

Geacht bruidspaar,

Allereerst van harte gefeliciteerd met uw voorgenomen huwelijk. Een aangelegenheid dat de mooiste dag in uw leven moet worden. Een dag waarbij alles tot in de puntjes verzorgd moet zijn; de trouwkaart, de trouwjurk, het bruidsboeket, de trouwauto's, de fotoreportage en natuurlijk de gelegenheid waar het feest gevierd gaat worden.

Daarom willen wij u vriendelijk danken voor de getoonde interesse in Restaurant Zegers.

Een restaurant dat bij uitstek geschikt is en gespecialiseerd is in het verzorgen van bruiloften.

Onze ruime ervaring, gastvrijheid, smakelijke keuken en vooral de sfeervolle ambiance staan garant voor een perfect verzorgde huwelijksdag, waarbij het u aan niets zal ontbreken.

Speciaal voor groene bruiloften hebben wij een brochure samengesteld met daarin diverse aantrekkelijke arrangementen en andere mogelijkheden.

Tevens vindt u in deze folder een voorbeeld van een offerte voor een compleet verzorgd huwelijksfeest in ons restaurant.

Mocht u na het lezen van deze brochure nog vragen hebben of geïnteresseerd zijn in een offerte op uw dag toegespitst, dan nodigen wij u graag uit om een afspraak te maken.

Met vriendelijke groet,

Gert-Jan Verheij & Auke Salman.



De ontvangst

Wij ontvangen u en uw gasten op een gastvrije wijze waarbij u zich direct op uw gemak voelt.

U kunt zelf een keuze maken waar u de ontvangst wil plaats laten vinden, dit kan bijvoorbeeld in onze sfeervolle zaal met veel daglicht. De zaal beschikt over airconditioning en tijdens de koudere dagen kunnen wij de open haard aansteken, wat een gezellige sfeer geeft.

De ontvangst kan ook plaatsvinden in onze sfeervolle kelder 't Knertje.

Voor de ontvangst zijn een tal van mogelijkheden, hieronder hebben wij er een aantal op een rijtje gezet.

- Koffie geserveerd met bruidstaart. Een bruidstaart van eerste klas kwaliteit, opgemaakt door de ambachtelijke banketbakker. U kunt een keuze maken uit verschillende ontwerpen of uw eigen ontwerp doorgeven. Wilt u echter uw bruidstaart zelf verzorgen dan is dat geen enkel probleem voor ons.
- Koffie geserveerd met gesorteerd gebak.
- Bruidstaart met een glas sprankelende prosecco.

Na het serveren van de koffie gaan we over naar een consumptie naar keuze of wat nog feestelijker is; een glas sprankelend prosecco.



De receptie

In onze ruime zaal kunnen wij ongeveer 220 personen ontvangen tijdens de receptie. De zaal beschikt over airconditioning om u en uw gasten de gewenste koeling te bieden.

De goed voorkomende bediening zorgt ervoor dat het u en uw gasten aan niets zal ontbreken.

De plaats in de zaal waar u uw felicitaties in ontvangst wil nemen bepaalt u uiteraard zelf in overleg met ons.

Wij zorgen voor een ruime opstelling van de tafels, waarbij u tevens gebruik kunt maken van de trendy RVS statafels.

Als het weer het toelaat kunt u gebruik maken van het terras voor de zaal. Mocht het weer het niet toelaten dan is er ook de mogelijkheid om een gedeelte van het terras te overdekken door middel van een tent.

Enkele aanbevelingen voor een goed verzorgde receptie zijn:

- De receptie anderhalf uur laten duren met een uitloop van een half uur.
- Luxe zoutjes en nootjes op de tafels.
- 2 of 3 maal rondgaan met een assortiment warm bittergarnituur.
- Gemiddeld worden er 3 of 4 drankjes per persoon gedronken.
- Consumpties uit het Hollands assortiment.



Recepties en feestavonden

Dranken

Koffie en thee	€	2,00
Frisdranken (sinas, cola, cola light, cassis, 7-up, bitter lemon, tonic)	€	2,00
Frisdranken (ice tea, chocomel, fristi, rivella, cristal clear)	€	2,15
Bier (Jupiler 0,25 ltr)	€	2,25
Bier (Hertog Jan 0,25 ltr)	€	2,55
Witbier/rosébier/maltbier	€	2,55
Port/sherry/vermouth	€	2,45
Jenever/bessen/advokaat	€	2,25
Wijn per glas	€	3,30
Prosecco per glas	€	4,30
Baileys/amaretto/tia-maria/grand-marnier	€	4,50
Whisky's (prijs vanaf)	€	4,00
Bacardi/malibu/passoa/safari/gin	€	3,00

Eten

Bruidstaart	€	5,95
Bruidservies	€	2,25
Cake	€	1,10
Gesorteerd gebak	€	3,00
Petit four	€	2,30
Petit four (met tekst of getal)	€	2,50
Bonbon	€	1,00
Opgespoten crème	€	1,95
Belegd broodje	€	2,25
Soep	€	3,50
Krentenbol	€	1,75

Bittergarnituren

Assortiment gezouten roomboterkoekjes en nootjes. Prijs per bord	€ 6,00
Kaas, grillworst, rookworst en leverworst Prijs per persoon	€ 0,95
Koude luxe hapjes. (per stuk) (gerookte zalm, gerookte forel, carpaccio, ardennerham etc.)	€ 0,95
Warme hapjes. (per stuk) (bitterballen, kipkrokantjes, bami- en nasihapjes etc.)	€ 0,75
Koude luxe amuseglaasjes. (Parmaham, gerookte zalm, rosbief, gamba's)	€ 2,10



Luxe tussendoortjes

Varkenshaassaté met satésaus, stokbrood en kroepoek. Prijs per persoon	€ 7,50
Pasteitje met gevogelteragout en tuinkruiden. Prijs per persoon	€ 6,00
Huisgemaakte huzarensalade. (aangekleed met diverse soorten vleeswaren) Prijs per persoon	€ 6,50
Puntzak friet met mayonaise. Prijs per persoon	€ 2,50

Bruiloftsdiner

Even pauze en dan aanschuiven aan de feestelijke gedekte dinertafel.

Voor het diner kunt u gebruik maken van ons sfeervolle restaurant gedeelte, u verruilt de zaal dan voor het restaurant. Het restaurant is geschikt voor maximaal 45 personen en beschikt evenals de zaal over airconditioning.

Voor het diner is het aan te bevelen om daar ongeveer 2 uur voor te reserveren. In dit tijdsbestek kunnen wij u een drie- of vier gangen diner serveren. Het is prettig als u op uw gemak kunt genieten van het diner.

Op de volgende pagina's staan de menu suggesties die wij voor u hebben samengesteld.

U bent natuurlijk altijd in de gelegenheid het menu naar uw eigen wens aan te passen.

Uiteraard bestaat er ook de gelegenheid voor een dinerdansant. Het is dan mogelijk om het aperitief in het restaurant of in de bar 't knertje te gebruiken zodat de zaal kan worden omgebouwd voor het diner.

Speciaal voor groene bruiloften hebben wij een dinerarrangement samengesteld. Het betreft een 4 gangen menu inclusief 3 drankjes per persoon, in dit menu zit een keuze mogelijkheid in het hoofdgerecht.

Dinerarrangement

Wij serveren u een 4 gangen menu, waarbij u bij het hoofdgerecht een keuze kunt maken. Deze prijs is inclusief 3 drankjes naar keuze per persoon.

Carpaccio van ossenhaas met pestodressing, spekjes, pijnboompitjes en Parmezaansse kaas.

Krachtige kalfsbouillon met fijne groenten en tuinkruiden.

Varkenshaas gevuld met ossenhaas met paddenstoelenpepersaus.

OF

Duet van zalmfilet en tong-schar met schuimige botersaus.

Drie soorten sorbetijs met vers fruit en rode coulis.

€ 39,00 per persoon

Menusuggesties

Hieronder hebben wij voor u een aantal menusuggesties voor u op een rij gezet.

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met pestodressing, pijnboompitjes, spekjes en Parmezaanse kaas

Lasagne van ardennerham met kruidenfilo en meloenbolletjes

Salade van zuurkool met tranches gerookte kipfilet en een dressing van rozemarijn

Hollandse garnalen cocktail met whiskysaus en toast (extra € 3,00 per persoon)

Taartje van gemarineerde zalmtartaar met roosjes gerookte zalm en groene kruidenroom

Dun gesneden kalfsmuis met geplukte sla en balsamico sjalotjes

Soepen en tussengerechten

Heldere kalfsbouillon met fijne groenten en geplukte kruiden

Romige crèmesoep van champignons

Crème van pommedorietomaat met halfgeslagen room

Kruidenrisotto met een spiesje van gegrilde gamba en kreeften jus

Hammetje van kwartel met Elzasser zuurkool en gevogeltejus

Gegrilde zalmfilet met lintpasta en een schuim van tomaat en knoflook

Pauzesorbet

Een bijzonder geliefd intermezzo voor u aanvangt aan het hoofdgerecht is een pauzesorbet van huisgemaakt sorbetijs geserveerd met koude Prosecco.

€ 4,80 per persoon

Hoofdgerechten

Duet van varkenshaas en ossenhaas met een paddenstoelen pepersaus

Gevulde parelhoenfilet met een jus van truffel

Tournedos van de haas met een jus van rode wijn en sjalot (extra € 4,50 per persoon)

Gebakken varkenshaas met een champignon roomsaus

Duet van zalmfilet en tong-schar met een witte wijn saus

Op de huid gebakken kabeljauw met een coulis van tomaat

Vis van de dag

Desserts

Fris sorbetijs met seizoensfruit, slagroom en vruchtencoulis

Bosche bol met vanille-ijs, slagroom en advocaat

Wentelteefje van suikerbrood met vanillesaus en kaneelijs

Aardbeien ijstaartje met slagroom en warme kersen

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij: gebakken aardappelen, seizoensgroenten, gemengde salade en compote.

3 gangenmenu € 33,50 per persoon

4 gangenmenu € 38,50 per persoon

Uit deze gerechten kunt u zelf een menu samenstellen met in elke gang 2 keuzes. Uw gasten kunnen op de dag zelf een keuze maken uit de door u gekozen gerechten.



De feestavond

Na het diner ontvangen wij u wederom in onze opgeruimde zaal waar het begin kan worden gemaakt aan een onvergetelijke feestavond. Onze feestzaal biedt aan maximaal 120 personen ruimte waarbij een aantal zitplaatsen worden vervangen door statafels.

Hieronder hebben we twee feestarrangementen op een rijtje gezet

Standaard feestarrangement

Kopje koffie met gesorteerd gebak

Tweede kopje koffie

Consumpties onbepert

3 koude, luxe gesorteerde hapjes

3 warme gesorteerde hapjes

Koffie met gesorteerde belegde broodjes

€ 31,00 per persoon

Feestarrangement Zegers

Glas sprankelende prosecco

Consumpties onbepert

3 koude, luxe gesorteerde hapjes

3 warme gesorteerde hapjes

Gegrilde varkenshaas saté met stokbrood

€ 34,50 per persoon

Voor de arrangementen geldt dat de onbeperkte consumpties uit het Hollands assortiment worden geschonken, buitenlands gedistilleerd en likeuren worden apart in rekening gebracht. Deze arrangementen hebben een tijdsduur van 5 uur.*

Staat ervoor u geen passend arrangement tussen? Wij maken er graag een voor u op maat.

**Hollands assortiment: alle frisdranken, bier, wijn, jenever, advokaat, vieux, martini, port en sherry.*

Voorbeeld offerte

Referentienummer : ZRZ010113
Naam : Voorbeeld
: Herenweg 78
: 2211 CD Noordwijkerhout
: (0252) 37 25 88
Datum : Voorbeeld (01-01-12)
Betreft : Huwelijksdag
Ontvangst : Zaal
Aantal gasten : 35-38 daggasten
: 150 personen receptie
: 80 personen feestavond

Vrijdag 1 januari 2013

15:30/16:00 : Aankomst en ontvangst van de gasten met koffie en bruidstaart
: 2e kopje koffie.
17:00-18:30 : Aanvang receptie voor ongeveer 150 gasten
: met 2 maal een warm hapje
19:00 : Aanvang 4-gangen dinerarrangement
21:00 : Aanvang feestavond voor ongeveer 80 gasten
: met standaard feestarrangement
0:30 : Serveren van de koffie met belegde broodjes
1:00 : Einde Feestavond

Kostenoverzicht

Ontvangst (35 personen)

70 x	Koffie / thee	à	€ 2,00	€ 140,00
35 x	Bruidstaart	à	€ 5,95	€ 208,25

Receptie (150 personen)

3 drankjes per persoon (stelpost)

125 x	Glas fris	à	€ 2,00	€ 250,00
125 x	Glas wijn	à	€ 3,30	€ 412,50
200 x	Glas bier	à	€ 2,25	€ 450,00
12 x	Zoutjes en nootjes	à	€ 6,00	€ 72,00
300 x	Warm hapje	à	€ 0,75	€ 225,00

Diner (35 personen)

35 x	diner arrangement 4-gangen	à	€ 39,00	€ 1.365,00
------	----------------------------	---	---------	------------

Feestavond (80 personen)

80 x	Feestarrangement "Standaard"	à	€ 31,00	€ 2.480,00
------	------------------------------	---	---------	------------

Totaal

€ 5.602,75

De offerte is op basis van nacalculatie.

**Mocht u ervoor kiezen om u huwelijksdag bij
Restaurant Zegers
te vieren dan krijgt u een
voorproefdinercheque voor 6 personen
om uw bruiloftsmaal voor te komen proeven.**

Voorproefdinercheque

Geldig voor 6 personen.

Nummer: **Voorbeeld**



Reserveren is noodzakelijk.

Restaurant Zegers – Herenweg 78 – 2211 CD Noordwijkerhout- (0252) 37 25 88
www.restaurant-zegers.nl

