



WINTER- & KERSTSPECIALS 2026

Exclusieve Winter- & Kerstarrangementen bij Brasserie Hoenshuis
Ontzorging, Teambuilding & Gastvrijheid!

Kerst- & Nieuwjaarsfeesten bij Brasserie Hoenshuis Tijd voor échte verbinding!

Het einde van het jaar nadert. Hét moment om samen met je team stil te staan bij de successen van het afgelopen jaar. Maar vergeet strakke, formele diners waarbij iedereen urenlang op dezelfde stoel zit. Bij Brasserie Hoenshuis geloven we dat een zakelijk kersteventement om méér draait: om interactie, teambuilding en gezelligheid.

Dit jaar transformeren we ons landgoed tot een magische winterwereld. Kies voor een sfeervolle ontvangst rondom knisperende vuren, strijd tegen elkaar tijdens een hilarische winter-pubquiz of waan je op een exclusieve kerstmarkt met winterse foodstations. En wil je écht indruk maken? Breid je event dan uit met een unieke *Winter Glow Golf Clinic* met lichtgevende ballen in het donker!

Wij ontzorgen jou volledig met onze All-in arrangementen

Wij nemen de complete organisatie uit handen. Onze winterarrangementen zijn volledig helder opgebouwd, inclusief een verfijnd culinair programma én een 3-uurs drankarrangement. Geen verrassingen achteraf, wel maximale gastvrijheid.

Blader snel verder en ontdek welk winterconcept het beste bij jouw organisatie. Proost op een succesvol én onvergetelijk jaareinde!

Team Brasserie Hoenshuis



Vroegboek-tip!

Leg je datum vast vóór 1 oktober en profiteer direct van **10% vroegboekorting** op het gehele arrangement.



Arrangement 1

De Wintertuin en warme herinneringen

Dit arrangement draait om **onthaasten, nostalgie en winterse gezelligheid**. In plaats van urenlang strak aan tafel zitten, worden de gasten meegenomen in een interactieve en sfeervolle kerstbeleving.

Ontvangst: Winterterras

De gasten starten hun middag of avond niet direct aan tafel, maar buiten op ons gezellige winterterras.

- **Kampvuur & Bubbels:** Ontvangst rondom vuurkorven met warme winter-bubbels of een ambachtelijke glühwein.
- **Luxe Bites:** De eerste amuse wordt buiten rond het vuur geserveerd om meteen in de sfeer te komen.

Aan tafel: Het 'Shared Nostalgie' Kerstdiner

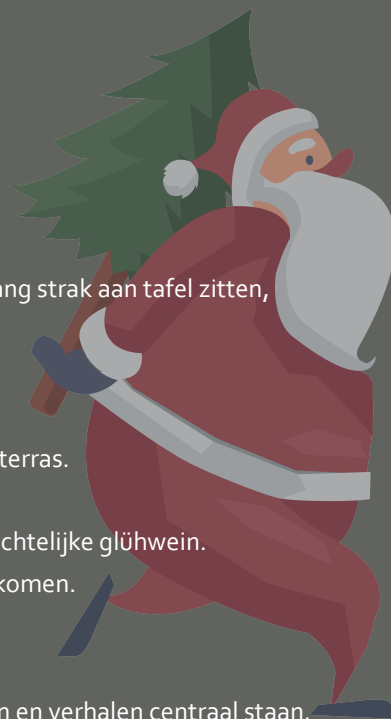
Binnen in de brasserie transformeren we de traditionele gerechten naar een concept waarin delen en verhalen centraal staan.

- **Voorgerecht / De Plank van de Chef:** Een rijkelijk gevulde plank om te delen met heerlijke vis- en vleesgerechten, lokale wildpaté, winterse chutneys en huisgebakken briochebrood.
- **Tussengerecht / De Soepterrine:** Een prachtige, dampende soepterrine komt op tafel waar gasten zelf uit mogen scheppen. Bijvoorbeeld een romige pastinaaksoep. Dit versterkt het huiselijke familiegevoel.
- **Hoofdgerecht / Klassiekers in een modern jasje:** Keuze uit hoogwaardige brasserie-klassiekers, zoals een zacht gegaarde hertenstoverij of een vegetarische Boeuf Bourguignon. Geserveerd met stoofpeertjes en frietjes.

De Finale: De 'Do-It-Yourself' Dessertbar of Grand Dessert

In plaats van een bordje uit de keuken, creëren we een interactief sluitstuk. De Chef flambeert live heerlijke crêpes en de gasten kunnen hun eigen kerst-ijscoupe samenstellen met warme kersen, chocoladesaus, merengue en winterse toppings.

Koffie & Kampvuur: De gasten kunnen de koffie met huisgemaakte kerstkransjes en bonbons buiten bij de vuurkorven opdrinken.





Arrangement 2

De 'Winter Pubquiz & Shared Dining'

Ideaal voor organisaties die entertainment en teambuilding zoeken. Je combineert een gezellig diner met een leuke activiteit. Dit arrangement vult de avond van A tot Z.

De activiteit

Een op maat gemaakte pubquiz tussen de gangen door. Je kunt rondes toevoegen over algemene kersttrivia, maar ook een 'bedrijfsronde' met grappige feitjes over het bedrijf zelf (aangeleverd door de organisatie). Wij zorgen voor de quizmaster, de formulieren en pennen en voor de techniek.

Het diner

Tussen de quizrondes door serveer je het **Shared Nostalgie Kerstdiner** (zie hierboven). Grote planken en schalen op tafel, wat perfect aansluit bij de informele en competitieve sfeer van de quiz.





Arrangement 3

Kerstmarkt & Food Festival

te boeken vanaf 40 personen

Ideaal voor grotere organisaties die een informele, feestelijke sfeer willen. In plaats van een traditioneel diner transformeren we de brasserie en onze zalen in een exclusieve mini-kerstmarkt voor het bedrijf. Bij binnenkomst krijgen medewerkers een set 'brasserie-munten'. Hiermee kunnen ze langs verschillende kraampjes en foodstations lopen.

De Stations

- Station 1: De Winterbarbecue (buiten) met onder andere wildspiesjes en vegetarische halloumispiesjes.
- Station 2: Het Stampot- en/of soepstation met luxe mini-pannetjes.
- Station 3: De Winterse Borrelplank met kazen, vleeswaren en warme snacks.
- Station 4: De Wafel- & Crêpe-kraam voor het dessert.



Boeking

- De Kerstspecial is te boeken van maandag 7 december t/m donderdag 24 december 2026.
- Ook te boeken als Oudejaarsfeest, afsluiting van het jaar, Happy New Year Special, Winterspecial of Après-Ski Party van maandag 28 december t/m woensdag 30 december 2026 en van maandag 4 januari t/m vrijdag 29 januari 2027.

Vroegboekorting

- Boek je arrangement vóór 1 oktober en ontvang **10% vroegboekorting** op het gehele arrangement.
- Boek je arrangement tussen 1 oktober en 1 november en ontvang een **gratis welkomstdrankje** voor al jouw gasten.

Prijzen per persoon

- Arrangement 1 | De Wintertuin: vanaf € 82,50 inclusief 3 uur drankarrangement.
- Arrangement 2 | Winter Pubquiz & Shared Dining: vanaf € 92,50 inclusief 3 uur drankarrangement.
- Arrangement 3 | Kerstmarkt & Food Festival: vanaf € 95,00 inclusief 3 uur drankarrangement.
- *Het standaard drankarrangement bevat frisdranken, huiswijnen en pils. Na 3 uur geldt een verlenging van € 5,00 per uur per persoon. Sterke dranken en cocktails worden op basis van nacalculatie berekend.*

Unieke Teambuilding Upgrade: 'Winter Glow' Golf Clinic

- Breid jouw kerstevenement uit met een actieve en sportieve ijsbreker vooraf!
- Sla met lichtgevende golfballen op de putting green.
- Onder begeleiding van een professionele golf-pro strijden jullie in teams tijdens winterse golf-challenges.
- Duur: ca. 30 minuten per groep | Prijs: € 25,00 p.p. (inclusief materialen en pro). Geen ervaring vereist!

Goed om te weten!

- De basisarrangementen zijn te boeken vanaf 25 personen. Arrangement 3 vanaf 40 personen.
- Arrangement 1 is niet exclusief en kan door maximaal 2 partijen op hetzelfde moment geboekt worden
- Voor elk arrangement nemen wij de culinaire invulling en het drankassortiment persoonlijk met u door voor een voorstel op maat.
- Wij houden graag rekening met specifieke dieetwensen en allergieën; geef dit tijdig aan ons door.
- Elk arrangement is eenvoudig uit te breiden met extra entertainment, een DJ of een sfeervolle live-act.
- Alle genoemde bedragen zijn inclusief BTW.



BRASSERIE HOENSHUIS

- *Voerendaal* -



Brasserie Hoenshuis

Hoensweg 17

6367 GN Voerendaal

Telefoon: +31 (0) 45 201 11 11

Website: hoenshuis.nl

E-mail: info@brasseriehoenshuis.nl