

De Hooghe Heeren

Eten, Drinken & Genieten



Eten & Events

2025

DE HOOGHE HEEREN, WAAR ALLES SAMENKOMT

“In De Hooghe Heeren komt alles samen”

In april 2021 opende familie Beers De Hooghe Heeren, een sfeervolle locatie waar mensen samenkomen om te eten, drinken en genieten. Met de opening wilden zij één ding bereiken: deze plek het bruisende middelpunt van Hoogwoud maken.

Eten

In het Grand Café geniet je van heerlijke gerechten die bereid zijn met verse ingrediënten. Of je nu komt voor de lunch, het diner of een feestmaal, de keuken verrast altijd.

Drinken

Van koffie tot cocktails en speciaalbieren, de bar en het zonnige terras bieden voor ieder wat wils. Een gezellige plek om samen te komen.

Genieten

Feest, vergadering of gewoon ontspannen? Met sfeervolle ruimtes en een prachtige binnentuin is De Hooghe Heeren dé plek om het leven te vieren!



Inhoud

<i>Zalen</i>	03
<i>Koffie & Taart</i>	15
<i>Drankjes</i>	17
<i>Hapjes</i>	19
<i>Lunch</i>	21
<i>Diner</i>	22
<i>Overige opties</i>	31

Zalen

We beschikken naast het restaurant over vijf unieke ruimtes waar je écht iets bijzonders van je feest, training, expositie, show, vergadering of evenement kunt maken. Elke zaal beschikt over zijn eigen voordelen en opties dus er past er altijd één perfect bij uw evenement.



De Heerlijkheid

In restaurant De Heerlijkheid en buiten op het gezellige dorpsterras geniet je van eerlijk en heerlijk eten. De gerechten worden bereid door onze kundige keukenbrigade onder leiding van chef-kok Frank.





De Heerenplaets

De Heerenplaets is een ruime, sfeervolle locatie die zich moeiteloos aanpast aan elk type evenement. Of het nu gaat om een bedrijfsfeest, een bruiloft, een conferentie of een jubileum, de mogelijkheden zijn eindeloos.

De zaal is uitgerust met alle faciliteiten die je maar kunt wensen: een professioneel geluidssysteem, lichtinstallatie, beamer en projectieschermen, een ruim podium voor presentaties of optredens en uiteraard een volledig uitgeruste bar.

Met een capaciteit tot maar liefst 500 personen biedt de ruimte volop comfort en flexibiliteit, zonder in te leveren op sfeer en uitstraling.

Of je nu kiest voor een zittend diner, een walking dinner of een bruisend feest met dansvloer – wij denken graag met je mee om jouw evenement tot in de puntjes te verzorgen.



De Zwarte Raaf

De Zwarte Raaf is een kleine, intieme ruimte en vergadergelegenheid die zich pal achter de Heerenplaets bevindt. Deze ruimte is voorzien van alle relevante benodigdheden, zoals een beamer, scherm en een whiteboard.

De Zwarte Raaf is geschikt voor groepen tot 30 personen.





De Kapel

De Kapel is een fraaie zaal met veel daglicht op de eerste verdieping van het pand. Het is voorzien van alles wat je nodig hebt voor een geslaagde ontmoeting. De ruimte is te bereiken via trap en lift.

De Kapel is geschikt voor groepen tot 70 personen.



DE
HOOGHE
Heeren
"De Kapel"





De Hofweide

Grenzend aan De Heerenplaets vind je De Hofweide – een sfeervol ingerichte binnentuin die direct uitnodigt tot ontspannen en genieten. De tuin is volledig omringt door charmante veranda's waar je heerlijk kunt zitten, eten, borrelen of zelfs dansen.

Dankzij de aanwezigheid van heaters en dekentjes is het hier van vroeg in het voorjaar tot laat in het najaar aangenaam vertoeven. Of het nu gaat om een intiem diner, een receptie of een sfeervol feest in de buitenlucht: De Hofweide biedt een unieke ambiance die elk moment bijzonder maakt.

De ruimte is geschikt voor groepen tot 150 personen en vormt een prachtig verlengstuk van De Heerenplaets – ideaal voor wie binnen en buiten wil combineren.





De Privébar

De Privébar bevindt zich naast de Hofweide. Hier heb je een eigen bar tot beschikking en kan je fijn zitten om te vergaderen, gezellig te borrelen of een klein feestje te houden. De Privébar kan zowel met als zonder personeel geboekt worden.

De Privébar is geschikt voor groepen tot 20 personen.





Koffie & Taart

Er is niets beter dan je feest of evenement starten met een heerlijk kopje koffie en een smakelijk stukje taart. Wij bieden diverse opties aan: kies het perfecte taartje dat past bij jouw gelegenheid, groot of klein!



KOFFIEARRANGEMENT

Koffie	of	Pot Koffie (+/- 10 kopjes)
Thee	of	Pot Thee (+/- 10 kopjes)

TAART OPTIES

Opgemaakt Bitterkoekje



Petit Four



Mini Luxe Gebak



Gesorteerd Gebak



Drankjes

Bij De Hooghe Heeren geloven we dat elk moment bijzonder is – en bij elk bijzonder moment hoort het juiste drankje.

Of het nu gaat om een warme kop koffie bij aankomst, een verfrissend drankje tijdens het samenzijn of een feestelijk glas om te proosten op een bijzondere gelegenheid, wij zorgen ervoor dat het perfect aansluit bij uw wensen.

Wij denken graag met u mee om van elk moment iets speciaals te maken, met oog voor sfeer, smaak en beleving. Uw gasten verdienen tenslotte alleen het beste.





DRANKARRANGEMENT

Bij De Hooghe Heeren draait het om genieten – en wat is er beter dan een gezellig samenzijn met onbeperkt drankjes? Met ons drankarrangement kies je voor 3, 4 of zelfs 5 uur lang onbeperkt bier, fris, wijn en Hollandse gedistilleerde dranken.

Te weinig tijd ingepland? Dat is geen probleem, boeken we gewoon een uur of een half uur extra bij.

DRANKEN OP MAAT

We zorgen er graag voor dat de drankenservice perfect aansluit bij jouw feest of evenement. Voor deze gelegenheden hanteren we een speciale prijs en bieden we flexibele opties.

We houden bij hoeveel drankjes er daadwerkelijk genuttigd worden en rekenen die achteraf af op de factuur.

Zo weet je precies waar je aan toe bent en kun je zorgeloos genieten van een geslaagd evenement!

Hapjes

Een feest of evenement is niet compleet zonder een smakelijk hapje! Bij De Hooghe Heeren hebben we een ruim assortiment aan hapjes die perfect aansluiten bij elke gelegenheid. Jij bepaalt en wij zorgen voor een smakelijke invulling. Of het nu gaat om een borrel, verjaardag of groot evenement, wij passen ons aanbod graag naar jouw wensen aan!



BORRELHAPJES

Rauwkost
Nootjes
Kaas/worst
Bitterballen
Bittergarnituur
Vegan mini loempia

WARME HAPJES

Patat met mayonaise
Loaded fries
Kleine portie nacho's
Broodje kroket
Klein saté stokje
Yakatori
Hot dog

HOORNTJES

Geitenkaas met honing
Makreel met misomayo
Filet

CROSTINI

Carpaccio
Zalm
Brie

MINI KROKET

Oude kaaskroket
Garnalenkroket

WRAP MIX MET TORTILLA & BIETENWRAP

Gerookte kip met pesto
Zalm
Kruidenroomkaas



Lunch

ETAGÈRELUNCH

Bij de etagèrelunch verzorgen wij een smaakvolle en sfeervolle presentatie van een afwisselend assortiment aan heerlijke, vers bereide broodjes. Het bestaat uit een soepje, 3 luxe-belegde broodjes, broodje kroket en verse jus d'orange.

De etagèrelunch is ideaal voor gezelschappen vanaf 15 personen.

HIGH TEA

Bij De Hooghe Heeren beleef je een unieke High Tea met heerlijke zoetigheden, hartige hapjes en verse thee. Perfect voor een ontspannen middag met vrienden of familie.

De High Tea kan ook worden uitgebreid met frisse jus d'orange of prosecco.

High Tea als babyshower? Dan verzorgen wij voor jou een gedecoreerde tafel en beschuit met muisjes in de kleur van het geslacht van jou toekomstige baby!

Diner

Een feest wordt nog specialer met een heerlijke maaltijd! Bij De Hooghe Heeren bieden we diverse culinaire opties om uw evenement compleet te maken.

KEUZEMENU

Geniet van een luxe 3- of 4-gangen diner, samengesteld uit diverse smaakvolle gerechten.

WALKING DINNER

Liever een informele setting? Onze kleine gerechtjes worden in gangen geserveerd, zodat uw gasten vrij kunnen rondlopen en genieten.

BUFFETTEN

Van klassieke Hollandse buffetten tot wereldse smaken, wij hebben voor ieder wat wils.



Keuzemenu

3-GANGEN DINER

Starters

- Rundercarpaccio met pesto, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.
- Huisgemaakte tomatensoep met room schuim, basilicumolie en croutons.
- Gegratineerde camembertsalade met honing, tijm en focaccia.

Hoofdgerechten

- Sappige saté van kippendijen met satésaus, cassavechips, ananas en gefrituurde uitjes.
- Op de huid gebakken zalm met een basilicumsaus.
- Malse biefstuk met romige pepersaus, geroosterde aardappeltjes en groenten.

Dessert

- Dame blanche met chocoladesaus geïnspireerd op de klassieker.
- Scroppino
- Special koffie





4-GANGEN DINER

Starters

- Gerookte zalm met miso mayonaise, rode ui, kappertjes en kruidensla.
- Carpaccio met pesto, rucola, parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Tussengerecht

- Pomodorisoep met room basilicum en croutons.
- Dagsoep een wisselende soep van de chef.

Hoofdgerechten

- Op de huid gebakken zeebaars met geroosterde groente en hollandaise saus.
- Gegrilde Kalfsoester met roseval en gebakken groente en rode wijn jus.

Dessert

- Dark chocolate raspberry en een bolletje cassis ijs.
- Scroppino
- Special koffie



Walking Diner

SOEP

- Tomatensoep
- Mosterdsoep
- Kerriesoep
- Paprikasoep
- Knoflook-briesoep

VOORGERECHTEN

- Carpaccio
- Ceviche
- Crostini met gerookte zalm
- Gemarineerde eendenborst
- Gerookte wortel
- Geroosterde paddenstoelenmix met focaccia toast
- Geroosterde geitenkaas met peer en balsamico
- Mini caprese salade

TUSSENGERECHTEN

- Steak tartaar met crostini
- Coquille
- Tonijn sashimi

HOOFDGERECHTEN

- Sate
- Burger
- Varkensoester
- Sucade
- Groente risotto en Parmezaanse kaas (vega)
- Butter chicken met rijst
- Spicy koreaanse kip
- Arabische couscous met aubergine en baba ganoush (vegan)
- Ravioli
- Beef tataki
- Mini poké bowl (zalm, tonijn of vega)
- Zalm pesto met venkel

NAGERECHTEN

- Mini sorbet
- Crème brûlée
- Mini dame blanche
- Hazelnoot Meringue
- Brownie
- Cheesecake
- Mango panna cotta
- Frambozenmousse
- Chocolademousse
- Koffie met bonbon

Buffetten

KLASSIEK

Koud

- Zalmsalade met citroen en kappertjes
- Traditioneel aardappelsalade
- Mediterrane tonijnsalade
- Meloen ham duo
- Gemarineerde garnalen in glaasjes
- Hollandse Haring met uitjes en zuur
- Eieren met vulling
- Deluxe rosbeef

Warm

- Kipsate met pindasaus, atjar, gefrituurde uitjes en Nasi
- Warme beenham met mosterdsaus

Bijgerechten

- Ambacht broodjes met kruidenboter en roomboter

WERELD

Koud

- Salade bar: Salades van het Seizoen
- Kaasassortiment met crostini's, noten en druiven
- Beef tataki
- Gedroogde ham met gegrilde perzik of peer
- Ceviche
- Gerookte zalm

Warm

- Catch of the day met Bearnaise saus
- Geroosterd varkensvlees in BBQ-saus
- Vegan curry (vegan)
- Butter Chicken
- Gerookte lende met kruidige jus
- Geroosterde groenten van seizoen
- Frisse salade bar
- Verschillende salades van het seizoen

Bijgerechten

- Diverse broodjes met tomaten hummus, pesto en roomboter
- Truffel frietjes met Parmezaanse kaas
- Rijst en pasta

HOOGHE HEEREN

Koud

- Carpaccio met pesto
- Parmaham met gegrilde perzik of peer
- Vitello tonnato
- Buffelmozzarella salade met tomaat
- Gerookte zalm met citroen
- Rauwkostsalade

Warm

- Schouderkarbonade in rode wijn jus
- Romige aardappel gratin of friet
- Gebraden kippendijen met mosterd, dragonsaus
- Seizoensgroenten
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Pasta rigatoni

Vegan

- Gemarineerde bloemkool
- Hasselback aubergine in tomatensaus
- Frisse salade bar
- Verschillende salades van het seizoen

Bijgerechten

- Broodbolletjes met aioli, pesto en kruidenboter





*“Kom zomers lekker BBQ’en
in onze tuin!”*

BASIC BBQ

Warm

- Saté
- Burgers
- Worst

Bijgerechten

- Broodbolletjes, aioli, pesto en kruidenboter
- Rauwkost salade

BIG GREEN EGG

Koud

- Frisse salade bar met verschillende salades van het seizoen

Warm

- Yakitori spies
- Kipburger
- Black angus burger
- Bbq worst
- Kipsate
- Shaslick

Bijgerecht

- Gegrilde groeten
- Gegrilde mais
- Satésaus
- Diverse sausen
- Broodbolletjes met aioli, pesto en kruidenboter

HOFWEIDE BARBEQUE

Koud

- Frisse salade bar met verschillende salades van het seizoen

Warm

- Gemarineerde spare- ribs
- Gegrilde kipvleugels
- Moinkballs
- Zacht gegaarde runderlende
- Cajun garnalenspies
- Sticky BBQ Procureur
- Pinwheels
- Malse kipspiesjes

Bijgerecht

- Mac & cheese
- Gegrilde seizoensgroente
- Diverse sauzen en dips
- Broodbolletjes met aioli, pesto en kruidenboter

Overige Opties

VERGADERARRANGEMENT

Naast de zaalhuur bieden we ook een compleet vergaderarrangement aan. Zo hoef je je geen zorgen te maken over koffie, thee en water – dat regelen wij allemaal. Het vergaderarrangement bestaat uit:

- Onbeperkt koffie en thee
- Fruit
- Karaffen water
- Luxe koek

“Breid je vergadering uit met een heerlijke etagèrelunch!”

VERGADEREN MET LUNCH

De lunch kan worden geserveerd in het restaurant of in de vergaderzaal. Het bestaat uit een soepje, 3 luxe-belegde broodjes, broodje kroket en verse jus d'orange.





TECHNIEK

Voor alle soorten live muziek hebben we alle techniek in huis. Voor hele specifieke aanvragen kunnen we overleggen wat de mogelijkheden zijn en wordt er een prijs op maat gemaakt.

PRODUCT
Multimediascherm
Grote beamer incl. scherm (Heerenplaets 2 x 3 m)
Kleine beamer incl. scherm (1,5 x 0,75 m)
Draadloze microfoon
Podium (opgebouwd en afgerokt)
Technicus (per dagdeel)
DJ-set
Flipover
Indoor tent (excl. licht)
Indoor tent (incl. licht)
Rode loper
Silent disco koptelefoons



De Hooghe Heeren
Herenweg 60
1718 AG Hoogwoud

0226 351566
gelegenheden@dehoogheheeren.nl
www.dehoogheheeren.nl

