



stijlvol genieten

Huwelijksvoltrekking

Het Witte Paard is geschikt als locatie voor de huwelijksvoltrekking als onderdeel van het verzorgen van een compleet feest.

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

De indeling naar jullie wensen en instructies. Een informele opstelling gericht naar het witte Chesterfield tweezittertje voor de openhaard, of een sfeervolle trouwopstelling met rijen witte stoeltjes, waar jullie je entree doorheen maken. Met een aankleding van rijen helium ballonnen.



Is de trouwdatum en jullie locatie gekozen, worden verdere afspraken gemaakt met de burgerlijke stand Gemeente Pijnacker-Nootdorp:

Afdeling burgerzaken

Postbus 1

2640 AA Pijnacker

Telefoon 14015

www.pijnacker-nootdorp.nl

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

De tijden waarop jullie voltrekking kan plaatsvinden zijn:

Maandag t/m zaterdag vanaf 09:00 uur, op het hele uur, laatste aanvang 20:00 uur.

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl

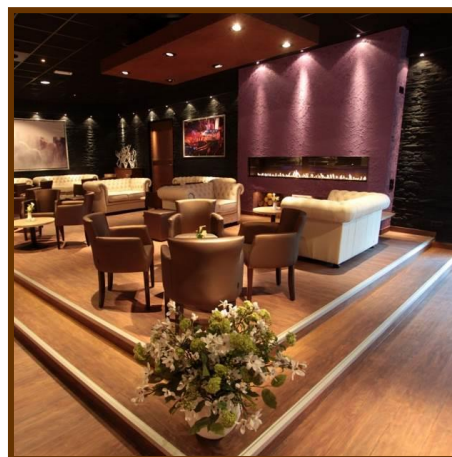
stijlvol genieten

Arrangement Huwelijk

Dit arrangement is inclusief:

- Bruiloftsbegeleiding vanuit het Witte Paard.
- Zaalhuur.
- Spreekgestoelte en zendmicrofoon voor de ambtenaar.
- Gebruik van de geluidsinstallatie voor het draaien van eigen muziek.
- Decoratie; grote witte bloemstuk.
- Meubilair; stoelen met witte stoelhoezen.

Arrangement à € 600,00



Ballondecoratie op aanvraag.

Genoemde prijzen zijn exclusief de kosten voor de ambtenaar van de burgerlijke stand (BABS).



stijlvol genieten

Recepties

Ontvangst met een welkomstdrankje en een uitgebreide variatie aan bittergarnituur maken de gelegenheid compleet. Wij bieden u onze all-in arrangementen.

Een receptie van 2 uur, waarbij wij een "No show" marge van 10% hanteren.

All-in arrangement 1 is inclusief:

- Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment.
- Bakkerszoutjes en gemengde nootjes op alle tafeltjes.
- Wij serveren onze canapés de luxe (3 grotere koude hapjes p.p.).
- Tweemaal een rondgang met het uitgebreide sortering warm bittergarnituur.

Prijs € 19,50 p.p.

All-in arrangement 2 is inclusief:

- Een glas Asti Spumante.
- Onbeperkt drankjes geserveerd en aan de bar vanuit het receptie assortiment.
- Bakkerszoutjes en gemengde nootjes op alle tafeltjes.
- Wij serveren onze canapés de luxe (3 grotere koude hapjes p.p.).
- Tweemaal een rondgang met het uitgebreide sortering warm bittergarnituur.

Prijs € 23,00 p.p.

Het receptie assortiment bestaat uit een keuze uit:

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

Koud bittergarnituur bestaat uit diverse koude hapjes, toastjes met divers garnituur, ham met meloen, gevuld ei e.d.

Canapés zijn onze grotere luxere hapjes op uitgestoken brood croutons met een uitgebreid garnituur. O.a. geserveerd met zalm, paling, filet Americain, brie, Ardennerham met meloen.

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

Stuksprijzen

Gebak assorti	à € 4,50
Klein receptie gebak	à € 3,25
Slagroom petitfour	à € 3,25
Petitfour met schildje	à € 4,00
Mini petitfour	à € 2,75
Roomboter cake	à € 2,00
Roomboterkoekje	à € 0,40
Amandelspijs banketkoekje	à € 0,90
Bonbons	à € 0,75

Bitterballen en kaassoufflés	à € 1,25
Canapés de luxe	à € 1,50
Warm bittergarnituur divers	à € 1,35
Bakkerszoutjes en noten p.p.	à € 1,25
Gevuld stokbrood	à € 2,75
Amuses	à € 2,50
Bladerdeegtriangels	à € 3,00

Consumpties	à € 3,00
Sappen/ malt bier	à € 3,50
Wijn	à € 4,50
Buitenlands gedistilleerd	à € 5,50
Welkomstcocktail	à € 4,75

bier van de tap, frisdrank en jenever
vruchtensap, Fristi, Chocomel, Ice Tea
wijn per glas, port, sherry, Martini
Bacardi, wodka, gin, Malibu, e.d.



stijlvol genieten

Diners & Buffetten

Culinair

Onze keukenbrigade biedt een uitgebreide steeds wisselende menukaart aangepast naar het seizoen. Wij adviseren graag; een mooi diner, buffetten met vele keuzemogelijkheden en opgemaakte showschalen, een lichte lunch of high tea. Nieuw is het proeverij buffet, bestaande uit vele kleine koude en warme gerechtjes. Onze keuken serveert geen à la carte, maar bereid met zorg uw menu uit verse ingrediënten.

Menu's voor kinderen

Bij een diner of buffet stellen wij in overleg ook voor de kleine gasten een menu op maat samen, waarbij extra verrassingen en een stukje aandacht zorgdragen voor een fijn diner voor groot en klein. Natuurlijk voor kinderprijzen.

Dieet wensen

In overleg verzorgen wij verschillende vegetarische gerechten, en houden wij rekening met de speciale (dieet) wensen van uw gasten, passend bij het menu van de andere gasten.

Wij serveren diners vanaf 15 gasten tot aan 250 gasten. Genoemde prijzen in de buffetbrochure zijn voor gezelschappen vanaf 30 gasten, exclusief wijnen of overige drankjes. Zie ons stuksprijzen overzicht, in de regel; gemiddeld één drankje per gang.



stijlvol genieten

Menusuggesties

DRIE GANGEN DINER € 33,00

Stokbrood met roomboter en aioli

Champignonroomsoep met bieslook en croutons

Kalfsbiefstuk met basilicum roomsaus

Verse fruitsalade sorbet en roomijs

DRIE GANGEN DINER SELECTIE € 34,50

Breekbrood met kruidenboter en roomboter

Caesar salad met kipfilet, Parmezaanse kaas en spekjes

Selecteer vooraf twee hoofdschotels;

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus

Beef Teriyaki met roerbakgroente

Scampi geserveerd in de hete knoflookolie

Zalmfilet met een romige wittewijnsaus

Kipsaté spies met pindasaus en kroepoek

Geflambeerde kersen met vanilleroomijs, kaneelijs en slagroom

DRIE GANGEN DINER PROEVERIJ € 38,00

Turkse broden met aioli en tomatenboter

PROEVERIJ; maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes

Glaasje met pasta zalmzalade met gedroogde tomaatjes

Carpaccio met pesto en rucola sla en pijnboompitten

Verse toast met gerookte kipfilet, sinaasappelsaus en cashewnoten

Bruchetta met tomatensalsa en mozzarella bolletjes

Meloenspiesje met een roos van Ardennerham

Wrap met gerookte zalm en crème fraîche

Mini mosterd soepje

DUO van varkenshaas en kipfilet met basilicum roomsaus

EXOTISCHE PANNACOTTA

met een saus van exotisch fruit, bijzonder fruit en mango sorbetijs

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

VIER GANGEN DINER LUXE € 46,25

Bruin ovenbrood, toast met aioli en roomboter

Gerookte vis

gerookte zalm en paling en een Hollandse garnalensalade met cocktailsaus

Mini mosterdsoepje

in een glaasje

Ossenhaas

in zijn geheel gebraden haasbiefstuk met pepersaus

PIECE OF CAKE

ijstaart van twee smaken ijs en een luchtig merengue schuim , diverse garnituren op tafel

MEER GANGEN DINER € 48,00

Ciabatta en verse toast met roomboter

CARPACCIO

met pesto, Parmezaan, croutons en gemengde sla

Oosterse kippensoep

met taugé, kip en bosuitjes

Champagne spoom

Kalfsbiefstuk

in zijn geheel gebraden, getrancheerd met verse tuinkruiden saus

Kletsopje ROMANOFF verse aardbeien, Romanoff saus en ijs

Onze hoofdgerechten serveren we met meerdere groentegerechten, een wisselend aardappel garnituur en frites.

De menu's zijn uit te breiden met:

- Champagne spoom; pauze ijsje van champagne, citroen en vanille ijs à € 4,50.
- Mini glaasje mosterd roomsoep à € 3,00.



stijlvol genieten

Diner buffetten

Een diner of een buffet, 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 onze dinerbuffetten.

Menuprijs vanaf € 35,00 per persoon.

Voorgerecht

Op tafel ciabattabrood, tapenade en kruidenboter

Keuze uit twee soepen

Mosterd roomsoep

Heldere kippensoep met bosui en taugé

Tomatensoep met room en naar wens rundergehaktballetjes

Champignon-bieslook roomsoep

Heldere groentesoep

Heldere ossenstaartsoep

Garnalen crèmesoep

(vooraf twee soepen door u uit te kiezen)

Buffet A

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

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

Buffet B

Gesneden varkenshaas in champignonroomsaus
Kipfilet in ketjapsaus
Gefrituurde kibbeling met ravigotesaus
Gebakken Pommes Parisien aardappeltjes
Tropisch gekruide rijst met cashewnoten
Versgebakken frites
Roerbakgroente met o.a. courgette, paprika en broccoli
Griekse salade met feta
Gemengde groene salade

Buffet C (dit buffet geeft een meerprijs van € 3,00 p.p.)

Biefstukreepjes in Teriyaki saus
Varkenshaasmedaillons met een vulling van verse kruiden
Gebakken zalm, groene asperge tips en romige limoensaus
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

Deze buffetten kunt u uitbreiden met een extra hoofdgerecht à € 2,50 p.p. meerprijs:

Varkenshaaspuntjes in Hongaarse saus
Zalmfilet met een kruidenkorst en roomsaus
Spiesjes van kip ingerold in spek

Nagerecht

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

De prijsstelling van deze buffetten zijn opgebouwd vanaf 30 personen. Voor een kleiner gezelschap rekenen wij een toeslag.

***Dessertbuffet;** een parade van onze desserts.

Bavarois, soesjes met een aardbeienroom, chocolademousse, verse fruitsalade, geflambeerde kersen en tiramisu. Dit geeft in bovenstaand arrangement een meerprijs van € 5,00 p.p. op het genoemde dessert.



stijlvol genieten

Live Cooking buffet

De koks in de zaal bereiden vanaf de bakplaat een warm buffet. Vis en vlees terplekke "Cooked to perfection".

Hoofdgerechten

Biefstukreepjes

Rib Eye

Kipshoarma

Zalmfilet

Dorade filet op de huid gebakken

Roerbakgroente

Sauzen

Koude sauzen;

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Salsa Verde met tomaten en groene kruiden

Warme sauzen;

Teriyaki saus

Pepersaus

Witte wijnsaus

Garnituren

Tomaat mozzarella salade

Roseval aardappel wedges

Verse frites

Mayonaise

Waldorff notensalade

Diverse parten meloen

Griekse salade

Dit buffet serveren wij vanaf € 32,00 p.p. aan gezelschappen vanaf 30 gasten.

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

Brunch buffet

- **Een kopje soep** wordt geserveerd. Bijvoorbeeld een kopje gegratineerde Franse uiensoep.
- **Huisgemaakte salades;** huzaren salade met asperges in ham en gevulde eieren. Russisch ei salade met o.a. garnalen, gepocheerde zalm en tonijn.
Broodsoorten; witte en tarwe zachte puntjes en luxe broodjes. Meergranen pistolets en broodjes uit de oven. Wit en volkoren vlechtbrood en roomboter croissants, afgebakken stokbrood. Krentenbollen en bladerdeegbroodjes.
Luxe vleeswaren; waaronder huisgebraden rosbief, Goudse en komijnekaas, brie en zoet beleg.
Warme gerechten; boeren omelet en jagers kipfilet in saus met champignon en ui met witte rijst.
- **Verse fruitsalade** met slagroom.

Prijsindicatie vanaf 30 gasten à € 24,00 per persoon

Dit buffet is verder uit te breiden met:

- Pasteitje met ragout
- Keuze uit meerdere soepen
- Florida kipsalade met een vruchtengarnituur
- Gerookte zalm en paling, gepresenteerd op een spiegel
- Welkomstcocktail
- Roerei met gebakken spek
- Kipsaté met pindasaus
- Rundvleeskroketten
- Warme beenham aan het buffet uitgesneden
- Biefstukreepjes met Stroganoff saus en witte rijst
- Italiaanse ijscokar met diverse soorten ijs

Tapas buffet

Een assortiment bestaande uit:

- Kaassoesjes
- Rolletje met Chèvre en Ardennerham
- Seranoham met meloen
- Canapé met Spaanse eiersalade
- Gevulde tomaten met Hollandse garnalen
- Gevulde eieren
- Rolletje augurk met Mortedella
- Bruchetta met gerookte zalm
- Stokbroodje met Spaanse filet
- Pittige gehaktballetjes
- Gekruide kiphapjes
- Aardappel tortilla
- Stukjes pikante kipfilet met spek
- Spiesjes met zalm en gekruide scampi
- Patatas Bravas
- Hartige taart met tomaat en mozzarella
- Gevulde champignons
- Kip/paprika spiesjes



Gepresenteerd in terracotta schalen, gedroogde Pommedori tomaatjes, gekruide olijven en feta en diverse koude sausen worden daarbij geplaatst

Vanaf 30 gasten

Wij stellen voor u een variatie samen van 8 hapjes p.p. met broodsoorten voor een hapjesbuffet bij een feest à € 24,50 p.p.

óf

een combinatie van 12 hapjes p.p. met broodsoorten voor een maaltijdbuffet à 29,50 p.p.

stijlvol genieten

Proeverij

Een proeverij van diverse kleine koude en warme gerechtjes. Tegelijk vanaf het buffet gepresenteerd. Een combinatie van 12 hapjes per persoon vormen samen een maaltijd buffet. Wij bieden u onze Mediterrane proeverij en een proeverij van eigen bodem.

Mediterrane proeverij bestaande uit:

- Mini uiensoepje
- Glaasje caprese met pesto saus
- Een frisse meloen smoothie
- Bootje van tonijnsalade
- Plakjes varkensfilet in bladerdeeg
- Dingesneden carpaccio met Parmezaan
- Gegrilde mini paprika's gevuld met kruidenroomkaas
- Amuse lolly/wrap gevuld met gerookte zalm, rucola sla en dillemayonaise
- Focaccia met Serrano ham en mango chutney
- Salade met feta met honing en walnoten
- Pollo gevuld met brie en ananas
- Griekse gehaktballetjes met tzatziki
- Zalm met een paksoi aardappelpuree
- Gekruid kippenhaasje met Spaanse gekruide rijst

Mediterrane proeverij bij minimaal 30 gasten à € 36,50 per persoon



stijlvol genieten

Proeverij van eigen bodem bestaande uit:

- Mini mosterdsoepje
- Carpaccio van Hollands lende
- Kleine kipcocktail met vruchten en een romige kerrie saus
- Leidens ontzet; haring op een wit broodje
- Schelpje van Hollandse garnalen
- Mousse van gerookte paling
- Amuse lolly/wrap met gerookte kip kruidensaus
- Meloenbootje met aardbei en ham
- Gehaktstrudel met cumberlandsaus
- Gekruide zalmgarnalen spies
- Kaastaartje van Old Amsterdam
- Gevulde champignons met gefruite prei en sjalotjes
- Groente loempia
- Kipsaté spiesje met gekruide nasi, pindasaus en kroepoek
- Stoofpotje van rode kool, draadjesvlees en puree

Proeverij van eigen bodem bij minimaal 30 gasten à € 35,00 per persoon





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.

Gesorteerde canapés; dit zijn onze grotere koude hapjes met gerookte vis, filet Americain, brie met walnoten, gerookte kip, gevulde eieren en Ardennerham met meloen (tweemaal een rondgang).

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

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

De avond wordt om 01:00 uur afgesloten.

Prijsindicatie bij 80 gasten:

€ 36,50 per persoon

Deze avond is verder uit te breiden met:

- Live 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 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, gerookte kip, gevulde eieren en Ardennerham met meloen (tweemaal een rondgang).

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, zalmsalade of een Waldorf salade. Twee soorten stokbrood met room- en kruidenboter.

De avond wordt om 01:00 uur afgesloten.

Prijsindicatie bij 80 gasten:

€ 42,50 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:
€ 40,00 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, gerookte kip, gevulde eieren en Ardennerham met meloen.
- Chocoladefontein, 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

Celebration

Een speciaal huwelijksarrangement. Een goed gevuld programma met een spectaculaire ijsbruidstaart, de zaalaankleding met o.a. helium ballondecoraties.

Een avond waarbij de ceremoniemeester gewoon mee kan feesten. De details en specials worden door de DJ en het Witte Paard geregeld tot een swingend geheel.

20:30 uur een bruisende **Asti** staat voor u klaar.

De zaal is gedecoreerd met trossen helium gevulde ballonnen, zwevend boven alle tafeltjes en statafels.

Wij serveren onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment aan tafel of aan de bar.

21:30 uur Etagères met gesorteerde **luxe koude hapjes** op tafel.

Twee rondes met smakelijk **warm bittergarnituur** wordt gepresenteerd.

Rond 23:15 uur wordt de **ijsbruidstaart** met vuurwerkfonteinen gepresenteerd, en zet jullie als bruidspaar weer in het stralend middelpunt.

Een kort koud intermezzo, waarna het feest weer supersnel verder gaat.

Final Countdown... een **spetterende finale**, compleet met rookwolken, en bellenblaas, aftellend tot **middernacht** met confetti vuurwerk.

Na het afscheidswoord van het bruidspaar zwaaien we jullie uit met een erehaag van **sterrenregens**.

Voor de gasten staat ter afsluiting een laatste drankje of kopje koffie klaar tot **01:00 uur**.

Prijsindicatie bij 80 gasten:

€ 43,50 per persoon excl. muziek

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

White Wedding

Jullie bruiloftsfeest in een witte setting, statafels en gezellige zitjes met wit linnen en tafeldecoraties.

3 meter hoge L.E.D. cones als blikvanger 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.

21:00 uur na de felicitaties kan het feest echt beginnen.

Wij serveren onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment aan tafel of aan de bar. Er staan gezellige zitjes en witte statafels bij de bar, een ruime dansvloer staat gereed.

Op de tafel staan **schaaltjes** met zoute koekjes, olijven en kaasblokjes.

Tijdens de avond serveren wij twee rondes met **stokbrood-crostini**; luxe koude snacks met bijvoorbeeld gerookte vis, carpaccio, tomaat basilicum, eiersalade en brie met walnoten.

Warme snacks worden gepresenteerd met naast de bekende bitterbal, vers gekruide kipfilet hapjes, mozzarella sticks en garnalen in een krokant jasje, met diverse sausjes.

23:30 uur de **witte chocoladefontein**, een ware traktatie waarbij overheerlijke warme chocolade als een waterval stroomt waarin u allerlei lekkers kunt dopen. Diverse soorten fruit en koekjes worden bedekt met een zalige witte chocoladelaag waarvan u direct kunt genieten!

00:00 uur Volgens traditie, 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** (reuze confetti) wat als een sluier van witte rozenblaadjes op de dansende feestgangers neerdaalt.

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

Prijsindicatie bij 80 gasten:
€ 45,00 per persoon excl. muziek



stijlvol genieten

White Cocktailz

Jullie feestavond in een witte inrichting, statafels en gezellige zitjes met wit linnen en tafeldecoraties. 3 meter hoge L.E.D. 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.



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 klein puntzakje met frites met mayonaise.

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

Prijsindicatie bij 80 gasten:
€ 50,50 per persoon excl. muziek



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.



Een bruiloft is vol mooie tradities, maar net even anders kom je voor de dag met onze **ijsbruidstaart**, compleet met bruidspaartje en vuurwerk. Ook een perfecte afsluiting van je feest.

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 namen, **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.



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 flat screen tv, kluis, föhn, telefoon en draadloos internet. Het ontbijtbuffet staat voor u gereed in het restaurant tot 11:00 uur. Inchecken is mogelijk vanaf 14:00 uur. Uitchecken kan tot 11:00 uur.

Prijs voor het Witte Paard hotel arrangement in het weekend:

Tweepersoonskamer à € 185,00 op vrijdag en zaterdag

Tweepersoonskamer à € 170,00 op zondag t/m donderdag

Speciaal voor onze bruidsparen is het Romantisch pakket à € 45,00 beschikbaar op basis van twee personen;

Bruisbal.

Bad Parels.

Rozenblaadjes.

Chocolaatjes.

Fles Prosecco.

Facturatie geschiedt via de nota die het Witte Paard u zendt.

Het aanvragen van kamers kan via telefoon 0153109180

of mail naar info@wittepaard.nl.

Het aantal kamers kan tot uiterlijk 7 dagen voorafgaande aan uw party worden gewijzigd. U kunt één of meerdere kamers reserveren middels mail: info@wittepaard.nl

Onder vermelding van uw referentie nummer. Facturering geschiedt bij uw geboekte party.

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl