

Huwelijksvoltrekking

Het Witte Paard is geschikt als locatie voor de voltrekking van uw huwelijk als onderdeel van het verzorgen van uw complete feest.

Een extra zaal inclusief geluidset en spreekgestoelte zetten wij voor u klaar.

Is de huwelijksdatum en locatie bekend, dan kunt u contact opnemen met de burgerlijke stand voor het maken van nadere afspraken.

Contactgegevens Gemeente Pijnacker-Nootdorp:

Hanneke van de Perre, afdeling Burgerzaken

Postbus 1

2640 AA Pijnacker

015-3626406 of tel 14015

www.pijnacker-nootdorp.nl

www.pijnacker-nootdorp.nl/12492/Inwoners-Burgerzaken

Tijden huwelijksvoltrekking op verzoeklocaties: maandag t/m zaterdag vanaf 09:00 uur, op het hele uur, laatste aanvang 20:00 uur.

Receptie All-in Arrangement I

Onbeperkt drankjes uit het receptieassortiment vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Op tafel plaatsen wij schaaltes met bakkerszoutjes en gemengde nootjes.

Wij serveren canapés, onze grotere koude luxe hapjes op uitgestoken brood croutons met een uitgebreid garnituur en verfijnde garnering met o.a. eiersalade, gerookte paling, gerookte zalm, brie en filet Américain. Uitgaande van 3 hapjes per persoon.

Tweemaal een rondgang met ons uitgebreid warm bittergarnituur met een assortiment bestaande uit bitterballen, kleine gehaktballetjes, mini saucijs en kaassoufflés.

Prijs à € 13,50 per persoon

Receptie All-in Arrangement II

Een welkomstdrankje met keuze uit een glas Asti Spumante óf een kopje koffie met mini petit four.

Onbeperkt drankjes uit het receptieassortiment vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Wij plaatsen op tafel schaaltes met bakkerszoutjes en gemengde nootjes. En schaaltes met ons koude bittergarnituur assortiment bestaande uit diverse koude hapjes, opgemaakte toastjes, ham met meloen, gevuld ei, blokje kaas en stokbroodje met filet Américain e.d. Uitgaande van 3 hapjes per persoon

Tweemaal een rondgang met een schaal met bitterballen en kaassoufflés.

Prijs à € 16,50 per persoon

Een receptie van 1,5 uur met een uitloop van een half uur.

Kiest u voor een receptie met een all-in arrangement dan vinden wij een "No-show" van 10% acceptabel.

Het receptie assortiment bestaat uit:

Port, sherry, rode en witte wijn en rosé, bier van de tap, jus d'orange, frisdranken en binnenlands gedistilleerd.

Maar is in overleg uit te breiden met buitenlands gedistilleerd.

Menu suggesties

Drie gangen diner

Asperge roomsoep

een romige soep van groene asperges met dille

Varkenshaasje roomsaus

gebakken varkenshaas met een goed gevulde champignonroomsaus,
drie aardappelgarnituren,
vijf soorten verse groente

Exotisch ijs

passievrucht ijs en vanilleroomijs met een saus van exotische vruchtensaus

Kosten per couvert € 24,75

Drie gangen diner cuisine

Carpaccio

dungesneden runder filet op een bedje van salade, Parmezaanse kaas en croutons

Het Duet

een combinatie van 2 filet-vleessoorten naar keuze met een pikante saus,
drie aardappelgarnituren,
vijf soorten verse groente

Geflambeerde Kersen

roomijs met slagroom waarop U geflambeerde kersen met een vleugje likeur
geserveerd krijgt

Kosten per couvert € 32,25

Menu suggesties

Vier gangen diner

Cocktail Florida

een cocktail van kip en vruchten met een zachte kerriesaus

Ossenstaartsoep

een heldere runderbouillon met madera

Mignon de veau, sauce aux fines herbes

kalfsbiefstuk met een romige kruidensaus,
drie aardappelgarnituren,
vijf soorten verse groente

Hazelnootparfait

huisgemaakt hazelnootijs met een vanillesaus en chocoladesticks

Kosten per couvert € 32,25

Vijf gangen diner

Cocktail Hawaï

een cocktail van kip en ananas met Canadese saus, toast en roomboter

Zalmfilet

Schotse zalmfilet met een romige witte wijn saus

Champagne spoom

een luchtig ijsje gemaakt van champagne, citroensap en roomijs

Varkensmedaillons "Porto"

Varkenshaas medaillons met een rode port saus,
drie aardappelgarnituren,
vijf soorten verse groente

Aardbeien crêpes

flensje met verse aardbeien, een aardbeiensaus en aardbeien sorbetijs

Kosten per couvert € 38,50

Dinerbuffet A.B.C.

Geven we een diner of een buffet, is vaak een lastige keuze. De gerechten van een diner vallen bij de meeste gasten in de smaak. Maar het losse karakter van een buffet spreekt ook velen aan, het zelf kunnen kiezen en niet aan een vaste plaats aan tafel gebonden zijn. Wij presenteren u graag ons dinerbuffet A.B.C.

Voorgerecht

Buffet A, B óf C

Nagerecht

Voorgerecht

Op tafel mandje met ciabattabrood met tapenade en kruidenboter

Keuze uit twee soorten soep

Mosterd roomsoep
Heldere kervel kippensoep
Tomaat dragonsoep
Champignon bieslook roomsoep
Heldere groentesoep
Ossenstaartsoep met madera
Asperge roomsoep met o.a. groene asperges
Garnalen crème soep
(vooraf twee soepen door u uit te kiezen)

Buffet A

In Zaanse mosterd gemarineerde varkenshaas met champignonroomsaus
Gemarineerde spareribs met knoflooksaus
Kipfilet in Oosterse ketjap saus
Zalmfilet met een witte wijn saus
Groenteschotel van broccoli, courgette en paprika
Tropische rijst met cashewnoten
Versgebakken frites
Aardappelkroketten
Pastasalade met komkommer, olijven en dragon
Griekse gemengde salade met feta
Kroepoek, Atjar

Buffet B

Kalfsvlees in basilicum saus
Varkensbiefstukjes in romige pepersaus
Gefrituurde kibbeling met ravigotesaus
Pasta (met room, champignons en kaassaus)
Pommes Parisien
Saffraan rijst
Versgebakken frites
Roerbakgroente
Zweedse komkommersalade met dille
Pommodore tomatensalade met mozzarella
Gemengde rauwkostsalade

Buffet C

Varkenshaas in Stroganoffsaus
Kipfilet in kerriesaus
Visfantasie van zalm, witvis, garnalen in roomsaus
Tiroler grussel (aardappeltjes en champignons mix)
Gefrituurde bloemkool
Groenteschotel van broccoli, haricots verts, peultjes en worteltjes
Witte rijst
Versgebakken frites
IJsberg - rauwkostsalade
Gemengde groene salade
Dressings en croutons naar keuze vanaf het buffet

Nagerecht

Italiaanse ijscokar met diverse soorten ijs, sauzen, verse fruitsalade en slagroom

Dit buffet serveren wij vanaf 30 gasten à € 32,00 per persoon

Een uitbreidingsmogelijkheid is ons dessertbuffet:

Diverse taarten, bavarois, flensjes, soesjes, puddingen, warme kersen en diverse soorten ijs.
Deze uitbreiding geeft een meerprijs van € 5,00 per persoon.



Koud en warm buffet deLuxe

Voor een buffet maaltijd met een royale invulling, waar men naast de koude schotels ook enige warme gerechten vindt adviseren wij graag ons buffet deLuxe.

Koud buffetgedeelte:

Huzarensalade met asperges en gevulde eieren
Caesar salade; groene salade met kip, Parmezaanse kaas en dressing
Garnalensalade met cocktailsaus
Russisch ei met rémouladesaus en diverse visgarnituren
Haringfilets met uitjes
Gerookte en gemarineerde makreel
Huis gebraden rosbeef
Gerookte kipfilet met een sinasappel saus
Ardennerham met meloen

Twee soorten stokbrood, toast met roomboter en kruidenboter

Warm buffetgedeelte:

Kipfilet met een kerrie roomsaus
Varkenshaasmedaillons in een roomsaus
Gebakken aardappels
Versgebakken frites
Roerbakgroente

***Dit buffet serveren wij vanaf 40 gasten à € 32,00 per persoon
Kleinere gezelschappen of variaties hierop zijn in overleg mogelijk***

Tapas buffet

Vanaf het buffet gepresenteerd in terracotta schalen, diverse koude en warme hapjes die gezamenlijk een buffet vormen. In de hapjes sfeer voor een feestavond, dan wel als maaltijd gepresenteerd.

Een assortiment bestaande uit:

- Kaassoetsjes
- Rolletje met chèvre en Ardennerham
- Seranoham met meloen en verse vijg
- Canapé met Spaanse eiersalade
- Gevulde tomaten met Hollandse garnalen
- Gevulde komkommer met Spaanse paté
- Tortilla met chorizo
- Verschillende soorten gevulde eieren
- Pittige gehaktballetjes
- Gekruide kiphapjes
- Rolletje augurk met Mortedella
- Stukjes pikante kip met spek
- Bruchetta met gerookte zalm
- Spiesjes met zalm
- Spiesjes met gekruide scampi
- Stokbroodje met Spaanse filet
- Groentespiesjes
- Hartige taart met tomaat en mozzarella
- Gevulde champignons
- Kip/paprika spiesjes

Uitgebreid met diverse ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, tappenade's, gedroogde Pommedori tomaatjes, gekruide olijven, feta e.d.

***Een variatie van 8 hapjes bedoeld als hapjes buffet voor bij een feest à € 19,50 per persoon óf een combinatie van 12 hapjes voor een maaltijdbuffet à € 23,50 per persoon
Minimaal 30 gasten***

Brunchbuffet

Een broodmaaltijd is veelzijdig en kan op elk tijdstip geserveerd worden als lunch, brunch of lichte maaltijd bij een huwelijk.

Een kopje soep om te beginnen met aansluitend diverse salades en de broodmaaltijd.

Aangevuld met enkele warme gerechten. Zelfs aan een klein dessert is gedacht.

Gedurende de brunch serveren wij ook diverse sappen en koffie of thee voor wie dat wenst.

Een kopje soep wordt geserveerd. Bijvoorbeeld een kopje gratineerde Franse uiensoep.

Huzarensalade met asperge, ham en gevulde eieren.

Salade Russisch ei met o.a. garnalen, gepocheerde zalm en tonijn.

Witte en tarwe zachte puntjes en luxe broodjes.

Meergranenpistoletten en diverse afbakbroodjes uit de oven.

Wit en volkoren vlechtbrood en roombotercoissants en stokbrood.

Krentenbollen en koffiebroodjes, beschuit.

Luxe vleeswaren waaronder huisgebraden rosbief, Goudse en komijnekaas, brie en divers zoet beleg

Warme gerechten: boerenomelette en pittige kipkerrie met rijst.

Fruitsalade met slagroom

Deze brunch serveren wij à € 20,00 per persoon aan gezelschappen vanaf 30 gasten

Diverse mogelijkheden ter uitbreiding, zoals

- Kalfsvleespasteitje
- Keuze uit meerdere soepen
- Florida kipsalade met een vruchtengarnituur
- Spiegel met gerookte zalm en paling
- Champagne welkomstcocktail
- Roerei met gebakken spek
- Kipsaté met pinda satésaus
- Vleeskroketten
- Warme beenham aan het buffet uitgesneden
- Boeuf Stroganoff met rijst
- Italiaanse ijscokar

Feestavond type Celebrations

Een speciaal huwelijksarrangement. Een zaalaankleding met heliumballonnen, een ontvangst met een bijzondere cocktail en een DJ die er een spetterend feest van wilt maken.

Een keuze ontvangst met welkomstcocktail of de coffee en cake corner.

Als welkomstdrankje presenteren wij een romige Honeymoon-cocktail van ananassap en kokosmelk.

Als alternatief de coffee en cake corner, met diverse bruids-petit glacés, bruidssuikers en roomsoesjes kan een keuze uit diverse soorten koffie en de theekist, suikers, Amaretto siroop en andere smaakjes gemaakt worden.

Gedurende de hele avond onbeperkt drankjes uit het receptieassortiment vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Op tafel plaatsen wij mooie etagères gevuld met zoutjes en koude hapjes: diverse toastjes, gevuld ei, ham met meloen, blokjes kaas en stokbroodjes filet Américain en zoute bakkerskoekjes.

Wij gaan tweemaal rond met bitterballen en kaassoufflés.

De ijsbruidstaart met vuurwerkfontein wordt naar binnen gereden voor een mooi showmoment.

De Final Countdown... De DJ maakt zich op voor een spetterende finale, compleet met rookwolken, sneeuw en bellenblaas, aftellend tot 00:00 uur met kabuco vuurwerk.

Na het afscheidswoord van het bruidspaar doen wij hen uitgeleide bij de rode loper met een erehaag van sterrenregens.

Voor de gasten staat ter afsluiting nog een kopje koffie klaar.

***Prijsindicatie bij 100 gasten à € 35,00 per persoon
inclusief inrichting en binnen vuurwerk
exclusief muziek***

Feestavond type White Wedding

Jullie bruiloftsfeest in een witte setting, witte statafels en gezellige zitjes met wit linnen en tafeldecoraties. 3 meter hoge LED cones als blikvanger in de zaal en de witte draaispiralen als reuze wikkels aan het plafond geven je feest een moderne thema uitstraling.

Een frisse Prosecco staat klaar in ijskoude rokende koelers om jullie gasten te ontvangen.

Als het gezelschap compleet is worden jullie, het bruidspaar, verwelkomt. In het midden van de zaal staat jullie bruidstaart klaar om te worden aangesneden, een mooie witte taart, het gedrapeerde model op onze witte standaard.

Gedurende de hele avond onbeperkt drankjes uit het receptieassortiment vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Op tafel plaatsen staan schaaltes met zoute koekjes, olijven en kaasblokjes.

Tijdens de avond serveren wij drie verschillende amuses. Heerlijke kleine hapjes gepresenteerd in glaasjes, op amuse lepels en op mini bordjes. Een variatie van vis, vlees en vegetarisch stellen onze koks voor jullie samen.

De witte chocoladefontein met vuurwerkfontein wordt naar binnen gereden. Een ware traktatie, overheerlijke warme chocolade stroomt als een waterval waarin u allerlei lekkers kunt dopen. Diverse soorten fruit en koekjes worden bedekt met een zalige witte chocolade laag waarvan u direct kunt genieten!

Volgens de traditie is het bruidsboeket gooien het signaal welke vrijgezelle dame de volgende bruid zal zijn. Aansluitend barst het feest in alle hevigheid los versterkt door de verrassing van het binnen vuurwerk (witte confetti) wat als een sluier van witte rozenblaadjes op de dansende feestgangers neerdaalt.

***Prijsindicatie bij 100 gasten à € 39,50 per persoon
inclusief inrichting en binnen vuurwerk
exclusief muziek***

