

HOUSE  
OF  
LORDS

*Brochure Atrium*

# WIJ ZIJN HOUSE OF LORDS

## *Persoonlijke en exclusieve catering op locatie*

Wij brengen ons specialisme naar u toe! Koken en eten op hoogwaardig niveau gaat samen met discretie en integriteit. Wij staan voor kwaliteit, persoonlijke dienstverlening en hoog culinair niveau. Het huis onderscheidt zich met haar medewerkers in keukenniveau en betrokkenheid. We staan voor ambachtelijke kwaliteit en service, die we laten terugkeren in hedendaagse gerechten en bediening.

Als trotse ambassadeurs van Dutch Cuisine laten we ons inspireren door de seizoenen en koken we met lokale, eerlijke en hoogwaardige producten. We zijn ons bewust van onze impact op mens en natuur en proberen deze zo positief mogelijk te beïnvloeden.

Met House of Lords Catering geniet u niet alleen van culinaire hoogstandjes, maar ook van een bewuste en verantwoorde keuze. We streven ernaar om uw evenement onvergetelijk te maken, met aandacht voor zowel uw smaakpapillen als de wereld om ons heen.









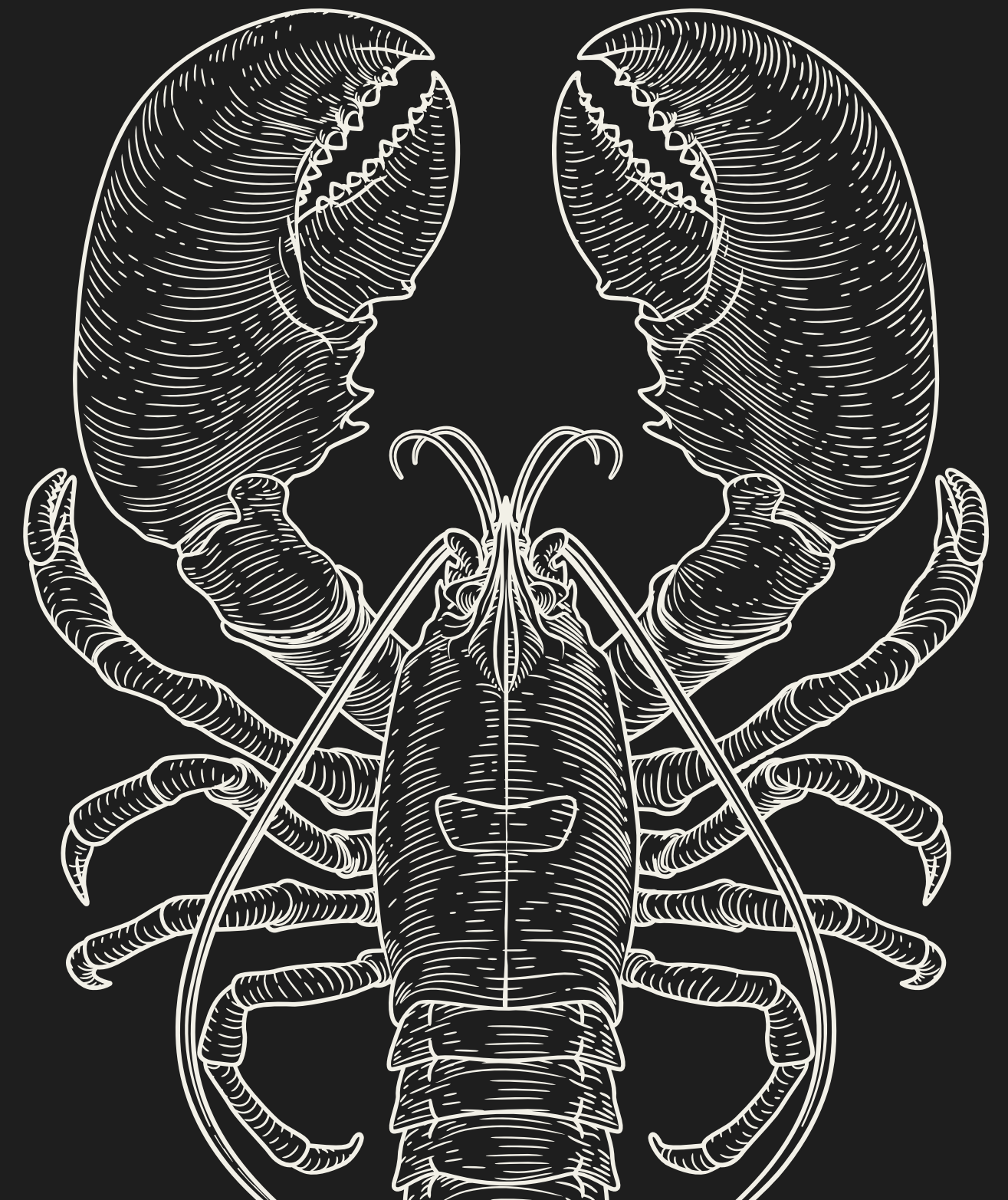
# CULINARY ART THROUGH PASSION

Bij House of Lords Catering streven we ernaar om een volledige culinaire beleving te creëren, organiseren en uit te voeren, of het nu gaat om een intiem diner of een grootschalig evenement met foodtrucks, foodcorners, live cooking en proeverijen. Onze gasten staan altijd centraal en we streven ernaar om hen de beste gastvrijheid en service te bieden.

Naast de culinaire invulling kunnen we ook de volledige styling van uw evenement voor onze rekening nemen. Van stoelen, tafels en decoratie tot bloemen, wij vertalen uw ideeën naar een inspirerend culinair evenement, zodat u optimaal kunt genieten van de ontmoeting met uw gasten.

Op de volgende pagina's laten we u graag een selectie zien uit ons culinaire assortiment, dat altijd wordt aangepast aan het seizoen. Laat u inspireren door onze creatieve gerechten en concepten die uw evenement onvergetelijk zullen maken.

Neem contact met ons op om uw wensen te bespreken en samen een unieke culinaire ervaring te creëren die perfect past bij uw speciale gelegenheid.





# APERITIEF

Bij aankomst verwelkomen wij uw gasten met een drankje uit het Hollands assortiment of optioneel met een feestelijk glas Champagne. Op de tafels kunnen wij verschillende tafelgarnituren verzorgen en onze medewerkers lopen rond met een assortiment van culinaire hapjes geïnspireerd door het seizoen. Onze hapjes zijn met zorg samengesteld en bieden voor elk wat wils. Van smaakvolle vlees- en vishapjes tot verrassende vegetarische en veganistische opties.

Laat uw gasten genieten van een warm welkom en een smaakvolle start van uw evenement met ons aperitiefassortiment.

## *Tafelgarnituren*

Mix van vers gebrande luxe nootjes, groene olijven en gerookte paprika kaasvlinder met tomatensalsa dip.

## *Hapjes assortiment*

- Salsa van bonen met mango en een crème van avocado en rode peper
- Geitenkaas parel met rode biet en pistache
- Aubergine chutney met crème van gekonfijte groenten
- Mini blini met een crème van forel, crème fraîche en haring kaviaar
- Ossenworst met mosterd mayonaise en een crumble van ui





# SIT-DOWN DINER MENU

Hiernaast ziet u een voorbeeld van ons uitgeserveerde menu. We bieden ook een passend alternatief voor gasten met dieetrestricties en/of allergieën.

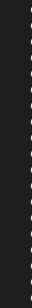
Zodra u een menukeuze heeft gemaakt voor uw diner, kunnen wij u een passend wijnvoorstel doen. Onze sommelier selecteert de wijnen zorgvuldig op basis van de wijn-spijs combinatie, zodat uw culinaire ervaring perfect in balans is.

We staan klaar om u te begeleiden bij het samenstellen van een heerlijk menu en bijpassende wijnen.



01.

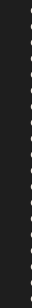
## *Voorgerechten*



- Ceviche van zeebaars met avocado, schiftdressing van waterkers, tomaat, krokante crostini en waspeen met kardemon en sinaasappel
- Dingesneden en gerookte runderlende met ingelegde bundelzwammen, mini komkommer, radijs en acetovinaigrette
- Heldere aspic van cherrytomaat en lente-ui, crumble van zwarte olijven en pijnboompitten en een schuim van zilveruitjes

02.

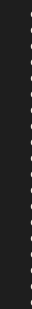
## *Tussengerechten*



- Open ravioli met een panna cotta van zoete aardappel en gebakken paddenstoelen en een saus van gezouten citroen
- Savarin van doperwten met dragon, red meat radijs, snijbonen en gebakken cantharellen
- Gebakken oesterzwamburger met zwarte linzen, paksoi, hazelnoot crumble en bonenvinaigrette

03.

## *Hoofdgerechten*



- Hollandse tournedos met asperges, pastinaak, gebakken paddenstoelen, truffelgratin en een rode wijnsaus
- Gegrilde heilbot met een parelgortrisotto, groene asperges, gepofte groenten, gerookte king boleetsaus
- Wellington van zoete aardappel met groene kool, kastanjechampignon en saus van gekarameliseerde sjalot

04.

## *Nagerechten*

- Cremeaux van peer met pure chocoladecrème, schuim van lychee en een roomijs van kaneel
- Bombe van witte chocolade en sinaasappel met een interieur van bloedsinaasappel en vanille roomijs
- Crème van frambozen met karamel, pure chocolade, vanille crumble en een sorbet van yoghurt







## UITGEBREIDE RECEPTIE

Ontdek hiernaast een selectie van onze tafelgarnituren, koude en warme gerechten die geserveerd kunnen worden tijdens uw evenement.



### *Tafelgarnituren*

Mix van vers gebrande luxe nootjes van de Notenkoning, groene olijven (zonder pit) en gerookte paprika kaasvlinders.

### *Hapjes koud*

Op basis van 2 hapjes p.p.

- Crème van forel, hartig poffertje, crème fraîche en haringkaviaar
- Canape met Ossenvorst, augurk en mosterd mayonaise
- Geitenkaas parel, pijnboompitten met kerrie crème (vegetarisch)
- Doperwtten met mint en een crunch van zeewier (vegan)

### *Hapjes warm*

Op basis van 2 hapjes p.p.

- Muffin met bloemkool en oesterzwammen (vegetarisch)
- Mini quiche gevuld met bosui en zongedroogde tomaat (vegetarisch)
- Spiesje van Hollandse lamsvlees met krokante persillade en babymais
- Ragout van Scheveningse garnaal en peterselie in een mini pastei

### *Soep*

Gepofte knolselderij soep met truffel en bieslook-olie (vegan)

### *Walking dinner gerechten*

Op basis van 2 hapjes p.p.

- Couscous salade met dragon, oude Haagse kaas en zilveruitjes (vegetarisch)
- Hollandse groente curry met polderhoen
- Brandade van Noordzee kabeljauw met oer aardappel en zeekraal





Receptie

De Nieuwste IT

Kavelwinkel

SDR

Search Detect React

Knowledge & Skills

Knowledge & Skills



# MEUBILAIR & DECORATIE

Maak uw evenement compleet met de juiste sfeer! Naast het serveren van culinaire gerechten, verzorgen we ook het meubilair en de aankleding. Samenwerkingen met gerenommeerde leveranciers stellen ons in staat om een unieke beleving voor uw evenement te creëren. Ontdek hoe we de ruimte in het Atrium kunnen transformeren en breng uw visie tot leven. Bij House of Lords Catering streven we naar perfectie in elk detail.

Voor meer inspiratie klik [hier](#).









# PRIJSINDICATIES

Met deze prijzen krijgt u een idee van de globale kosten van uw event in het Atrium. Ieder evenement en programma is uniek. We denken graag mee over de diverse mogelijkheden wat betreft culinaire invulling, meubilair en decoratie. Neem gerust contact met ons op bij vragen en voor overleg. De genoemde prijzen zijn inclusief personeel en mastiek en excl. meubilair en (bloem)decoratie.

Alle prijzen zijn per persoon en exclusief BTW.



## Uitgebreide receptie

Inclusief: tafelgarnituren, 2 koude hapjes p.p., 2 warme hapjes p.p., een soepje, 2 walking dinner gerechten en Hollands drankenassortiment.  
(gebaseerd op een programma van 3 uur)

100 personen	€ 85- p.p.
250 personen	€ 80- p.p.
400 personen	€ 75,- p.p.
600 personen	€ 70,- p.p.



## Aperitief en sit-down diner 3-gangen

Inclusief: tafelgarnituren, 2 hapjes p.p., 3-gangen diner, koffie, thee en friandises en Hollands drankenassortiment.  
(gebaseerd op een programma van 4 uur)

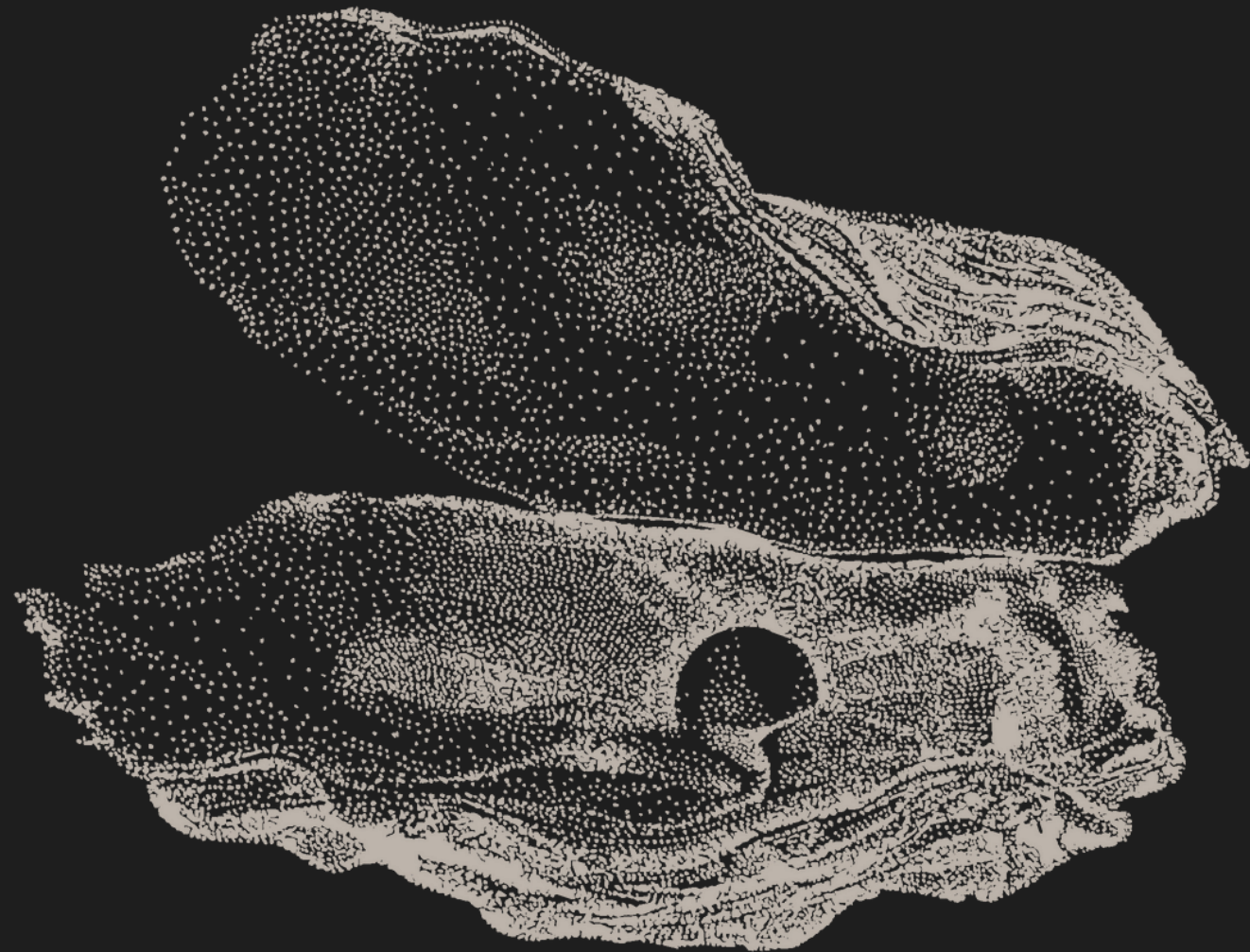
100 personen	€ 110,- p.p.
250 personen	€ 105- p.p.
400 personen	€ 100,- p.p.
600 personen	€ 95,- p.p.
Meerprijs 4-gangen	€ 10,- p.p.



## Extra kosten

Bloemdecoratie ronde dinertafel	€ 28,50 per tafel
Bloemvaasje statafel	€ 6,50 per vaasje
Meubilair	Vanaf € 20,- p.p.
Pipe & drape (werkruimte)	€ 450,-
Materialen crewruimte	€ 225,-
Keukeninrichting vanaf	€ 500,-
Transportkosten & polleronthefing	€ 350,-
VOG (in overleg / indien nodig)	€ 33,85 per medewerker





# HOUSE OF LORDS

## *Contact*

House of Lords

Dobbeweg 28, 2254 AG, Voorschoten

(+31) 70 205 53 55

[sales@houseoflords.nl](mailto:sales@houseoflords.nl)

[www.houseoflords.nl](http://www.houseoflords.nl)