



stijlvol genieten

Festival avond

20:30 uur ontvangst met een **kopje koffie of thee met een slagroom petitfour.**

Aansluitend voor wie dat wenst een tweede kopje koffie of thee.

Onbeperkt drankjes naar keuze vanuit het receptie assortiment, aan tafel geserveerd of aan de bar.

Mooie etagères gevuld met **zoutjes en koude hapjes**; diverse toastjes met o.a. zalm en paling, gevuld ei, ham met meloen, blokjes kaas en zoutje bakkers koekjes.

Tweemaal een rondgang met **bitterballen en kaassoufflés.**

Rond 23:00 uur ons huisgemaakte stokbrood, gevuld met gehakt en gegratineerd met kaas, volgens familierecept.

De avond wordt om 01:00 uur afgesloten.

Prijsindicatie bij 80 gasten:

€ 33,00 per persoon

Deze avond is verder uit te breiden met:

- Life cooking, op de partygrill bereiden onze koks voor u kipsaté, kipshoarma, gekruide scampi met diverse koude en warme sauzen en twee soorten stokbrood.
- Afsluitend kopje koffie of thee met een vers belegd broodje.
- Verlenging van het arrangement. Onze feestavonden zijn gebaseerd op een 4 ½ uur durend arrangement, maar in overleg naar wens aan te passen. Verlenging kan per half uur.



stijlvol genieten

Grill avond

20:30 uur Kir Royal, een heerlijk bubbeltje van Prosecco met een vleugje crème de cassis in mooie champagne flûtes.

Onbeperkt drankjes naar keuze vanuit het receptie assortiment, aan tafel geserveerd of aan de bar.

Bakkerszoutjes en gemengde noten.

Gesorteerde canapés; dit zijn onze grotere koude hapjes met gerookte vis, filet Americain, brie met walnoten, kaassoepjes, gevulde eieren en Ardennerham met meloen.

Rond 23:00 uur Live cooking als late-night snack.

In de zaal bereiden onze koks op de partygrill; kipsaté, kipshoarma en gekruide scampi met diverse koude en warme sauzen.

Eén salade naar keuze; keuze uit rundvlees huzarensalade, zalmzalade of een Waldorf salade. Twee soorten stokbrood met room- en kruidenboter.

De avond wordt om 01:00 uur afgesloten.

Prijsindicatie bij 80 gasten:
€ 37,00 per persoon

Deze avond is verder uit te breiden met:

- Decoratie, opvallende L.E.D.-verlichting rond de dansvloer.
- Warm bittergarnituur, meerdere mogelijkheden zijn bespreekbaar.
- IJscokar, als afsluiting komt onze ijscokar naar binnen rijden met vuurwerkfonteinen. Onze ijscoman schept een hoorntje ijs naar smaak.



stijlvol genieten

Parade avond

20:30 uur een ijskoude **witte cocktail**, gemaakt met o.a. ananassap en vanille roomijs, als bijzondere start om jullie gasten te ontvangen.

Onbeperkt drankjes naar keuze vanuit het receptie assortiment, aan tafel geserveerd of aan de bar.

Op de tafels komen **Nacho's gegratineerd met kaas** en Jalapeño pepertjes, guacamole en salsa dipsaus.

Tweemaal een rondgang met onze **amuse lolly's** gevuld met diverse vlees en vis vullingen.

Een mini hamburger; een verse burger met sla, tomaat, augurk en een eigen gemaakte hamburgersaus.

Als late-night snack onze bladerdeeg triangels met een pittige kipvulling of gekruid rundergehakt.

De avond wordt om 01:00 uur afgesloten.

Prijsindicatie bij 80 gasten:
€ 36,00 per persoon

Deze avond is verder uit te breiden met:

- Gesorteerde canapés; dit zijn onze grotere koude hapjes met gerookte vis, filet Americain, brie met walnoten, kaassoetsjes, gevulde eieren en Ardennerham met meloen.
- Chocladefontein, een ware traktatie waarbij iedereen wat lekkers in de chocola kan dippen. Diverse soorten fruit en koekjes worden bedekt met een zalige (witte) chocoladelaag om van te genieten.
- Bij onze opvallende L.E.D. cocktailbar maakt onze cocktail crew extra lekkere drankjes.



stijlvol genieten

White Cocktail

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

20:30 uur een glas **Prosecco**, een lekker fris aperitief om jullie gasten te ontvangen.

Drankarrangement vanuit het binnenlands gedestilleerde assortiment aan de bar, maar ook aan tafel geserveerd.

Bij onze opvallende **L.E.D.-cocktailbar** maakt onze cocktail crew extra lekkere drankjes. Uitgebreid gearganeerd met fruit, rietjes, geschonken in mooie glazen. Natuurlijk worden er ook alcoholvrije cocktails gepresenteerd.



Een doe activiteit voor uw gasten. Bij onze cocktailbar wordt een **workshop Mojito** gegeven.

Maken en proeven van de bekende Mojito cocktail in twee variaties (meerprijs € 250,00).

Lekker bij de borrel, **Turks brood** met een kruidenmayonaise plaatsen wij op alle tafels.

Tijdens de avond serveren wij een uitgebreid **warm bittergarnituur** met bitterballen, kaassoufflés, mozzarella sticks en gekruide scampi's.

Bladerdeeg triangels met gekruide kip vulling óf met Javaanse gehakt vulling.

De **late-night snack** een afsluiting, een mini puntzakje met frites met mayonaise.

Het feest wordt om **01:00 uur** afgesloten.

Prijsindicatie bij 80 gasten:

€ 46,00 per persoon excl. workshop

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

Exotic party

Tijdens deze exotische avond nemen wij u mee naar de hagelwitte stranden van het Caribische gebied. Een volledig verzorgde avond met exotische hapjes, drankjes en kleurrijke decoraties.

20:30 uur ontvangst met een glas Sangria met fruit als welkomstdrankje.

Koele drankjes bij de bar vanuit het receptie assortiment, of verrassende cocktails bij onze cocktailbar. Een gevarieerd assortiment met alcoholische en non-alcoholische cocktails worden gepresenteerd.

De bamboe kraam met ons **tapas hapjes buffet**; met diverse koude en warme tapas zoals o.a. kaassoetsjes, rolletje Chèvre en Ardennerham, diverse gevulde eieren, aardappel tortilla met rolletjes chorizo, pittige gehaktballetjes, bruchetta met gerookte zalm en diverse spiesjes met zalm en gekruide scampi.



In de zaal bereidt onze kok in de grote bakpan een gekruid **rijstgerecht met kip en cashewnoten**, deze wordt op een bijzondere wijze geserveerd.

Tot slot de **Italiaanse ijscokar**, waar de ijscoman voor iedereen een hoorntje ijs naar smaak schept.

Het feest wordt om **01:00 uur** afgesloten.

Prijsindicatie bij 80 gasten:
€ 56,00 per persoon



stijlvol genieten

Asian party

Deze volledig verzorgde feestavond inclusief decoratie, drankjes en cocktails en een uitgebreide sortering aan thema hapjes.

De zaal naar Asian sfeer gebracht met een decordoek van tempels op het water. Vanuit het plafond grote Chinese/Japanse lampionnen en de bamboe cocktailbar met daarbij witte statafels maken het plaatje compleet.

20:30 uur Kumquat welkomstdrankje, uw gasten worden ontvangen met een welkomstdrankje bestaande uit een Chinese kumquat likeur aangevuld met bubbels in een champagne flûte.

Fortune cookies in glimmend rood folie, misschien bedrukt met het bedrijfslogo en gevuld met drie persoonlijke teksten (meerprijs).

Koele drankjes bij de bar en geserveerd aan de tafeltjes. Onbeperkt keuze vanuit het receptie assortiment.

Schaaltjes met diverse noten; een notenmix van rijstcrackers, wasabi noten en een Japanse notenmix.

De bamboe cocktailbar waar onze cocktail crew lekkere drankjes maakt. Natuurlijk worden er ook alcoholvrije cocktails gepresenteerd.

22:00 uur Sushi-hapjes; wij serveren u twee rondes met sushi.

Sake Maki (zalm) en Kappa Maki (komkommer) gepresenteerd in een bamboescheutje met sojasaus.

En de grotere Uramaki's (pittige tonijn, komkommer en sesam).

Meerdere malen warm bittergarnituur, rondgang met **Oosterse hapjes**. Een assortiment bestaande uit mini groenteloempia's, Oosterse gehaktballetjes en garnalen in tempura beslag.

Als **late-night snack** twee mini stokjes kipsaté met pindasaus, gebakken uitjes en kroepoek. Het feest wordt om **01:00 uur** afgesloten.

Prijsindicatie bij 80 gasten:

€ 51,00 per persoon

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

All-in arrangement Dinerbuffet

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een welkomstdrankje, diverse hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Een glaasje **Prosecco** om uw gasten te ontvangen.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Tweemaal een rondgang met een uitgebreide sortering aan **warme hapjes**.

Diverse broodsoorten, roomboter, kruidenboter en tapenade, olijven en diverse kaaspuntjes.

Een warm hoofdgerecht buffet wordt door onze koks gepresenteerd.

- Varkenshaaspuntjes in Hongaarse saus
- Kalfsbiefstukje met pepersaus
- Pasta pesto met stukjes kip en diverse groente
- Visfantasie van zalm, witvis en garnalen in roomsaus
- Tiroler grussel (aardappeltjes en champignons mix)
- Haricots verts ingerold in spek
- Versgebakken frites
- Warme appeltjes met kaneel
- Pomodori tomatensalade met mozzarella
- Gemengde salade

Als kleine verfrissing haalt u een **bijzonder ijsje**, gemaakt van likeur.

Etagère met heerlijkheden, waaronder een soesje, een brownie, een bavaroise appelcake en aardbeien in chocolade. Hierbij serveren wij een kopje koffie of thee.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:
€ 65,00 per persoon





stijlvol genieten

All-in arrangement Markthal

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een welkomstdrankje, diverse hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Uw gasten worden ontvangen met een **glaasje Asti Spumante**.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Tweemaal een rondgang met **een warme snack**.

Deze buffetten zijn gebaseerd op de Rotterdamse Markthal met al zijn kleine winkeltjes, waar weer iets lekkers te halen is.

ITALIA

Pizza met Parmaham en rucola

Pizza Quattro Formaggi met vier soorten kaas

Prime pork Italiana; varkenshaas met spinazie en mozzarella

Pasta pesto met diverse groenten en malse stukjes kip in pestosaus

Carpaccio met Parmezaanse kaas

Tomaat mozzarella salade

Ciabatta brood

ASIAN WOK

Malse kipsaté met pindasaus

Gekruide nasi

Oosterse wok groente met kool en taugé

Kip met cashews in Teriyaki saus

Atjar en Seroendeng

Kroepoek en sambal

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

STREET FOOD, vanuit de bakpan

Pittig gekruide kipshoarma

Een lekkere beefburger

Warme bijlages van paprika, champignons en uien

Diverse sausen vanaf het buffet

Een frisse ijsbergsalade

Vers afgebakken Turks brood om te vullen

LIVE COOKING met vis, front cooking door onze chef-kok

Garnalenspies in knoflookmarinade

Zalmfilet in een sausje geserveerd

Gegrilde tonijn biefstuk

Zeebaars op de huis gebakken

Roseval aardappeltjes uit de oven

Roerbakgroente

Rucola sla met walnoten

Een reuze ijstaart wordt binnengebracht met vuurwerkfonteinen met natuurlijk uw bedrijfslogo als centerpiece.

Tot slot serveren wij een **kopje koffie of thee.**

Prijsindicatie vanaf 80 gasten:

€ 75,00 per persoon

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

All-in arrangement Live Cooking

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een welkomstdrankje, diverse hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Een glaasje **Kir Royal**, een heerlijk bubbeltje van Prosecco met een vleugje crème de cassis in mooie champagne flûtes.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Bakkerszoutjes en gemengde noten.

Tweemaal een rondgang met een uitgebreide sortering aan **warme hapjes**.

Een Live Cooking buffet wordt door onze koks gepresenteerd.

Onze koks bereiden van de grill: kipsaté, kipshoarma, gekruide scampi met diverse koude en warme sausen.

Rundvlees huzarensalade, ijsbergsla en een Waldorf salade.
Turks brood en twee soorten stokbrood met room- en kruidenboter.

Uitgebreid met een vegetarische nasi, witte rijst en versgebakken frietjes.

Als dessert de **Italiaanse ijscokar**, waar de ijscoman voor iedereen een hoorntje ijs naar smaak scheidt.

Tot slot serveren wij een kopje koffie of thee.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:
€ 56,50 per persoon



stijlvol genieten

All-in arrangement Proeverij

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een welkomstdrankje, diverse hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Een glaasje **Kir Prosecco** om uw gasten te ontvangen.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Diverse broodsoorten, roomboter, kruidenboter en tapenade, olijven en diverse kaaspuntjes.

De proeverij staat gereed, een buffet met diverse koude en warme hapjes. Geen grote salades, maar diverse kleine creatieve gerechtjes die tezamen een maaltijd vormen.

- Mini mosterdsoepje
- Carpaccio van Hollands lende
- Kleine kipcocktail met vruchten en een romige kerrie saus
- Leidens ontzet; haring op een wit broodje
- Schepje van Hollandse garnalen
- Mousse van gerookte paling
- Bonbon van zalm
- Meloenbootje met aardbei en ham
- Bladerdeeg tompouce met paddenstoelen ragout
- Spiesje van gekruide zalmfilet
- Kaastaartje van Old Amsterdam
- Gevulde champignons met gefruite prei en sjalotjes
- Groente loempia
- Pannetjes met spiesje kipsaté met gekruide nasi, pindasaus en kroepoek
- Stoofpotje van rode kool, draadjsvlees en puree

Omelette Syberienne, de bekende ijstaart die al brandend wordt geserveerd. Geserveerd met warme kersen.

Tot slot serveren wij een kopje koffie of thee.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:
€ 72,00 per persoon



stijlvol genieten

All-in arrangement Dinerbuffet Nouveau

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een luxe welkomstdrankje, geserveerde voorgerecht hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en uitgebreid dessert, en afsluitende koffie.

Een romige welkomstcocktail **champagne spoom** bij de ontvangst.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Wij serveren drie rondes kleine **voorgerecht hapjes**.

- Een ronde sushi Sake Maki (zalm) en Kappa Maki (komkommer)
- Hartige muffin met kaas en Pomodori tomaat
- Mosterd roomsoepje

Een warm hoofdgerecht buffet wordt door onze koks gepresenteerd.

- Biefstukreepjes in Teriyaki saus
- Varkenshaasmedaillons met een vulling van verse kruiden
- Gebakken zalm, groene asperge tips en romige limoensaus
- Spiesjes van kip ingerold in spek
- Licht gegratineerde aardappelpuree met venkel
- Basmati rijst
- Oosterse wokgroente met o.a. taugé
- Roseval aardappel partjes met tijm uit de oven
- Tomatensalade met rode ui en knoflookolie
- Gemengde salade

Twee keuzes maken uw gasten uit de diverse **glazen met desserts** die geserveerd worden vanaf zilveren dienbladen zodat het gesprek door kan gaan tijdens het eten van het nagerecht.

- Tiramisu met lange vingers en karamel/koffie likeur
- Witte chocolademousse met rode vruchten compote en Bastogne kruim
- Warme appeltjes met boerenjongens met kaneelijs
- Lolly's van een met ijs gevuld moorkopje

(het uitbreiden van dit dessert tot een compleet dessertbuffet geeft een meerprijs van € 3,50 per persoon)

Tot slot serveren wij een **kopje koffie of thee met bonbons**.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:

€ 67,50 per persoon

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

Hotelovernachting

In het naastgelegen hotel kunnen wij overnachtingen voor u reserveren. Speciaal hiervoor is een Witte Paard hotel arrangement samengesteld. Bestaande uit een luxe tweepersoonskamer inclusief uitgebreid ontbijtbuffet.

De kamer is o.a. voorzien van een luxe badkamer compleet met aparte douche, whirlpool en flatscreen tv, kluis, föhn, telefoon en draadloos internet. Het ontbijtbuffet staat voor u gereed in het restaurant tot 11:00 uur. Uitchecken kan tot 12:00 uur.

Prijs voor het Witte Paard hotel arrangement:

Tweepersoonskamer à € 112,50

Eenpersoonskamer à € 90,00

Suite vanaf € 175,00

Het aantal kamers kan tot uiterlijk 7 dagen voorafgaande aan uw party worden gewijzigd. U kunt een of meerdere kamers reserveren middels mail: info@wittepaard.nl
Onder vermelding van uw referentie nummer. Facturering geschied bij uw geboekte party.



stijlvol genieten

Leuke items voor tijdens het feest

Tijdens je feest een extra lekker drankje bereid in onze **L.E.D.-cocktailbar** met alles erop en eraan.

En als ze smaken, haal je er gerust nog eentje. Het lekkere losse sfeertje.



Ballondecoraties; Toevoegen ballonnen aan de wand, zwevend boven de tafels, met helium, een grote poort bij de ingang, hartjes van ballonnen, reuze ballonnen of alle kleuren van de regenboog.

Kleine gebakjes of **petitfour** met jullie **logo** of een foto in eetbare inkt erop gedrukt.

Chocolade fontein, overheerlijke warme chocolade stroomt als een waterval, waarin u allerlei lekkers kan dopen zoals diverse soorten fruit, koekjes en marshmallows.