

 **TESPELDUYN** 
— LANDGOED —



WWW.TESPELDUYN.NL



Gefeliciteerd

met jullie voorgenomen huwelijk!

Een bijzondere tijd breekt aan. Een tijd vol plannen, dromen en momenten die jullie straks samen voor altijd zullen koesteren. De plek waar jullie deze dag vieren, maakt die herinneringen nog waardevoller.

Op Landgoed Tespelduyn vinden jullie een locatie waar rust, ruimte en sfeer samenkomen. Omringd door de prachtige bollenvelden en met weids uitzicht over het landschap vormt het landgoed een romantisch decor voor jullie huwelijksdag.

Of jullie nu kiezen voor een intieme ceremonie in de buitenlucht, een sfeervolle receptie op het terras of een feestelijke avond met familie en vrienden: bij Tespelduyn kan jullie dag helemaal worden vormgegeven zoals die bij jullie past. Persoonlijk, warm en met oog voor detail.

Vanaf het eerste gesprek tot het laatste moment van jullie trouwdag staat ons team voor jullie klaar. Wij denken graag met jullie mee, begeleiden jullie stap voor stap en zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes is geregeld. Zo kunnen jullie en jullie gasten volop genieten van elk bijzonder moment.

Wij nodigen jullie van harte uit om kennis te maken met Landgoed Tespelduyn en de mogelijkheden zelf te ervaren. Tijdens een rondleiding laten wij jullie graag de locatie zien en bespreken wij jullie wensen. Natuurlijk stellen wij daarna met plezier een voorstel op maat samen.

Samen maken wij van jullie trouwdag een herinnering die een leven lang meegaat.

De huwelijksdag

Ontvangst

Wij zorgen voor een gastvrije ontvangst van jullie gasten op Landgoed Tespelduyn. De gasten worden verwelkomt met welkomstborden voorzien van jullie persoonlijke tekst.

Huwelijksvoltrekking

De Trouwtuin

De tuin staat in bloei, het prieel is aangekleed met jullie lievelingsbloemen en jij loopt naar jouw grote liefde, terwijl de zon het tafereel een gouden glans geeft. Onze buitenceremonies in de trouwtuin zijn beroemd in de Bollenstreek en ver daarbuiten!

De setting van de Trouwtuin bestaat uit het Trouwprieel, een tekentafel met 2 stoelen, de opstelling inclusief microfoon voor de trouwambtenaar, Wedding Chairs voor de gasten, bankje voor het bruidspaar en de muziekinstallatie. Wij zorgen ervoor dat jullie favoriete nummers op het juiste moment afgespeeld worden.

De Trouwzaal

Trouwen jullie in het najaar of in de winter? Of blijkt jullie zomerdag minder zomers dan gedacht? Dan is de Serre een uitstekend alternatief. Versier de lichte locatie met bloemen en ballonnen in de gewenste stijl. Op regenachtige dagen vind je prachtig licht in onze serre en dankzij de glazen wanden zijn jullie onderdeel van de tuinen en het park.

De setting van de Trouwserre bestaat uit een tekentafel met 2 stoelen, de opstelling inclusief microfoon voor de trouwambtenaar, Wedding Chairs voor de gasten, trouwbankje voor het bruidspaar en wij verzorgen de muziekinstallatie.





Toostmoment

Jullie wens voor een toostmoment met bubbels vullen wij in met een glas champagne of prosecco voor jullie gasten. Uiteraard kunnen wij op verzoek ook alcoholvrije bubbels serveren.



Optioneel: Sabrage

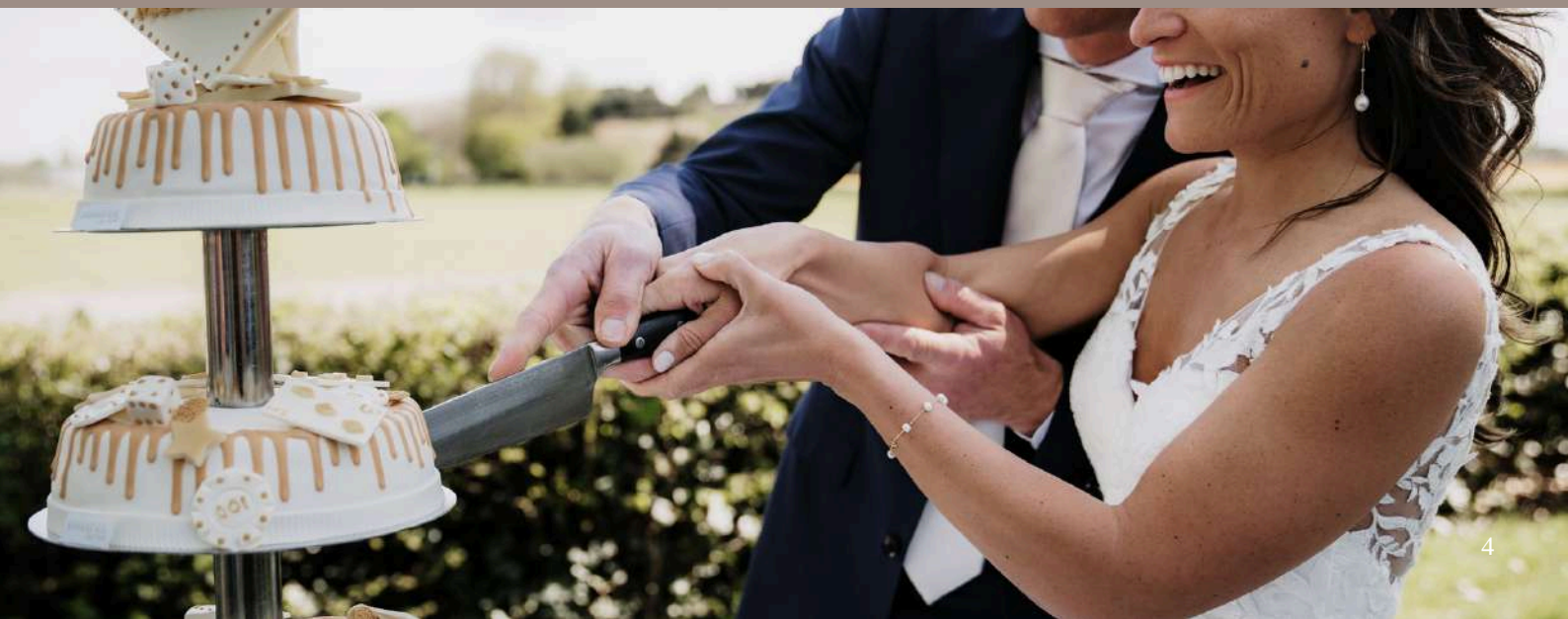
Het huwelijk kan extra spectaculair en feestelijk bezegeld worden met Sabrage, waarbij met een sabel de champagnefles wordt geopend.



Bruidstaart & borrel

Direct aansluitend op het toostmoment genieten jullie van de bruidstaart. Uiteraard wordt het eerste stuk van de bruidstaart ceremonieel door het kersverse bruidspaar aangesneden. Vervolgens snijden en serveren onze medewerkers de bruidstaart.

Tijdens de borrel verzorgen wij diverse heerlijke amuses en fingerfood en luxe notenmelange als tafelgarnituur.



Het diner

Jullie gaan samen met jullie gasten genieten van een heerlijk diner. Graag stellen wij de mogelijkheden voor.

Tespelduyn Topper

Carpaccio Tespelduyn met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

of
Salade gerookte zalm met rode uiensnippertjes en kerriemayonaise

of
Vegetarisch voorgerecht van de dag

In roomboter gebakken Ierse dry aged biefstuk, geserveerd in eigen jus

of
Op de huid gebakken kabeljauw met een beurre blanc saus

of
Vegetarisch hoofdgerecht van de dag

De hoofdgerechten worden geserveerd met frites

Mango-passievruchtparfait met witte chocolade bros

of
Caffè Crumble koffie bavarois met chocolade en bitterkoekje

Tespelduyn Swing

Bruschetta Serranoham met cherrytomaat en aceto balsamico

of
Vistrío van zalm tataki, crostini met krab en krokante garnaal

of
Vegetarisch voorgerecht van de dag

Gegrilde ribeye met truffeljus

of
Gegrilde zalm met witte wijn saus

of
Vegetarisch hoofdgerecht van de dag
De hoofdgerechten worden geserveerd met frites

Cheese cake van seizoensfruit met witte chocolade bros

of
Kaasplateau; 4 soorten internationale kazen met amandel-vijgenbrood

Tespelduyn Deluxe

Beef tataki met bosui, yuzu en wasabidressing

of
Tartaar van zalm met komkommer, nori krokant en kimizucrème

of
Vegetarisch voorgerecht van de dag

Ossenhaasmedaillons met pepersaus

of
Op de huid gebakken zeebaars met beurre blanc

of
Vegetarisch hoofdgerecht van de dag
De hoofdgerechten worden geserveerd met frites

Grand dessert; een proeverij van de lekkerste zoete nagerechten

of
Kaasplateau; 4 soorten internationale kazen met amandel-vijgenbrood

Buffet Tespelduyn

Soep van pomodori tomaten met cappuccino schuim

Royale zalmsalade

Ambachtelijke rundvleessalade

Huisgemaakte tonijnsalade

Gerookte zalm met kappertjes en rode ui

Gerookte kipfilet met truffelsaus

Fricandeau

Rosbief

Saté van de kip

Proeverij uit de Noordzee gegratineerd met Hollandaise saus

Varkenslende met pepersaus

Stokbrood, roomboter en kruidenboter

Verse frites

Basmati rijst

Dagverse groenten

Pindasaus, cocktailsaus, knoflooksaus, mayonaise

Omelet Vesuvius; Geflambeerde Italiaanse vanille-ijstaart met warme kersen en eiwitschuim

Buffet Tespelduyn Deluxe

Ossenstaartbouillon met tuinkruiden

Hors-d'oeuvre vis; mooi opgemaakte vissalade

Hors-d'oeuvre vlees; mooi opgemaakte vleessalade

Ambachtelijke tonijnsalade

Gerookte zalm met kappertjes en rode ui

Gerookte polderhoen met truffeldressing

Serranoham met meloen

Carpaccio Tespelduyn met Parmezaanse kaas

& truffeldressing

Saté van de kip

Gepocheerde zalm in witte wijn saus

Kalkoenbiefstuk met pepersaus

Rendang naar authentiek Indisch recept

Stokbrood, roomboter en kruidenboter

Verse frites

Basmati rijst

Dagverse groenten

Pindasaus, cocktailsaus, knoflooksaus, mayonaise

Grand dessert buffet

Rijke presentatie van nagerechten met o.a. verse fruitsalade, slagroom, witte- en bruine chocolademousse, diverse ambachtelijke bavaroise taarten, ijsbombes en ijstaarten

Buffet Tespelduyn Culinair

Zoete aardappelsoep met zure room

Royale zalmsalade

Rundvleessalade met luxe vleeswaren

Huisgemaakte tonijnsalade

Gerookte zalm met kappertjes en rode ui

Gerookte kipfilet met truffeldressing

Gedroogde ham met balsamico-siroop

Carpaccio Tespelduyn met Parmezaanse kaas & truffeldressing

Saté van de kip

Bretonse visschotel

Varkens rib-eye met groene peper saus

Stokbrood, roomboter en kruidenboter

Verse frites

Basmati rijst

Dagverse groenten

Pindasaus, cocktailsaus, knoflooksaus, mayonaise

Parade van chocolade; Tiramisu, fontein met vers fruit, slagroomsoesjes met chocolade, brownie, chocolademousse en ijsbombe

Walking Dinner

Walking Dinner gerechten zijn van aangepaste grootte & worden zodanig uitgeserveerd dat jullie van onderstaande gerechten staand of zittend kunnen genieten.

Hierbij onze suggestie:

Broodtafel

Mooi opgemaakte tafel met diverse heerlijke ambachtelijke broodsoorten & tapenade, aioli, kruidenboter, roomboter & olijfolie.

Mixplateau van heldere ossenstaartbouillon & bisque van Hollandse garnalen

Carpaccio Tespelduyn met Parmezaansnippers, pijnboompitten en truffeldressing

Proeverij van vis geserveerd in een schelp, gegratineerd met Hollandaise saus

Klassiek gebraden ossenhaas met pepersaus

Bij dit gerecht verzorgen wij schaaltes met frites & sla

Petit grand dessert

Uiteraard is het mogelijk om een Walking Dinner op basis van jullie specifieke wensen te verzorgen.



Feestavond

Jullie gasten worden ontvangen voor een spetterende feestavond op Landgoed Tespelduyn.

Optioneel: Welkomstdrankje

Geef de avond direct een extra feestelijke boost en verwelkom jullie gasten met een welkomstdrankje zodat er getoost kan worden.

Feestarrangement

Tijdens de feestavond verzorgen wij een feestarrangement in de vorm van een drankenarrangement, tafelgarnituur, fingerfood en/of amuses en indien gewenst een Late Night Snack..

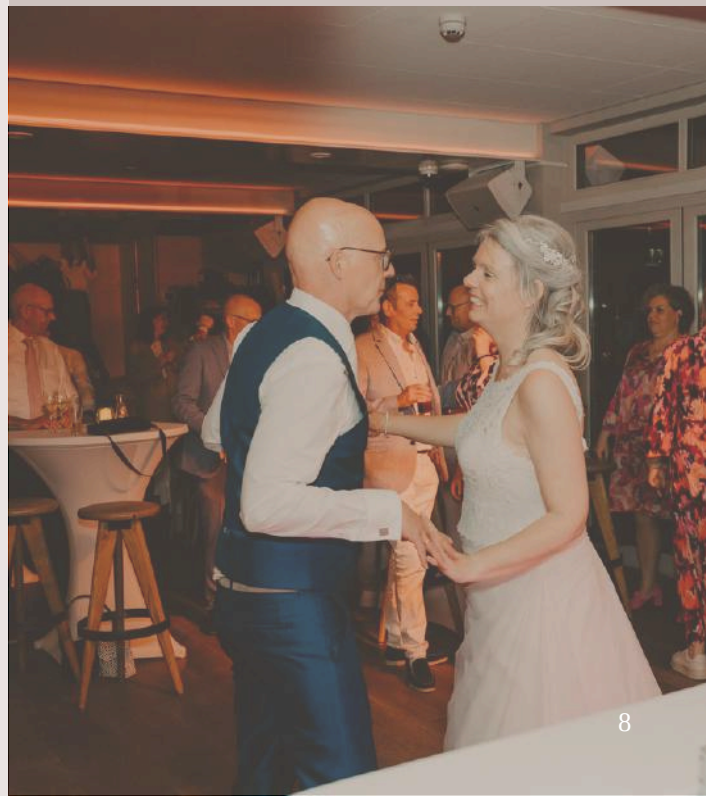
Drankenarrangement Binnenlands assortiment

Hiermee genieten jullie gasten onbeperkt van drankjes uit het binnenlands assortiment bestaande uit koffie, thee, plat & bruisend water, frisdranken, verse jus d'orange, appelsap, Hertog Jan tapbier, bier 0.0%, Radler 0.0%, Leffe Blond 0.0%, huiswijnen (wit, rood, rosé), alcoholvrije wijn (wit & rood), port, sherry, vermouth, diverse jenevers & vieux.

Late Night Snack

Indien gewenst serveren wij tijdens de feestavond een puntzak frites met mayonaise, als smakelijke afsluiter van de feestavond.

Op Landgoed Tespelduyn mag tot uiterlijk 01.30 uur geschonken worden.



Kostenraming

JA op Tespelduyn

Trouwtuin (inclusief 40 stoelen)	€ 875,00
Extra stoelen Trouwtuin of Serre	€ 3,95 p.p.
Trouwzaal Koetshuys Serre	€ 875,00
Gastheer of gastvrouw, ondersteunende diensten t.b.v. ceremonie	€ 125,00

Toostmoment

Sabrage (inclusief fles Champagne)	€ 125,00
Prosecco	€ 6,50 p.p.
Non-alcoholisch toostdrankje	€ 5,25 p.p.
Champagne (fles)	€ 110,00

Bruidstaart & borrel

Bruidstaart - Servicegeld	€ 2,95 p.p.
<i>(Optioneel)</i> Bruidstaart Patisserie & Chocolaterie George Vis	€ 8,95 p.p.
<i>(Optioneel)</i> Bruidstaart-taarttopper van Patisserie & Chocolaterie George Vis	€ 19,95 p.p.
Culinaire verzorging (Amuses & Fingerfood)	€ 9,85 p.p.

Diner

Tespelduyn Topper	€ 52,50 p.p.
Tespelduyn Swing	€ 57,50 p.p.
Tespelduyn Deluxe	€ 65,00 p.p.
Buffet Tespelduyn	€ 46,50 p.p.
Buffet Tespelduyn Culinair	€ 54,00 p.p.
Buffet Tespelduyn Deluxe	€ 62,50 p.p.
Walking Dinner	€ 86,95 p.p.
<i>(Optioneel)</i> Drankenarrangement diner 3 uur afkoop	€ 26,50 p.p.

Feestavond

Feestarrangement (zie pagina 8)	€ 50,50 p.p.
Late Night Snack: Frites met mayonaise	€ 4,75 p.p.

- Bij buffetten voor minder dan 30 personen zijn wij genoodzaakt een buffetprijs t/m 30 personen te rekenen.
- Prijswijzigingen onder voorbehoud. Bovenstaande prijzen gelden per 1 januari 2027

* Op vrijdagen & zaterdagen in de maanden april, mei, juni & september is een minimaal factuurbedrag van € 7.500,00 van toepassing. Op de overige dagen is dit niet van toepassing.





Landgoed Tespelduyn
Tespellaan 53, 2211 VT Noordwijkerhout
www.tespelduyn.nl
0252-241 336
events@tespelduyn.nl