



Groepsarrangementen

Onderstaande arrangementen zijn te reserveren voor groepen van 15 tot maximaal 50 personen op het Museumplein binnen de reguliere openingstijden van het museum. Alle prijzen zijn inclusief btw.

De groepsarrangementen zijn te onderscheiden in de volgende vormen:

1. Ontvangstarrangementen
2. Luncharrangementen
3. Receptiearrangementen

Mocht u naar aanleiding van de volgende arrangementen vragen hebben dan kunt u altijd contact met ons opnemen via sales@houseoflords.nl of u kunt ons telefonisch bereiken op 070- 205 53 55.

1. Ontvangstarrangementen

Wij ontvangen u en uw gasten met een kopje koffie en/of thee. U kunt een keuze maken uit ons onderstaand assortiment:

Koffie/thee buffet met een koekje

€ 4,75 per persoon.

Koffie/thee buffet met carrot cake en appelkaneelcake

€ 6,25 per persoon.

Koffie/thee buffet met een assortiment van gebak

€ 7,75 per persoon.

Deze arrangementen zijn op basis van een half uur ontvangst.



2. Luncharrangementen

Paddock lunch

Deze lunch wordt u aangeboden vanaf een buffet waarvan u en uw gasten een keuze kunnen maken. Hierop plaatsen wij een ruim assortiment van American Roll broodjes, broodtaarten en een vegetarische seizoenssoep. De American Roll broodjes en broodtaarten zijn op verschillende wijze belegd. Waaronder:

- Zalmsalade met dragon en groene appel
- Cloosterkaas met uienkonfijt
- Kruidenroomkaas met rettich en komkommer
- Hummus met geroosterde groenten
- Pastrami met Amsterdams zuur

Op basis van drie broodjes per persoon en een vegetarische soep uit het seizoen met passende garnituren:
€ 10,25 per persoon.

Rally lunch

Deze lunch wordt u aangeboden vanaf een buffet zodat u en uw gasten een eigen keuze kunnen maken. Op het buffet plaatsen wij een ruim assortiment van American Roll broodjes en broodtaarten. Deze zijn onder anderen belegd met:

- Indische makreelsalade
- Geitenbrie met vijgenconfituur
- Goudse oplegkaas met Zaanse mosterd
- Hummus met baba ganoush
- Limburgse grottenham met gedroogde honingtomaat
- Ossenworst met cornichons en krokante ui.

Daarnaast plaatsen wij op het buffet een vegetarische Spaanse frittata gevuld met geroosterde groenten en een vegetarische soep van het seizoen met passende garnituren en een spiesje met seizoensfruit.

Op basis van drie broodjes, fritatta, seizoenssoep en een fruitspiesje per persoon:
€ 15,50 per persoon.

Thee compleet

U wordt ontvangen met een assortiment van onze mooiste theesoorten.

Hierbij serveren wij het volgende assortiment:

- verschillende sandwiches belegd met vis, vlees en vegetarische opties
- een seizoenssoep met bijpassende garnituren,
- scones met marmelade en opgeklopte room
- een assortiment van huisgemaakte patisserie.

€ 17,50 per persoon.



Gargouilles arrangement

Uw gasten komen binnen en worden verwend met een heerlijk uitgebreide lunch:

- Roomboter croissant met aardbeien rozenbotteljam van de Mariënwaardt
- Bosbessenmuffin
- Granola met Boerenyoghurt, honing, amandelen en seizoensfruit
- Drie-laagse Engelse sandwiches met gegrilde landhoen, gemarineerde zalm en een groene kruiden omelet.

Bij de lunch zal een smoothie geserveerd worden.

€ 17,50 per persoon.

Endurance lunch

Uw gasten komen binnen en worden verwend met een uitgebreide van warme gerechten geserveerd vanaf een buffet:

- Assortiment rustiek brood geserveerd met olijventapenade, pestoroomkaas en gezouten boerenboter
- Gegrilde zeebaars "chimichurrie" op een couscous met haricot verts en rozijnen
- Gebraden kalkoenrollade op een ratatouille van seizoensgroente, geroosterde rozevalaardappelen
- Ravioli van ricotta en spinazie met een truffelroomsaus en paddenstoelen
- Rijkelijk gevulde mesclun salade met geroosterde provinciale groenten croutons verse kruiden en een citrus dressing
- Rucola salade met tomaat, mini mozzarella en basilicum.

€ 28,50 per persoon.

(Deze lunch is te reserveren vanaf 25 personen)

Uitbreiding lunch

Bovenstaande arrangementen kunt u uitbreiden met:

Broodje Krokot van de Haagsche Croquetterij

Optioneel kunnen wij een broodje krokot van de Haagsche Croquetterij, verzorgen voor € 3,85 per stuk.

Saladebar

U kunt de lunch uitbreiden met de saladebar:

- Rode kool salade met walnoot en frambozendressing
- Kikkererwtensalade met koriander en tomatentapenade
- Salade van bleekselderij, Boerenkaas en citrus

Alle salades worden geserveerd met bijpassende dressing en garnituren.

€ 3,65 per persoon.



Uitbreiding dranken

Bovenstaande arrangementen kunt u uitbreiden met:

Uitbreiding koffie- en thee buffet

Koffie en thee

€ 3,60 per persoon.

Uitbreiding dranken lunch

Melk, appelsap en jus d'orange

€ 4,10 per persoon.

Uitbreiding dranken lunch luxe

Melk, appelsap, jus d'orange, koffie en thee

€ 4,75 per persoon.

Uitbreiding dranken lunch luxe met frisdrank

Melk, appelsap, jus d'orange, koffie en thee, frisdrank,

€ 6,75 per persoon.

3. Receptiearrangementen

Tafel garnituren

Mix van verse luxe gebrande nootjes en groentenchips

€ 1,95 per persoon.

Plankje met Hollandse lekkernijen

Diverse ham soorten, kazen en delicatessen waaronder: Limburgse grottenham, Drents Naegelhout, Beulinger worst, Leidse komijnkaas, Boerenoplegkaas, geitenkaas, Westlandse trostomaatje en Rillette van eend met desembrood

€ 4,95 per persoon.

All-in borrelarrangement

½ uur Hollands drankenassortiment met tafelgarnituren en 2 warme hapjes "Keuze van de chef"

€ 14,95 per persoon.

1 uur Hollands drankenassortiment met tafelgarnituren en 3 warme hapjes "Keuze van de chef"

€ 20,50 per persoon.

Hollands arrangement Hollandse arrangementen zijn inclusief de volgende Hollandse dranken: bier, huiswijnen, frisdranken en vruchtensappen.

Heeft u of één van uw gasten een voedselallergie? Wij gaan zeer zorgvuldig om met voedselallergie of voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is echter nooit 100% uit te sluiten.