



DE THEESCHENKERIJ

VELSERBEEK

Huwelijksbrochure



Jullie droomdag begint hier!

Gefeliciteerd met jullie aanstaande huwelijk!

In deze brochure maken jullie kennis met ons en ontdekken jullie alles wat De Theeschenkerij te bieden heeft voor jullie perfecte huwelijksdag.

We staan klaar om mee te denken en geven graag advies om jullie dag tot in de puntjes te verzorgen en onvergetelijk te maken.

We plannen graag een afspraak om samen de mogelijkheden te verkennen.

Graag tot snel!

Anneke Lokerse

De Theeschenkerij

T: 0255 – 514244

W: www.detheeschenkerij.org

A: Velserbeek 3

1981 LA Velsen-Zuid





De Theeschenkerij

De Theeschenkerij, gevestigd in de prachtige, historische oranjerie in het hart van landgoed Velserbeek, is dé perfecte plek voor jullie bruiloft! Of jullie nu een intieme viering wensen of een groots feest, wij staan klaar om jullie droomdag tot in de puntjes te verzorgen. In overleg regelen we de bubbels, bruidstaart, receptie, diner, feestavond en – als gewenst – de huwelijksceremonie.

Bij mooi weer kunnen jullie en jullie gasten volop genieten op het terras met een adembenemend uitzicht op het park en het hertenkamp. De groene, rustgevende omgeving maakt ook een buitenceremonie mogelijk, waardoor jullie elkaar het jawoord kunnen geven in de openlucht, omringd door natuur.

Van Koninklijk Landgoed tot Stijlvolle Locatie

De geschiedenis van Velserbeek gaat terug tot 1639, toen het landgoed werd aangelegd door de Amsterdamse koopman Jeremia van Collen. Oorspronkelijk in Franse stijl ontworpen, werd het park later omgevormd tot een Engelse landschapstuin, met zeldzame bomen en een sierlijke oranjerie. Sinds 1925 heeft de oranjerie een horecabestemming, waarmee het een unieke locatie biedt voor bruiloften en andere feestelijke gelegenheden.

Park Velserbeek is bovendien goed bereikbaar per auto, fiets en openbaar vervoer, en biedt ruime gratis parkeergelegenheid voor jullie gasten.







Drankarrangementen

Onderstaand treft u onze standaard drankarrangementen aan. Uiteraard kan in overleg de tijdsduur en inhoud van het arrangement worden aangepast.

Graag attenderen wij u erop dat wij uitsluitend werken met drankenarrangementen en dat onze prijzen inclusief zaalhuur zijn met uitzondering van de huwelijksceremonie.

** Prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.*

	Arrangement	Tijdsduur	Prijs per persoon
Koffie/thee ontvangst daggasten	Onbeperkt koffie, thee en frisdrank	30 minuten	€ 4,50
Zaalhuur Huwelijksceremonie	Exclusief drankjes, inhuur stoelen, tent en styling.	45 – 60 minuten	€ 450,00
Glas Prosecco	Op verzoek kunnen wij ook Champagne serveren.		€ 6,00
Receptie	Onbeperkt Hollands drankarrangement	2 uur 3 uur	€ 18,50 € 24,50 <i>leder extra uur € 7,50 p.p.</i>
Diner (vanaf 40 personen)	Onbeperkt Hollands drankarrangement en koffie & thee ter afsluiting	2 uur 3 uur	€ 18,50 € 24,50 <i>leder extra uur € 7,50 p.p.</i>
Feestavond (vanaf 60 personen)	Onbeperkt Hollands drankarrangement inclusief 4 warme hapjes.	4 uur	€ 34,50

Hapjes

Onderstaand treft u de verschillende opties voor de hapjes aan. Uiteraard kan in overleg de invulling van de hapjes naar wens worden aangepast. Wij bespreken graag de mogelijkheden met u.

** Prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.*

Zoete lekkernijen	Tafelgarnituren	Koude hapjes	Warme hapjes	Late night snack
Petit fours € 3,- per persoon	Olijven, nootjes & zoute koek € 1,75 per persoon	Canapé gemixt, met o.a. Brie carpaccio paling zalm garnalen filet American € 1,75 per stuk <i>(vanaf 40 stuks)</i>	Gemixt warm bittergarnituur met o.a. Bitterbal kaastengel vlammetje garnaal € 1,- per stuk	Zakje friet € 5,-
Gesorteerd gebak € 3,75 per persoon	Kaastafel royale <i>(voor tijdens de borrel)</i> € 9,50 per persoon	Amuseglasje € 3,00 per stuk <i>(vanaf 40 stuks)</i>	Gehaktballetjes € 1,- per stuk	Broodje kroket € 5,-
Italiaanse ijskar Vanaf € 220,-			Groentekroketjes € 1,50 per stuk	



Yosecco – Proseccobar

Zijn jullie op zoek naar net dat ene beetje extra voor jullie bruiloft? Dan is de Proseccobar een mooie toevoeging voor jullie huwelijksdag.

Perfect voor het toostmoment, trouwfoto's of voor tijdens het feest.

Indicatie van de prijzen voor tijdens het toostmoment (2 uur):

Tot 30 gasten	€ 390,-
Tot 50 gasten	€ 495,-
Tot 80 personen	€ 715,-
Tot 100 personen	€ 860,-

Bij interesse maken wij graag een offerte op maat.



Lunchbuffetten

Wij verzorgen al onze buffetten vanaf 40 personen. Bij kleinere gezelschappen geldt een meerprijs.

Lunchbuffet

€ 28,50 p.p.

Bestaande uit verschillende broodsoorten bestaande uit witte en bruine broodjes, pistolets, ciabatta's, waldkornbollen, crackers en rozijnenbrood.

Geserveerd met divers beleg zoals gegrilde ham, gebraden rosbeef, fricandeau, salami, paté, jong belegen kaas, Leidse kaas, jam en diverse ander zoetig beleg.

Diverse opgemaakte schalen met salades, vissoorten zoals gerookte paling, zalm, garnalen, zoute haring en gerookte pepermakreel.

Tevens zitten er ook warme gerechten inbegrepen zoals pastei met ragout en omelet à la minute gebakken door onze kok.

** Onze buffetprijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen 2025/2026.*



Dinerbuffetten

Wij serveren diverse koude, warme en gemengde buffetten vanaf 40 personen. De samenstelling bepalen we graag in overleg met u. En wilt u de maaltijd feestelijk afsluiten? Op verzoek verzorgen we ook een dessertbuffet.

Wij verzorgen al onze dinerbuffetten vanaf 40 personen. Bij kleinere gezelschappen geldt een meerprijs.



Klein koud buffet met saté

€ 28,50 p.p.

Bestaande uit: huzarensalade, zalsalade, waldorfsalade en pastasalade. Asperges, ham, fricandeau, pepersalami. Diverse vissoorten, zoals paling, gerookte zalm, IJslandse garnalen, krab, mosselen in tomatensaus en haring. Olijven, paté en Serrano ham met meloen. Dit buffet wordt geserveerd met kipsaté, diverse sauzen, stokbrood en kruidenboter.

Klein koud buffet met 3 warme gerechten

€ 32,50 p.p.

Keuze uit: warm varkensgebraad, kipkerrie, kipsaté, coq au vin, gepocheerde zalm, runderstoofpotje of gehaktballetjes in pinda- of tomatensaus.

De warme gerechten worden geserveerd met kruidige rijst of gegratineerde aardappeltjes.

Koud buffet

€ 32,50 p.p.

Dit buffet bestaat uit zalsalade, huzarensalade, groene salade met tonijn, pastasalade en waldorfsalade en diverse andere luxe salades, waaronder ook vegetarische salades.

Het buffet wordt opgemaakt met o.a. IJslandse garnalen, rivierkreeftjes, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, haring, gevulde eieren, gevulde tomaatjes, Serrano ham met meloen, paté, fricandeau, rosbief, salami en een kaasplankje.

Dit buffet wordt geserveerd met wit stokbrood, Frans bruin landbrood en olijfbrood met kruidenboter.

Koud buffet met 3 warme gerechten

€ 39,50 p.p.

Keuze uit: warm varkensgebraad, kipkerrie, kipsaté, coq au vin, gepocheerde zalm, runderstoofpotje of gehaktballetjes in pinda- of tomatensaus.

De warme gerechten worden geserveerd met kruidige rijst of gegratineerde aardappeltjes.

Dinerbuffetten

Mediterraans buffet

€ 33,50 p.p.

Koude gerechten: Groene salade met tonijn en olijven, groene salade met tomaat-gorgonzola, verschillende huisgemaakte pastasalades, salade caprésé, vleeswarenplateau met Seranoham en meloen diverse Italiaanse en Spaanse vleeswaren. Proeverij van Middellandse zeevis zoals krab, rivierkreeftjes, mediterrane garnalen en Catalaanse mosselen. Diverse broodsoorten met kruidenboter, pesto, tomatensalsa en knoflooksaus. Spaanse tortilla omelet met aardappel en knoflook.

Warme gerechten: Getrancheerde beenham met honing-mosterdsaus, duivels pittige kippendijtes, gehaktballetjes in tomatensaus, tapasworstjes, pinchos, mini-spareribs en pittig gekruide kippenpootjes. Warme groentemelange met courgette en pomodori, Spaanse paella met zeevruchten en Italiaanse lasagne.

Oosters buffet

€ 33,50 p.p.

Koude gerechten: Salade van paksoi en taugé, salade van Chinese kool met gember en pinda's, atjarsalade, emping, vers gebakken kroepoek, gebakken uitjes en sambal.

Warme gerechten: Indische saté met huisgemaakte pindasaus, babi pangang van geroosterd varkensvlees, gehaktballetjes in zoetzure saus, rendang van rundvlees, ketjapboontjes, kip curry, kip teriyaki en eieren in pikante saus.

Geserveerd met bami goreng en nasi met gewokte groente.

Barbecue

€ 34,50 p.p.

Spareribs, kipsaté, gemarineerde filetlapjes, braadworstjes, hamburgers, gepofte aardappel met kruiden crème en kipfilet. Tevens verzorgen wij een saladebuffet met kartoffel,- pasta,- en huzarensalade, verse groene salades, rauwkost en fruitsalade. Stokbrood en kruidenboter ontbreken natuurlijk ook niet.

Er zal een kok 1½ uur aanwezig zijn om het vlees voor u te bereiden.

Uit te breiden met vis: spiesje met gamba's & zalmfilet € 5,- p.p

Barbecue Velserbeek

€ 42,50 p.p.

Diamanthaas (in zijn geheel gebraden en à la minute uitgesneden), zalfilet in geheel, gemarineerde kippendijfilet, lamskoteletten, kipsaté, shaslick, biefstuk, varkenskotelet, gambaspies en gepofte aardappel met kruiden crème.

Tevens verzorgen wij een saladebuffet met kartoffel,- pasta,- en huzarensalade, verse groene salades, rauwkost en fruitsalade. Stokbrood en kruidenboter ontbreken natuurlijk ook niet. Er zal een kok 1½ uur aanwezig zijn om het vlees voor u te bereiden.



Dinerbuffetten

Buffet Velserbeek

€ 37,50 p.p.

Koude gerechten:

Groene salade met geitenkaas, walnoot en honing, groene salade met tonijn en cornichons, carpaccio met rucola, pijnboompitjes en truffelmayonaise, frisse koolsalade van witte kool met rozijnen, krieltjessalade met Zaanse mayonaise, beenham en peterselie, pastasalade met tomaat en pesto.

Gevulde wraps, vlees-, vis- en vegavariant, glaasjes salade rivierkreeftjes met limoenmayonaise, tomaat-mozzarella salade, charcuterie met salami, gerookte kipfilet, Serranoham en meloen, glaasjes hummus met zongedroogde tomaat en komkommer.

Warme gerechten:

Coq au vin; gemarineerde kippendijtes in rode wijnsaus, gepocheerde zalm in witte wijnsaus, kiprollade getrancheerd en geserveerd met pepersaus, champignons gegratineerd met kaas en room en een mix van warme groenten en kruidige rijst.

Brood en sauzen:

Er is vers stokbrood met huisgemaakte kruidenboter, pesto en knoflooksaus.



Food Festival

Vanuit diverse foodcourts met o.a. een foodtruck, een BBQ-smoker en Big Green Egg worden kleine gerechtjes gemaakt. Aanvraag in overleg, i.v.m. beschikbaarheid foodtruck en BBQ's. Inclusief disposable servies/bestek en aankleding van kramen.

Onderstaand een aantal voorbeeld gerechten:

- Country friet met truffelmayonaise **(V)**
- Kipsaté spies met pindasaus, kroepoek en slice stokbrood
- Gewokte gamba 'pil pil' met slice stokbrood
- Proeverij van exotische kroketjes: Thaise rode curry met kip, Surinaamse kerrie masala **(V)** en Indische rendang met rundvlees, op bedje van taugésalade en chili-mayonaise.
- Sandwich pulled salmon, met frisse koolsalade en limoendressing
- Texas Smoky Burger van 100% rundvlees met gebakken uien, cheddarkaas, bacon en smoky-burger-saus. **(V)** -burgers op aanvraag)
- Nacho's met sour cream, pittige tomatensalsa, chilisaus of kaassaus **(V)**
- Hummusdip zongedroogde tomaat met partjes komkommer, wortel en bleekselderij **(V)**
- Broodje spicy chicken met huisgemaakte BBQ-saus
- Broodje kipdöner met huisgemaakte knoflooksaus

Wij serveren het food truck festival vanaf 80 personen.

Prijs op aanvraag







Dessertbuffetten

Dessertbuffet vanaf € 9,50 p.p.

Ijskar – 2 smaken

Kleine ijskar: € 220,- inclusief 10 liter ambachtelijk ijs naar keuze (tot 80 personen).

Grote ijskar: € 280,- en is inclusief 14 liter ambachtelijk ijs naar keuze (80 tot 120 personen).









De Theeschenkerij

T: 0255 – 514244

W: www.theeschenkerij.org

Velserbeek 3

1981 LA Velsen-Zuid