



## **Groepsarrangementen 2017**

Onderstaande arrangementen zijn te reserveren voor groepen van 15 tot maximaal 50 personen op het Museumplein binnen de reguliere openingstijden van het museum. Prijzen zijn inclusief personeel, mastiek en 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, met een huisgemaakte dag soep

€ 9,50 per persoon

#### **Rally lunch**

Ook 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 2 broodjes per persoon, een broodje kroket en een soep van de dag.

€ 13,50 per persoon

#### **Gargouilles arrangement**

Uw gasten komen binnen en worden verwend met een heerlijk, gezond ontbijt of lunch:

Roomboter croissant met aardbeien rozenbotteljam van de Mariënwaerd

Bananenmuffin met Ahornsiroop

Granola met Boerenyoghurt, honing, amandelen en seizoensfruit

Drie laags Engelse sandwiches, met kip, gemarineerde zalm en omelet

Smoothie Mango Coconuts

€ 16,50 per persoon

**Bovenstaande arrangementen kunt u uitbreiden met melk, appelsap en jus d'orange  
€ 3,95 per persoon**

#### **Thee compleet**

U wordt ontvangen met een assortiment van onze mooiste theesoorten. Hierbij serveren wij verschillende soorten sandwiches belegd met vis, vlees en vegetarisch, op basis van 4 sandwiches per persoon, scones met marmelade en opgeklopte room en huisgemaakte patisserie

€ 16,50 per persoon

## **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

€ 24,50 per persoon

## **Receptie arrangementen**

### **Tafel garnituren**

Mix van verse luxe gebrande nootjes en groene olijven

€ 1,25 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

€ 4,50 per persoon

### **All in borrelarrangement**

½ uur Hollands drankenassortiment met tafelgarnituren en drie warme hapjes

"Keuze van de chef"

€ 13,25 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