

Je trouwt niet zomaar iemand, dus vanzelfsprekend ook niet zomaar ergens...

Geacht bruidspaar,

Hartelijk gefeliciteerd met jullie voorgenomen huwelijk. Er breekt een spannende tijd aan waarin er veel geregeld moet worden. Het vinden van de juiste locatie is hiervan een belangrijk onderdeel; pas als de keuze hiervoor is gemaakt kunnen jullie in alle rust de invulling van 'jullie dag' gaan vormgeven.

De Beukenhof is een begrip in onze regio, maar ook ver daarbuiten. Begonnen als herberg in 1355, later verwoest en weer herbouwd, starten twee jonge ondernemers in 1926 restaurant De Beukenhof. Aanvankelijk een kleine theeschenkerij met een wandeltuin. Tegenwoordig is het een luxe restaurant en hotel met negen exclusieve suites, hotelappartementen en als paradepaardje de beeldschone Engelse countrystijl tuin met een labyrint van paadjes, heggen en perken, met altijd de eeuwenoude eigenzinnige beuk als prominent middelpunt.

De Beukenhof is officieel benoemd tot trouwlocatie. In de zomer is het intiem buiten trouwen onder de driehonderd jaar oude beuk, maar ook voor het winterbruidspaar is deze mogelijkheid een absolute aanrader. De persoonlijke benadering, aankleding en 'personal touch' geven u dat onvergetelijke gevoel. De huwelijksceremonie uitbreiden met een receptie, diner of feest, het ligt allemaal binnen de mogelijkheden.

De sales afdeling van De Beukenhof heeft jarenlange ervaring en denkt graag mee om er een onvergetelijke dag van te maken; voor grote, maar ook intieme bruiloften.

Met gastvrije groet,
De Beukenhof restaurant en hotel

Yvonne de Wit en Sebastian Groothuis
Banquet Sales



HISTORIE

DE BEUKENHOF restaurant en suite hotel

In 1355 wordt er voor het eerst over een herberg in Oegstgeest gesproken. Deze herberg heeft haar naam 'de Voskuyl' te danken aan het feit dat men in de omgeving vossen in een kuil vangt. In 1517 wordt de herberg verwoest, herbouwd en worden er hagenpreken gehouden.

De weg waaraan de herberg ligt, verbindt het historische Leiden met de vissersdorpen Noordwijk en Katwijk aan de kust van de Noordzee. Het is langs deze weg dat in 1926 twee ondernemende jonge mannen 6000m² grond kopen met daarop een idyllisch wit huisje, met het idee er een theeschenkerij te beginnen. Eén van hen, Leo van der Putten, is een fantasierijk tuinexpert die zijn ideeën opdoet in Engeland. Van der Putten wil eenmaal terug in Holland zijn geluk in de tuinarchitectuur uitproberen. Zijn compagnon in dit avontuur, de timmerman Brik, verbouwt het kleine huis tot theeschenkerij. Dankzij de inmiddels drie eeuwen oude beuk wordt de naam veranderd in 'Beukenhof'. Van der Putten ontwerpt een wandeltuin en begint samen met Brik met de verkoop van planten en het schenken van thee aan adellijke families op weg naar stad of zee. In 1948 wordt restaurant 'De Beukenhof' zoals wij die nu kennen.

In 1953 verkoopt Brik het geheel aan de Hotelgroep Dikker & Thijs. In 1981 wordt het restaurant overgenomen door de Bilderberg Groep. In 1994 worden de heren de Kroes en van der Klugt eigenaar van 'De Beukenhof'. Op 1 juni 1996 wordt het geheel overgenomen door Erwin Rozendal. Hij geeft januari 2001 het startsein voor de bouw van luxe hotelsuites, waarvan de eerste vijf suites 3 september 2001 in gebruik worden genomen. Hiermee is een nieuw tijdperk aangebroken en wederom een belangrijk hoofdstuk toegevoegd aan de rijke historie van het restaurant.

Momenteel is De Beukenhof een van de meest bekende en gerespecteerde restaurants in Nederland. De inrichting is eigentijds zonder de distinctie van de eeuwenoude ambiance en de intieme besloten sfeer die zowel binnen als buiten in de tuin heerst te verliezen. Vele beroemdheden gingen u reeds voor naar een avond culinair genieten; zoals onder andere Koningin Beatrix, Maria Callas, Liz Taylor, Montgomery, Prins Willem-Alexander met Prinses Máxima..... en vele anderen zullen u nog volgen.

IN DE ZEVENDE HEMEL? ZEG JA TEGEN DE BEUKENHOF !

U trouwt niet zomaar iemand, dus vanzelfsprekend ook niet zomaar ergens!

De Beukenhof is één van de schitterende locaties in Nederland waar gastronomie en ambiance op hoog niveau samengaan.

Het originele pand wordt omgeven door een prachtige Engelse countrystijl tuin, vol rust en romantiek. Het is een meer dan verrassende locatie voor lunch, High Tea en diner.

Een plek waar bruiloften, recepties en feesten een onvergetelijk succes worden.

Na afloop overnachten onder een sterrenhemel of in een super de luxe bruidssuite in Barokstijl met kingsize boudoirbed, bubbelbad en sauna, maakt uw trouwdag dé dag om nooit te vergeten!

Trouwlocatie

Sinds mei 2003 is De Beukenhof officieel benoemd tot 'Huis der Gemeente'.

Bruidsparen die in dit sfeervolle etablissement een van de mooiste dag(en) van hun leven willen beleven, zullen door de bijzondere entourage van De Beukenhof worden verrast.

Tarieven Zaal - Trouwceremonie

Zaal / capaciteit	Dag	Tijd	Prijs ceremonie
Tuinhuis (max. 100 pers.)	maandag t/m donderdag	10.00 - 17.00 uur	€ 600,00
	maandag t/m donderdag	17.00 - 21.00 uur	€ 800,00
	vrijdag t/m zaterdag	10.00 - 17.00 uur	€ 800,00
Voorhuis (max. 60 pers.)	maandag t/m donderdag	10.00 - 17.00 uur	€ 450,00
	maandag t/m donderdag	17.00 - 21.00 uur	€ 650,00
	vrijdag t/m zaterdag	10.00 - 17.00 uur	€ 650,00
Hooizolder (max. 30 pers.)	maandag t/m donderdag	10.00 - 17.00 uur	€ 450,00
	maandag t/m donderdag	17.00 - 21.00 uur	€ 650,00
	vrijdag t/m zaterdag	10.00 - 17.00 uur	€ 650,00

Bovenstaande tarieven zijn;

- inclusief een geluidsset (microfoon met speaker) voor de huwelijksceremonie.

- exclusief leges van de gemeente Oegstgeest.

Telefoonnummer Gemeente Oegstgeest : 071-519 17 93.

- Voor het alléén houden van een huwelijksceremonie, gelden speciale voorwaarden.



Privé ruimtes

Restaurant en hotel De Beukenhof beschikt over diverse ruimtes, welke zeer geschikt zijn voor huwelijkslunches, huwelijksdinners, recepties en feestavonden.

Allen zijn voorzien van daglicht, airconditioning en een aantal beschikt over een openhaard.

De Lage Achterkamer is een sfeervolle kamer met een maximale capaciteit van 14 personen.

Het Voorhuys heeft een fraai balkenplafond, een authentieke schouw en een groot terras waar men, indien het weer het toelaat uitstekend kan vertoeven (maximaal 60 personen).

Het Tuinhuys is bij uitstek geschikt voor grotere bruiloften (maximaal 120 personen) en heeft een aangebouwde serre met uitzicht op de Engelse countrystijl tuin.

De Hooizolder en Voskuyl Suite zijn unieke ruimtes en zeer luxueus ingericht met een aparte zithoek voorzien van openhaard. Beide Suites zijn te reserveren als apéritief-, lunch- en dinerruimte (toeslag in overleg).

Capaciteit zalen / Suites

	Lage Achterkamer	Voorhuys	Tuinhuys	Voskuyl Suite	Hooizolder Suite
Aantal m2	26 m2	45 m2	80 m2	38 m2	48 m2
Ovale tafel	14	30	34	18	20
Ronde tafel	10 (1x)	30 (3x)	80 (8x)	16 (2x)	40 (4x)
Receptie	25	60	150	25	50
Feestavond	Restaurant in combinatie met bovenstaande ruimtes *		120		

* Als u de feestavond in het à la carte restaurant wenst te houden (ipv Tuinhuys), dan gelden hiervoor speciale (prijs)afspraken. De Sales afdeling informeert u graag verder.

Zaalhuur

	Lage Achterkamer	Voorhuys	Tuinhuys	Voskuyl	Hooizolder
Ochtend 8-12	€ 150,00	€ 250,00	€ 350,00	€ 300,00	€ 300,00
Middag 13-17	€ 150,00	€ 250,00	€ 350,00	€ 300,00	€ 300,00
Avond 18-24	€ 150,00	€ 250,00	€ 350,00	€ 300,00	€ 300,00
Lunch/diner	vanaf 11 p.	vanaf 15 p.	vanaf 30 p.		
geen zaalhuur					

Geluidsvoorwaarden

Aangezien wij midden in een woonwijk gesitueerd zijn, hebben wij ons te houden aan specifieke geluidsvoorwaarden omtrent bands en deejays. Deuren en ramen dienen gesloten te zijn als de band/dj speelt. Verder moet de band/dj stoppen met spelen om 24.00 uur. Wij hanteren als sluitingstijd 1.00 uur.



Voorhuys



Restaurant



Lage Achterkamer

Hotel Suites

De Beukenhof beschikt over negen luxe hotelsuites. Elke Suite heeft een eigen stijl en inrichting, waarin de sfeer van het historische gebouw is gecombineerd met eigentijds design.

In alle Suites beschikken de gasten over een espressoapparaat, digitaal verlichtingssysteem, supermoderne audio- en tv-apparatuur (flatscreens), dvd's, cd's en in de grotere Suites een infrarood saunacabine.

Rack rates Suites

Single room	€ 150,00
Deluxe room	€ 225,00
Suite	€ 299,00
Superior Suite	€ 350,00

Bovengenoemde prijzen zijn per Suite, per nacht en exclusief een bubbel ontbijt (prijzen onder voorbehoud). Als u meerdere Suites reserveert, hanteren wij speciale prijzen.

Bubbels Ontbijt

Ontbijt kinderen 0 t/m 4 jaar	Gratis
Ontbijt kinderen 5 t/m 12 jaar	€ 12,50 per kind
Ontbijt volwassenen	€ 24,50 per persoon

Huwelijks Arrangement vanaf € 219,50 per Suite

Of u voor het jawoord bij ons incheckt of pas na uw bruiloftsfeest, wij ontvangen u graag feestelijk met een heerlijk glas champagne en amuse in uw kamer. Na de huwelijksnacht in één van onze romantische deluxe rooms, sluit u uw verblijf af met een uitgebreid bubbels ontbijt op de kamer.

Mocht u met een kleine groep mensen de bruiloft willen vieren, dan is onderstaand arrangement ook een aanrader!

Beukenhof Arrangement vanaf € 159,50 per persoon

U wordt gastvrij ontvangen met een heerlijk glas Champagne en amuse in de kamer of in een aparte ruimte, waarna u vervolgens kunt genieten van een exquisite viergangen diner in ons sfeervolle restaurant of in een aparte ruimte. Na een overnachting sluit u uw verblijf af met een uitgebreid bubbels ontbijt.

Bovengenoemde arrangementen zijn gebaseerd op twee personen in één van onze deluxe rooms op basis van beschikbaarheid en zijn niet geldig op feestdagen.

Upgrade prijzen per nacht

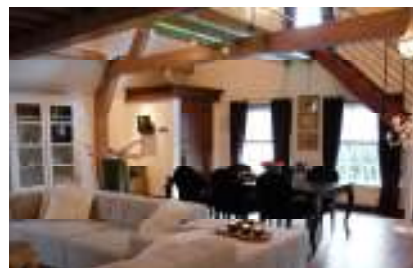
Suite	€ 40,00 p.p
Superior Suite "Voskuyl"	€ 60,00 p.p
Superior Suite "Hooizolder"	€ 80,00 p.p



Deluxe Room



Suite



Superior Suite

BANQUETING DRANKEN & FRIVOLITÉS 2012

Hollands dranken assortiment

	per glas
Bier, frisdranken	€ 3,25
Verse jus d'orange	€ 3,50
Sherry, vermouth, jenever, port	€ 3,75
Witte, rosé en rode huiswijn	€ 4,50

Uitkoop Hollands dranken assortiment

	per persoon vanaf 20 personen
2 uur	€ 17,50
4 uur	€ 30,00
6 uur	€ 45,00

Internationaal dranken assortiment

	per glas
Campari, gin, vodka, rum	€ 4,50
Likeuren, cognac	€ 6,00
Cava Cosecha Especial, Bodega Norton	€ 6,50
Prosecco	€ 7,50
Glas Champagne	€ 11,00

Frivolités

	per frivolité
Gamba wing	€ 1,50
"Van Dobben" bitterbal	€ 1,50
Vegetarische mini loempia	€ 1,50
Garnalen kroketje	€ 1,75
Yakatori kip	€ 1,75

Extra frivolités - vanaf 20 personen

Ebi Fry gefrituurde gamba	€ 2,00
Canapé met gerookte zalm, crème fraîche en dille	€ 2,50
Canapé met kalfspastrami en truffelcrème	€ 2,50
Canapé met steak tartaar	€ 2,50
Mousse van pomodori tomaat met schuim van parmezaan	€ 2,50
Garnalen cocktail	€ 3,00
In gember&knoflook gemarineerde kip, gefrituurd in tempura	€ 3,50
Sashimi van zalm en tonijn	€ 3,50
	per persoon
Schaal met luxe nootjes & olijven	€ 1,00 vanaf 10 personen
Schaal met luxe nootjes & zoutjes	€ 1,00 vanaf 10 personen

Extra bite "midnight snack" – vanaf 50 personen

Zakje friet met mayonaise	€ 3,50
"Minibroodje" garnalenkroket of	€ 3,50
"Minibroodje" kaaskroket met peterselie mayonaise	€ 3,50

Voorbeeld

Receptie van 2 uur € 9,50 p.p.
Bitterbal, canapé met kalfspastrami, gamba wing, garnalen cocktail
en op tafel luxe nootjes & olijven

Feest van 4 uur € 12,50 p.p.
Bitterbal, mousse van pomodori tomaat met schuim van parmezaan, canapé met steak tartaar,
sashimi van zalm en tonijn, vegetarische mini-loempia
en op tafel luxe nootjes & zoutjes

MENU- EN WIJNSUGGESTIES 2012

Menusuggesties

Onderstaand treft u onze menusuggesties aan voor gezelschappen vanaf 11 personen. Onze Chef de Cuisine heeft onderstaande gerechten op een zo harmonisch mogelijke wijze samengesteld. Maar voorop blijft staan dat u de regie in handen heeft en wij graag met u meedenken over eventuele speciale wensen.

Wijnsuggesties

Bij de gerechten treft u een wijnsuggestie aan, samengesteld door onze sommelier. Vanzelfsprekend kunt u ook een keuze maken uit onze uitgebreide à la carte wijnkaart.

Granité van limoen € 9,50

Een verfrissende ijsdrank met Cava geserveerd vóór het hoofdgerecht,
zeer geschikt tijdens een tafelwissel.
Desgewenst kan er een andere smaak geserveerd worden.

Extra informatie met betrekking tot de menu- en wijnsuggesties

- In verband met een optimale voorbereiding en verkrijgbaarheid van sommige ingrediënten, verzoeken wij u de keuze van het menu en de wijnen 1 week vóór aanvang aan ons kenbaar te maken.
- Mocht u wijnen prefereren die niet op deze kaart vermeld staan, dan raden wij u aan, dit minimaal 2 weken vóór aanvang kenbaar te maken. Jaartal van wijnen kunnen wijzigen.
- Alle prijzen zijn inclusief B.T.W en onder voorbehoud.

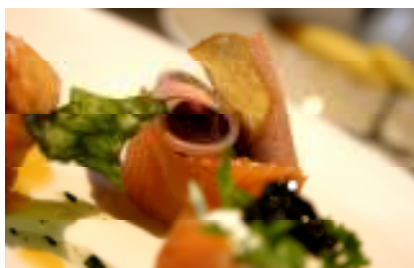
Bruidstaarten

Onze patissier kan op aanvraag een bruidstaart voor u verzorgen. Deze bruidstaart heeft een champagnenvulling afgewerkt met suikerdeeg of marsepein en als finishing touch verse rozen (*kleur naar keuze*). De kosten per persoon bedragen € 8,50 voor de bruidstaart.

Als u een andere bruidstaart wenst, verwijzen wij u graag door naar één van de onderstaande patissiers:

- | | | |
|---|--|-----------------|
| ▪ Taartarchitect Jeroen van der Graaf | www.taartarchitecten.nl | 010 - 506 16 09 |
| ▪ Huize van Wely | www.huizevanwely.nl | 071 - 361 22 28 |
| ▪ Banketbakkerij Chocolaterie Wesseling | www.wesselingbanket.nl | 070 - 327 42 75 |
| ▪ Crème de la Crème pâtisserie | www.patisseriespecials.nl | 071 - 580 90 70 |
| ▪ Koek en Chocolade | www.koekenchocolade.nl | 035 - 533 58 66 |

Wij berekenen hiervoor servieskosten à € 3,00 per persoon.



Voorgerechten

Dunne plakjes tonijnfilet met “little gem” salade, krokante gamba's en yuzumayonaise

Tartaar van zeebaarsfilet met krokante aalfilet en salsa van tomaat, olijven en paprika + € 2,50

Gebraden wilde duiffilets met spelt salade en maïscrème

Mousse van ganzenlever met gekonfijte appelpartjes, appelstroop en krokant brood + € 2,50

Tussengerechten

Dubbel getrokken runderbouillon met fijne kruiden en truffelroom

Geroosterde coquilles met spinazie dragoncrème en croutons + € 2,50

Krokant gebakken kalfszwezerik “Hopping’ John” en gerookte spek jus

Cannelloni van Canadese kreeft met gestoofde ijsbergsla en bouillabaissejus + € 2,50

Hoofdgerechten

Heilbotfilet uit de oven met aardappel mousseline, jonge prei en steranijs saus

Gegrilde grietfilet met gekonfijte wortel en Marokkaanse pestosaus+ € 5,00

Gebraden runderlende met knolselderij “cilinder”, spinazie en bietensaus

Tournedos van ossenhaas van Amerikaans graan gevoerd rund, met gegrilde la-ratte aardappel, witlof en rode portsaus + € 5,00

Nagerechten

Karamel en noten taartje met mascarponecrème, citroen honing en whisky ijs

Gekarameliseerde ananas met boeren karnemelkijs

Pure valrhona chocolade mousse met verveinegelei en Bastogne-koekijs

Assortiment van Hollandse en buitenlandse kazen van l'Amuse + € 5,00

3- gangen menu € 47,50

4- gangen menu € 57,50

5- gangen menu € 65,00

exclusief eventuele plus+ gerechten

Wij vragen u vriendelijk om voor het hele gezelschap 1 menu samen te stellen.
Dietwensen en/of uitzonderingen graag vooraf doorgeven.

Wijnsuggesties voorgerecht

Layers White, Peter Lehmann – Adelaide, Australië € 35,00

Wijn van 5 druivenrassen: semillon, muscat, gewürztraminer, pinot gris en chardonnay; die volgens de wijnmaker elk hun eigen "layer" van subtiele complexiteit aan de wijn afgeven en juist dat maakt de wijn gastronomisch erg sterk.

Vermentino, Tenuta Guado al Tasso – Toscane, Italië € 39,50

Zuiverder dan dit krijgt u een wijn bijna niet. Mooie frisse zuren met een subtiele mineraliteit.

Labottière Prestige, Cordier – Bordeaux, Frankrijk € 39,50

Klassieke stijl witte Bordeaux, dominant semillon aangevuld met sauvignon blanc. Het stuivende van de sauvignon blanc springt uw glas uit, in de smaak komt naast mooie zuren juist meer belegenheid van de semillon naar voren komt.

Pinot Gris Grand Cru "Zotzenberg", E. Boeckel - Elzas, Frankrijk € 49,50

Zoals verwacht wordt van een Grand Cru, rijk, behoorlijk restzoet en een mooie kruidigheid.

Wijnsuggesties tussengerecht

Viognier, Les Jamelles - Languedoc, Frankrijk € 35,00

Het Bourgondische wijnmakers echtpaar Delaunay zijn sinds 1995 de uitdaging in de Languedoc aangegaan en net als in de Bourgogne doen zij dit ook hier geheel niet onverdienstelijk. Heerlijk sappige viognier met tevens een mooi rond en rijk mondgevoel.

Pinot Noir, Glen Carlou – Paarl, Zuid-Afrika € 42,50

Glen Carlou is een kleine boutique winery, welke deze pinot noir maakt zoals men een mooie rode Bourgogne kent. Een tikkeltje fruitiger, maar dat maakt de wijn juist toegankelijker.

Albariño, Albeizar, Gonzalez Byass – Rias Baixas, Spanje € 37,50

Het witte druivenras van dit wijngebied in Spanje, een bekende in combinatie met schaal- en schelpdieren door zijn licht ziltige smaak.

Wijnsuggesties hoofdgerecht

Sant-Véran, Château de Fuissé – Bourgogne, Frankrijk € 45,00

Gelegen in het hart van de Mâconnais, het zuiden van de Bourgogne. Heerlijk frisse witte Bourgogne met een bescheiden botertje in de afdronk.

Fair Maiden, Bellingham Estate – Franschoek, Zuid-Afrika € 35,00

Fair maiden, is een zeer volle, houtgerijpte wijn gemaakt van typische Rhône druivenrassen: rousanne, chenin blanc, verdelho, geranche blanc en viognier

Pèppoli Chianti Classico DOCG, Tenuta Pèppoli – Toscane, Italië € 47,50

Pèppoli is onderdeel van de bekende Antinori familie. Uiteraard gemaakt van dominant sangiovese, 9 maanden in Sloveens eikenhout gerijpt. Verrassend fruitige Chianti...

Hess Select Cabernet Sauvignon, The Hess Collection - Napa Valley, Amerika € 45,00

Aan de cabernet sauvignon wordt voor een klein deel syrah, petite syrah en merlot toegevoegd, waardoor de wijn meer diepgang krijgt.

Wijnsuggesties dessert

Vin Santo della Valdichiana, Santa Cristina – Toscane, Italië € 35,00

De trebbiano toscano en malvasia druiven drogen 5 maanden op matten, de dan tot rozijntjes gevormde druiven zijn heerlijk zoet.

Small HILL Trockenbeerenauslese, Leo Hillinger – Burgenland, Oostenrijk € 45,00

Laat geoogste en door edele rotting aangetaste chardonnay en welschrielsling druiven zijn ingedroogd en dus geconcentreerd zoet.

Pedro Ximénez, Bodegas Sánchez Romate Hnos - Jerez de la Frontera, Spanje € 35,00

6 jaar oude sherry van de Pedro Ximénez druif. Niets gaat er mooier bij pure chocolade dan deze zeer zoete sherry met tonen van krenten, chocolade, koffie en noten.

Pineau des Charentes Dominique Chainier - Charentes, France € 32,50

Geen port, maar een witte Franse wijn versterkt met cognac. Fruitig en een tikkeltje zoet.

TRADITIONELE HIGH TEA

Combinatie van Engelse en Nederlandse Patisserie.

Wellicht heeft u wel eens in één van Londen's of New York's vermaarde grote hotels als The Ritz, Plaza Hotel, Browns' of bij Fortnum & Mason van een klassieke Engelse 'Tea' genoten. Het is eigenlijk een gemiste kans dat deze oude Engelse gewoonte nooit echt tot onze contreien is doorgedrongen. Daarom vinden wij het een goed idee om onze gasten een Brits-Nederlandse variant aan te bieden.

Sandwiches, volgens klassiek recept en flinterdun

- Gerookte zalm met dille crème
- In koriander gemarineerd kalfsvlees (Kalfspastrami)
- Komkommersalade met geitenkaas
- Eiersalade met tuinkers
- Serranoham met notenboter

Warme items

- Quiche
- Garnalenkroketje

Patisserie, volledig in eigen keuken bereid

- Muffins
- Scones, geserveerd met marmelades en clotted cream
- Friandises
- Amandelkrullen
- Sachertaart
- Bavaroise petit fours
- Gingersnaps, gevuld met geparfumeerde slagroom
- Trifle; klassiek dessert van cake, sherry, custard en fruit
- Dundee Cake; 18e eeuwse cake met geconfijte sinaasappelschil en amandelen

Tea, speciaal voor u geselecteerde theesoorten:

Verveine – Formosa, Darjeeling Singbulli – Imperial d'Or – China, Finest Earl Grey, Ceylan, Tilleul
Menthe, Tisane du berger, Jasmin & Rooibos.

Wij serveren de High Tea voor gezelschappen **vanaf 15 personen**.

De prijs voor de High Tea bedraagt € 35,00 p.p., inclusief een glas Cava.

De prijs voor kinderen 4 tot 12 jaar bedraagt € 17,50. Kinderen tot en met 4 jaar zijn gratis.



CHEF'S TABLE

Een culinair festijn in de Beukenhof keuken!

Bent u altijd al benieuwd geweest hoe uw favoriete gerecht wordt bereid? Wilt u ongedwongen en culinair genieten in het creatieve domein van chef-kok Henk Schreuder en zijn brigade, of wilt u gewoon eens iets anders? Wij gaan de uitdaging met u aan.

Wat u gaat eten blijft een verrassing. Natuurlijk wordt er niets aan het toeval overgelaten. In overleg met de keukenbrigade wordt er voorafgaand aan het diner besproken wat u beslist niet lekker vindt. Vervolgens kan het culinaire festijn beginnen. Laat u zich verrassen en ... voorproeven is geoorloofd!

Behalve lekker eten op niveau gaat u genieten van fantastische wijnen, samengesteld door de sommelier en volledig afgesteld op de wijn/spijscombinatie.

Nagenieten kan in de keuken of een andere ruimte, onder het genot van mokka/thee servies met friandises en indien u dit wenst een digestief. Het zal u aan niets ontbreken.

De chef vertoont zijn kunsten voor geïnteresseerden vanaf vier tot maximaal tien personen.

Arrangementsprijs bedraagt **€ 99,50 per persoon**, inclusief glas champagne, amuse, viergangen lunch of diner, wijnarrangement, mineraalwater, mokka/thee met friandises.





Franse tafel in De Beukenhof *restaurant en hotel*

...de jaren in Frankrijk... de zondag... de lunch... het genieten van de vertrouwde heerlijke gerechten... de familie... de sfeer... de warmte... de gezelligheid... het dessert... en de kaas toe...

Wij introduceren als nieuw Lunch concept de Franse Tafel; het gevoel of je aanschuift bij je vrienden in Frankrijk.

- Ontvangst met een Zuid-Frans aperitief
- Goed gevulde tafel met Franse streekgerechten
- Prix € 39,50 per persoon en aan tafel tussen 13:00 - 15:00 uur tot 17:00 uur
- Bonjour/open op woensdag, donderdag, vrijdag en zondag
- Groepsreserveringen vanaf 10 personen 7 dagen per week

restaurant en hotel
DE BEUKENHOF

Terweeweg 2-4, 2341 CR Leiden/Oegstgeest, t 071 517 31 88, www.debeukenhof.nl



STORYTELLER

Voor de spanning, voor de ontroering, voor wijze levenslessen, of gewoon om de tijd te vullen, vertellen mensen elkaar al eeuwen verhalen. Wat is er leuker om tijdens de trouwceremonie tijd in te ruimen voor een verhaal, dat vertelt waarom bruid en bruidegom met elkaar verder willen, hoe ze de toekomst willen inkleuren en hoe ze in het leven staan.

Bij de Beukenhof kunt u door een verhalenverteller uw eigen verhaal laten vertellen. Een verhaal op maat, eventueel met metaforen, gebaseerd op uw zeer persoonlijke inbreng. Het is het sfeervol bevestigen van het huwelijk en een extra, heel persoonlijke viering daaromheen.

Deze zeer eigen ceremonie wordt samengesteld, geschreven en gepresenteerd door Giselle Ecury. Er is ruimte voor wijsheden, citaten en poëzie, al naar gelang de wensen van het bruidspaar, zo nodig in het Engels, Frans en Duits. Haar stem is prettig om naar te luisteren, levendig en duidelijk.

Giselle Ecury heeft na een Hogere Beroepsopleiding gedurende tien jaar lesgegeven in handenarbeid en gezondheidskunde. Tot zij de kans kreeg zich volledig te wijden aan datgene wat ze eigenlijk het liefste doet: schrijven. Uitgeverij Conserve bracht haar dichtbundel en een roman uit en thans werkt ze aan een nieuw boek. Ook schrijft ze korte verhalen en columns. Ze houdt op verzoek voordrachten over diverse onderwerpen, die ze vanuit een zeer originele en menselijke manier belicht met veel gevoel voor taal.

Ook tijdens andere gelegenheden kan Giselle Ecury een mooi verhaal vertellen – niet om de tijd te doden, maar om hem te doen leven. De prijs bedraagt € 450,00.

Voor meer informatie kunt u haar website bezoeken: www.sfeervoltrouwen.nl

SPECIALE ACTIVITEITEN

'n beetje teveel chocolade is precies goed...

Een traditionele High Tea in combinatie met een chocolade workshop

Wilt u de mystiek van chocolade ontdekken, zelf ervaren of zien hoe het moet? De Beukenhof biedt u deze bijzondere workshop aan in samenwerking met 'cacao van jou'. De workshop is te reserveren vanaf 10 personen. Data op aanvraag en beschikbaarheid; all in prijs € 69,50 per persoon, incl. ontvangst met een glas Cava.

U maakt met de hand allerlei soorten chocolade om uw vingers bij af te likken. We starten met ganache koken voor bonbons en truffels. Dan maken we een assortiment bestaande uit bijvoorbeeld café- en rumtruffels, praliné bonbons aangevuld met room en notenchocolade. Voor de finishing touch maken we ook met de hand een chocolade bonbonnière. Hier kan je de bonbons in presenteren. HmMMMMMMMM.

Workshop schilderen

Monique Zitman-Jansen is beeldend kunstenaar en zeer creatief! Ze houdt zich onder andere bezig met schilderen, beeldhouwen en etsen, voornamelijk in opdracht van particulieren en bedrijven. Tijdens deze workshop wordt er geschilderd op doek of paneel, waarbij men met acrylverf een tweeluikje maakt. Het werken met acryl geeft een goed resultaat en is snel droog! De workshop is te reserveren vanaf 6 personen. Data op aanvraag en beschikbaarheid; all in prijs € 99,00 per persoon, incl. ontvangst met mokka/thee met gebak. Na afloop van de workshop een heerlijke 2-gangen lunch inclusief 2 drankjes p.p. en afsluiting met mokka/thee.

Sloepen vervoer

Bent u geïnteresseerd in een romantische boottocht over het Hollands Plassengebied of door de stad Leiden, dan kunnen wij bemiddelen in sloepenverhuur. Wij kunnen de catering verzorgen op de sloep.