



## **VOORSTEL VOOR EEN BRUILOFT BIJ 'HET OUDE DYKHUYS'**



### **1. Trouwen bij 'Het Oude Dykhuis'**

Het Oude Dykhuis is een prachtig oud dijkhuisje dat een rijke historie heeft in de Haarlemmermeer. Al sinds 1975 is het een toonaangevend restaurant in de omgeving waar het gaat om culinaire kwaliteit en gastvrijheid.

Als u voor uw huwelijk graag kiest voor een intieme, luxe en sfeervolle ambiance, dan is ons restaurant wellicht uw droomlocatie. Het benedengedeelte van ons restaurant is 115 m2 groot, het bovengedeelte 65 m2. Tevens beschikt het restaurant over een ruime bar.

In de offerte staan vele voorbeelden. Let wel, het zijn voorbeelden waar wij in goed overleg met u van kunnen afwijken. Voorop staat dat u een onvergetelijke dag beleeft.

### **2. Officieel gedeelte**

Sinds een aantal jaren is ons restaurant een officiële trouwlocatie van de gemeente Haarlemmermeer. Dit betekent dat u bij ons ook de huwelijksplechtigheid kunt laten voltrekken. Indien u hiervoor kiest zullen er geen extra kosten berekend worden, alleen de kosten voor de bijzondere ambtenaar van de burgerlijke stand zullen in rekening gebracht worden.

### **3. Bruidstaart**

Een feestelijke bruiloft verdient een feestelijke taart. Graag maken wij voor u de bruidstaart aan de hand van uw wensen. Onze gespecialiseerde chefkok en zijn brigade, die de fijne kneepjes van de patisserie goed verstaan, zullen u versted doen staan. Tevens kunt u bij de taart een glas Champagne of andere mousserende wijn heffen om het feestelijke karakter compleet te maken.

#### **Kosten taart per aantal personen:**

Taart 10 personen	€ 65
Taart 20 personen	€ 120
Taart 30 personen	€ 160
Taart 40 personen	€ 190
Taart 50 personen	€ 235
Taart 60 personen	€ 280
Taart 70 personen	€ 320
Taart 80 personen	€ 365
Taart 90 personen	€ 395
Taart 100 personen	€ 425

**Voor een glas mousserende wijn rekenen wij € 5,-**

**Voor een glas Champagne rekenen wij € 9,-**

#### 4. Receptie

Als u kiest voor een receptie bij Het Oude Dykhuys, dan heeft u de keuze uit twee zalen. Het restaurant op de begane grond (115m<sup>2</sup>) of de bovenzaal (65 m<sup>2</sup>).

Zaal	Aantal personen	Uitbreiding met tent (extra kosten huur tent)
Benedenrest.	Max. 100	Max. 150
Bovenzaal	Max. 60	N.v.t.

Tijdens de receptie serveren wij het Hollands drankenassortiment bestaande uit:

- witte wijn
- rode wijn
- rosé wijn
- verse jus d'orange
- diverse frisdranken
- mineraalwater
- Jenever
- Port/ Sherry/ Vermouth
- bier

Het assortiment wordt aangeboden voor een standaardprijs van € 12,50 per persoon uitgaande van een twee uur durende receptie.

Tijdens de receptie kunnen we verschillende luxe hapjes serveren, bereid door de keukenbrigade. Dit is een basisassortiment van zes verschillende soorten hapjes.

Basisassortiment hapjes:

- canapé van huisgerookte zalm met zachte crème van mierikswortel
- canapé met een bonbon van filet américain en dungseden ossenhaas
- lolly van kalfspastrami en tonijn
- cocktail van Hollandse garnalen met cocktailschuim
- Van Dobben bitterbal met Zaanse mosterd
- sandwich met boerenbrie, rucolapesto en gedroogde tomaat

Dit basisassortiment kunt u eventueel aanvullen met:

- canapé met eendenlever en rivierkreeft
- dadel, gevuld met een crème van blauwe kaas
- warme gamba in een jasje van tempura met dipsauzen van chilisaus en soja

Tijdens de receptie kunnen wij ook schaaltes met zoutjes en nootjes op de tafels plaatsen.

Voor het basisassortiment hapjes rekenen wij:

- € 4,50 voor twee hapjes per persoon
- € 6,75 voor drie hapjes per persoon
- € 8,75 voor vier hapjes per persoon
- € 10,50 voor vijf hapjes per persoon

Voor het aanvullende assortiment rekenen wij:

canapé met eendenlever en rivierkreeft € 2,75 per hapje

dadel, gevuld met een crème van blauwe kaas € 1,60 per hapje

warme gamba in jasje van tempura met dipsauzen van chilisaus en soja € 2,10 per hapje

Voor de zoutjes en nootjes rekenen wij € 1,50 per persoon

## 5. Diner

Aan de hand van uw wensen en met betrekking tot de tijd die u heeft voor het huwelijksdiner kunnen wij voor u een passend menu samenstellen.

Bijgeleverd met de offerte ziet u een aantal menusuggesties waaruit u zelf een keuze kunt maken. Natuurlijk kunnen wij van de suggesties afwijken of een geheel ander menu voor u samenstellen. Bij het menu kunnen we aan de hand van het budget een passende wijncombinatie serveren uit de geselecteerde wijnen van onze wijnkelder. Zie voor menusuggesties de bijlage.

Dinerruimte	Aantal personen
Benedenrestaurant	Max. 75
Bovenrestaurant	Max. 44

## 6. Feestavond

De feestavond kunnen we alleen plaats laten vinden in het benedenrestaurant. De ruimte aldaar is het grootst waardoor we beter een eventuele dansvloer kunnen plaatsen zodat er gedanst kan worden. De ruimte is groot genoeg voor een kleine band of een DJ. Mocht u graag een dansvloer willen, dan kunnen wij deze huren. Hiervoor wordt wel de huurprijs in rekening gebracht. Het restaurant kunnen we groter maken door het terras te overkappen met een tent. Hierdoor wordt de capaciteit van de ruimte vergroot tot 150 personen.

Tijdens de feestavond serveren wij het Hollands drankenassortiment; dit arrangement bij de feestavond zal per glas berekend worden:

- witte wijn € 3,- per glas
- rode wijn € 3,- per glas
- rosé wijn € 3,00 per glas
- verse jus d'orange € 2,50 per glas
- diverse frisdranken € 2,- per glas
- mineraalwater € 2,- per glas
- Jenever € 2,50 per glas
- Port/ Sherry/ Vermouth € 2,50 per glas
- bier € 2,- per glas

Vanzelfsprekend kunnen er in overleg met u ook andere dranken geserveerd worden.

Tijdens de feestavond kunnen wij verschillende luxe hapjes serveren, bereid door de keukenbrigade. Dit is een basisassortiment van zes verschillende soorten hapjes.

#### Basisassortiment hapjes:

- canapé van huisgerookte zalm met zachte crème van mierikswortel
- canapé met een bonbon van filet américain en dungseden ossenhaas
- lolly van kalfspastrami en tonijn
- cocktail van Hollandse garnalen met cocktailschuim
- Van Dobben bitterbal met Zaanse mosterd
- sandwich met boerenbrie, rucolapesto en gedroogde tomaat

#### Dit basisassortiment kunt u eventueel aanvullen met:

- canapé met eendenlever en rivierkreeft
- dadel, gevuld met een crème van blauwe kaas
- warme gamba in een jasje van tempura met dipsauzen van chilisaus en soja

Ook kunnen wij tijdens de feestavond schaaltes met zoutjes en nootjes op de tafels plaatsen.

Voor het basisassortiment hapjes rekenen wij:

€ 4,50 voor twee hapjes per persoon

€ 6,75 voor drie hapjes per persoon

€ 8,75 voor vier hapjes per persoon

€ 10,50 voor vijf hapjes per persoon

Voor het aanvullende assortiment rekenen wij:

canapé met eendenlever en rivierkreeft € 2,75 per hapje

dadel, gevuld met een crème van blauwe kaas € 1,60 per hapje

warme gamba in jasje van tempura met dipsauzen van chilisaus en soja € 2,10 per hapje

Voor de zoutjes en nootjes rekenen wij € 1,50 per persoon

\*( van deze hapjes kunnen we afwijken indien u bijvoorbeeld ook kiest voor een receptie waar u dezelfde hapjes laat serveren)

Later op de avond zou er bijvoorbeeld ook nog een klein bordje met saté geserveerd kunnen worden met een eigenwijs zakje Vlaamse friet voor € 7,50 per persoon

## **7. Catering**

Wij verzorgen graag uw bruiloft op locatie indien u voor een andere bijzondere locatie kiest. Landgoed en kunstmonument 'Klein Offem' in Noordwijk willen wij zeker niet onvermeld laten als vaste cateraar. Ook in de omgeving van Lisse kunnen wij de catering verzorgen zoals museum de Zwarte Tulp of Kasteel Keukenhof.

## **8. Versiering**

Vanzelfsprekend mag ons restaurant op de dag van uw bruiloft feestelijk versierd worden door uw gasten.

Eventueel kunt u dit ook door ons laten doen. Nellie Geerlings, eigenaresse van 'Het Oude Dykhuys', verzorgt met alle plezier de mooiste bloemstukken en de versiering voor deze voor u grote dag.

## **9. Tot slot**

Wij hopen dat deze globale offerte u zal aanspreken, al is deze verre van compleet. Het Oude Dykhuys gelooft in gastvrijheid op maat. Indien u meer informatie wilt - waar wij op hopen - neemt u dan gerust contact met ons op.

Met vriendelijke groet,

André Geerlings

Eigenaar 'restaurant Het Oude Dykhuys'

Alfred van Dijk  
*Chef kok*

Petra de Vreede  
*Party en catering planner*

Daan Kruik  
*Bedrijfsleider restaurant*

*Bijlage:*  
Menusuggesties

Drie gangen menu:

Eigenwijze huzarensalade met dingesneden pata negraham,  
dressing van basilicum en spiesje met geroerbakte gamba's

Gebraden ossenhaas met groene asperges, taartje van aardappel  
en pancetta, begeleid door een saus van rode wijn

Petit Grand dessert

Bestaande uit: bavaroise, chocolademousse met crème,  
warm taartje en ijs

€ 39,50 per persoon

Vier gangen menu:

Drieluik van tonijn

Sushi van tonijn met soja, gebakken in sesam met wasabimayonaise  
en tartaar onder oosterse zeewiersalade

Piccata van zeeduivel op warme salade van avocado en tomaat  
met een blanke botersaus

Gegrilde kalfslende met gekonfijte roseval-aardappeltjes, sugar snaps  
en een saus van mosterd en dragon

Amandelmillefeuille met gele room, verse aardbeien  
en vanilleroomijs

€ 48,50 per persoon

Vijf gangen menu:

Tartaar van gemarineerde zalm met kruidensalade  
en zoetzuur komkommerlint

Ossenstaartbouillon met fijne groenten, ravioli van ossenstaart  
en fijn gesneden kruiden

Coquillelamellen op bloemkool met gebrande amandelroom  
en haringkuit

Kwartel, gevuld met paddenstoelen en pistache, begeleid door witlof,  
truffelaardappeltjes en romige saus van foelie

Cocktail van grapefruit en sinaasappel met dragonhangop en  
huisgedraaide karnemelksorbet

€ 57,50 per persoon

Op onze à la carte kaart staat ook altijd een zeven gangen amusemenu, samengesteld uit onze kaart. Dit is een menu met mooie, smaakvolle kleine gerechten. Dit menu kunnen wij u aanbieden voor.

€ 58,50 per persoon

Als er bepaalde wensen zijn inzake de menusamenstelling dan kan hier natuurlijk altijd in geschoven worden of aangepast naar uw smaak. Dit zijn slechts enkele suggesties, waarvan ik hoop dat deze u aan zullen spreken.

Alfred van Dijk

Chef kok