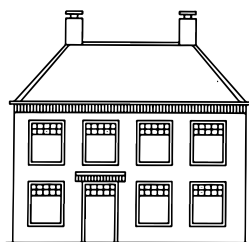


JULLIE BRUILOFT BIJ



PARTYHERBERG
HET BLESSE PAARD





Pagina indeling

PG03		EEN WELKOMST WOORDJE
PG04		DE BRUILOFT ARRANGEMENTEN
PG07		BORREL ARRANGEMENTEN
PG08		3-GANGEN KEUZEMENU
PG10		BBQ BUFFET
PG12		BUFFET ROYALE
PG14		SHARED DINING
PG16		CONTACT GEGEVENS



Welkom

Van harte gefeliciteerd met jullie voorgenomen huwelijk!

Het huwelijksaanzoek heeft plaatsgevonden en de voorbereidingen voor jullie huwelijksdag gaan beginnen: het uitzoeken van een prachtige trouwjurk, een chique trouwpak, een bruidstaart, de bloemen, maar het belangrijkste is misschien nog wel het vinden van een prachtige locatie.

Welkom bij Het Blesse Paard!

Sinds 1685 is Het Blesse Paard de spil én begrip van Stompwijk en de Doctor van Noortstraat. Al decennialang is De Bles een geliefde (en officiële) trouwlocatie om elkaar het ja-woord te geven.

Wij hebben alles in huis om de mooiste dag van uw leven tot een groot succes te maken. Van de huwelijksplechtigheid tot receptie, feest, buffet of gastronomisch diner, wij maken van uw trouwdag een onvergetelijk feest. De gehele dag kan op onze locatie plaatsvinden en zelfs in verschillende ruimtes, maar ook delen van de dag. Het Blesse Paard biedt een grote diversiteit aan mogelijkheden.

Ons team zorgt ervoor dat jullie trouwdag tot in de puntjes geregeld is, precies zoals jullie het droomhuwelijk voor ogen hebben. Een op maat gemaakte bruiloft wat uw trouwdag uniek maakt!

Het Blesse Paard ligt in het landelijke Stompwijk, een ware parel in de polder! Zeer centraal gelegen tussen Leiden, Zoetermeer, Leidschendam en Den Haag. Het Blesse Paard is omgeven met een prachtig stukje polderlandschap dat gemakkelijk te bereiken is, slechts 5 minuten vanaf de snelweg A4 en nabij diverse andere uitvalswegen.

Het Blesse Paard is een uitermate geschikte en sfeervolle locatie voor jullie bruiloft. Wij beschikken over verschillende ruimtes met verschillende afmetingen en uitstralingen. Onze jarenlange ervaring in combinatie met ons enthousiasme voor het organiseren van bruiloften maakt dat wij van elke bruiloft een onvergetelijk dag willen maken.

Bruiloft arrangementen

TROUWCEREMONIE

Jullie kunnen dagelijks bij onze Binnentuyn de huwelijksvoltrekking laten plaatsvinden.

Ook is het mogelijk om binnen in ons prachtige Koetshuys de officiële ceremonie te laten plaatsvinden. Wij reserveren altijd beide locaties voor jullie waardoor jullie op het laatste moment een besluit mogen nemen of jullie binnen of buiten wensen te trouwen. Genoemde prijzen zijn inclusief huur van het Koetshuys en de Binnentuyn, een bloemstuk op de trouwtafel en een bode die alles in goede banen leidt.

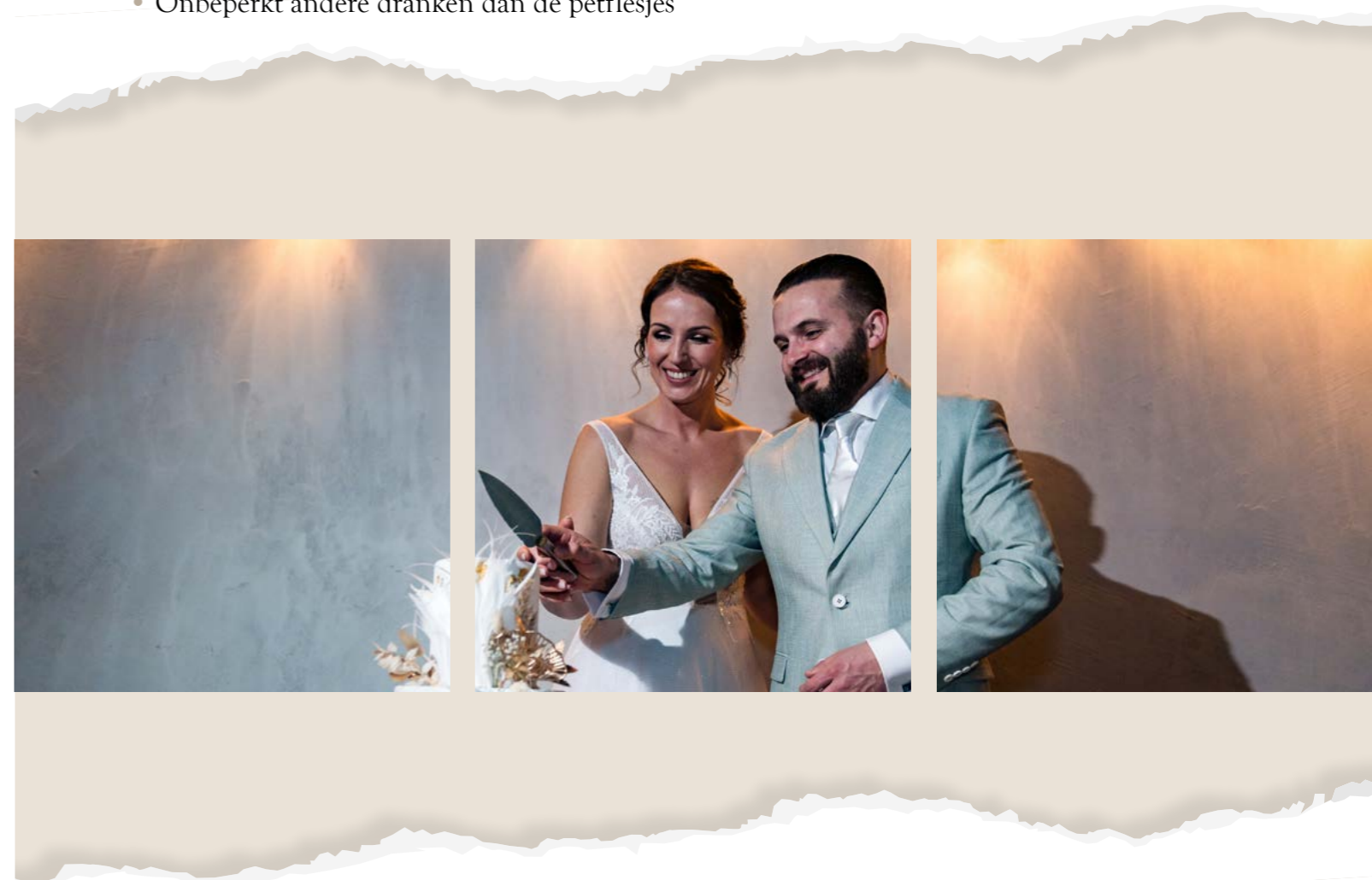


MAANDAG TOT EN MET DONDERDAG 350,00
VRIJDAG TOT EN MET ZONDAG 450,00

- De prijzen zijn exclusief de kosten voor de trouwambtenaar.

ONTVANGST VAN DE CEREMONIE GASTEN 5,00

- Op basis van 30 minuten
- Ontvangst en begeleiding van uw gasten
- Onbeperkt petflesjes plat en bruisend water
- Onbeperkt andere dranken dan de petflesjes



BRUIDSTAART

BRUIDSTAART ARRANGEMENT 1 UUR. 13,50

- Onbeperkt koffie/thee servies
- Gebaksbordjes en gebaksvorkjes
- Ontvangst, gekoelde opslag en opbouw van uw bruidstaart
- Onbeperkt andere dranken uit het binnenlands dranken arrangement
- Speciale tafel, aansnijden en uitserveren van de bruidstaart

HET ARRANGEMENT IS UIT TE BREIDEN MET EEN
GLAS CAVA OM TE TOOSTEN 3,50

Jullie dragen hierbij zelf zorg voor de door u gewenste bruidstaart.

FEESTAVOND

ALL-IN FEESTAVOND ARRANGEMENT BRUILOFT 4 UUR 39,⁵⁰

- Ontvangst met Cava
- Onbeperkt dranken uit het binnenlands dranken assortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 7 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituren
- Puntzakje friet met mayonaise



Borrel arrangementen

BORREL ARRANGEMENT 1 UUR 13,⁵⁰

- Onbeperkt dranken uit het binnenlands dranken assortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 3 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituren

BORREL ARRANGEMENT 2 UUR 21,⁵⁰

- Onbeperkt dranken uit het binnenlands dranken assortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 6 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituren

Keuzemenu

45,⁰⁰

VOORGERECHTEN

Tonijn Tataki

Geroosterde Sesamsaus | Bosui | Edamame Boontjes | Radijs | Wasabimayonaise
Of

Rundercarpaccio

Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Rucola | Parmezaanse Kaas
Of

Salade Geitenkaas (V)

Mesclun | Zongedroogde Tomaat | Avocado | Croutons | Biet
Walnoot | Honing | Balsamicostroop

Bij de voorgerechten serveren wij brood met smearsels

HOOFGERECHTEN

Zalmfilet met Riso Nero

Zwarte Risotto | Beurre Blanc | Groene Asperges | Groentechips
Of

Tournedos

Met Peppersaus
Of

Vegetarische Cannelloni (V)

Ricotta | Verse Bladspinazie | Tomatensaus
Gegratineerde Kaas | Pijnboompitten | Basilicum

Bij de hoofgerechten serveren wij groene salade, frietjes en mayonaise

NAGERECHT

Parade van desserts

Creatie van verschillende desserts



Een 3-gangen keuzemenu is te bestellen vanaf 10 personen.
Aanpassingen en uitbreidingen van uw menu zijn in overleg mogelijk.
Bij een 3-gangen diner ontvangen wij graag een week van tevoren de menukeuzes.
Kinderen van 0 t/m 2 jaar gratis en kinderen van 3 t/m 9 jaar ½ geld.
Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen voor deze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze levering en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terug vinden.
Dranken binnenlands gedestilleerd tijdens diner 2 ½ uur €18,50 p.p.

BBQ buffet

BBQ BUFFET MET VOORGERECHTEN EN HOOFDGERECHTEN 45,⁰⁰

BBQ BUFFET MET VOORGERECHTEN, HOOFDGERECHTEN
EN DESSERTS. 49,⁵⁰

VOORGERECHTENBUFFET

KOUDE VOORGERECHTEN VIS

- Gerookte zalm met citroen-dille mayonaise, kappertjes, rode ui, radijs en kapperappeltjes
- Vis hors-d'oeuvre met cocktailsaus, gekookt ei, avocado en croutons

KOUDE VOORGERECHTEN VLEES

- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas
- Serranoham met meloen, kruidendressing en Cress

SALADES & VEGETARISCH

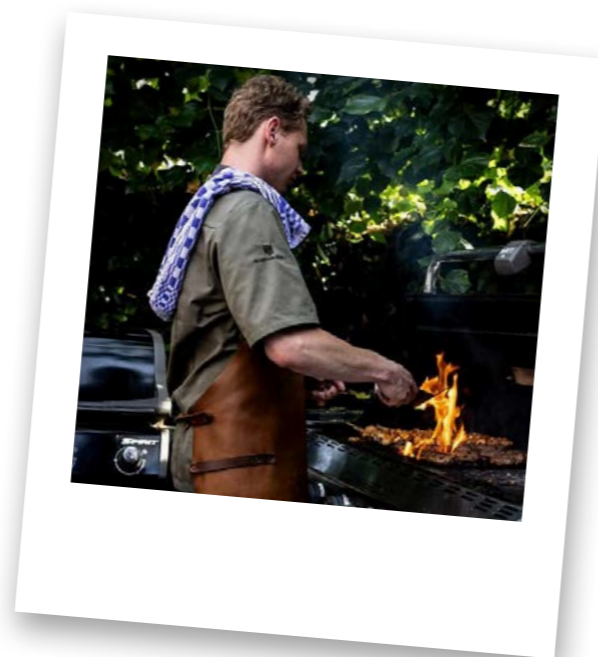
- Salade geitenkaas met balsamicostroop, walnoten, biet, rauwkost en honing
- Pastasalade met gerookte kip, rode pesto, tomaat, olijf, paprika en Parmezaanse kaas
- Salade Caprese met mozzarella, tomaat en basilicum
- Gemengde groene salade met komkommer, tomaat, koolsalade en frisse dressing
- Luxe kartoffelsalade
- Frisse watermeloen

DRESSINGS & SAUZEN

- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Pindasaus
- Mayonaise

BROOD & SMEERSELS

- Diverse broodsoorten
- Kruidenroomboter
- Huisgemaakte veganistische likkepot
- Aioli



HOOFDGERECHTENBUFFET

HOOFDGERECHTEN VAN DE BBQ

- Gegrilde tonijnsteaks met antiboise
- Spiesjes van knoflookgamba's
- Gemarineerde kipsaté met pindasaus en bijpassende garnituren
- Ossenhaassaté met chimichurri
- Angus hamburgers met broodjes en toppings

WARME GARNITUREN

- Frites met mayonaise
- Roseval aardappels in olijfolie met kruidenrijen
- Verse groente met babymaïs



DESSERTBUFFET

DESSERTS

- Antieke ijskar (indien beschikbaar) met diverse smaken ijs
- Dame Blanche
- Appelkruimeltaart
- Limoncello tiramisu
- Pandan spekkoek
- Huisgemaakte profiteroltaart
- Salade van vers seizoensfruit

SAUZEN

- Slagroom
- Warme chocoladesaus
- Karamelsaus
- Vruchtensaus

AANVULLENDE INFORMATIE

Een BBQ is te bestellen vanaf 20 personen. Aanpassingen en uitbreidingen van uw BBQ zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar gratis en kinderen van 3 t/m 9 jaar ½ geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen voor deze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze levering en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terug vinden. Dranken binnenlands gedestilleerd tijdens buffet 2 ½ uur €18,50 p.p.

Buffet "Royale"

**BUFFET "ROYALE" MET VOORGERECHTEN
EN HOOFDGERECHTEN 45,00**

**BUFFET "ROYALE" MET VOORGERECHTEN,
HOOFDGERECHTEN EN DESSERTS 49,50**

VOORGERECHTENBUFFET

SOEP

- Soep van pomodori tomaten met basilicum en room

KOUDE VOORGERECHTEN VIS

- Gerookte zalm met citroen-dille mayonaise, kappertjes, rode ui, radijs en kapperappeltjes
- Vis hors-d'oeuvre met cocktailsaus, gekookt ei, avocado en croutons

KOUDE VOORGERECHTEN VLEES

- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas
- Serranoham met meloen, kruidendressing en Cress

SALADES & VEGETARISCH

- Salade geitenkaas met balsamicostroop, walnoten, biet, rauwkost en honing
- Pastasalade met gerookte kip, rode pesto, tomaat, olijf, paprika en Parmezaanse kaas
- Salade Caprese met mozzarella, tomaat en basilicum
- Gemengde groene salade met komkommer, tomaat, koolsalade en frisse dressing
- Rauwkostsalade

DRESSINGS & SAUZEN

- Pindasaus
- Mayonaise
- Cocktailsaus

BROOD & SMEERSELS

- Diverse broodsoorten
- Kruidenroomboter
- Huisgemaakte veganistische Likkepot
- Aioli



HOOFDGERECHTENBUFFET

HOOFDGERECHTEN VIS

- Zalmfilet van de plaat met wittewijnsaus
- Noodles met gamba's, verse groente, zwarte bonensaus en knoflook

HOOFDGERECHTEN VLEES

- Gemarineerde kipsaté met pindasaus en garnituren
- Medaillons van varkenshaas met champignonroomsaus
- Rundersukade in grootmoeders jus

WARME GARNITUREN

- Frites met mayonaise
- Roseval aardappels in olijfolie met kruidenrijen
- Provençaalse groente

DESSERTBUFFET

DESSERTS

- Antieke ijskar (indien beschikbaar) met diverse smaken ijs
- Dame Blanche
- Appelkruimeltaart
- Limoncello tiramisu
- Pandan spekkoek
- Huisgemaakte profiteroltaart
- Salade van vers seizoensfruit

SAUZEN

- Slagroom
- Warme chocoladesaus
- Karamelsaus
- Vruchtensaus



AANVULLENDE INFORMATIE

Een Buffet Royale is te bestellen vanaf 20 personen. Aanpassingen en uitbreidingen van uw buffet zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar gratis en kinderen van 3 t/m 9 jaar ½ geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen voor deze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze levering en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terug vinden. Dranken binnenlands gedestilleerd tijdens buffet 2 ½ uur €18,50 p.p.

Shared dining

Laat je verrassen door een diversiteit aan heerlijke gerechten om te delen met uw gezelschap.

3-GANGEN SHARED DINING MENU **49,⁵⁰**

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

Truffelmayonaise | Parmezaanse Kaas | Rucola | Pijnboompitten
En

Tonijn Tataki

Geroosterde Sesamsaus | Bosui | Edamame Boontjes | Radijs | Wasabimayonaise
En

Gamba's Piri Piri

Rode peper | Knoflook
En

Bruschetta (V)

Verse Tomaat | Knoflook | Basilicum

Bij de voorgerechten serveren wij brood met smearsels

HOOFGERECHTEN

Beef Tataki

Japanse Mayonaise | Gepofte Knoflook | Bosui | Ponzu Dressing | Limoen
En

Yakitori Kipspiesjes

Oosterse Saus | Gebakken Uitjes | Sesamzaadjes
En

Zalmfilet

Riso Nero | Witte Wijnsaus | Groentechips
En

Gevulde Portobello (V)

Blauwe Kaas | Pijnboompitten | Rucola

Bij de hoofgerechten serveren wij groene salade, frietjes en mayonaise

DESSERT

Parade van desserts

Creatie van verschillende desserts

Shared dining is te bestellen vanaf 10 personen. Aanpassingen en uitbreidingen van uw shared dining zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar gratis en kinderen van 3 t/m 9 jaar ½ geld. Wij berekenen voor deze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze levering en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terug vinden.

Dranken binnenlands gedestilleerd tijdens diner 2 ½ uur €18,50 p.p.

Andere locaties

WAAR WE TROTS OP ZIJN



PuuRR aan de Vliet
www.puurraandevliet.nl • 070-320 01 80



Het Wapen Van Zoetermeer
www.hwvz.nl • 079-760 00 55



PuuRR aan de Binck
www.puurraandebinck.nl • 070-701 10 10



Restaurant Leeuwenbergh
www.restaurantleeuwenbergh.nl • 070-319 33 40



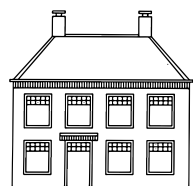
PuuRR aan de Dobbe
www.puurraandedobbe.nl • 079-331 01 75



Paviljoen Ockenburgh
www.paviljoenockenburgh.nl • 070-325 89 04

Bedankt

VOOR JULLIE INTERESSE IN ONZE LOCATIE!



PARTYHERBERG
HET BLESSE PAARD

is onderdeel van:

HILGERSOM HORECA