

JULLIE BRUILOFT BIJ

Het Wapen van Zoetermeer



HET WAPEN VAN
ZOETERMEER



Pagina - indeling

03		WELKOMSTWOORD
04		DE BRUILOFTSARRANGEMENTEN
07		BORRELARRANGEMENTEN
08		KEUZEMENU DINER
10		BBQ BUFFET
12		BUFFET ROYALE
14		SHARED DINING
16		CONTACTGEGEVENS



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 Wapen van Zoetermeer!

Het Wapen van Zoetermeer is een officiële trouwlocatie van de Gemeente Zoetermeer. Dit betekent dat het mogelijk is om op onze locatie een huwelijksvoltrekking te laten plaatsvinden, zowel wettelijk als ceremonieel. Van huwelijksceremonie, receptie, misschien tussendoor een lunch of een borrel, een diner tot aan een onvergetelijk feest met aansluitend een overnachting in één van onze bruidssuites. De dag van jullie leven is bij ons in goede handen!

Het Wapen van Zoetermeer staat bekend om haar Hooibargen. Oorspronkelijk stonden er vier Hooibargen op het erf, maar inmiddels zijn dit er nog maar drie. In 1769 liet Pieter Lugtigheid de boerderij bouwen. Zijn initialen en het bouwjaar staan dan ook in de gevelsteen gebeiteld. Door de jaren heen zijn de Hooibargen en de boerderij altijd bewaard gebleven en behoort het tot een van de gemeentelijke monumenten van Zoetermeer. In samenwerking met architect Arjan Luiten zijn de Hooibargen weer opnieuw opgebouwd. Uiteindelijk zijn de vernieuwde Drie Hooibargen op 3 juni 2016 opnieuw geopend door toenmalig burgemeester Charlie Aptroot.

Druieloftsarrangementen

TROUWCEREMONIE

Jullie kunnen dagelijks onder onze Drie Hooibargen de huwelijksvoltrekking laten plaatsvinden. Ook is het mogelijk om binnen in onze prachtige trouwzaal “de Tarwebundel” de officiële ceremonie te laten plaatsvinden. Wij reserveren altijd beide locaties waardoor jullie op het laatste moment een besluit kunnen nemen of jullie binnen of buiten wensen te trouwen.

Genoemde prijzen zijn inclusief huur van de Drie Hooibargen of de trouwzaal, een bloemstuk op de trouwtafel en een bode die alles in goede banen leidt.

Op sommige dagen vragen wij een minimale besteding. Graag vertellen wij jullie hier meer over in een persoonlijk gesprek.

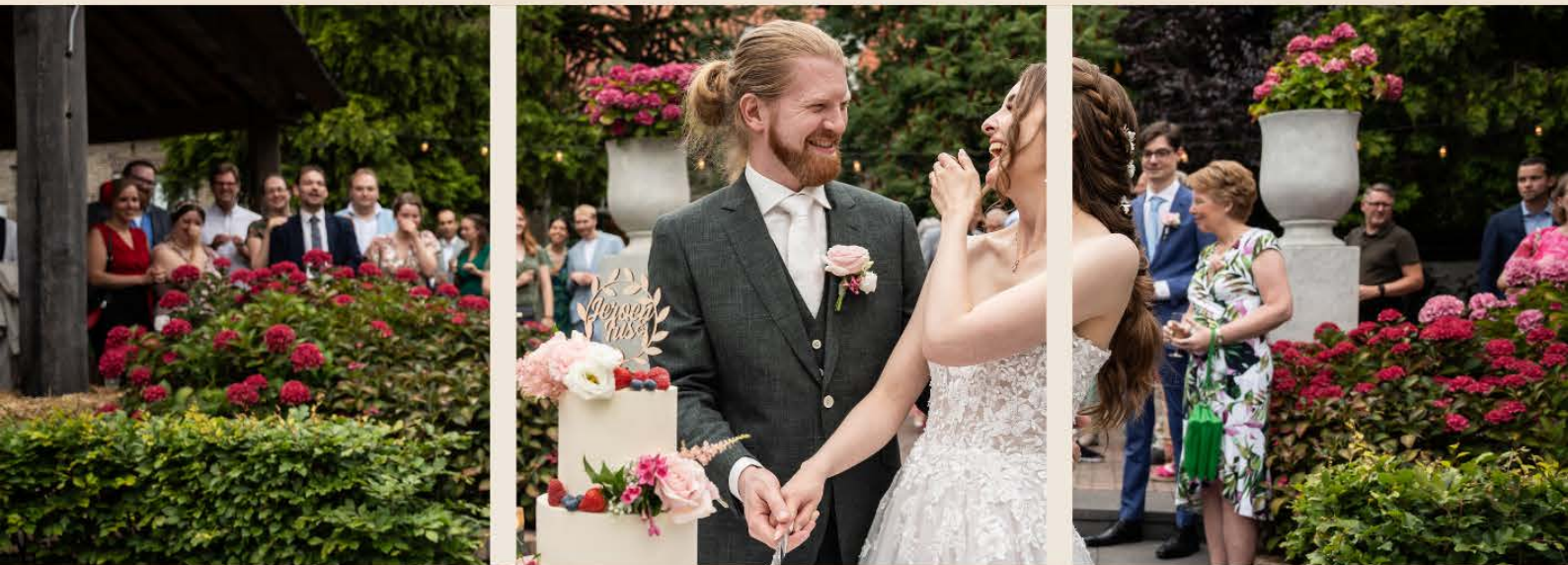


MAANDAG TOT EN MET DONDERDAG	375,00
VRIJDAG TOT EN MET ZONDAG	495,00

- De prijzen zijn exclusief de kosten voor de trouwambtenaar

ONTVANGST VAN DE CEREMONIE GASTEN	5,75
---	------

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



BRUIDSTAART

BRUIDSTAART ARRANGEMENT 1 UUR	14,25
-------------------------------------	-------

- Onbeperkt koffie/thee servies
- Gebaksbordjes en gebaksvorkjes
- Ontvangst, gekoelde opslag en opbouw van jullie bruidstaart
- Onbeperkt andere dranken uit het binnenlands dranken arrangement
- 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
---	------

FEESTAVOND EN BRUIDSSUITE

ALL-IN FEESTAVOND ARRANGEMENT BRUILOFT 4 UUR 42,50

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

Liever iets anders dan een puntzakje friet?

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

OVERNACHTING BRUIDSSUITE 275,00

Overnachting inclusief bubbels en ontbijt.

Om jullie perfecte dag in stijl af te sluiten, of misschien zelfs wel te beginnen, kunnen jullie gebruik maken van één van onze prachtige, authentieke bruidssuites. Deze mooie suites bevinden zich boven onze trouwzaal. Jullie zijn dus al gelijk op locatie aanwezig. Ook kan de bruidssuite gemakkelijk zijn gedurende jullie huwelijksdag. Bijvoorbeeld om even terug te trekken, cadeautjes tussentijds op te bergen of om even op te frissen.





Borrelarrangementen

BORREL ARRANGEMENT 1 UUR 14,25

- Onbeperkt dranken uit het binnenlandse dranken assortiment
- Gemengde nootjes & banketbakerszoutjes
- 3 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituren

BORREL ARRANGEMENT 2 UUR 23,75

- Onbeperkt dranken uit het binnenlandse dranken assortiment
- Gemengde nootjes & banketbakerszoutjes
- 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

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

Bij de voorgerechten serveren wij een mandje brood met smeersels.

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet Met Riso Nero

Zwarte Risotto | Groene Asperges | Beurre Blanc | Groentechips
Of

Tournedos

Met pepersaus | Frietjes | Salade | Mayonaise
Of

Vegetarische Cannelloni

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

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 personen. 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.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 2 ½ uur €18,50 p.p.



BBQ buffet

BBQ BUFFET MET VOOR- EN HOOFDGERECHTEN	47,50
BBQ BUFFET MET VOOR- HOOFD- & NAGERECHTEN	55,00

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
- 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 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 kruiden
- Verse groente met babymaïs



DESSERTBUFFET

DESSERTS

- Antieke ijskar 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 buffet is te bestellen vanaf 20 personen. 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.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het buffet op basis van 2½ uur €18,50 p.p.

Buffet "Royale"

BUFFET "ROYALE" MET VOOR- EN HOOFDGERECHTEN 47,50

BUFFET "ROYALE" MET VOOR- HOOFD-
EN NAGERECHTEN 55,00

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

DRESSING & SAUZEN

- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Pindasaus
- Mayonaise

BROOD & SMEERSELS

- Diverse broodsoorten
- Kruidenroomboter
- Huisgemaakte veganistische likkepot
- Aioli



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 kruiden
- Provençaalse groente

DESSERTBUFFET

DESSERTS

- Antieke ijskar met diverse smaken ijs
- Dame Blanche
- Appelkrumeltaart
- Limoncello tiramisu
- Pandan speikkoek
- 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 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.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het buffet op basis van 2½ uur €18,50 p.p.

Shared dining

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

3 - GANGEN SHARED DINING MENU 49,50

VOORGERECHTEN

Tonijn Tataki

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

Rundercarpaccio

Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Rucola | Parmezaanse Kaas
En

Gamba's Piri Piri

Rode Peper | Knoflook
En

Bruschetta

Verse Tomaat | Knoflook | Basilicum

Bij de voorgerechten serveren wij met brood met smeersels.

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet

Riso Nero | Witte Wijnsaus | Groentechips
En

Yakitori Kipspiesjes

Oosterse Saus | Gebakken Uitjes | Sesamzaadjes
En

Beef Tataki

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

Gevulde Portobello

Blauwe Kaas | Pijnboompitten | Rucola

Bij de hoofdgerechten serveren wij groene salade, frites en mayonaise.

DESSERT

Parade Van Desserts

Creatie Van Verschillende Desserts

AANVULLENDE INFORMATIE

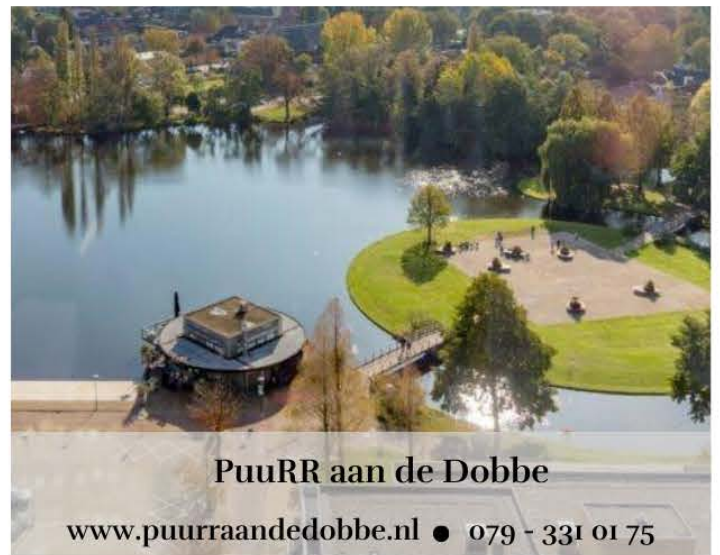
Een Shared Dining is te bestellen vanaf 10 personen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 jaar voor de helft van het geld.

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 2½ uur €18,50 p.p.

Andere locaties

WAAR WE TROTS OP ZIJN !



Bedankt

VOOR JULLIE INTERESSE IN ONZE LOCATIE !



HET WAPEN VAN
ZOETERMEER

IS ONDERDEEL VAN:

HILGERSOM HORECA