Informatiebrochure

Welkom

In deze informatiebrochure leest u wie wij zijn en wat de mogelijkheden zijn voor uw partij of feestje bij De Theeschenkerij.

Daarnaast staan wij open om onze ideeën over het organiseren van een evenement, bruiloft, vergadering, high tea, condoleance en andere mogelijkheden met u te bespreken.

Wij denken graag met u mee en geven u advies om zo uw event onvergetelijk te maken.

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

Or
Or

De Theeschenkerij

Te midden van het landgoed Velserbeek ligt De Theeschenkerij, gevestigd in een voormalige oranjerie 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 oranjerie 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 oranjerie.

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 oranjerie 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.

Styling: Graphics by Mariël

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**
Lunch drankarrangement Alleen in combinatie met een lunchbuffet.	Onbeperkt Hollands drankarrangement en koffie & thee ter afsluiting.	4 uur	€ 25,00
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 Ieder extra uur € 7,50 p.p.
Receptie Deluxe drankarrangement	Ontvangst met koffie/thee en gesorteerd gebak, onbeperkt Hollands drankarrangement en 3 warme hapjes.	3 uur	€ 30,00
Diner (vanaf 40 personen)	Onbeperkt Hollands drankarrangement en koffie & thee ter afsluiting	2 uur 3 uur	€ 18,50 per persoon € 24,50 per persoon Ieder extra uur € 7,50 p.p.
Feestavond (vanaf 60 personen)	Onbeperkt Hollands drankarrangement Inclusief 4 warme hapjes.	4 uur	€ 39,50 per persoon

** 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 *(per 40 stuks)*	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 *(per 40 stuks)*	Groentekroketjes € 1,50 per stuk
Italiaanse ijskar Vanaf € 250,-			

** Prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.*

High Tea

Bent u op zoek naar iets feestelijks? Bijvoorbeeld om uw verjaardag, babyshower of om een mijlpaal in uw huwelijk te vieren? Dan is onze High Tea zeker een aanrader! Onze high tea serveren wij ook voor gezelschappen boven de 45 personen.

Laat u verrassen door diverse 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 kunt u uitbreiden met een glas Prosecco of Alcoholvrije Prosecco (€ 6,50- per glas).

De High Tea kan ook in een 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 de High Tea in buffetvorm bedraagt € 36,00 per persoon

- Prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.
- Wij vernemen graag uiterlijk 48 uur van te voren het definitief aantal gasten.
Annuleren is tot 48 uur van te voren kosteloos en is alleen mogelijk door telefonisch contact met ons op te nemen. Bij te laat annuleren of wijzigen zijn wij genoodzaakt de kosten in rekening te brengen.

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 **€ 32,50 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, zalmsalade, 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 gegratineerde aardappeltjes.

Koud buffet € 34,50 p.p.

Dit buffet bestaat uit zalmsalade, 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 gegratineerde 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 caprése, 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 kippendijtjes, 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, rengdang 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 kippendijtjes 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 rozijnentjes, 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. Gegrilde groenten o.a. groene asperge, maiskolfjes, puntpaprika, aubergine, courgette en paddenstoelen (V).

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.

Welkom op

Shared dining menu

Breekbrood | kruidenboter | aïoli

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

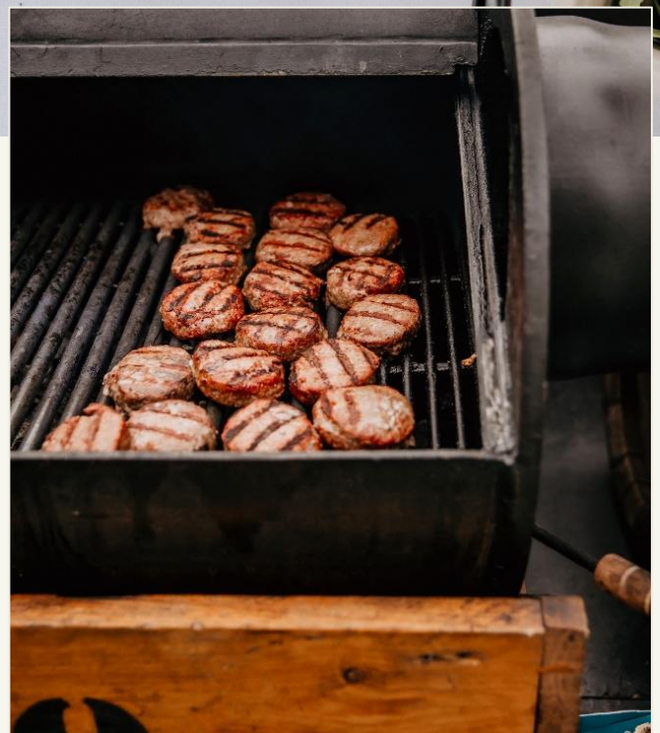
Citroentaartje

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 rengdang

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 & Sweettables

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).

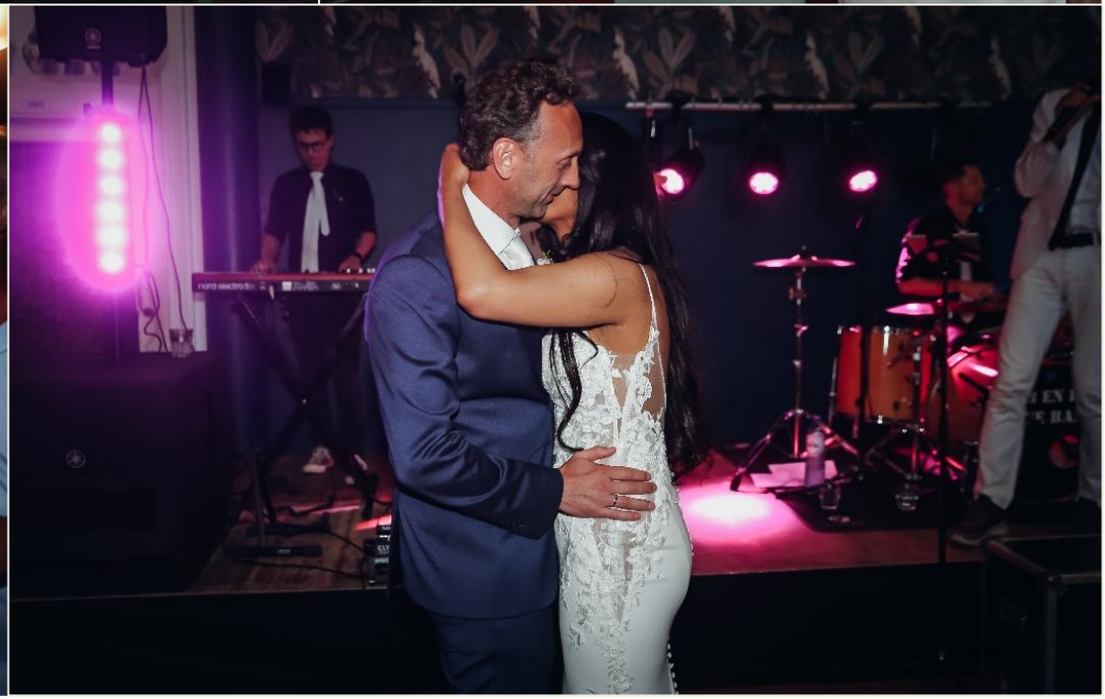
Fotografie: Noortje Dalhuiijsen
Bruidstaart: Cakeworks
Styling; Bloom your Life

Sweet table: Cakeworks

Styling: Briljant Wedding

Fotograaf: Noortje Dalhuijsen

Fotograaf: Noortje Dalhuijsen



De Theeschenkerij
0255 – 514244
www.detheeschenkerij.org

Park Velserbeek
Velserbeek 3
1981 LA Velsen-Zuid