



PARKHOTEL TJAARDA

BRUILOFT

EVENTS



Parkhotel Tjaarda
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud
www.tjaarda.nl



Trouwen bij Tjaarda! Alles op één locatie

Gefeliciteerd met jullie voorgenomen huwelijk! Jullie gaan elkaar het JA woord geven!

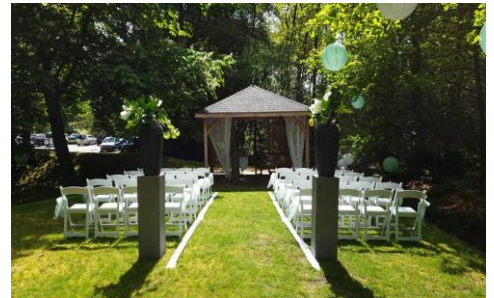
Zijn jullie op zoek naar een schitterende locatie om buiten te trouwen? Midden tussen de statige bossen wordt jullie grote dag onvergetelijk! Naast de huwelijksvoltrekking kunnen jullie bij ons ook de receptie houden, het diner en het feest! En na een onvergetelijke dag kunnen jullie helemaal tot rust komen in onze romantische Amalia Suite.

Tjaarda's Trouwkapel "De Trouwring"

Buiten trouwen bedraagt € 450,- . Wij houden automatisch een binnen locatie naar keuze voor u vrij wanneer het weer het niet toelaat om buiten te trouwen. De ambtenaar van de burgerlijke stand is via de gemeente zelf te regelen.

Na de trouwerij heerlijk buiten het glas heffen!
Dit bestaat allemaal onder de mogelijkheden!

Onderstaande de link voor de huwelijkslocatie de Oranjerie in Oranjewoud en het kerkje in Katlijk
<https://www.oranjestein.com/verhuur>



<http://www.thomastsjerke.eu/> in Katlijk



Hotel

Uitzonderlijk overnachten in hotel Tjaarda

Ons hotel beschikt over een bruidssuite, 3 juniorsuites, 3 familiekamers, 1 mindervalide kamer, 7 comfort, 27 comfort plus en 29 luxe kamers.

Hotel Tjaarda - Thuis in het Friese landschap

Hotelovernachting vanaf € 150,00 per comfort kamer per nacht inclusief ontbijt en exclusief toeristenbelasting à € 2,95 p.p.p.n.

Arrangementen - Tjaarda Oranjewoud

Hotelarrangementen vanaf € 211,00 per persoon per arrangement. Ontdek Friesland arrangement:

2 x overnachting

2 x uitgebreid ontbijt

1 x 3-gangen diner op dag van aankomst

Extra faciliteiten:

Fitness / zwembad / saunafaciliteiten

Laadpalen

Gratis wifi in het gehele hotel

Gratis parker





Grand café 1834

Eten en drinken met karakter

Openingstijden:

7 dagen per week van 09:00 – 21:30. De hotelbar sluit om 01:00 waarbij er om 0:30 de laatste ronde wordt geserveerd.

Lunchen en dineren:

Lunchen is mogelijk vanaf 12:00. Dineren vanaf 17:00.

Tot 10 personen kan er a la carte worden geluncht of gedineerd.

Restaurant met terras - Grand Café 1834 (tjaarda.nl)

Wat als uw gezelschap groter is dan 10 personen? Dan is het de bedoeling om als groep per persoon hetzelfde gerecht / menu van tevoren aan ons door te geven. Speciaal voor het grand café 1834 hebben wij menu 1834 .



Culinaire Bistro Marijke Muoi Wine & Dine



Uit eten Friesland - restaurant hotel Tjaarda

Openingstijden:

7 dagen per week van 17:30 – 21:00. Op zondag gaat de culinaire bistro om 12:00 open.

Lunchen en dineren:

Lunchen is mogelijk op zondag vanaf 12:00. Dineren iedere dag vanaf 17:30.

Tot 8 personen kan er ter plekke wat worden besproken.

Wat als uw gezelschap groter is dan 8 personen? Dan is het de bedoeling om als groep per persoon hetzelfde gerecht / menu van tevoren aan ons door te geven. Speciaal voor culinaire bistro Marijke Muoi Wine & Dine hebben wij menu Gourmand à € 45,00 p.p. dit is een 3-gangen keuze menu wat met het seizoen meegaat. Daarnaast kunt u een menu uit deze brochure uitkiezen



Privé ruimtes

Ervaar onze exclusieve privéruimtes in het hart van de natuur

Ons hotel gelegen midden in de serene bossen, waar de schoonheid van de natuur en luxe samenkomen. Wij bieden u unieke privéruimtes, perfect voor elke gelegenheid, van intieme bijeenkomsten tot grootschalige evenementen.

Terrasruimte op de begane grond

Deze sfeervolle ruimte biedt plaats aan 30 gasten en beschikt over een prachtig terras. Voor grotere gezelschappen kan de ruimte worden vergroot tot 50 gasten. Geniet van de frisse boslucht en het rustgevende uitzicht terwijl u en uw gasten zich laten verwennen met onze culinaire hoogstandjes. De ideale setting voor intieme diners, verjaardagen, en kleine feesten.

Ruimte op de eerste etage

Besloten dineren voor 16 gasten: Deze ruimte beschikt over een vaste ovale tafel, ideaal voor besloten diners en intieme vergaderingen. De perfecte plek voor exclusieve diners, waarbij privacy en luxe voorop staan.

Feestzaal

Voor grotere evenementen biedt onze feestzaal ruimte aan van 80 tot 200 gasten. Uitgerust met een ruime dansvloer en een eigen bar, is deze zaal perfect voor bruiloften, bedrijfsfeesten, en jubilea. Creëer onvergetelijke herinneringen in een luxe omgeving met professionele service. Laat u inspireren door de rustgevende omgeving en de hoogwaardige voorzieningen van on



Menu's

Het onderstaande menu is te kiezen voor groepen tot 20 personen.

Keuzemenu 3-gangen € 45,00 per persoon.

Voorgerecht keuze:

Gerookte vis rouleau met aardappelsalade, citrusmayonaise en kruidensla

of

Dun gesneden runder ribeye met uien chutney en truffelmayonaise

of

Filet american van wortel met zilveruitjes, cornichon en krokante brioche

Hoofdgerecht keuze:

Kalfs oester rose gebakken met passende seizoensgarnituur en kalfsjus

of

Gebakken zeebaarsfilet met passende seizoensgarnituur en witte wijnsaus

of

Bloemkool steak met crème van boterbonen en chimmy churri

Dessert:

Elstar appel, met crème van kaneel en mascarpone, vanillesaus en bourbon vanille ijs

of

Selectie van de mooiste kazen van het seizoen met gesuikerde nootjes

en notenbrood à € 3,50 meerprijs

Proeverij menu à € 43,50 met een hoofdgerecht na gelang het seizoen

Proeverij van voorgerechten van de huidige menu kaart

Rundersucade, langzaam gestoofd met passende seizoensgarnituur en krachtige jus (tot 30/6)

Grand dessert, een proeverij van verschillende desserts

Verrassingsmenu's in Marijke Muoi Wine & Dine

Laat u verrassen door onze keuken, waar de mooiste seizoensproducten worden verwerkt in een heerlijk menu.

Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën.

U heeft de keuze uit een verrassingsmenu van 3 tot 7 gangen (€ 45,00 € 55,00, € 65,00, € 75,00, € 85,00).

Wilt u volledig ontzorgd genieten? Kies dan voor onze all-in formule. Geen zorgen, alleen genieten!

All-in menu – € 125,00 per persoon

Geniet van een volledig verzorgd 6-gangenmenu, inclusief:

- Aperitief met champagne
- Wijnarrangement afgestemd op elke gang
- BRU tafelwater
- Koffie of thee met friandises

Laat u volledig in de watten leggen en geniet zorgeloos van een culinaire avond.

Walking dinner à € 62,50 p.p.

Geniet informeel van de culinaire hoogstanden van de keuken

De volgende gerechten zijn voorbeelden van wat we serveren tijdens het walking diner.
De exacte inhoud kan wijzigen naar gelang de seizoenen.

Gerecht 1:

Filet american van wortel met zilverui en cornichon

Gerecht 2:

Gerookte vis rouleau met aardappelsalade

Gerecht 3:

Huisgemaakte boerenpaté met knolselderij en wortel

Gerecht 4:

Strandkrabbensoep met venkel

Gerecht 5

Gebakken kabeljauw met bloemkool structuren en Hollandaisesaus

Gerecht 6:

Kalfsbiefstuk gebrande mais en aardappelpuree en kalfsjus

Gerecht 7:

Runder sukade met bosui, gnocchi en sjalotsaus

Gerecht 8:

Puntzak friet met mayonaise

Gerecht 9:

Suikerbrood toast met Opsterlander kaas en appelcompote

Gerecht 10:

Chocolade brownie met vanille-ijs

Ontdek ons culinaire arrangement:

Wij nodigen u uit voor een onvergetelijke gastronomische beleving met ons zorgvuldig samengestelde **4-gangen menu**. Voor een all-in prijs van **€95,00** per persoon geniet u van de volgende verfijningen:

- **Ontvangst met een feestelijk glas bubbels**
Bij aankomst verwelkomen we u en uw gasten graag met een glas sprankelende bubbels om de avond in stijl te beginnen.
- **Drie verfijnde amuses**
Om uw smaakpapillen op subtiële wijze te prikkelen, serveren we drie zorgvuldig geselecteerde amuses. Een voortreffelijke start van uw culinaire avontuur.
- **Vier gangen met bijpassende wijnen**
Onze chef heeft een verfijnd vier-gangenmenu samengesteld, waarin seizoensgebonden ingrediënten centraal staan. Elke gang wordt begeleid door een zorgvuldig gekozen glas wijn, perfect afgestemd op de smaken van het gerecht.
- **Tafelwater gedurende de maaltijd**
Voor uw comfort wordt onbeperkt tafelwater geserveerd, zodat u optimaal kunt genieten van elk gerecht.
- **Afsluiting met koffie of thee en friandises**
Na de maaltijd bieden wij koffie of thee aan, geserveerd met huisgemaakte friandises.

Wilt u het menu uitbreiden naar vijf gangen?

Dat kan! Voor een meerprijs van € 10,- bieden wij u een extra gang aan, zodat u nog langer kunt genieten van onze culinaire creaties. Deze vijf-gangen variant biedt u nog meer verfijning en variatie om van te genieten.

Wijnen

Onze wijnkaart is samengesteld na een zorgvuldige selectie van vele wijnen, met het doel een zo breed mogelijk beeld van de huidige wijnwereld weer te geven. Uniek is dat er 70 wijnen per glas te bestellen zijn. Ons team adviseert u graag passende en verrassende wijnen!

Wijnarrangement 3-gangen	€ 21,00 p.p.
Wijnarrangement 4-gangen	€ 28,00 p.p.
Wijnarrangement 5-gangen	€ 35,00 p.p.



Kindermenu 3 of 4-gangen

€ 18,50 of € 22,50 p.p.

Voorgerecht:

Tomatensoep met balletjes of fruitspies

Plate met friet, appelmoes mayonaise en snack naar keuze (frikandel, kipnuggets, kroket)

Verrassing ijsje met slagroom en spikkels

Hoofdgerechten:

- Plate met friet, appelmoes mayonaise en snack naar keuze (frikandel, kipnuggets, kroket) à € 9,95
- Plate kinderbiefstuk met verse groente en frietjes à € 15,95
- Plate witvis gebakken stukje vis met verse groente en frietjes € 15,95
- Poffertjes met poedersuiker en stroop € 7,95
- Pasta bolognese € 12,95

Dessert:

Verrassings ijsje met slagroom en spikkels à € 7,00

Ook is het mogelijk dat de kinderen mee eten met de volwassen menu, er kunnen dan kleinere porties geserveerd worden.

Uw kindje mee laten eten van de volwassen menu's, dat kan! Kinderen van 3-12 jaar krijgen 50% korting op de prijs van de menu's. Hier worden dan kleinere porties geserveerd.

Buffetten zowel voor de lunch als diner

(vanaf 20 volwassenen in een besloten zaal naar keuze)

Buffet Oranjewoud € 39,75 p.p.

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee.
(Kinderen mogen ook van de kinderkaart kiezen).

Koude gerechten:

Assortiment aan brood soorten en smeersels

Rijk gevulde plateaus met diverse gerookte vis soorten, wakame, kappertjes, uitjes en crème fraiche

Rundercarpaccio met oude kaas, zonnebloempitten, rucola en basilicum pesto
Anti pasta, diverse soorten gedroogde en gerookte Italiaanse en streek vleeswaren met gedroogde tomaat, en ingelegde groenten

Verschillende huisgemaakte salade:

Pasta penne salade met tomaat en olijfolie

Aardappel salade met bieslook en ei

Gemengde salade van komkommer, tomaat en pluk sla

Salade gerookte kip met romaine sla en croutons met een ceasar dressing

Waldorf salade met geitenkaas en honing

Warme gerechten:

Gemarineerde kippendij saté met satésaus.

Gegrilde oerham met gebrande mosterdsaus

In de oven geroosterde zalm op een bedje van spinazie en Hollandaisesaus

Pasta orzo schotel met tomaat, olijf, basilicum en Parmezaanse kaas

Bijgerechten:

Roer gebakken seizoens groente

Aardappelgratin met Italiaanse kruiden gegratineerd met oude kaas

Friet met mayonaise

Stamppotbuffet (De Friese doorloper) € 38,50 p.p.

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee.
Kinderen mogen ook van de kinderkaart kiezen)
(vanaf oktober tot maart)

Winterse Snert

Geserveerd met roggenbrood met spek

Stamppot boerenkool met rozemarijn
Hete bliksem met zoete en zure appeltjes en walnoot
Hutspot met oer wortelen en gebrande uien
Spruiten stamppot bereid met tandoori en appel

Woudster wild stoverij met cranberries
Gehaktballetjes in mosterd jus
Ambachtelijke rookworst

Rode kool met appeltjes
Gestoofde Gieser Wildeman peer

Tafel zuur van Kesbeke, cornichons, piccalilly en Amsterdamse ui,
grove tafelmosterd

Dessert van het seizoen

Barbecue € 39,50 p.p.

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee.
Kinderen mogen ook van de kinderkaart kiezen)
(vanaf maart t/m september)

Geniet van het lekkerste vlees en vis en passende groentes van de barbecue.

Op tafel of in buffet vorm geserveerd:

Breekbrood met aioli en kruidenboter

Aardappelsalade

Pastasalade

Gemengde salade

Friet met mayonaise

Diverse barbecue sauzen

Vlees van de Ofyr:

Hamburger van het Katlijker rund op een brioche broodje met burgersaus

Gemarineerde kippendij

Varkens procereur lap

Kalfsbiefstuk

Spareribs gemarineerd in ketjap en barbecuesaus

Vis van de ofyr:

Hele gemarineerde gamba's met citroen

Groente van de Ofyr:

Bimi broccoli

Maiskolf

Courgette

Paprika

U kunt de buffetten uitbreiden met een voorgerecht en/of een dessert:

Keuzes voorgerechten:

Rundercarpaccio met zonnebloempitjes, pesto en gemengde sla à € 9,50

Pommodorisoep met stukjes tomaat en gehaktballetjes à € 8,00

Gerookte zalm met structuren van komkommer en yoghurt à € 9,50

Keuzes desserts:

Chocolade brownie met gesuikerde noten, compote en vanille-ijs à € 8,50

Merengue met vanille crème, roodfruit compote en bosvruchten ijs à € 8,50

Koffie/thee met friandises

U kunt ook kiezen voor koffie/thee met friandises als nagerecht en/of als afsluiter na het dessert à € 8,50 per persoon.

Kazen

Selectie regionale van boerderij de Gelder geserveerd met getoast noten- en vijgenbrood en andere zoetigheden € 14,50 p.p.

Dessertbuffet à € 14,50

Royaal opgemaakt op spiegels:

Appeltaart met vanille crème

Worteltaart met witte chocolade

Mousse van verschillende soorten chocolade

Vers fruitsalade

Verschillende soorten bavarois taarten

Diversiteit aan ijssoorten en of ijstaarten

Lunch / Brunch

(Alleen te reserveren tot 16:00)

Waldbreak à € 19,50 p.p.

Kop soep van de dag met passend garnituur

Ambachtelijke kroket met brood van de Bakkers van Verloop en mosterd

Sandwich met oude kaas, mayonaise, komkommer en sla

Seizoen salade met croutons en huisgemaakte dressing

Yoghurt van de Ommelanden met granola

Geserveerde broodjes lunch à € 24,50

(Ideaal voor de lunch op zaal of wanneer er minder tijd is om te lunchen)

Kop soep van de dag met passend garnituur

Op bord geserveerd:

Verse afgebakken broodjes (3 p.p.) met verschillende beleg soorten

1 broodje met ossenworst Amsterdams zuur en piccalilly

1 broodje met kaas van "de Gelder uit Tijnje" komkommer, mayonaise en sla

1 broodje met boerenham, tomaat, honing mosterddressing en sla

Geserveerd met een glas jus de orange, boerenmelk of karnemelk

Ontbijt/ lunchpakketten to go

Standaard ontbijt/ lunch pakket € 16,00

Flesje jus de orange

Mueslireep

Handfruit 1 stuk (appel, banaan, peer, mandarijn)

Suikerbrood met boter

Krentenbrood met boter

1st bruine sandwich met kaas

1 st witte sandwich met ham

Luxe ontbijt/ lunch pakket € 22,50

Flesje jus de orange

Mueslireep

Handfruit 1 stuk (appel, banaan, peer, mandarijn)

Suikerbrood met boter

Mueslibol met boter en kaas

Croissant met jam

1st bruine sandwich met kaas, mayonaise, komkommer en sla

1 st witte sandwich met kipfilet, mayonaise, tomaat komkommer sla

Yoghurt van de Ommelander met granola

Brunchbuffet à € 38,50 p.p.

(Geserveerd vanaf 20 personen)

Huisgemaakte dag soep met passend garnituur

Koude items

Diverse brood soorten, bolletjes en suikerbrood en krentenbrood

Verschillende kaassoorten en vleeswaren

Zoete beleg soorten

Jam soorten van natuurhuis het Hummelhûs (onbespoten fruit jams)

Boerenyoghurt en kwark assortiment met diverse granola en muesli soorten

Pastasalade met gedroogde tomaat en olijven

Gemengde salade met rauwkost en tomaat en komkommer

Klassieke caesar salade met gerookte kip en caesar dressing

Gerookte zalm en makreel met citrus mayonaise

Rundercarpaccio met zonnebloempitjes en pesto

Vers fruitsalade met seizoen fruit

Schalen met handfruit

Diverse soorten smoothies, jus de orange, boerenmelk en karnemelk van de Ommelander

Warme items

Ambachtelijke kroket

Warme beenham met mosterdsaus

Boeren roerei met groente en Hollandaisesaus

Warm gerookte zalm met kruidensaus

Saucijzenbroodje

Kipsaté stokjes met Indische satésaus

Lunchbuffet à € 24,50 p.p.

Uitgebreid lunch buffet met vele verschillende opties.

Keuze uit 2 huisgemaakte dag soepen met passend garnituur

Diverse brood soorten, bolletjes en suikerbrood en krentenbrood

Verschillende kaassoorten en vleeswaren

Zoete beleg soorten

Jam soorten van natuurhuis het Hummelhûs (onbespoten fruit jams)

Boerenyoghurt en kwark assortiment met diverse granola en muesli soorten

Pastasalade met gedroogde tomaat en olijven

Gemengde salade met rauwkost en tomaat en komkommer

Aardappelsalade

Vers fruitsalade met seizoen fruit

Ambachtelijke kroket met mosterd

Schalen met handfruit

Diverse soorten smoothies, jus de orange, boerenmelk en karnemelk van de Ommelander

Het lunchbuffet is uit te bereiden met volgende opties tegen een kleine meerprijs van € 2,50 per persoon per item

- Roerei met groentes en Hollandaise saus
- Assortiment tosti's en tomaten chutney
- Gerookte zalm en makreel
- Rundercarpaccio op schaal gepresenteerd met zonnebloempitje en pesto
- Saucijzenbroodje
- Vegetarische quiche met tomaat en mozzarella
- Capresse salade met tomaat basilicum en pesto

High Tea € 25,75 p.p.

U kunt onze high tea reserveren in ons Grand Café 1834 tussen 14:00 – 16:00. De high tea is mogelijk vanaf 2 personen en wij ontvangen uw reservering graag (minimaal) 1 dag van te voren. Op zondag serveren onze high tea in Marijke Muoi Wine & Dine tussen 14:00 – 16:00. Een high tea is niet mogelijk op zaterdagen.

Een high tea duurt maximaal 2 uren.

Als ontvangst:

Geitenkaas bladerdeegflap met cranberry compote

Vervolg hartig

Aansluitend een wrap met rundercarpaccio sla en pesto, mini broodjes belegd met oude kaas van de Gelder uit Tijnje en gerookte zalm met roomkaas en bieslook

**

Warme scone met lemoncurd

Vervolg zoet

Zoete items geserveerd op een etagère midden op de tafel.

Diverse bonbons en Fryske dûmkes

Plaatgebak: appel en wisselend seizoensgebak

Kwark cake met rozijn

Chocolademousse met crumble

Versgebakken vanille en chocolade muffin

Petit four

Slagroom, honing, citroen schijfjes, verschillende theesoorten, melk en suiker

Een high tea wordt zondag in culinaire bistro Marijke Muoi Wine & Dine geserveerd.

Afsluiting na de high tea een heerlijk dessert van het seizoen à € 7,50. Of maak het compleet met een glas prosecco à € 7,60 of champagne à € 12,60

Bittergarnituren

Losse borrel gerechten per persoon te bestellen:

Hartige koekjes en kaas vlinders € 1,75 p.p.

Provençaalse gemarineerde groene olijven à € 1,50 p.p.

Gemengde noten en pinda's à € 1,50

Woudster bol met smeersels € 3,75 p.p.

Bitterballen à € 1,25 per stuk

Amuseplank à € 7,50 per persoon

Drie verschillende luxe amuse gerechtjes per persoon (wisselend per seizoen)

Per portie

Portie gemengd bittergarnituur (8 stuks) à € 8,00

Portie gemengd bittergarnituur (16 stuks) à € 16,00

Portie vegetarische gyoza's (8 stuks) à € 8,25

Portie nacho's met quacamole en tomaten salsa à € 11,25

Borrelplanken uitgaande van 4 personen per plank

Kaas/ worst plank à € 14,50 per plank

Blokjes beleg en kruidnagelkaas, droge worst met mosterd en seranoham (Ga uit van 1 borrelplank per 4 personen)

Borrelplank 1834 à € 16,25

Lakenvelder bitterballen, olijven, Friese droge worst, kaas uit de Tynje, notenmix, Woudster bôle met aioli

Borrelplank XXL 1834 à € 27,50 uitgaande van 6 personen per plank

Lakenvelder bitterballen, olijven, Friese droge worst, kaas uit de Tynje, notenmix, Woudster bôle met aioli, kleine nacho's tatsuta Japanse kipbites, Italiaanse rauwe ham met chutney en broodstengels

Bitterballen:

Amelander bitterballen 8 stuks à € 10,50

Amelander bitterballen 12 stuks à € 15,75

Amelander Oesterzwam bitterballen (vegetarisch) 8 stuks à € 12,00

Amelander Oesterzwam bitterballen (vegetarisch) 12 stuks à € 18,00

Bittergarnituur arrangement à € 12,50 p.p.

Bij binnenkomst op tafel:

Nootjes, zoutjes, komkommersticks met crème fraîche, blokjes kaas en worst

Wij gaan rond met een selectie van warme en koude hapjes
(5 hapjes per persoon).

Koud

Wraps met carpaccio sla en pesto

Wraps met gerookte zalm roomkaas en bieslook

Ossenworst met piccalilly

Spies met mozzarella en cherry tomaat en basilicum

Mini paprika met roomkaas en gerookte paprika poeder

Warm

Ambachtelijke bitterbal met mosterd

Kaastengels van oude kaas met chilisaus

Geitenkaas kroketjes

Samosa curry hapjes

Rendang kroketjes

Speciaal feestarrangement € 44,50 p.p.

Gebaseerd op 4 uren

Bij binnenkomst op tafel:

Nootjes, zoutjes, komkommersticks met crème fraîche, blokjes kaas en worst

Wij gaan rond met een selectie van warme en koude hapjes
(5 hapjes per persoon).

Koud

Wraps met carpaccio sla en pesto

Wraps met gerookte zalm roomkaas en bieslook

Ossenworst met piccalilly

Spies met mozzarella en cherry tomaat en basilicum

Mini paprika met roomkaas en gerookte paprika poeder

Warm

Ambachtelijke bitterbal met mosterd

Kaastengels van oude kaas met chilisaus

Geitenkaas kroketjes

Samosa curry hapjes

Rendang kroketjes

Inclusief het feestarrangement een dansvloer

Bij een eventuele verlenging wordt er € 4,00 per persoon per half uur berekend.



Voorbeeld offerte (30 dag en 100 feestgasten)

14.00 uur : Huwelijksvoltrekking

Voor de huwelijksvoltrekking huren jullie een aparte zaal in ons hotel. Bij mooi weer gebruiken we onze buitenlocatie. Kosten hiervan bedragen € 450,00
Verder zijn hier geen kosten aan verbonden.
Het is de bedoeling dat jullie zelf een ambtenaar van de burgerlijke stand regelen.

€ 450,-

15.00 – 16.00 uur te serveren na de ceremonie

30 x glas prosecco à € 8,10

€ 243,00

30 x 2 x koffie en thee à € 6,70

€ 201,00

30 x bruidstaart à € 8,50

€ 255,00

<http://www.bakkerijverloop.nl/taarten#>

Wij rekenen € 2,50 per persoon aan schotelgeld wanneer u zelf gebak meebrengt.

16.00 – 18.00 uur Aperitief

30 x consumpties naar keuze vanaf à € 3,70

o.b.v. nacalculatie
wordt aangeboden
€ 375,00

30 x nootjes op tafel

30 x bittergarnituur à € 12,50

Onze bittergarnituursuggesties treft u aan in de bijlage

18.00-20.00 uur diner in een besloten zaal:

30 x menu/buffet vanaf à € 45,00 p.p.

€ 1350,00

Onze menu- en buffetsuggesties treft u aan in de bijlage

Kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting op de prijs van het buffet of wij kunnen een kindermenu serveren.

Flessen Tjaarda's Original Water à € 5,50

o.b.v. nacalculatie
o.b.v. nacalculatie

Consumpties naar keuze vanaf à € 3,00 p.p.

Feest in onze feestzaal van 20:30 – 00:30

100 x feestarrangement à € 44,50 p.p.

€ 4450,00

Gebaseerd op 4 uren, inbegrepen:

Onbeperkt drankjes uit het Hollands assortiment

Uitgebreid garnituur uitgaande 5 hapjes per persoon Nootjes en kaasstengels op tafel

Crème van bospeen met krokante spek en een zoetzuur zilveruitje

Turf gerookte droge worst

Puntje kaas van de Gelder

Haring met rode bieten gel en een mini augurkje op brioche

Loempiaatjes van goudse kaas

Gehaktballetjes en bitterballen

100 x Puntzak frites met mayonaise als afsluiting à € 4,75

€ 475,00

Totaal

€ 7799,-

(exclusief drankjes tijdens aperitief en diner)

Wij bieden heel graag een overnachting inclusief uitgebreid ontbijt aan in onze prachtige Royal Luxury suite, wanneer diner en feest in Tjaarda plaats vindt

Superbruiloft bij Parkhotel Tjaarda!

Alles is mogelijk, behalve een lege dansvloer!

Jullie bruiloft verdient een spetterend feest om de dag onvergetelijk af te sluiten. Met Superbruiloft maken jullie van deze bijzondere gelegenheid een feest om nooit te vergeten! Ons brede aanbod van professionele allround bruiloft-DJ's, mooie DJ-setups en sfeervolle photobooths brengt precies de juiste sfeer en energie naar jullie grote dag.

De photobooths zorgen voor hilarische momenten en blijvende herinneringen, terwijl onze DJ's de dansvloer vullen met de beste nummers, afgestemd op iedere smaak.

Een feest maak je samen! Verzoekjes worden met plezier gedraaid, zodat iedereen zijn favoriete nummers hoort en de dansvloer bruisend blijft. Laat

het feest losbarsten en bouw samen aan herinneringen die een leven lang meegaan.



Als kers op de taart maken wij van jullie bruiloft een blijvende belevenis. Professionele foto's, gemaakt door onze party-fotograaf, laten jullie na de laatste dans nog lang nagenieten. Daarnaast kunnen we in overleg een prachtige trouwvideo maken waarin alle highlights van jullie mooiste dag worden vastgelegd.

Prijzen

Parkhotel Tjaarda weddingshow (DJ meubel, licht en geluid) + professionele DJ à € 950,00

Aanvullende opties:

Photobooth incl. printer, persoonlijk ontwerp en alle beelden digitaal à € 300,00

* Photobooth upgrades: props + achtergrondgordijn à € 25,00, iedereen een print à € 25,00

8x uplight vloerspots à € 75,00

Saxofonist à € 600,00

Partyfotograaf avondfeest à € 350,00

Videograaf, hele dag, openingsdans en feestbeelden à € 1000,00



Ballonendecoratie

Ballonnen zorgen direct voor een feestelijke en romantische sfeer op jullie grote dag. Bij Tjaarda bieden we diverse ballondecoraties aan in verschillende vormen, maten en kleuren. Van elegante boogconstructies tot speelse tafelversiering, er is voor elk bruidspaar wat wils. Laat jullie wensen weten, dan zorgen wij voor een prachtige en unieke aankleding die helemaal bij jullie stijl past!



Organische ballonnenboog
Cirkel Ø 220 cm
à € 200,00



Ballonnenboog hart
Hoogte ± 350 cm
à € 175,00



Ballonnenboog
250cm X 250cm
à € 115,00



Fotoframe
ballonnen
à € 75,00



Ballonnenboog 250cm X
275cm à € 125,00



Boog cirkel Ø 220 cm
à € 150,00



Boog cirkel Ø 220 cm
à € 95,00



Tafeldecoratie
€ 7,50 p/s



Ballon pilaar vanaf € 50,00



Helium ballonnen Ø 30cm
à € 3,00 p/s (zweeft 8-10
uur) of € 3,50 p/s
(zweeft ± 3 dagen)

Prijzen zijn geldig van 1 januari – 31 december 2026

Prijslijst

Warme dranken:

Koffie	€ 3,35
Thee	€ 3,20
Verse munt thee	€ 4,30
Cappuccino	€ 3,95
Koffie verkeerd	€ 3,85
Latte Macchiato	€ 4,20
Warme chocolade melk	€ 3,65
Tipje slagroom	€ 0,75

Gebak

Petit four	€ 3,00
Gesorteerd gebak	€ 4,00
Oranjekoek	€ 3,80
Appeltaart	€ 4,00
Witte champagne choco	€ 4,40
Logo op het gebak	€ 0,80
Bruidstaart	€ 8,50

Consumptieprijsen:

Fris	€ 3,70
Vruchtensap	€ 3,90
Jus d'orange	€ 3,70
Verse jus	€ 5,20
Bier	€ 4,00
Wijn	€ 5,40
Wijn 0.0%	€ 5,00
Glas Cava	€ 8,10
Glas Cava 0,0 alc.	€ 7,50
Glas champagne	€ 12,60
Alcoholvrije cocktail	€ 5,50

Besloten zaal

Wilt u besloten zitten, dat kan! Maar dan is een minimale besteding van € 800,- de norm. Wilt u wel besloten zitten bij een besteding van minder dan € 800,- dan wordt de factuur aangevuld met zaalhuur tot het bedrag van € 800,-.

Allergenenwet

Allergenen zijn stoffen in voeding die een allergische reactie kunnen veroorzaken bij gasten met een voedselallergie. De allergische reactie treedt op na het eten van allergenen waar mensen allergisch voor zijn.

Al deze onderstaande allergenen kunnen voorkomen in de producten van alle suggesties in deze informatiemap. Mocht u of uw gasten ergens een allergie voor hebben, of heeft u vragen meld het aan ons. U kunt bij de uitnodiging naar uw gasten alvast vragen naar diëten en allergieën waardoor wij uw gasten nog beter kunnen voorzien van de juiste gerechten. Onze keukenbrigade maakt graag in overleg met u een passend gerecht.

