



Groepsarrangementen 2018

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.

Lunch arrangementen

Paddock lunch

Deze lunch wordt u aangeboden vanaf een buffet zodat uw gasten hun eigen keuze kunnen maken: Assortiment van Haagse mini broodjes rijkelijk belegd met vleeswaren en kaassoorten en een soep van de dag

€ 9,95 per persoon

Rally lunch

Deze lunch wordt u aangeboden vanaf een buffet zodat uw gasten hun eigen keuze kunnen maken: Een ruim assortiment van harde en Haagse mini broodjes, belegd met luxe vlees- en kaaswaren op basis van twee broodjes per persoon, een broodje kroket, soep van de dag en handfruit

€ 13,95 per persoon

Gargouilles arrangement

Uw gasten komen binnen en worden verwend met een heerlijk uitgebreide lunch: Roomboter croissant met aardbeien rozenbotteljam van de Mariënwaardt Bananenmuffin met Ahornsiroop Granola met Boerenyoghurt, honing, amandelen en seizoensfruit Drie laagse Engelse sandwiches, met kip, gemarineerde zalm en omelet Smoothie

€ 16,95 per persoon

Bovenstaande arrangementen kunt u uitbreiden met:

Koffie en thee € 3,50 per persoon

Melk, appelsap en jus d'orange € 3,95 per persoon

Melk, appelsap, jus d'orange, koffie en thee € 4,50 per persoon

Thee compleet

U wordt ontvangen met een assortiment van onze mooiste theesoorten. Hierbij serveren wij verschillende soorten sandwiches (vis, vlees en vegetarisch), een seizoenssoep, scones met marmelade en opgeklopte room en een assortiment van huisgemaakte patisserie

€ 16,95 per persoon

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

Endurance lunch

Een uitgebreid assortiment van warme gerechten geserveerd vanaf een buffet:

Een assortiment van rustiek brood, geserveerd met hummus, gezouten boerenboter en olijventapenade

In kerrie gebakken zeebaarsfilet op gekarameliseerde bospeen, doperwtjes en saffraan aardappel Gebraden parelhoenfilet in een sjalottensaus met geroosterde vergeten groenten Een ratatouille van seizoensgroenten Ravioli van spinazie en ricotta in een tomaten-sinaasappel saus

Een rijkelijk gevulde Mesclun salade met croutons, geroosterde Provençaalse groenten en verse kruiden Vegetarische Caesar salade van Romaine sla met Pecorino, crostini en hennen eitjes

€ 27,95 per persoon (Deze lunch is te reserveren vanaf 25 personen)

Receptie arrangementen

Tafel garnituren

Mix van verse luxe gebrande nootjes en groene olijven

€ 1,35 per persoon

Plankje met Hollandse lekkernijen

Diverse ham soorten, kazen en delicatessen waaronder: Limburgse grottenham, Drents Naegelhout, Beulinger worst, Leidse komijnekaas, Boerenoplegkaas, geitenkaas fenegriek, Westlandse trostomaatje en Rilette van eend met speltbrood

€ 4,75 per persoon

All-in borrelarrangement

½ uur Hollands drankenassortiment met tafelgarnituren en drie warme hapjes

"Keuze van de chef"

€ 13,50 per persoon

Hollands arrangement *Hollandse arrangementen zijn inclusief de volgende Hollandse dranken: Bier, Huiswijnen, Frisdranken en Vruchtensappen*

Ontvangst arrangementen

Koffie/thee buffet met een koekje

€ 4,50 per persoon

Koffie/thee buffet met carrotcake en Haagse hopjescake

€ 6,00 per persoon

Koffie/thee buffet met een assortiment van gebak

€ 7,50 per persoon