



DISH

CATERING



ONZE PASSIE

MET VEEL PASSIE EN ZORG SERVEREN WE DE HEERLIJKSTE
HAPJES EN GERECHTEN. DAARNAAST ZORGEN WIJ VOOR AANKLEDING
EN AMBIANCE IN EEN PERSOONLIJKE, WARME EN ZORGELOZE SFEER.

Trouwen op HOFWIJCK

DISH
CATERING

Van harte gefeliciteerd met uw verloving! Een spannende tijd breekt nu voor u aan, met vele mogelijkheden.

Eén ding weet u zeker:

U wenst te trouwen met de liefde van uw leven en wilt dit op een bijzondere locatie vieren. Bent u op zoek naar een sprookjesachtige omgeving van een authentiek gebouw, omgeven door een groen park? Dan is Museum Hofwijck de locatie voor de mooiste dag van uw leven.

Museum Hofwijck is een officiële trouwlocatie in Voorburg. Dit biedt vele mogelijkheden.

Zo kan de trouwplechtigheid zelf hier op locatie plaatsvinden, in één van de mooie historische zalen van het museum of zelfs buiten op de prachtige buitenplaats.

U kunt alles combineren zoals u dat wilt: met een hoffelijk ontvangst, een exclusief diner, een uitgebreide borrel of een ingetogen feest.

Museum Hofwijck is binnen geschikt voor gezelschappen tot 35 gasten en buiten tot honderd personen maar zeker ook voor kleine, intieme bruiloften.

Zowel in de voorbereidingen naar uw bijzondere dag als op uw huwelijksdag zelf staat er een team van enthousiaste professionals voor u klaar om uw dag tot in de puntjes te verzorgen.

Door middel van deze brochure geven wij u graag een eerste indruk van de vele mogelijkheden bij Museum Hofwijck.

Wij begeleiden u graag bij het samenstellen van uw huwelijksdag. Wij spreken uw huwelijksdag graag persoonlijk met u door, en willen u graag de dag van uw dromen bezorgen.

Zegt u binnenkort "Ja, ik wil" bij Hofwijck?



Met gastvrije groet,

Patrick Dullaart

DISH Catering

www.dishcatering.nl

Huygens' Hofwijck



Museum Hofwijck als trouwlocatie

Verscholen tussen de eeuwenoude bomen en toch midden in de Randstad bevindt zich Museum Huygens Hofwijck, waar een historische en serene sfeer aanwezig is.

De exclusieve locatie combineert rust, stijl en historie met moderne faciliteiten anno nu.



Huygens' Hofwijck





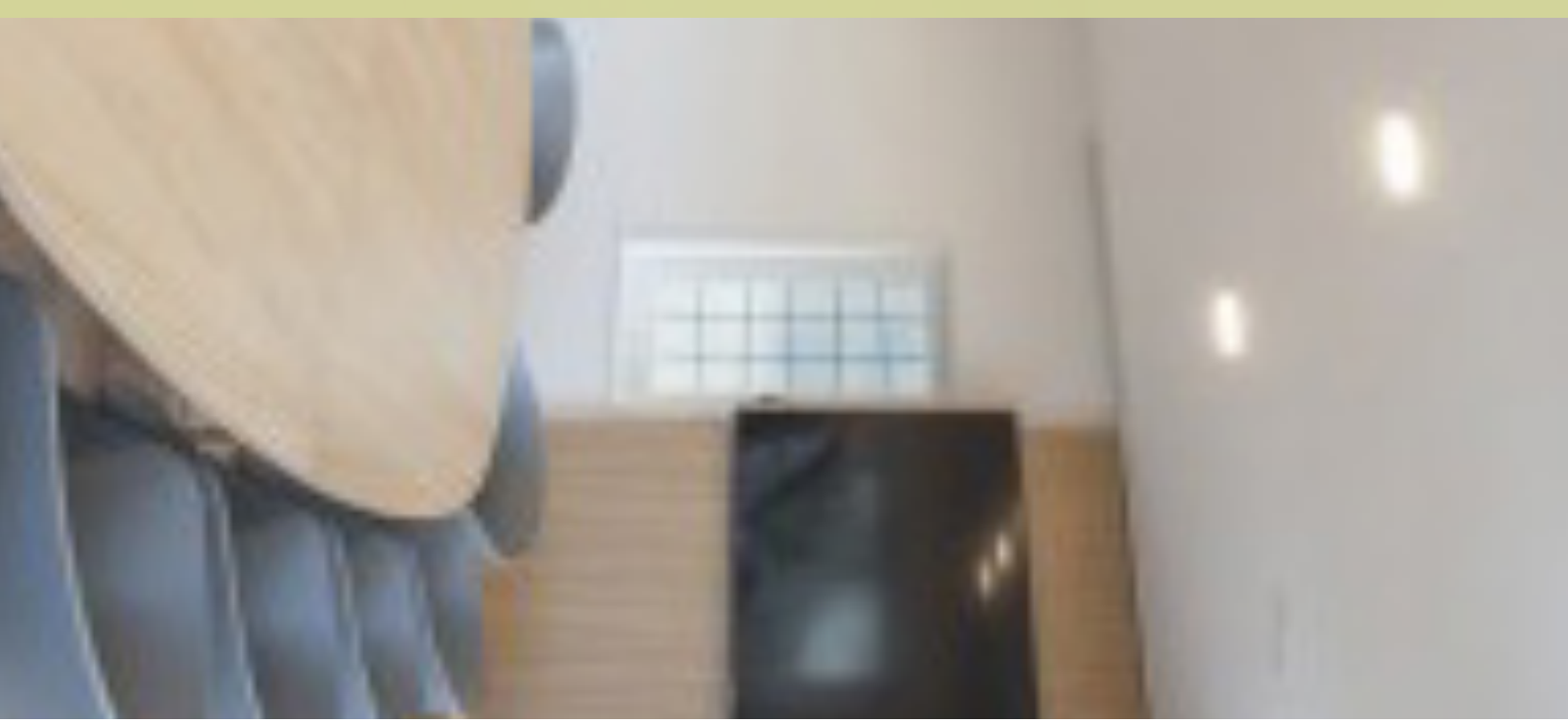
Het Poortgebouw

De Hofpoortzaal in het entreegebouw.

In 2015 werd deze nieuwe vergaderlocatie feestelijk geopend door astronaut André Kuipers, ambassadeur van Hofwijk.

De met zorg ingerichte locatie is voorzien van veel daglicht, een prachtig multimediaal scherm, aansluiting voor eigen laptop, WiFi en uitstekende koffie.

De Hofpoort biedt plaats aan maximaal 6 gasten in een (vaste)boardroomopstelling.



OudHollandse Keuken

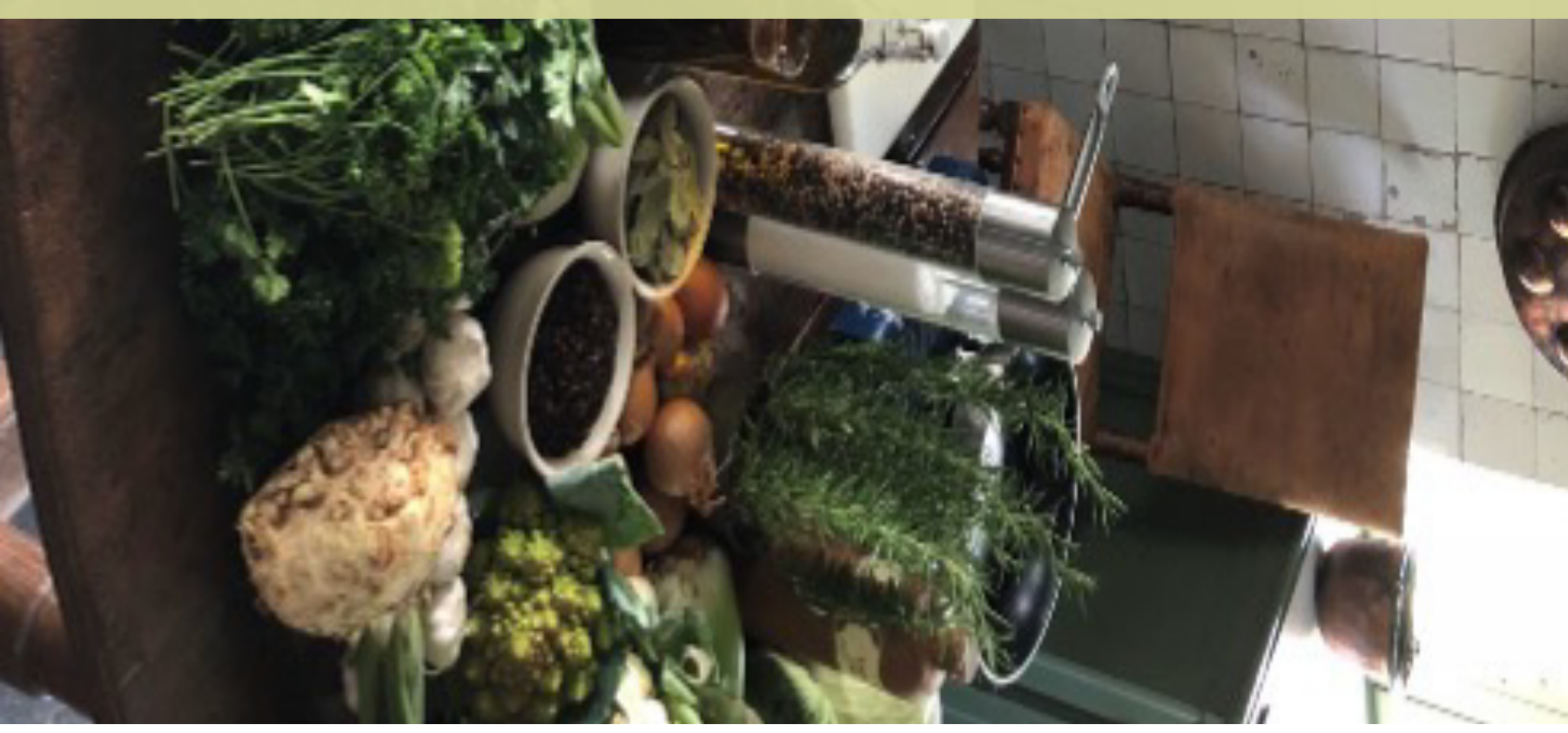
De Historisch oude keuken met zijn originele stukken een unieke kijk in de oude tijd waar er deze setting oud Hollands werd gekookt.

Er is een tv scherm aanwezig in de oud Hollandse keuken.

Er is plaats voor maximaal 10 personen



Huygens' Hofwijck



De Historische Pronkzaal

De historische Pronkzaal in het hoofdgebouw.

U trouwt op de plaats waar Constantijn Huygens dichtte en zijn wereldberoemde zoon Christiaan werkte aan zijn vele baanbrekende uitvindingen en ontdekkingen.

In de historische Pronkzaal in het hoofdgebouw is plaats voor maximaal 33 gasten. Er is een tv scherm aanwezig.

De Pronkzaal is beschikbaar op maandag t/m zondag.



Huygens' Hofwijck



De Buitenplaats

De tuin van Hofwijk bevat meer verrassingen, ontsproten aan het creatieve brein van Constantijn.

Zo is er een echte stoa, een 'Atheense galerij', met zuilen in de vorm van zilversparren.

En een 'Tamme wildernis', een broedplaats voor zaden die komen aanwaaien. De 'uitzit' in de Vliet, waar Constantijn graag een praatje maakte met passerende schippers, is nog steeds een heerlijke plek om even uit te rusten.

Je moet het zelf ervaren.

De buitenplaats biedt plaats aan maximaal 100 gasten.



Huygens' Hofwijk





Uw huwelijksdag in een opslag

Voor een sprookjesachtige bruiloft in stijl bent u bij Museum Hofwijk aan het juiste adres.

Alles kunt u gemakkelijk regelen op onze locatie; plechtigheid, receptie, diner en feest. Samen met het ons team van DISH Catering bespreekt u de wensen voor uw huwelijksdag. Om u een goede indruk te geven van de verscheidene mogelijkheden, in deze brochure vind je veel antwoorden op al uw vragen.

'Ja, ik wil'

Misschien wel de drie mooiste woorden uit uw leven. Wanneer u trouwt bij Museum Hofwijk krijgt u een trouwambtenaar voor de huwelijksvoltrekking aangewezen. Echter, is het tegenwoordig ook mogelijk om uw huwelijk door een door u gekozen zelfstandig trouwambtenaar te laten voltrekken.

Kosten huwelijksvoltrekking in de Pronkzaal/Oudhollandse keuken/Tuin van Museum Hofwijck

Huur voor max. 2 uur
€200,-

Huur voor 1 dagdeel
€400,-

Huur voor 2 dagdelen
€675,-

Max. aantal gasten i.v.m. de Coronamaatregelen

Pronkzaal: 8 personen (i.v.m. Covid)

Oudhollandse Keuken: 8 personen (i.v.m. Covid)

Hofpoortzaal Poortgebouw: 6 personen (i.v.m. Covid)

Tuin: 75 personen (i.v.m. Covid)



Toost en Bruidstaart moment

Na de huwelijksvoltrekking is er de mogelijkheid om een feestelijke toost uit te brengen op uw huwelijk. Graag bieden wij u hiervoor de volgende mogelijkheden:

Loredan Gasparini Asole Prosecco Superiore Spumante per glas € 6,50

Loredan Gasparini Asole Prosecco Superiore Spumante per fles € 35,50

Charles Heidsieck Brut Champagne per glas € 11,50

Non-alcoholische toost per glas € 4,60

Een van de hoogtepunten van uw trouwdag is uiteraard het aansnijden van de bruidstaart!

De smaak en de stijl van de bruidstaart is volledig te bespreken met een van onze partners.



Culinaire invulling



DISH Catering biedt u veel culinaire mogelijkheden.

Zo serveren wij prachtige drie, vier- of vijfgangen menu's, smakelijke buffetten en informele walking diners.

Wij werken uitsluitend met verse en seizoensgebonden ingrediënten en houden uiteraard rekening met dieetwensen en allergieën.

Eigenaar Patrick Dullaart neemt graag de tijd om samen met u de culinaire samenstelling van het diner vast te stellen



Luxe sandwich lunch € 18,50 per persoon

Wij serveren u eerst een dagverse soep. Hierna serveren wij 3 luxe belegde broodjes per persoon op etagères.

Verschillende vruchtensappen, melk en karnemelk zijn inclusief.

Nadat u allen de broodjes heeft genuttigd kunt u kiezen tussen een verse fruitsalade of een heerlijk kopje koffie of thee.

Huygens lunchbuffet € 29,50 per persoon

Diverse biologische broodsoorten, salades, tomaat, komkommer, olijven-tapenade, boter, kruidenboter, tapenade, citrus dressing, balsamico-dressing. Daarnaast vindt u diverse gesneden kazen en vleeswaren. Ook vindt u een assortiment aan vis met o.a. gerookte zalm, gerookte markreel en garnalen in cocktailsaus.

Tevens serveren wij een warm vlees- en visgerecht met bijbehorend garnituur met gepofte tomaatjes.

Het dessert is vers gesneden fruit, verschillende taartjes en een assortiment kazen met vijgenbrood en noten.



High Tea € 23,50 per persoon

Wij ontvangen de gasten met een sprankelend glas Cava en bieden een uitgebreide selectie van Betjeman en Barton thee. Wij serveren op etagères een assortiment aan zoetigheden.

Waaronder brownies, macarones, mini muffins, scones met verse room en lemoncurd.

Tevens serveren wij luxe belegde sandwiches met o.a. gerookte zalm.

Ook serveren wij een warme hartigheid. Denk hierbij aan een mini quiche.



Verschillende seizoensgebonden menu's voor lunches en diners

Tweegangenmenu	€ 32,00 per persoon
Driegangenmenu	€ 43,50 per persoon
Viergangenmenu	€ 50,00 per persoon
Vijfgangenmenu	€ 57,50 per persoon

Voor de mini astronauten 3 gangen menu met een schatkist surprise.

Tomatensoep, kipfilet met gebakken aardappeltjes, sla en schatkist surprise



Daghwerk Buffet € 41,00 per persoon

Diverse broodsoorten, salades, tomaat, komkommer, olijven-tapenade, boter, kruidenboter, citrus dressing, balsamico-dressing.

Daarnaast vindt u een charcuterie (diverse gesneden hammen, en worsten) en carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

Ook vindt u een assortiment aan vis met o.a. gerookte zalm en garnalen in cocktailsaus. Tevens serveren wij een warm vlees- en visgerecht met bijbehorend garnituur met gepofte tomaatjes.

Het dessert is vers gesneden fruit, verschillende taartjes en een assortiment kazen met vijgenbrood en noten.



Cluyswerck Buffet € 43,50 per persoon

Diverse broodsoorten, luxe salades (o.a. Caesar salade, salade nicoise), tomaat, komkommer,

Olijven-tapenade, boter, kruidenboter, citruss dressing, balsamico-dressing. Daarnaast vindt u een charcuterie (diverse gesneden hammen, en worsten), carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise en een Vitello tonato.

Ook vindt u een uitgebreid assortiment aan vis met o.a. gerookte zalm, makreel, heilbot en garnalen in cocktailsaus.

Tevens serveren wij een warm rundvlees- en visgerecht met bijbehorend garnituur met gepofte tomaatjes.

Het dessert is vers gesneden fruit, panacotta, brownies, chocolademousse, verschillende

taartjes en een luxe kaasplank met diverse kazen met vijgenbrood, noten en landgoed appelstroop.



Huygens buffet € 49,00 per persoon

Middels een buffet kunt u gebruik maken van; diverse Bourgondische broden, luxe salades (zoals aardappelsalade, pastasalade en een groene salade), tomaat, komkommer, olijven, boter, kruidenboter, tapenade, citrus dressing, balsamico-dressing.

Daarnaast vindt u een charcuterie (diverse gesneden hammen, en worsten) en carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

Ook vindt u een uitgebreid assortiment aan vis met o.a. geroekte zalm en garnalen in cocktailsaus.

Tevens grillen wij voor u runder entrecote (in zijn geheel bereid in rode wijnsaus), dagverse vis, kipspiesjes, gemarineerde gamba en groentes.

Het dessert is vers gesneden fruit, verschillende taartjes en een assortiment kazen met vijgenbrood, noten en landgoed appelstroop.





HUYGENS seizoensgebonden Walking dinner

Vijf gangenmenu persoon	€ 42,00 per persoon
Zes gangenmenu persoon	€ 46,00 per persoon
Zeven gangenmenu persoon	€ 50,00 per persoon



Dit zijn enkele voorbeelden van gerechten waar uit gekozen kan worden

Gegrilde Albacore tonijn met quinoa salade,
lamsoren, komkommer en citroenmayonaise

Gerookte kalfsentrecote met buffel-
mozzarella, crème van gepofte paprika,
basilicum

Kreeftensoep met rouleau van kreeft, crème
fraiche

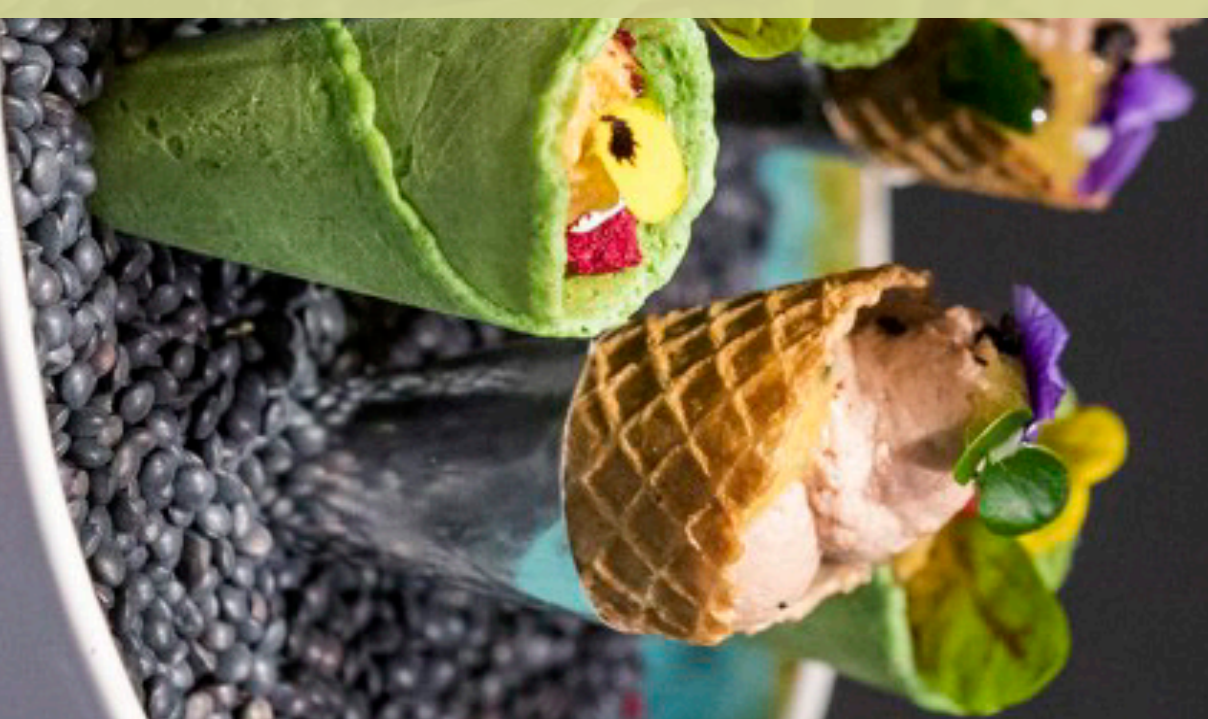
Op de huidgebakken Corvina filet met
wortelrisotto, trostomaatje, kreeftensaus

Gebraden eendenborst met bietjes,
mousseline, gevogeltejus met zoethout

Gegrilde kalfsentrecote met roseval
aardappel, sjalottenjus

Taartje van groene appel met appelcompote,
appelbloesem, groene appel sorbet

Witte chocolademousse met gemarineerd
rood fruit en bladgoud



Arrangementen

DISH
CATERING

Ontvangst

Wij ontvangen u en uw gasten graag hoffelijk met een van de volgende arrangementen.

- Ontvangst **Brons** € 5,00 per persoon

Wij ontvangen u en uw gasten graag met een kopje koffie, thee of frisdrank.

- Ontvangst **zilver** € 6,50 per persoon

Wij ontvangen u en uw gasten graag met een kopje koffie, thee of frisdrank. Hierbij serveren wij een kleine zoetheid.

- Ontvangst **Goud** € 12,50 per persoon

Wij ontvangen u en uw gasten graag met een sprankelend glas Cava Conde de Caralt Brut.

Hierbij serveren wij een kleine zoetheid. Na het glas Cava hebben uw gasten de mogelijkheid om een kopje koffie, thee of frisdrank te bestellen.

Bovenstaande arrangementen zijn exclusief zaalhuur.



Receptie

DISH
CATERING

- Receptie **Zilver** € 31,50 per persoon

Wij serveren twee uur lang onbeperkt binnenlands

gedistilleerd dranken, denkt u hierbij aan tabbier, huiswijnen, frisdranken, jus d'orange, mineraalwater, koffie en thee.

Bij ontvangst staan er borrelplateaus met olijven, diverse noten, peppadews en kaaskoekjes voor u op de tafels.

Gedurende de receptie serveren wij u en uw gasten drie stuks gemengd warm bittergarnituur per persoon. (geen frituur producten)

- Receptie **Goud** € 41,50 per persoon

Wij verwelkomen u en uw gasten feestelijk met een glas Cava Conde de Caralt Brut. Vervolgens serveren wij twee uur lang onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd. Bij ontvangst staan er borrelplateaus met olijven, diverse noten, peppadews en kaaskoekjes voor u op de tafels. Gedurende de receptie serveren wij u en uw gasten twee stuks gemengd warm bittergarnituur per persoon (geen frituur producten) en twee stuks luxe crostini's per persoon.





Huygens' Hofwijck



www.dishcatering.nl

DISH Catering

Prisma 36

2495 AR Den Haag

T: 070-3626240

T: 06-28541901

W: www.dishcatering.nl

E: contactus@dishcatering.nl

DISH
CATERING



Huygens' Hofwijck

