



DE THEESCHENKERIJ

VELSERBEEK

Condoleancebrochure

Welkom

Bij De Theeschenkerij kunt u in alle rust en in een intieme sfeer samen met familie en vrienden afscheid nemen en de overledene herdenken.

Tevens kunt u na de uitvaart en/of condoleance bij ons terecht voor bijvoorbeeld een lunch of borrel.

Indien u nog vragen heeft dan plannen wij graag een afspraak met u in om de diverse mogelijkheden en uw wensen te bespreken.

Graag tot ziens!

Anneke Lokerse

De Theeschenkerij

T: 0255 – 514244

W: www.detheeschenkerij.org

A: Velserbeek 3

1981 LA Velsen-Zuid



De Theeschenkerij

Te midden van het landgoed Velserbeek ligt De Theeschenkerij, gevestigd in een voormalige orangerie vol karakter en charme. Elk jaargetijde heeft hier zijn eigen magie, van de bloesems in het voorjaar tot de warme kleuren van de herfst.

Wat deze plek extra bijzonder maakt: De Theeschenkerij is op jullie trouwdag exclusief van jullie. Op deze dag draait alles om jullie liefde, jullie gasten en de momenten die jullie samen beleven. Van een ceremonie buiten onder de bomen, een gezellig diner onder de stijlvolle stretchtent of terras, tot een knallend feest binnen.

Bij De Theeschenkerij geloven we dat elk detail telt. Samen creëren we een dag die niet alleen prachtig oogt, maar vooral goed voelt, persoonlijk, ontspannen en vol liefde.

Van orangerie tot horecabestemming

Buitenplaats Velserbeek was in 1639 een “Herenhofstede” en eigendom van de Amsterdamse koopman Jeremia van Collen. Het park werd aangelegd in de Franse stijl “Le Notre”. Begin 19e eeuw werd een Schelpenhuisje gebouwd waar thee kon worden gedronken, kwam er een Jeneverhuisje, een Hermitage en een orangerie.

In 1844 vond een grote renovatie plaats en werd de Franse stijl ingeruild voor een Engelse landschapsstijl. Zeldzame boomsoorten werden geplant door de familie Van Tuyll van Serooskerken, de eigenaren op dat moment. De gemeente Velsen kocht het park in 1925 en opnieuw werden wijzigingen aangebracht. Een hertenkamp, muziektent, volière, speelweide en kinderboerderij zorgden voor nog meer vertier in het park. En de orangerie kreeg vanaf dat moment een horecabestemming.

Park Velserbeek is goed bereikbaar per auto, fiets of met het openbaar vervoer. Het park beschikt over ruimschoots gratis parkeerruimte.





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.

		Arrangement	Prijs
Zaalhuur uitvaart / ceremonie		Zaalhuur	€ 850,00
Condoleance drankarrangement	Koffie, thee en onbeperkt Hollands drankarrangement.	2 uur 3 uur	€ 18,50 € 24,50 <i>Ieder extra uur € 7,50</i>
Lunch drankarrangement In combinatie met een lunchbuffet.	Onbeperkt Hollands drankarrangement en koffie & thee ter afsluiting.	4 uur	€ 25,00 (<i>prijs exclusief lunchbuffet</i>)

** Prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.*

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.

Zoete lekkernijen	Tafelgarnituren	Koude hapjes	Warme hapjes
Petit fours € 3,- per persoon	Olijven, nootjes & zoute koek € 1,75 per persoon	Canapés gemixt, met o.a. Brie carpaccio paling zalm garnalen filet American € 1,75 per stuk <i>(per 40 stuks)</i>	Gemixt warm bittergarnituur met o.a. bitterbal kaastengel vlammetje garnaal € 1,25 per stuk
Gesorteerd gebak € 4,- per persoon	Kaastafel royale € 9,50 per persoon	Amuseglaasje € 3,00 per stuk <i>(per 40 stuks)</i>	Groentekroketjes € 1,50 per stuk
Italiaanse ijskar Vanaf € 250,-			

** Prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.*

High Tea

Bent u op zoek naar een passende cateringinvulling rondom een afscheid of condoleance? Wij verzorgen een rustige, sfeervolle High Tea die ruimte biedt om samen stil te staan bij dierbare herinneringen.

Onze High Tea bestaat uit een zorgvuldige selectie van zoete en hartige lekkernijen, zoals sandwiches, quiches, scones en diverse petit fours.

De prijs voor een uitgeserveerde High Tea bedraagt € 28,50 per persoon. De prijs is inclusief onbeperkt verse thee van Simon Lévelt.

De High Tea kan ook in buffetvorm geserveerd worden met een andere en uitgebreidere invulling dan onze uitgeserveerde high tea. Deze high tea bestaat uit een mooie selectie van zoete en hartige lekkernijen.

De prijs voor een uitgeserveerde High Tea bedraagt € 36,00 per persoon



Lunchbuffet

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 dessert(buffet) of Italiaanse ijskar.

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

Lunchbuffet

€ 29,50 p.p.

Verschillende broodsoorten o.a. croissants, gesneden wit- en bruin brood, witte en bruine bollen, pistolets, meergranenbroodjes en rozijnenbrood.

Divers beleg zoals gegrilde ham, gebraden rosbief en fricandeau, salami, jong belegen kaas, Leidse kaas en zoetwaren. Diverse broodsalades o.a. eiersalade, krabsalade, tonijnsalade en filet americain.

Visplateau met o.a. gerookte paling, zalm, Hollandse garnalen, nieuwe haring en gerookte pepermakreel.

Gemengde groene salade met kaas en tomaatjes, en als warme gerechten pasteibakje met ragout en scrambled eggs. Melk, karnemelk, jus d'orange en fruitsalade.

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 dessert(buffet) of Italiaanse ijskar.

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

Klein koud buffet met 3 warme gerechten

€ 34,50 p.p.

Koude gerechten: huzarensalade, zalsalade, waldorfsalade en pastasalade. Asperges, ham, fricandeau, pepersalami. Diverse vissoorten, zoals, paling, gerookte zalm, IJslandse garnalen, krab, rivierkreeftjes. Olijven, paté en Serano ham met meloen. **Warme gerechten, keuze uit 3:** varkensgebraad, kipkerrie, kipsaté, coq au vin, gepocheerde zalm, runderstoofpotje of gehaktballetjes in pinda- of tomatensaus.

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

Koud buffet

€ 34,50 p.p.

Dit buffet bestaat uit zalsalade, huzarensalade, Groene salade met tonijn, salade van gemarineerde rivierkreeftjes, salade van krab en komkommer.

Het buffet wordt luxe opgemaakt met o.a. IJslandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, haring, gevulde eieren, olijven, gevulde tomaatjes, Seranoham ham met meloen, fricandeau, rosbief en salami. Kaasplankje met diverse soorten binnen- en buitenlandse kazen.

Diverse soorten wit en bruin stokbrood bijgeleverd en natuurlijk huisgemaakte kruidenboter en sauzen.

Koud buffet met 3 warme gerechten

€ 40,50 p.p.

Bestaande uit alle gerechten van het koud buffet aangevuld met 3 warme gerechten.

Warme gerechten, keuze uit 3: varkensgebraad, kipkerrie, kipsaté, coq au vin, gepocheerde zalm, runderstoofpotje of gehaktballetjes in pinda- of tomatensaus.

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

Dinerbuffetten

Mediterraans buffet

€ 35,50 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 en mediterrane garnalen. 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, pinchos, mini-spareribs en pittig gekruide kippenpootjes. Warme groentemelange met courgette en pomodori, Spaanse paella met zeevruchten en Italiaanse lasagne.

Oosters buffet

€ 35,50 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.

Buffet Velserbeek

€ 38,50 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 vega variant, glaasjes salade rivierkreeftjes met limoenmayonaise, tomaat-mozzarella salade, charcuterie met salami, gerookte kipfilet, Seranoham en meloen, glaasjes humus met zongedroogde tomaat en komkommer.

Warme gerechten:

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

Geserveerd met stokbrood met huisgemaakte kruidenboter, pesto en knoflooksaus.

Barbecue

Barbecue

€ 35,50 p.p.

Van de BBQ: o.a. gemarineerde sparerib, saté, kippendij, BBQ saucijs, burger 100% rundvlees, gepofte aardappel met kruidencrème (V), gegrilde groenten o.a. groene asperge, maiskolfjes, puntpaprika, aubergine, courgette en paddenstoelen.

Saladebuffet: verschillende salades o.a. groene salade met rode ui, feta en olijven, groene salade met gorgonzola, zongedroogde tomaat en walnoten, groene salade met crispy peulvruchten en noten, Hollandse sla met ei, augurk, tomaat en komkommer, frisse pastasalade met rucola en tomaatjes, huisgemaakte krieltjessalade, frisse salade van witte kool met rozijntjes, verschillende soorten rauwkost zoals tomaat en komkommer, verschillende soorten meloen en verse fruitsalade.

Diverse broodsoorten met kruidenboter, koude sauzen en huisgemaakte pindasaus.

Uit te breiden met vis: gambaspiesjes & zalmfilet € 6,- p.p

Barbecue Velserbeek

€ 43,50 p.p.

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

Geserveerd met het saladebuffet zoals bij de barbecue vermeld.

Bij beide barbecues zal er een kok 1½ uur aanwezig zijn om het vlees voor u te bereiden.







De Theeschenkerij

0255 – 514244

www.detheeschenkerij.org

Park Velserbeek

Velserbeek 3

1981 LA Velsen-Zuid