

# 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:



# KAAART

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 en 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 3,50  
slagroom

CHEESECAKE 3,75  
oreo | 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. 19,50

## 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 leerlingen 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 achternichte 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

8,00

Boterhammen van desembrood, keuze uit wit of bruin

PRINS HEERLIJK BELEGEN KAAS  
mosterd | mesclun sla

EIERSALADE  
bieslook | kappertjes

HERTENHAM  
citroenmayonaise | gedroogde tomaat

KRABSALADE  
rode paprika | komkommer

## TOSTI

7,50

Casinobrood met rozemarijn en zeezout,  
keuze uit wit of bruin

ABDIJKAAS | GEHAKTE WALNOTEN | HONING



GEROOKTE KIP | PESTO | BELEGEN KAAS

BELEGEN KAAS | ACHTERHAM | SPIEGELEITJE

## CLUB SANDWICH

9,75

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

GEROOKTE ZALM  
heksenkaas | komkommer

PARMAHAM  
truffelcrème | zuidvruchten

TOMATEN HUMUS  
balsamico uitjes | gekookt ei | tomaat

# MAALTIJDSALADE

Geserveerd met brood en roomboter

KABELJAUW 12,75  
kappertjes | limoen crème | rode biet

CARPACCIO HERT 12,75  
bospaddenstoelen | pijnboompitten  
rucola olie

LINZEN 12,75  
fetakaas | rode ui | pistache noten

# SOEP

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

BOSPADDENSTOELEN 7,50  
gebakken bospaddenstoelen  
brood croutons | bosui

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



# SALADE + SOEP



# DINER KAART

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

KABELJAUW  
gefrituurd in panko | kappertjes | sjalot  
bieslook | mosterd

GEROOKTE HERTENHAM  
marshmallow groene appel | witlof | sinaasappel

RODE BIET  
carpaccio biet | geitenkaas | gemengde noten | salad pie

## HOOFDGERECHTEN 18,00


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

ZEEBAARS  
pompoenpuree | ras el hanout | bimi

VARKENSNEK  
kappertjes | krentjes | mini champignons  
haricot verts | kruidenpuree

RISOTTO  
truffel | bospaddenstoelen | groene asperges | parmezaan

## DESSERTS 5,50

ZOETE ETAGÈRE   
• parfait | stoofperen | stroopwafel  
• cheesecake | oreo | vanille  
• witte chocolade | sinaasappel | kaneel

EUROPESE KAAS  
brandnetelkaas | VSOP Reypenaer | abdijkaas  
notenbrood

KOFFIE/THEE MET PRINS HEERLIJK LEKKERNIJEN  
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

Kabeljauw | mesclun sla | kappertjes | kruidencroutons

Hertenham | rucola | groene appel | witlofblaadjes

Rode biet | geitenkaas | salad pie

Seizoensoepje

## HOOFD

Varkensnek | krentjes | kappertjes | puree | haricot vert

Zeebaars | pompoen | ras el hanout

Bimi | amandelen | grana padano vlokken

Appel | kaneel | vanille

Aardappel wedges | Belgische mayonaise

## NA

Stoofperen ijs | stroopwafels

Cheesecake | oreo | vanille

Witte chocolade mousse | sinaasappel  
eiwitschuimpjes



# 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	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 friszoete kruidenthee om de middagdip te verjagen.

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

HONEYBUSH MANGO LEMON  
(KRUIDENTHEE)  
Friszoete biologische kruidenthee met mango, sinaasappel en goudbloem.

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

ALOË VERA (GROENE THEE)  
Een friszoete 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 borrel

AMBACHTELIJKE BITTERBALLEN 6,75  
6 STUKS  
mosterd | zoetzure komkommer

KAAS EN WORST 6,75  
uit de winkel van Prins Heerlijk

## KraftBier

Het is de missie van KraftBier om de Tilburgse brouwerstraditie in ere te herstellen. Eeuwenlang waren er 10-tallen brouwerijen die de stad voorzagen van het nodige bier. In de 20e eeuw is dat grotendeels stil komen te liggen maar gelukkig komt daar de laatste jaren weer langzaam verandering in.

Naast stad van ambacht, van innovatie, van cultuur en van creativiteit is Tilburg een brouwersstad. Traditie en innovatie zullen hand in hand gaan. KraftBier brouwt onderscheidende, authentieke bieren die simpel zijn van recept maar goed van smaak. Geen fratsen, gewoon goed bier!

# 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
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
Hennessy VSOP Fine Cognac	6,00
Single Malt Whisky	7,00

## BIER

### Van de tap

Hertog Jan Pilsener	2,60
Hertog Jan wisseltap	3,40

### Op fles

Texels Skuumkoppe (weizener)	4,20
Jopen Mooie Nel IPA	4,20
Tripel Karmeliet	4,20
't IJ – IJwit	4,20
La Trappe Isid'or	4,20

Hoegaarden Radler 0,0%	2,90
Hoegaarden Radler 2,0%	3,40

## TILBURGS KRAFTBIER

Schôon Mèdje, witte IPA 6,2%	4,70
Dieje Rôoje, Red Ale 5,2%	4,70
Kwatta, Milk Stout 5,0%	4,70



# Gin Tonic

GIN TONIC KOMKOMMER	glas
	6,90
GIN TONIC PASSION	7,50
Een rode variant op de G&T komkommer, door de lichtzoete toevoeging van Bols passionfruit. Een heerlijke tropische ervaring.	
GIN TONIC ORANGE	7,50
Een heerlijk frisse G&T. Speciaal gemaakt met verse sinaasappel en Aperol	



# WIJNKAART

## MOUSSEREND

	glas	fles
Prosecco Frizzante, Italië	5,00	25,00

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

## WIT

	glas	fles
Domaine Saint-Lannes	4,00	20,00

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.

Mainzer Domherr Kabinett	4,00	20,00
--------------------------	------	-------

Sankt Kilian, Duitsland  
Een wijn met een mooie balans tussen een licht zoetje en een verfrissend zuurtje.

Chardonnay	5,90	29,50
------------	------	-------

Domaine Lalonde, Frankrijk  
Echte een Chardonnay geur, heerlijk.  
De smaak is verfijnd en rijp, mooie dikke structuur en veel geel fruit.


Pinot Grigio, Cavit, Italië	5,90	29,50
-----------------------------	------	-------

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

Sauvignon Touraine		29,50
--------------------	--	-------

Domaine de la Renaudie, Loire  
Heerlijk stuivend, aromatisch in de geur.  
Fijn sauvignon-fruit met kruisbes, lychees en buxus in geur en smaak. Sappig, zuiver en rond.

Chardonnay Reserva		29,50
--------------------	--	-------

Santa Digna, Valle Central, Chili  
Een volle, ronde, frisse Chardonnay met de sappige smaak van tropische vruchten. 

Pinot Blanc, Trimbach, Elzas		29,50
------------------------------	--	-------

Sappig, pittig en heerlijk droog.  
Fruiting, droog en met een aangename complexiteit waarin veel te ontdekken valt.

## ROSé

	glas	fles
Grenache 'Pink', Folenvie	4,00	20,00

Pays de l'Aude, Frankrijk  
De wijn smaakt fris en droog met hinten van rood fruit, meloen en citrus.

## ROOD

	glas	fles
Shiraz, Pléyades, Spanje	4,00	20,00

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

Malbec / Merlot, La Vuelta	5,90	29,50
----------------------------	------	-------

Rutini Wines, Mendoza, Argentinië  
Een elegante, volle rode wijn met hinten van kersen, bessen en rijpe bramen.

Flor de Crasto	5,90	29,50
----------------	------	-------

Quinta do Crasto, Portugal  
Een hele soepele en ronde Dourowijn.

Altos Ibéricos Crianza		29,50
------------------------	--	-------

Marqués de Arienzo, Rioja, Spanje  
Intens, met uitdrukkelijke scherpe smaken, zijdezachte afdronk.

Cabernet Sauvignon Reserva		29,50
----------------------------	--	-------

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

Sangiovese 'Pater'		29,50
--------------------	--	-------

Marchesi d'Frescobaldi, Italië  
De Pater Sangiovese heeft een pittig karakter met hints van kaneel, peper, munt en tabak.

## DESSERTWIJN

Muscat de Saint Jean de Minervois	5,50	glas
-----------------------------------	------	------

Je drinkt 'm als dessert, bij het dessert of zomaar als je zin hebt in zoet.

# 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. In Villa de Vier Jaargetijden kunnen groepen vanaf twaalf personen terecht voor een bijeenkomst, al dan niet in combinatie met een lunch, buffet of diner. De Villa is ook een stijlvolle locatie voor een feest tot driehonderd gasten.



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](mailto:info@villadevierjaargetijden.nl)  
[villadevierjaargetijden.nl](http://villadevierjaargetijden.nl)

Blijf op de hoogte van onze activiteiten:  
[facebook.com/villadevierjaargetijden](https://facebook.com/villadevierjaargetijden)

