SOEP

Geserveerd met brood en roomboter
(ook als tussengerecht bij uw diner)

TROSTOMATEN 7,50
basilicum | ratatouille groenten

SOEP VAN HET SEIZOEN 6,00
vraag ernaar bij onze leerlingen



SALADE + SOEP

DINERKAART

3-gangen
keuzemenu
29,50

4-gangen
keuzemenu
32,50

met soep als tussengerecht

*Lekker voor
erbij ...*

AARDAPPELS IN SCHIL 2,50
met Belgische mayonaise

VERS GEBAKKEN STOKBROOD 1,50
met roomboter

SALADE VAN HET SEIZOEN 1,50

VOORGERECHTEN

9,00

SCHELVIS CEVICHE

peterselie | limoen | rode peper | komkommer |
radijs | cress

KALFSROSBIEF

knoflook mayonaise | Mesclun sla |
pijnboompitten | gedroogde tomaat

CAPRESE

Buratta kaas | tostomaatjes | basilicum | pijnboompitten

HOOFDGERECHTEN

18,00

Geserveerd met aardappelpartjes met schil,
groenten en salade van het seizoen

SCHOLFILET

lardo di colonnata | beukenzwammen |
zoete aardappel | salad pie

ZACHT GEGAARDE KALFSSUKADE

eigen jus | tostomaatjes | polenta | cipollini ui

PAELLA

saffraan | geroosterde groenten | paprika coulis | olijven

DESSERTS

5,50

ZOETE ETAGÈRE

- macarons | rood fruit | vanille
- banaan | gecondenseerde melk | 5 spice kruiden
- parfait limoncello



EUROPESE KAAS

Brie de Meaux | VSOP Reijpenaar | Gorgonzola |
notenbrood

KOFFIE/THEE MET PRINS HEERLIJK LEKKERNIEN
drie lekkernijen gebakken door onze leerlingen

SAMEN ETEN



EN DELEN

*in de eetkamer
van familie Pollet!*

24,50 p.p.

Samen delen en genieten van de lekkerste gerechten in de salon van Villa de Vier Jaargetijden.

Dat kan met een samen-delen-diner.

Wij serveren de beste gerechten van onze menukaart op grote houten planken.

U deelt de gerechten samen met uw gezelschap. Zo ontstaat er automatisch een heerlijk ontspannen en gezellige sfeer aan tafel.

VOOR

Desembrood | kruidenboter

Schelvis | limoen | rode peper | komkommer | radijs

Kalfsrosbief | pijnboompitten | gedroogde tomaat

Caprese | buratta kaas | trostomaatjes | basilicum

Seizoensoepje

HOOFD

Scholfilet | lardo di colonnata | beukenzwammen | zoete aardappel

Kalfssukade | trostomaatjes | polenta | cipollini ui

Paella | geroosterde groenten

Aardappel wedges | Belgische mayonaise

NA

Macarons | rood fruit | vanille

Banaan | gecondenseerde melk | 5 spice kruiden

Parfait limoncello



WARMTE



DRANKEN

KOFFIE

Koffie	2,30
Espresso	2,30
Dubbele Espresso	3,60
Cappuccino	2,60
Koffie Verkeerd	2,60
Latte Macchiato	2,80
White Chocolate Latte Macchiato	3,40
Caramel Latte Macchiato	3,40

CHOCOLADEMELK

Warme chocolademelk	2,60
Slagroom	0,55

Simon Lévelt

Villa de Vier Jaargetijden selecteert elk seizoen een aantal passende en variërende theesoorten. We doen dit in samenwerking met Simon Lévelt in Tilburg. Al ruim 200 jaar vormen thee en koffie de passie van Simon Lévelt. Logisch dus, dat hun vakmanschap ongeëvenaard is. En dat niet alleen. Door nauw samen te werken met de producenten verbeteren ze niet alleen hun koffie en thee, maar ook de leef- en werkomstandigheden van de arbeiders. Zo zijn er in het verleden een school, tandartskliniek en faciliteiten voor de koffiebewerking gerealiseerd.

Een groot deel van haar thee en koffie wordt rechtstreeks gekocht in het land van herkomst, waar zoveel mogelijk de richtlijnen voor eerlijke handel worden gehanteerd. Ook handhaaft Simon Lévelt het Max Havelaar Fairtrade keurmerk. Simon Lévelt maakt zich sterk voor de biologische teelt. Niet alleen omdat het beter is voor de aarde, maar ook voor de arbeiders.

THEE

Thee van Simon Lévelt	2,30
Verse munt thee	2,80
Chai Latte vanille	3,40

ENGELSE MELANGE (ZWART)
Een makkelijk te drinken
ontbijt- of lunchthee voor elke dag.

EARL GREY SUPERIEUR (ZWART)
Volle, krachtige theemelange uit
China en Ceylon.

VILLA DE VIER JAARGETIJDEN
MELANGE (KRUIDEN)
Heerlijke frisoete kruidenthee
om de middagdip te verjagen.

ROOIBOS ORANGE (KRUIDENTHEE)
Fris en opwekkend. De sinaasappelsmaak
maakt de rooibos een vleugje fris.

HONEYBUSH MANGO LEMON
(KRUIDENTHEE)
Frisoete biologische kruidenthee met
mango, sinaasappel en goudsbloem.

SENCHA (GROENE THEE)
Een volle romige groene thee met
een frisse grassige afdronk.
Een klassiek Japanse thee.

ALOË VERA (GROENE THEE)
Een frisoete groene thee met Aloë Vera:
“de plant van de onsterfelijkheid”.

THÉ EN PROVENCE
(ZWARTE THEE MET KRUIDEN)
Zwarte thee met framboos, sinaasappel,
lavendel en korenbloem.

DRANKEN



Voor bij de barrel

AMBACHTELIJKE BITTERBALLEN 6,50
6 STUKS
grove mosterd

KAAS EN WORST 6,50
uit de winkel van Prins Heerlijk

La Trappe

La Trappe haalt haar grondstoffen zoveel mogelijk uit eigen omgeving, of koopt ze in bij de bron. Ze brouwen uitsluitend met natuurlijke producten, besparen zoveel mogelijk water en energie en hergebruiken rest- en afvalstoffen.

In het proeflokaal van La Trappe zijn ook leerlingen van Prins Heerlijk met veel plezier aan het werk.

KAART

FRISDRANKEN

Coca Cola / Coca Cola light	2,30
Fanta Orange	2,30
Fanta Cassis	2,30
Sprite	2,30
Kinley Bitter Lemon	2,30
Kinley Tonic	2,30
FuzeTea Lemon	2,30
FuzeTea Green	2,30
Chocomel / Fristi	2,30
Appelsientje troebel	2,30
Tomatensap	2,30
Rivella	2,60
Ginger ale	2,60
Crodino	2,80
Verse Jus d'orange	3,60

WATER

Chaudfontaine still 0,25 cl	2,30
Chaudfontaine sparkling 0,25 cl	2,30
Earth water still 0,75 cl	5,50
Earth water sparkling 0,75 cl	5,50
Karaf kraanwater met verse munt	1,50

APERITIEVEN

Jonge Jenever	3,00
Oude Jenever	3,00
Port	3,90
Sherry	3,90
Vermouth	3,90
Rum	4,90
Whisky	4,90
Gin	4,90
Wodka	4,90
Campari	4,90

LIKEUREN EN DIGESTIEVEN

Amaretto	4,90
Baileys	4,90
Tia Maria	4,90
Grand Marnier	4,90
Cointreau	4,90
Licor 43	4,90
Limoncello	4,90
Hennesy VSOP Fine Cognac	6,00
Single Malt Whisky	7,00

BIER

Van de tap

Hertog Jan Pilsener	2,60
Hertog Jan wisseltap	3,50

Op fles

Wittekerke Rosé bier	3,90
Hoegaarden Radler Limoen 0,0%	3,80
Hoegaarden Radler Limoen 2,0%	3,90
Open Mooie Nel IPA	4,20

LA TRAPPE BIER

La Trappe Wit	3,90
La Trappe Blond	4,00
La Trappe Dubbel	4,10
La Trappe Triple	4,20
La Trappe Isid'or	4,20



Gin Tonic

GIN TONIC met komkommer	glas 6,90
-------------------------	--------------

GIN TONIC PASSION	7,50
Een rode variant op de Gin Tonic komkommer, door de lichtzoete toevoeging van Bols passionfruit. Een heerlijke tropische ervaring.	

GIN TONIC ORANGE	7,50
Een heerlijk frisse Gin Tonic. Speciaal gemaakt met verse sinaasappel en Aperol.	

WIJNKAART

MOUSSEREND

Prosecco Frizzante, Italië

Brosio, Italië

Een levendige frisheid in de mond
en een delicate droge afdronk.

glas 5,00

fles 25,00

ROSÉ

Grenache 'Pink', Folenvie

Pays de l'Aude, Frankrijk

De wijn smaakt fris en droog met hinten
van rood fruit, meloen en citrus.

glas 4,00

fles 23,00

WIT

Domaine Saint-Lannes

Côtes de Gascogne, Frankrijk

Wat een heerlijke wijn!

In de geur hinten van appel, citrus en kruisbes.

De smaak is zeer verrassend, zacht en fris.

glas 4,00

fles 23,00

Mainzer Domherr Kabinett

Sankt Kilian, Duitsland

Een wijn met een mooie balans tussen
een licht zoetje en een verfrissend zuurtje.

glas 4,00

fles 23,00

Pinot Grigio, Cavit, Italië

In de geur mooie tonen van wit fruit,
bloesem en citrus. De smaak is eveneens
een pareltje, verfijnd en heerlijk fris.

glas 5,90

fles 29,50

Chardonnay Reserva

Santa Digna, Valle Central, Chili

Een volle, ronde, frisse Chardonnay met
de sappige smaak van tropische vruchten.

glas 5,90

fles 29,50



ROOD

Shiraz, Pléyades, Spanje

Het typische van deze druif komt direct
naar voor, de kruidigheid en aanvullend
donker fruit zoals braam en bosbessen.

glas 4,00

fles 23,00

Pajaro Feliz Merlot, Chili

Een soepele, ronde wijn met elementen
van pruimen en rijpe bramen.

glas 5,90

fles 29,50

Cabernet Sauvignon Reserva

Santa Digna, Valle Central, Chili

Een dieprode kleur en een intens, rond en
zeer fruitig aroma. De smaak heeft een
prachtige structuur, is fluweelachtig en vlezig.

glas 5,90

fles 29,50



DESSERTWIJN

Muscat de Saint Jean de Minervois

In deze zoete, fluweelzachte wijn proef je duidelijk
muskatdruiven. Als je van het dessert een
feestje wilt maken, moet je er deze zoete wijn
eens bij drinken!

glas 5,50

IETS TE



High Wine

Genieten van mooie wijn-spijs combinaties.
4 Kleine gerechtjes
met 4 bijpassende wijnen.

Alléén op reservering, vanaf 14.00 uur
en vanaf 2 personen.

prijs p.p.

26,50

High Beer

Genieten van lekkere bier-spijs combinaties.
4 Kleine gerechtjes
met 4 bijpassende speciaal biertjes

Alléén op reservering, vanaf 14.00 uur
en vanaf 2 personen.

prijs p.p.

26,50

VIEREN?

FEESTELIJK

Een feestelijke bijeenkomst of een chique gala; Villa de Vier Jaargetijden staat bekend om haar gastvrije, unieke locatie. Feesten, waar met prachtige verlichting, bijzondere culinaire lekkernijen en excellente service nog lang over nagepraat wordt. De Balzaal van de Villa is een geweldige ruimte voor een perfect feest. Bonheur Horeca Groep heeft de kennis en middelen in huis om van uw feest een onvergetelijke avond te maken. Wij zorgen voor sfeervolle belichting,

een DJ booth, muziek en aankleding naar uw wensen. De beeldentuin achter het pand is een zeer gewaardeerde locatie voor een receptie, barbecue of ontspannen borrel. U wandelt vanuit de Balzaal door de Orangerie-serre naar de tuin, die bij het vallen van de avond prachtig wordt verlicht. De Villa is een stijlvolle locatie voor een feest tot wel driehonderd gasten.

In Villa de Vier Jaargetijden kunnen ook groepen vanaf twaalf personen terecht voor een bijeenkomst, al dan niet in combinatie met een lunch, buffet of diner.



HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?
MELD HET ONS,
WIJ DENKEN GRAAG MET U MEE!

VILLA DE VIER JAARGETIJDEN

Noordstraat 36
5038 EJ Tilburg
013 303 00 59

info@villadevierjaargetijden.nl
villadevierjaargetijden.nl

Blijf op de hoogte van onze activiteiten:
facebook.com/villadevierjaargetijden

