JULLIE BRUILOFT BIJ

Het Wapen van Zoetermeer

HET WAPEN VAN
ZOETERMEER

Pagina - indeling

03 | WELKOMSTWOORD
04 | BRUILOFTSARRANGEMENTEN
06 | LUNCHARRANGEMENTEN
07 | BORRELARRANGEMENTEN
08 | KEUZEMENU
09 | SHARED DINING
10 | WALKING DINNER
12 | BBQ BUFFET
14 | BUFFET ROYALE
16 | FEESTAVOND
17 | BRUIDSSUITES
19 | ANDERE LOCATIES

Welkom

Van harte gefeliciteerd met jullie voorgenomen huwelijk!

Het huwelijksaanzoek heeft plaatsgevonden en de voorbereidingen voor jullie huwelijksdag gaan beginnen: het uitzoeken van een prachtige trouwjurk, een chique trouwpak, een bruidstaart, de bloemen, maar het belangrijkste is misschien nog wel het vinden van een prachtige locatie.

Welkom bij Het Wapen van Zoetermeer!

Het Wapen van Zoetermeer is een officiële trouwlocatie van de Gemeente Zoetermeer. Dit betekent dat het mogelijk is om op onze locatie een huwelijksvoltrekking te laten plaatsvinden, zowel wettelijk als ceremonieel. Van huwelijksceremonie, receptie, misschien tussendoor een lunch of een borrel, een diner tot aan een onvergetelijk feest met aansluitend een overnachting in één van onze bruidssuites. De dag van jullie leven is bij ons in goede handen!

Het Wapen van Zoetermeer staat bekend om haar Hooibargen. Oorspronkelijk stonden er vier Hooibargen op het erf, maar inmiddels zijn dit er nog maar drie. In 1769 liet Pieter Lugtigheid de boerderij bouwen. Zijn initialen en het bouwjaar staan dan ook in de gevelsteen gebeiteld. Door de jaren heen zijn de Hooibargen en de boerderij altijd bewaard gebleven en behoort het tot een van de gemeentelijke monumenten van Zoetermeer. In samenwerking met architect Arjan Luiten zijn de Hooibargen weer opnieuw opgebouwd. Uiteindelijk zijn de vernieuwde Drie Hooibargen op 3 juni 2016 opnieuw geopend door toenmalig burgemeester Charlie Aptroot.

Bruiloftsarrangementen

TROUWCEREMONIE

Jullie kunnen dagelijks onder onze Drie Hooibargen de huwelijksvoltrekking laten plaatsvinden. Ook is het mogelijk om binnen in onze prachtige trouwzaal “de Tarwebundel” de officiële ceremonie te laten plaatsvinden. Wij reserveren altijd beide locaties waardoor jullie op het laatste moment een besluit kunnen nemen of jullie binnen of buiten wensen te trouwen.

Genoemde prijzen zijn inclusief huur van de Drie Hooibargen of de trouwzaal en een bode die alles in goede banen leidt.

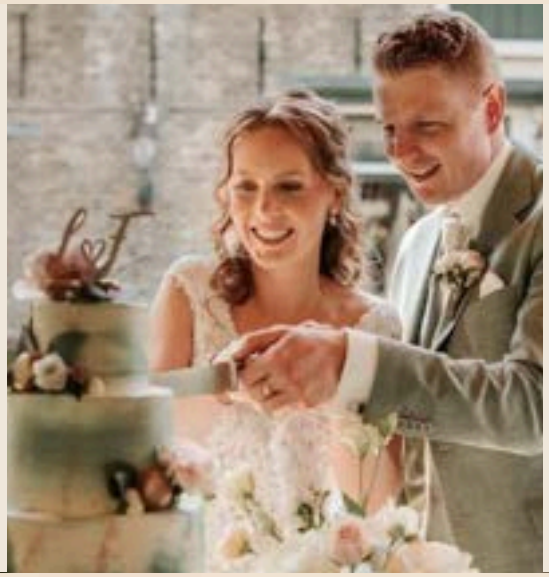
Op sommige dagen vragen wij een minimale besteding. Graag vertellen wij jullie hier meer over in een persoonlijk gesprek.

MAANDAG TOT EN MET DONDERDAG 375,00
VRIJDAG TOT EN MET ZONDAG 495,00

- De prijzen zijn exclusief de kosten voor de trouwambtenaar

ONTVANGST VAN DE CEREMONIE GASTEN 6,00

- Op basis van 30 minuten
- Ontvangst en begeleiding van jullie gasten
- Onbeperkt petflesjes plat en bruisend water
- Onbeperkt andere dranken dan de petflesjes



BRUIDSTAART

BRUIDSTAART ARRANGEMENT 1 UUR 15,50

- Onbeperkt koffie/thee servies
- Gebaksbordjes en gebaksvorkjes
- Ontvangst, gekoelde opslag en opbouw van jullie bruidstaart
- Onbeperkt andere dranken uit het binnenlands dranken arrangement
- Speciale tafel, aansnijden en uitserveren van de bruidstaart

Jullie dragen hierbij zelf zorg voor de door jullie gewenste bruidstaart.

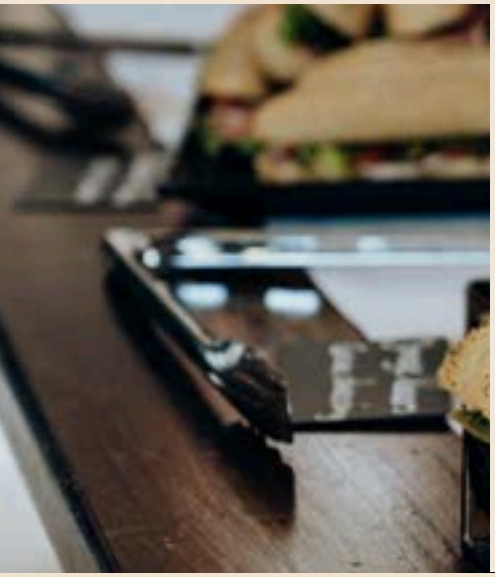
HET ARRANGEMENT IS UIT TE BREIDEN MET
EEN GLAS CAVA OM TE PROOSTEN 4,00

Luncharrangementen

Begin jullie trouwdag met een heerlijke lunch. Kies voor een Quick Lunch, geserveerd op de bruidssuite of in een aparte ruimte samen met jullie gezelschap. Liever uitgebreid tafelen? Dan is ons lunchbuffet de perfecte optie om samen met al jullie gasten in een ontspannen sfeer te genieten. Wat jullie ook kiezen, wij zorgen voor een smaakvolle en zorgeloze start van jullie bijzondere dag!

QUICK LUNCH 17,50

- 2 rijkelijk belegde broodjes per persoon
- Onbeperkt koffie & theesoorten, melk, karnemelk en jus d'orange
- Assortiment vers handfruit



LUNCHBUFFET 29,50

- Verschillende harde en zachte broodsoorten
- Luxe belegsoorten waaronder huisgebraden rosbief, boeren ham, kaas, etc.
- Verschillende salades en handfruit
- Warme items zoals kroketten, scrambled eggs en seizoensgebonden soep
- Onbeperkt lunchdranken

Borrelarrangementen

BORREL ARRANGEMENT 1 UUR 15,50

- Onbeperkt dranken uit het binnenlandse dranken assortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 3 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituren

BORREL ARRANGEMENT 2 UUR 25,50

- Onbeperkt dranken uit het binnenlandse dranken assortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 6 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituren

Keuzemenu

49,50

VOORGERECHTEN

Tonijn Tataki
Geroosterde Sesamsaus | Bosui | Edamame Boontjes | Radijs | Wasabimayonaise
Of
Rundercarpaccio
Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Rucola | Parmezaanse Kaas
Of
Burrata Salade
Rucola | Cherry Tomaten | Pijnboompitten | Balsamicostroop | Cress

Bij de voorgerechten serveren wij een mandje brood met diverse smeersels.

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet Met Riso Nero
Zwarte Risotto | Groene Asperges | Beurre Blanc | Groentechips
Of
Tournedos
Met Pepersaus | Frietjes | Salade | Mayonaise
Of
Melanzane
Lasagne van Aubergine | Tomaat | Kaas

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren, salade, frites en mayonaise.

NAGERECHT

Parade Van Desserts
Creatie Van Verschillende Desserts

AANVULLENDE INFORMATIE

Een 3-gangen keuzemenu is te bestellen vanaf 10 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Bij een 3-gangen diner ontvangen wij graag een week van tevoren de menukeuzes. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 jaar voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 2 ½ uur €20,00 p.p.

Shared dining

Laat je verrassen door een diversiteit aan heerlijke gerechten om te delen met jullie gezelschap.

3 - GANGEN SHARED DINING MENU 52,50

VOORGERECHTEN

Tonijn Tataki
Geroosterde Sesamsaus | Bosui | Edamame Boontjes | Radijs | Wasabimayonaise
En
Rundercarpaccio
Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Rucola | Parmezaanse Kaas
En
Gamba's Piri Piri
Rode Peper | Knoflook
En
Bruschetta
Verse Tomaat | Knoflook | Basilicum

Bij de voorgerechten serveren wij een mandje brood met diverse smeersels.

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet
Riso Nero | Witte Wijnsaus | Groentechips
En
Yakitori Kipspiesjes
Oosterse Saus | Gebakken Uitjes | Sesamzaadjes
En
Beef Tataki
Japanse Mayonaise | Gepofte Knoflook | Bosui | Ponzu Dressing | Limoen
En
Gevulde Portobello
Blauwe Kaas | Pijnboompitten | Rucola

Bij de hoofdgerechten serveren wij groene salade, frites en mayonaise.

DESSERT

Parade Van Desserts
Creatie Van Verschillende Desserts

AANVULLENDE INFORMATIE

Een Shared Dining is te bestellen vanaf 10 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 jaar voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 2½ uur €20,00 p.p.

Walking Dinner

55,00

Tonijn Tataki
Geroosterde Sesamsaus | Bosui | Edamame Boontjes | Radijs | Wasabimayonaise
&
Steak Tartaar
Crostini | Truffelmayonaise | Kwarteleitje | Edamame Boontjes
Radijs | Wasabimayonaise
&
Burrata Salade
Rucola | Cherry Tomaten | Pijnboompitten | Balsamicostroop | Cress
&
Champignon Truffelsoep
Kruidenvinaigrette
&
Gegrilde Ossenhaas
Rode Wijn | Gepofte Knoflook | Bimi | Pastinaak Créme
&
Zalmfilet
Riso-Nero | Groene Asperges | Beurre Blanc | Groentechips
&
Coupe Zabaione
Vers Fruit | Sabayon | Boeren Roomijs

AANVULLENDE INFORMATIE

Bij een Walking Dinner serveren wij brood met smeersels op de tafels. Een Walking Dinner is te bestellen vanaf 15 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 jaar voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het diner op basis van 3 uur €23,00 p.p.

BBQ buffet

BBQ BUFFET MET VOOR- EN HOOFDGERECHTEN 49,50
BBQ BUFFET MET VOOR- HOOFD- & NAGERECHTEN 57,50

VOORGERECHTENBUFFET

KOUDE VOORGERECHTEN VIS

- Gerookte zalm met citroen-dille mayonaise, kappertjes, rode ui, radijs en kapperappeltjes
- Vis hors-d'oeuvre met cocktailsaus, gekookt ei, avocado en croutons

KOUDE VOORGERECHTEN VLEES

- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas
- Serranoham met meloen, kruidendressing en Cress

SALADES & VEGETARISCH

- Salade geitenkaas met balsamicostroop, walnoten, biet, rauwkost en honing
- Pastasalade met gerookte kip, rode pesto, tomaat, olijf, paprika en Parmezaanse kaas
- Salade caprese met mozzarella, tomaat en basilicum
- Gemengde groene salade met komkommer, tomaat, koolsalade en frisse dressing
- Luxe kartoffelsalade
- Frisse watermeloen

DRESSING & SAUZEN

- Cocktailsaus
- Pindasaus
- Mayonaise

BROOD & SMEERSELS

- Diverse broodsoorten
- Kruidenroomboter
- Tapenade
- Aïoli

HOOFDGERECHTENBUFFET

HOOFDGERECHTEN VAN DE BBQ

- Zalmfilet met antiboise
- Spiesjes van knoflookgamba's
- Gemarineerde saté met pindasaus en bijpassende garnituren
- Ossenhaassaté met chimichurri
- Angus burgers met broodjes en toppings

WARME GARNITUREN

- Frites met mayonaise
- Roseval aardappels in olijfolie met kruiderijen
- Verse groente met babymaïs

DESSERTBUFFET

DESSERTS

- Antieke ijskar met diverse smaken ijs
- Dame Blanche
- Appelkruimeltaart
- Obama's Shortbread
- Pandan spekkoek
- Bavarois van rood fruit
- Trifle
- Salade van vers seizoensfruit
- Selectie kleurrijke macarons

SAUZEN

- Slagroom
- Warme chocoladesaus
- Karamelsaus
- Vruchtensaus

AANVULLENDE INFORMATIE

Een BBQ buffet is te bestellen vanaf 20 volwassen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het buffet op basis van 2½ uur €20,00 p.p.

Buffet "Royale"

BUFFET “ROYALE” MET VOOR- EN HOOFDGERECHTEN 49,50

BUFFET “ROYALE” MET VOOR- HOOFD-
EN NAGERECHTEN 57,50

VOORGERECHTENBUFFET

SOEP

- Soep van pomodori tomaten met basilicum en room

KOUDE VOORGERECHTEN VIS

- Gerookte zalm met citroen-dille mayonaise, kappertjes, rode ui, radijs en kapperappeltjes
- Vis hors-d’oeuvre met cocktailsaus, gekookt ei, avocado en croutons

KOUDE VOORGERECHTEN VLEES

- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas
- Serranoham met meloen, kruidendressing en Cress

SALADES & VEGETARISCH

- Salade geitenkaas met balsamicostroop, walnoten, biet, rauwkost en honing
- Pastasalade met gerookte kip, rode pesto, tomaat, olijf, paprika en Parmezaanse kaas
- Salade caprese met mozzarella, tomaat en basilicum
- Gemengde groene salade met komkommer, tomaat, koolsalade en frisse dressing
- Rauwkostsalade
- Luxe kartoffelsalade

DRESSING & SAUZEN

- Cocktailsaus
- Pindasaus
- Mayonaise

BROOD & SMEERSELS

- Diverse broodsoorten
- Kruidenroomboter
- Tapenade
- Aïoli

HOOFDGERECHTENBUFFET

HOOFDGERECHTEN VIS

- Zalmfilet van de plaat met witte wijnsaus
- Noodles met gamba's, verse groente, zwarte bonensaus en knoflook

HOOFDGERECHTEN VLEES

- Gemarineerde kipsaté met pindasaus en garnituren
- Medaillons van varkenshaas met champignonroomsaus
- Rundersukade in grootmoeders jus

WARME GARNITUREN

- Frites met mayonaise
- Roseval aardappels in olijfolie met kruiderijen
- Provençaalse groente

DESSERTBUFFET

DESSERTS

- Antieke ijskar met diverse smaken ijs
- Dame Blanche
- Appelkruimeltaart
- Obama's Shortbread
- Pandan spekkoek
- Bavarois van rood fruit
- Trifle
- Salade van vers seizoensfruit
- Selectie kleurrijke macarons

SAUZEN

- Slagroom
- Warme chocoladesaus
- Karamelsaus
- Vruchtensaus

AANVULLENDE INFORMATIE

Een Buffet "Royale" is te bestellen vanaf 20 volwassenen. Aanpassingen en uitbreidingen zijn in overleg mogelijk. Kinderen van 0 t/m 2 jaar zijn gratis, kinderen van 3 t/m 9 voor de helft van het geld. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief dranken. Wij berekenen op onze arrangementen geen zaalhuur. Op al onze leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze kunt u op onze website terugvinden.

Onbeperkt dranken binnenlands gedistilleerd tijdens het buffet op basis van 2½ uur €20,00 p.p.

FEESTAVOND

ALL-IN FEESTAVOND ARRANGEMENT BRUILOFT 4 UUR 47,50

- Ontvangst met Cava
- Onbeperkt dranken uit het binnenlandse dranken assortiment
- Gemengde nootjes & banketbakkerszoutjes
- 7 seizoensgebonden hapjes / bittergarnituur
- Puntzakje friet met mayonaise

Liever iets anders dan een puntzakje friet?

Wij kunnen ook een pizza punt serveren. Hebben jullie zelf nog een ander leuk idee? Dan denken wij graag met jullie mee!

BRUIDSSUITE

OVERNACHTING BRUIDSSUITE 275,00

Overnachting inclusief bubbels en ontbijt.
Om jullie perfecte dag in stijl af te sluiten, of misschien zelfs wel te beginnen, kunnen jullie gebruik maken van één van onze prachtige, authentieke bruidssuites. Deze mooie suites bevinden zich boven onze trouwzaal. Jullie zijn dus al gelijk op locatie aanwezig. Ook kan de bruidssuite gemakkelijk zijn gedurende jullie huwelijksdag. Bijvoorbeeld om even terug te trekken, cadeautjes tussentijds op te bergen of om even op te frissen.

Suite 1

Droom weg in het goud-beige decor van suite 1: warm, zacht en klassiek ingericht met oog voor romantiek. De lichte kleuren geven deze suite een rustige en elegante uitstraling – perfect voor stellen die houden van een serene sfeer. Het ronde bed nodigt uit tot ontspanning, en de zachte beige accenten zorgen voor een gevoel van comfort en luxe. Een fijne plek om je rustig voor te bereiden of juist om na afloop samen te ontspannen in een rustige, warme setting.

Liever een bruidssuite met karakter? De zilver-zwarte suite ademt een moderne, stijlvolle sfeer met een stoere twist. De koele tinten en glanzende details geven deze kamer een luxe uitstraling met een vleugje glamour. Ideaal voor bruidsparen die van een strakker, eigentijds interieur houden. Deze suite is perfect voor wie de dag wil beginnen (of eindigen) in een stijlvolle setting met net wat meer pit.

Suite 2

DEZE

BRUIDSPAREN

Het Wapen van Zoetermeer

GINGEN

JULLIE

VOOR

Andere locaties

WAAR WE TROTS OP ZIJN !

Het Blesse Paard

www.hetblessepaard.nl ● 071 580 1590

PuuRR aan de Vliet

www.puurraandevliet.nl ● 070 - 320 01 80

Paviljoen Ockenburgh

www.paviljoenockenburgh.nl ● 070 - 325 89 04

PuuRR aan de Dobbe

www.puurraandedobbe.nl ● 079 - 331 01 75

Restaurant Leeuwenbergh

www.restaurantleeuwenbergh.nl ● 070 - 319 33 40

PuuRR aan de Binck

www.puurraandebinck.nl ● 070 - 701 10 10

HILGERSOM HORECA

PuuRR aan de Rijn

www.puurraanderijn.nl ● info@puurraanderijn.nl

Bedankt

VOOR JULLIE INTERESSE IN ONZE LOCATIE !

HET WAPEN VAN
ZOETERMEER

IS ONDERDEEL VAN:

HILGERSOM HORECA

Zegwaartseweg 31 • 2723 PA Zoetermeer • 079 - 760 00 55 • info@hwvz.nl • www.hwvz.nl