

DE THEESCHENKERIJ

VELSERBEEK

Huwelijksbrochure





Styling: Bloom your Life
Fotograaf: Noortje Dalhuijsen
Bruidstaart: Cakeworks
BABS: Marjon Veenboer



Jullie droomdag begint hier!

Gefeliciteerd met jullie verloving! Een bijzondere tijd breekt aan, vol plannen, dromen en mooie verwachtingen. Bij De Theeschenkerij helpen we graag om van jullie trouwdag een dag te maken die helemaal bij jullie past.

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.

We kijken ernaar uit om jullie te ontmoeten!

Anneke Lokerse
De Theeschenkerij

T: 0255 – 514244

W: www.detheeschenkerij.org

A: Velserbeek 3
1981 LA Velsen-Zuid



Fotograaf: Simone Plug
Styling en Ceremoniemeester: Lucie Regelt Het



Fotograaf: Melanie Huibers
Styling: Graphics by Mariël
BABS: Marjon Veenboer

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.



Fotograaf: Melanie Huibers
Styling: Graphics by Mariël



Voorbeeld huwelijksdag bij De Theeschenkerij

Ontvangst

De gasten worden bij mooi weer buiten op het terras ontvangen met een verfrissend drankje. Vervolgens nemen ze plaats voor de ceremonie, bij mooi weer onder de bomen, bij iets minder mooie dagen onder de stijlvolle stretchtent, en bij slecht weer binnen in De Theeschenkerij. Zo is het in elk seizoen comfortabel en sfeervol.

Ceremonie

De bruidegom wacht zijn bruid op bij het altaar, of jullie arriveren samen in de trouwauto. De bruid kan haar entree maken vanuit de orangerie naar buiten, waarna de ceremonie begint en jullie elkaar het jawoord geven.

Toostmoment

Op het plein & terras heffen we het glas op jullie huwelijk en is er ruimte voor felicitaties. Aansluitend volgt het aansnijden van de bruidstaart, een perfect moment voor foto's. Daarna serveren wij de taart verder uit aan jullie gasten. Hierna is ook een mooi moment voor de fotoreportage, mits dit niet al in de ochtend is gedaan.

Diner

Voor het diner zijn er verschillende mogelijkheden. Kies voor een informele barbecue of streetfood-diner, of juist voor een sfeervolle setting met ingedekte tafels onder de stretchtent en een shared dining-ervaring. Welke stijl jullie ook kiezen, wij denken graag mee om het diner perfect aan te laten sluiten bij jullie dag.

Feest

De dag wordt afgesloten met een bruisend feest binnen in De Theeschenkerij. De DJ zorgt voor de juiste sfeer en een volle dansvloer, zodat jullie samen met jullie gasten de dag feestelijk kunnen afsluiten.



Styling: Florals by Linda Wagner



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.

Minimaal aantal gasten

- Daggasten: minimaal aantal is 40 gasten;
- Feestgasten: minimaal aantal is 60 gasten.

	Arrangement	Tijdsduur	Prijs
Zaalhuurlocatie Incl. gebruik van stretchtent	Exclusief gebruik van De Theeschenkerij		€ 1.450,-
Koffie/thee ontvangst daggasten	Onbeperkt koffie, thee en frisdrank	30 minuten	€ 4,50 per persoon
Huwelijksceremonie	Exclusief inhuur stoelen en styling	45 – 60 minuten	
Glas Prosecco	Op verzoek kunnen wij ook Champagne serveren.		€ 6,50 per persoon
Receptie	Onbeperkt Hollands drankarrangement	2 uur 3 uur	€ 18,50 per persoon € 24,50 per persoon <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 per persoon € 24,50 per persoon <i>leder extra uur € 7,50 p.p.</i>
Feestavond (vanaf 60 personen)	Onbeperkt Hollands drankarrangement Inclusief 4 warme hapjes.	4 uur	€ 39,50 per persoon

** Prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.*



Styling: Florals by Linda Wagner

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.



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.



Styling: Graphics by Mariël
Fotograaf: Melanie Huibers

Shared dining menu

Breekbrood | kruidenboter | aioli

Shared voorgerechten

Rolletje carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas

Gegrilde groenten

Gedroogde hammetjes

Burrata

Bruchetta met tomaat en basilicum

Shared hoofdgerechten

Ossenhaas | geroosterde groenten | truffeljus

Kabeljauwhaas ingerold in Serranoham | geroosterde groenten | krielaardappel | caponta

Gamba's | tomaat | bosui

Ravioli met ricotta | spinazie | truffelsaus

Dolce

Klassieke tiramisu

Citroentaartje

Panna cotta van vanille

Chocolade brownie

**Het shared dining menu is seizoensgebonden en serveren wij van 40 tot 65 gasten.*

Alleen beschikbaar op aanvraag.



Street food dinner

Breekbrood | kruidenboter | aioli

Beef tataki | bosui | kruidensla

Mini-runderhamburger | brioche brood

Loaded fries | runder rendang

Saté | kippendij | atjar | kroepoek

Broodje **Pulled chicken**

Krokante kip | Oosterse saus

Extra uit te breiden met een dessert of een Italiaanse ijskar

Alleen beschikbaar op aanvraag.



Dessert & Sweet tables

Sweettables op aanvraag via Bibiche Little Bakery.

Dessertbuffet vanaf **€ 9,50 p.p.**

Italiaanse ijskar – 2 ijssmaken naar keuze

Kleine ijskar: € 250,- inclusief 10 liter ambachtelijk ijs naar keuze (tot 80 personen).

Grote ijskar: € 330,- en is inclusief 14 liter ambachtelijk ijs naar keuze (80 tot 100 personen).



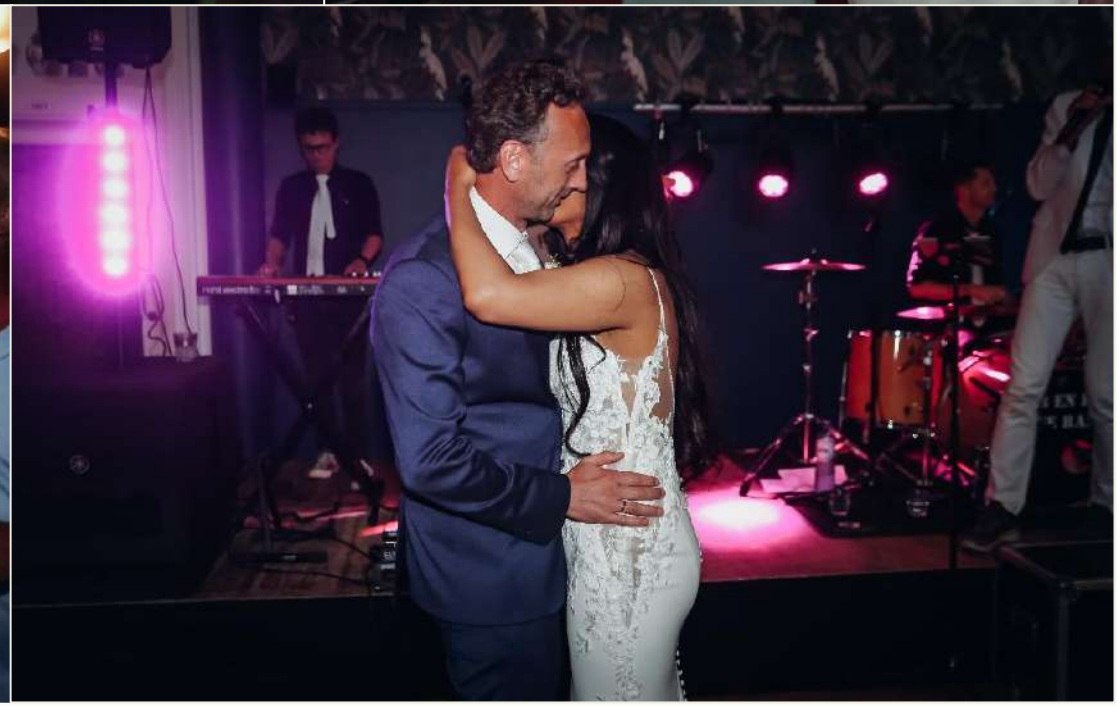
Fotografie: Noortje Dalhuijsen
Bruidstaart: Cakeworks
Styling: Bloom your Life



Voorbeeld offerte

	Prijs per stuk	Aantal gasten	Totaal
Locatiehuur	€ 1.450,00	1	€ 1.450,00
Ontvangst 14:30 - 15:30 uur			
Koffie, thee en fris	€ 4,50	50	€ 225,00
Huwelijksceremonie 15:00 uur			
Exclusief styling & inhuur ceremoniestoelen			
Toostmoment 15:45 - 18:00 uur			
Prosecco (1 glas p.p.)	€ 6,50	50	€ 325,00
Bruidstaart / sweet table (regelt het bruidspaar zelf)			
Servieskosten voor uitserveren bruidstaart	€ 2,75	50	€ 137,50
Drankarrangement (2 uur)	€ 18,50	50	€ 925,00
Canapés, 2 per persoon	€ 3,50		optioneel
Diner 18:00 - 20:00 uur			
Drankarrangement (2 uur)	€ 18,50	50	€ 925,00
Barbecue buffet	€ 35,50	50	€ 1.775,00
Italiaanse ijskar, 2 ijssmaken	€ 250,00	1	€ 250,00
Feestavond 20:00 - 00:00 uur			
Drankarrangement (4 uur)	€ 39,50	100	€ 3.950,00
Bittergarnituur, 4 hapjes p.p.			inclusief
Totaal inclusief btw			€ 9.962,50







Styling: Graphics by Mariël

De Theeschenkerij

0255 – 514244

www.detheeschenkerij.org

Park Velserbeek

Velserbeek 3

1981 LA Velsen-Zuid