JULLIE BRUILOFT BIJ

Het Blesse Paard

PARTYHERBERG
HET BLESSE PAARD

Pagina indeling

03 | WELKOMSTWOORD
04 | BRUILOFTSARRANGEMENTEN
06 | LUNCHARRANGEMENTEN
07 | BORRELARRANGEMENTEN
09 | KEUZEMENU
10 | SHARED DINING
12 | WALKING DINNER
14 | BBQ BUFFET
16 | BUFFET ROYALE
18 | FEESTAVOND
19 | ANDERE LOCATIES

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 Het Blesse Paard 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 jullie 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 jullie 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 onvergetelijke dag maken.

Bruiloftsarrangementen

TROUWCEREMONIE

Jullie kunnen dagelijks in 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 ruimtes, waardoor jullie op het laatste moment een besluit kunnen nemen of jullie binnen of buiten wensen te trouwen.

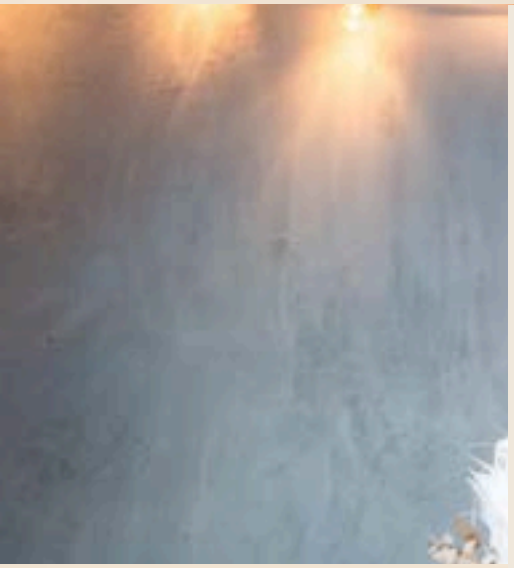
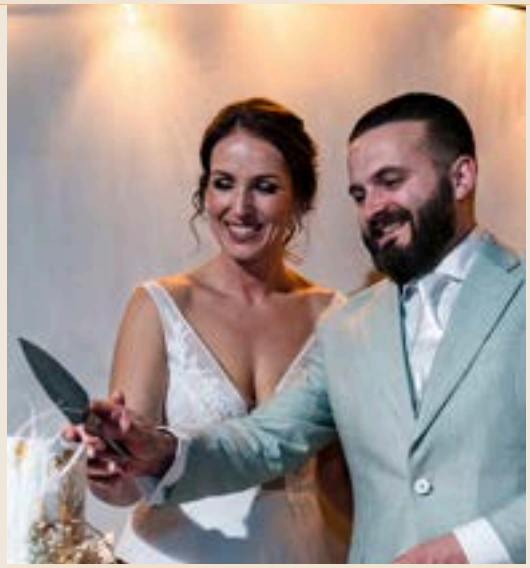
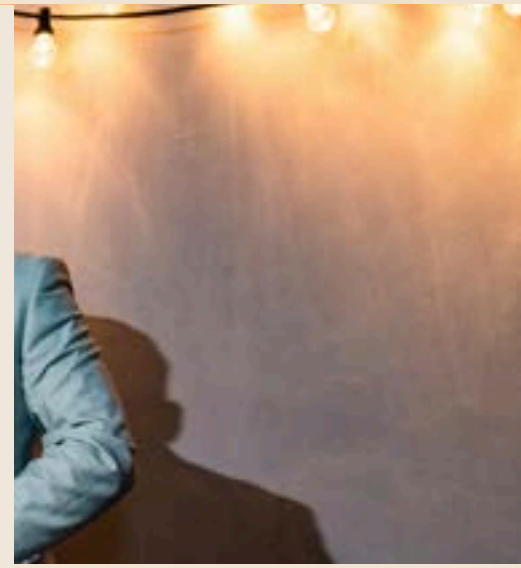
Genoemde prijzen zijn inclusief huur van het Koetshuys & de Binnentuyn en een bode die alles in goede banen leidt.

MAANDAG TOT EN MET DONDERDAG 375,00
VRIJDAG TOT EN MET ZONDAG 495,00

- De prijzen zijn exclusief de kosten voor de trouwambtenaar

ONTVANGST VAN DE CEREMONIEGASTEN 6,00

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

BRUIDSTAART

BRUIDSTAARTARRANGEMENT 1 UUR 15,50

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

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

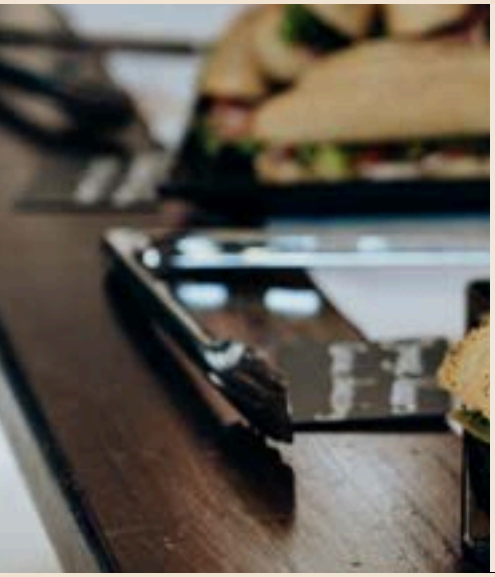
HET ARRANGEMENT IS UIT TE BREIDEN MET
EEN GLAS CAVA OM TE PROOSTEN 4,00

Luncharrangementen

Begin jullie trouwdag met een heerlijke lunch. Kies voor een Quick Lunch, geserveerd op de bruidssuite of in een aparte ruimte samen met jullie gezelschap. Liever uitgebreid tafelen? Dan is ons lunchbuffet de perfecte optie om samen met al jullie gasten in een ontspannen sfeer te genieten. Wat jullie ook kiezen, wij zorgen voor een smaakvolle en zorgeloze start van jullie bijzondere dag!

QUICK LUNCH 17,50

- 2 rijkelijk belegde broodjes per persoon
- Onbeperkt koffie & theesoorten, melk, karnemelk en jus d'orange
- Assortiment vers handfruit



LUNCHBUFFET 29,50

- Verschillende harde en zachte broodsoorten
- Luxe belegsoorten waaronder huisgebraden rosbief, boeren ham, kaas, etc.
- Verschillende salades en handfruit
- Warme items zoals kroketten, scrambled eggs en seizoensgebonden soep
- Onbeperkt lunchdranken

Borrelarrangementen

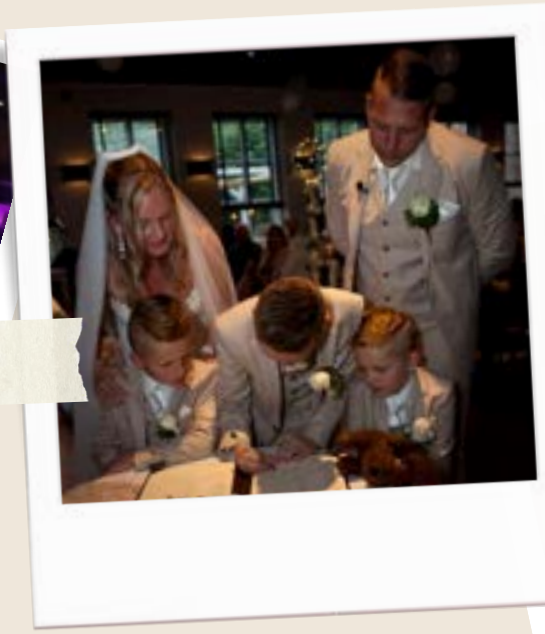
BORRELARRANGEMENT 1 UUR 15,50

- Onbeperkt dranken uit het binnenlandse drankenassortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 3 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituren

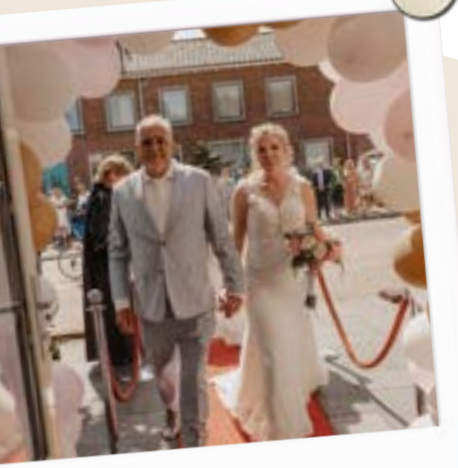
BORRELARRANGEMENT 2 UUR 25,50

- Onbeperkt dranken uit het binnenlandse drankenassortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 6 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituren

DEZE



BRUIDSPAREN



PARTYHERBERG
HET BLESSE PAARD

GINGEN

JULLIE

VOOR

Keuzemenu

49,50

VOORGERECHTEN

Tonijn Tataki
Geroosterde Sesamsaus I Bosui I Edamame Boontjes I Radijs I Wasabimayonaise
Of
Rundercarpaccio
Truffelmayonaise I Pijnboompitten I Rucola I Parmezaanse Kaas
Of
Burrata Salade
Rucola I Cherry Tomaten I Pijnboompitten I Balsamicostroop I Cress
Bij de voorgerechten serveren wij brood met smeersels

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet Met Riso Nero
Zwarte Risotto I Groene Asperges I Beurre Blanc I Groentechips
Of
Tournedos
Met Pepersaus I Frietjes I Salade I Mayonaise
Of
Melanzane
Lasagne van Aubergine I Tomaat I Kaas

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren, salade, frites en mayonaise

NAGERECHT

PARADE VAN DESSERTS
Creatie Van Verschillende Desserts

AANVULLENDE INFORMATIE

Een 3-gangen keuzemenu is te bestellen vanaf 10 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen 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 zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 jaar voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 2,5 uur €20,00 p.p.

Shared Dining

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

3-GANGEN SHARED DINING MENU 52,50

VOORGERECHTEN

Tonijn Tataki
Geroosterde Sesamsaus I Bosui I Edamame Boontjes I Radijs I Wasabimayonaise

En

Rundercarpaccio
Truffelmayonaise I Pijnboompitten I Rucola I Parmezaanse Kaas

En

Gamba's Piri Piri
Rode Peper I Knoflook

En

Bruschetta (V)
Verse Tomaat I Knoflook I Basilicum

Bij de voorgerechten serveren wij brood met smeersels

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet
Riso Nero I Witte Wijnsaus I Groentechips

En

Yakitori Kipspiesjes
Oosterse Saus I Gebakken Uitjes I Sesamzaadjes

En

Beef Tataki
Japanse Mayonaise I Gepofte Knoflook I Bosui I Ponzu Dressing I Limoen

En

Gevulde Portobello (V)
Blauwe Kaas I Pijnboompitten I Rucola

Bij de hoofdgerechten serveren wij groene salade, frites en mayonaise

DESSERT

Parade van Desserts
Creatie Van Verschillende Desserts

Een shared dining is te bestellen vanaf 10 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen 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 zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 jaar voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 2,5 uur €20,00 p.p.

Walking Dinner

55,00

Tonijn Tataki

Geroosterde Sesamsaus I Bosui I Edamame Boontjes I Radijs I Wasabimayonaise

&

Steak Tartaar

Crostini I Truffelmayonaise I Kwarteleitje I Edamame Boontjes
Radijs I Wasabimayonaise

&

Burrata Salade

Rucola I Cherry Tomaten I Pijnboompitten I Balsamicostroop I Cress

&

Champignon Truffelsoep

Kruidenvinaigrette

&

Gegrilde Ossenhaas

Rode Wijn I Gepofte Knoflook I Bimi I Pastinaak Créme

&

Zalmfilet

Riso-Nero I Groene Asperges I Beurre Blanc I Groentechips

&

Coupe Zabaione

Vers Fruit I Sabayon I Boeren Roomijs

AANVULLENDE INFORMATIE

Bij een Walking Dinner serveren wij brood met smeersels op de tafels. Een Walking Dinner is te bestellen vanaf 15 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 jaar voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 3 uur €23,00 p.p.

BBQ buffet

BBQ BUFFET MET VOOR- & HOOFDGERECHTEN 49,50
BBQ BUFFET MET VOOR- HOOFD- & NAGERECHTEN 57,50

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

DRESSING & SAUZEN

- Cocktailsaus
- Pindasaus
- Mayonaise

BROOD & SMEERSELS

- Diverse broodsoorten
- Kruidenroomboter
- Tapenade
- Aïoli

HOOFDGERECHTENBUFFET

HOOFDGERECHTEN VAN DE BBQ

- Zalmfilet met antiboise
- Spiesjes van knoflookgamba's
- Gemarineerde saté met pindasaus en bijpassende garnituren
- Ossenhaassaté met chimichurri
- Angus burgers met broodjes en toppings

WARME GARNITUREN

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

DESSERTBUFFET

DESSERTS

- Diverse smaken ijs
- Dame Blanche
- Appelkruimeltaart
- Obama's Shortbread
- Pandan spekkoek
- Bavarois van rood fruit
- Trifle
- Salade van vers seizoensfruit
- Selectie kleurrijke macarons

SAUZEN

- Slagroom
- Warme chocoladesaus
- Karamelsaus
- Vruchtensaus

AANVULLENDE INFORMATIE

Een BBQ buffet is te bestellen vanaf 20 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 2,5 uur €20,00 p.p.

Buffet "Royale"

BUFFET "ROYALE" MET VOOR- & HOOFDGERECHTEN 49,50

BUFFET "ROYALE" MET VOOR- HOOFD- & NAGERECHTEN 57,50

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
- Luxe kartoffelsalade
- Rauwkostsalade

DRESSING & SAUZEN

- Cocktailsaus
- Pindasaus
- Mayonaise

BROOD & SMEERSELS

- Diverse broodsoorten
- Kruidenroomboter
- Tapenade
- Aïoli

HOOFDGERECHTENBUFFET

HOOFDGERECHTEN VIS

- Zalmfilet van de plaat met witte wijnsaus
- 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 kruiderijen
- Provençaalse groente

DESSERTBUFFET

DESSERTS

- Diverse smaken ijs
- Dame Blanche
- Appelkruimeltaart
- Obama's Shortbread
- Pandan spekkoek
- Bavarois van rood fruit
- Trifle
- Salade van vers seizoensfruit
- Selectie kleurrijke macarons

SAUZEN

- Slagroom
- Warme chocoladesaus
- Karamelsaus
- Vruchtensaus

AANVULLENDE INFORMATIE

Een Buffet "Royale" is te bestellen vanaf 20 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 2,5 uur €20,00 p.p.

FEESTAVOND

ALL-IN FEESTAVONDARRANGEMENT BRUILOFT 4 UUR 47,50

- Ontvangst met Cava
- Onbeperkt dranken uit het binnenlandse drankenassortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 7 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituur
- Puntzakje friet met mayonaise

Liever iets anders dan een puntzakje friet?

Wij kunnen ook een pizzapunt serveren. Hebben jullie zelf nog een ander leuk idee? Dan denken wij graag met jullie mee.

Andere locaties

WAAR WE TROTS OP ZIJN !

Het Wapen van Zoetermeer

www.hwvz.nl ● 079 760 00 55

PuuRR aan de Vliet

www.puurraandevliet.nl ● 070 - 320 01 80

Paviljoen Ockenburgh

www.paviljoenockenburgh.nl ● 070 - 325 89 04

PuuRR aan de Dobbe

www.puurraandedobbe.nl ● 079 - 331 01 75

Restaurant Leeuwenbergh

www.restaurantleeuwenbergh.nl ● 070 - 319 33 40

PuuRR aan de Binck

www.puurraandebinck.nl ● 070 - 701 10 10

HILGERSOM HORECA

PuuRR aan de Rijn

www.puurraanderijn.nl ● info@puurraanderijn.nl

Bedankt

VOOR JULLIE INTERESSE IN ONZE LOCATIE !

PARTYHERBERG
HET BLESSE PAARD

IS ONDERDEEL VAN:

DE HILGERSOM HORECA GROEP

Doctor van Noortstraat 154 • 2266 HC Stompwijk • info@debleshoreca.nl • 071 - 580 15 90