



Hotel Schimmelpenninck Huys



Het Schimmelpenninck Huys

In het hart van Groningen is het voormalig patriciërshuis, Hotel Schimmelpenninck Huys, gevestigd. Te midden van het bruisende uitgaansleven en shoppingcentra met theater en musea op steenworp afstand zit u helemaal goed in Hotel Schimmelpenninck Huys. Met haar klokgevel lijkt zij aan de buitenkant gewoon een beetje oud, maar eenmaal over de drie treden verwondert men zich over de pracht en praal. De verscheidenheid aan zalen in Empire -, Barok- en Jugendstilstijl zijn bijzonder geschikt voor een intiem en groots feestelijke bijeenkomst. Het Schimmelpenninck Huys is bovendien de perfecte plek voor een onvergetelijke huwelijksdag- en nacht. Van de huwelijksceremonie tot en met de receptie, private dining, de feestavond én de huwelijksnacht in één van onze romantische en luxe bruidssuites. Het is allemaal mogelijk in Het Schimmelpenninck Huys.

Onze faciliteiten bieden een goede 'thuis' voor zowel de zakelijke gast als voor de gast die graag optimaal wil genieten. Het Schimmelpenninck Huys beschikt over 60 hotelkamers, drie vergaderzalen, een restaurant met Franse keuken, een brasserie, een historische binnentuin met ruim terras, een Bourgondisch Broodhuys met chocolade atelier, een schoonheidssalon en een 14^e eeuwse wijnkelder.



Restaurant Classique

De keuken is Frans klassiek. De gerechten worden met zorg samengesteld door de chef kok met uitsluitend verse ingrediënten, zo mogelijk uit de regio. Uw gastheer/gastvrouw kan u hierbij uitstekend adviseren over bijpassende wijnen. In de Empire zaal, welke dateert uit 1723, kunt u ook plaatsnemen. Met haar hoge plafond en opvallende kroonluchters straalt het, aan de straatkant gelegen restaurant, een klassiek en nostalgisch karakter uit. Ook is het mogelijk in besloten kring bijvoorbeeld te dineren in de Barokkamer.

3-gangen tasting menu	€ 35,00 per persoon
4-gangen tasting menu	€ 42,00 per persoon

Brasserie SPH

De Brasserie van het Schimmelpenninck Huys is het adres voor een Bourgondisch ontbijtbuffet met live-cooking, lunch, huisgemaakt gebak, High Tea, borrel en diner.

De keuken van chef kok Jasper Mol is Frans klassiek. De chef bouwt zijn gerechten helemaal zelf op, gebruik makend van alleen de meest verse ingrediënten, zo mogelijk uit de regio. Uw gastheer/gastvrouw kan u hierbij uitstekend adviseren over bijpassende wijnen.

3-gangen menu du chef	€ 29,50 per persoon
4-gangen menu du chef	€ 34,50 per persoon

Geheel genieten in een omgeving in de stijl van Jugendstil compleet met kasteelhaard voor een behaaglijk en nostalgisch gevoel. Ook is het mogelijk in besloten kring bijvoorbeeld te dineren in de Barokkamer. In de zomer kunt u op het authentieke terras, aangelegd als Historische stadstuin, onder een groen bladerdak genieten van de heerlijke gerechten uit de keuken die tijdens de lunch en het diner geserveerd worden.

Feestzalen

Jugendstilzaal

Deze zaal met kasteelhaard en pianovleugel is perfect geschikt voor een sfeervol diner en receptie. De dansvloer en imposante bar zijn de tevens de perfecte ingrediënten voor een swingende feestavond voor maximaal 200 gasten.



Serre

Grenzend aan Gronings mooiste binnentuin is het heerlijk vertoeven in de Serre. De Serre is aangekleed met leren fauteuils en salontafeltjes; met mooi afgerokte sta-tafels is de Serre omgetoverd tot de ideale ruimte voor een (informeel) ontvangst tot ongeveer 50 gasten.





Empirezaal

In de Empire zaal, welke dateert uit 1723 vindt u het restaurant. Deze zaal is geschikt voor een stijlvol diner met max. 40 gasten. Met haar hoge plafond en opvallende kroonluchters straalt het, aan de straatkant gelegen restaurant, een klassiek en nostalgisch karakter uit.



Barokzaal

Een bijzonder mooi en passend vertrek voor besloten (familie)diners. Deze historische zaal met eeuwenoude plafondschilderingen kan met tafels in vrije opstelling zonder moeite 32 personen bergen. Gaat uw voorkeur er naar uit om bijv. aan één grote tafel te dineren (met 18 personen) is dat uiteraard mogelijk.



Oranjerie

Deze zaal biedt gelegenheid voor een diner tot 40 personen. In een ruime en heldere omgeving met grote raampartijen en terrasdeuren kijkt u uit op onze historische Franse binnentuin. De genoeglijke tuin is omgetoverd in een open-air terras van 400 m².



Historische tuinterras

Verborgen achter de oude klokgevel, aan het einde van de gang vindt u de binnentuin van het Schimmelpenninck Huys. Met haar 400m² oppervlakte biedt het, indien het weer het toelaat, genoeg mogelijkheden voor een lunch, ontvangst tot en met een diner tot maximaal 200 gasten.



Is uw interesse gewekt? Kom gerust langs voor een rondleiding en een vrijblijvend gesprek over uw wensen en de mogelijkheden.



Indicatie prijzen

Patisserie

- ◆ **Grote gevulde koek**
Gevulde koek uit eigen bakkerij **€ 1,95 p.p.**

- ◆ **Portie boerencake**
Boerencake uit eigen bakkerij **€ 1,75 p.p.**

- ◆ **Portie bonbons**
Bonbons uit eigen atelier, 5 stuks **€ 4,75 p.p.**

- ◆ **Huisgemaakte taart van het seizoen**
Huisgemaakte taartpunt **v.a. € 3,75 p.p.**

- ◆ **High Tea**
Ambachtelijk bereide High Tea **€ 19,50 p.p.**



Hapjes

Gemengde nootjes op tafel
Gemarineerde olijven op tafel

€ 1,75 p.p.
€ 1,95 p.p.

Warm

Bitterballen
Mini loempia
Kipnuggets
Vlammetjes

€ 0,75 p.st.
€ 0,75 p.st.
€ 0,75 p.st.
€ 0,75 p.st.

Assorti 4 hapjes van bovenstaand

€ 2,50 p.p.

Groente chips

10 bleekselderij stengels in zomerse dip

€ 3,95 p.st.

Toastjes;

Carpaccio met truffelmayonaise op crostini
Brie de Meaux met appelstroop op crostini
Huysgerookte Zalm met mayonaise van limoen op brioche toastje

€ 2,25 p.st.
€ 2,00 p.st.
€ 2,25 p.st.

Overige hapjes

Assorti van 4 soorten mini quiche
Tortilla chipje met harissa, crème van tijm en
gemarineerde cherry tomaatje
Huysgemaakte bieten kroepoek met een dipje van wasabi en yoghurt

€ 2,50 p.st.
€ 2,25 p.st.
€ 2,00 p.st.

Hollands plankje

Bitterballen, Hollandse kaas & Groninger worst

€ 9,50 per portie

Lunch en diner

Voor groepen vanaf 7 personen serveren wij een menu om de kwaliteit van onze diensten ook bij groepen te waarborgen.

Lunch

Lunchbuffet vanaf 10 gasten
2-gangen lunch menu du chef
3-gangen lunch menu du chef

vanaf € 13,50 p.p.
€ 23,50 p.p.
€ 27,50 p.p.

Diner

3-gangen menu du chef
4-gangen menu du chef

€ 29,50 p.p.
€ 34,50 p.p.

Onze buffetsuggesties zijn mogelijk vanaf 25 personen. Voor de invulling verwijs ik u naar de bijlagen.
Diner in buffetvorm

vanaf € 24,50 p.p.

Drankarrangement

Deze arrangementen zijn mogelijk vanaf 25 personen en uitgezonderd speciaal bieren en buitenlandse gedestilleerde dranken.

1- uurs drank arrangement
2- uurs drank arrangement
3-uurs drank arrangement
4-uurs drank arrangement

€ 8,25 p.p.
€ 13,75 p.p.
€ 19,25 p.p.
€ 24,75 p.p.



Dranken op basis van nacalculatie

	Reguliere prijzen	Groepsrijzen (v.a. 50 personen)
Koffie/thee	vanaf € 2,50	€ 2,25
Frisdrank	vanaf € 2,50	€ 2,25
Bier	vanaf € 3,00	€ 2,75
Wijn	vanaf € 3,95	€ 3,50
Binnenlands ged.	vanaf € 3,25	€ 3,00
Buitenlands ged.	vanaf € 4,75	€ 4,25

Overige dranken

Bijpassend wijnarrangement (3-gangen)	€ 16,50 p.p.
Bijpassend wijnarrangement (4-gangen)	€ 22,00 p.p.
Mineraal water (licht bruisend & naturel) op tafel	€ 3,50 per fles
Kopje koffie/thee met huisgemaakte bonbons na	€ 4,75 p.p.

Mousserende wijnen

Cava (Spanje)	€ 5,50 per glas
Champagne	v.a. € 49,50 per fles



Bedankjes

Op zoek naar een origineel en smakelijk bedankje? Ook dan zit u goed bij Het Schimmelpenninck Huys.

Een bruiloft, kraamfeest of babyborrel, verjaardag, een jubileum of bijvoorbeeld de opening van uw zaak... Voor deze speciale gelegenheden verzorgen wij passende bedankjes om als leuke herinnering weg te geven. Uit eigen chocolade atelier verzorgen wij verschillende vormen van bedankjes van echte Belgische chocolade. Een greep uit ons assortiment:

◆ Doosje met 1 bonbon		€ 1,95
◆ Doosje met 2 bonbons		€ 2,95
◆ Hartje		€ 1,25
◆ Hartje met datum/namen		€ 1,75
◆ Chocolade hartvorm gevuld met hartjes		€ 3,95
◆ Chocolade hartvorm gevuld met bonbons		€ 4,95
◆ Hart met roosje		€ 4,95
◆ Hart, klein (met persoonlijke tekst)		€ 6,50
◆ Hart, groot (met persoonlijke tekst)		€ 11,50
◆ Hart gevuld met bonbons	klein	€ 6,50
◆ Hart gevuld met bonbons	groot	€ 11,50
◆ 2 bonbons verpakt in folie		€ 1,95

Informeer gerust naar onze overige mogelijkheden.

Workshop bonbons maken

Een workshop bonbons maken als onderdeel van bijvoorbeeld een teamuitje, vriendinnenuitje of familieeünie. Gezellig, leerzaam en om de vingers er bij af te likken!

U begint de workshop met een kopje koffie of thee met bonbons. Zodra iedereen er is begint u met het actieve deel van de workshop. De workshop bestaat uit:

- ◆ Bonbons maken in uw favoriete smaak;
- ◆ Bonbonvulling koken (ganache);
- ◆ Chocolaatjes spuiten;
- ◆ Bonbons vullen en decoreren;
- ◆ Bonbons doorhalen door de chocolademachine.



Tijdens de workshop is er nog gelegenheid om alle indrukken te verwerken met een kopje koffie of thee en wat lekkers. Alles wat u heeft gemaakt, neemt u mee naar huis! Bovendien bestaat de mogelijkheid om een thema als Valentijn, Moederdag, Pasen, Kerst of een bruiloft aan uw workshop te koppelen. Vraag gerust onze Chocolatier voor meer informatie.

Tijdsduur

± 1,5 uur

€ 27,50 p.p.

± 2,5 uur

€ 37,50 p.p.



Buffetsuggesties (vanaf 25 personen)

'Paulus P.'

Paulus Potter, een kunstschilder geboren in 1625 te Enkhuizen. De schilder maakte erg veel indruk op Napoleon, die in de 17^e eeuw meerdere van zijn werken kocht. Napoleon, een groot man, met een inheemse smaak....

Carpaccio

Rucola, Parmezaanse kaas en pijnboonpitten

Huysgerookte zalm

Zalmsalade, dille olie en komkommer

Tomatensalade

Afgemaakt met Za'atar en pesto

Charcuterie

Bestaande uit verschillende gedroogde hammen

Vitello tonato

Dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise

Waldorfsalade

Walnoten, kapper appels en knolselderij

Bourgondische broodmand

Met kruidenboter olijven tapenade, pesto, gezouten boter en olijfolie

★

Runderlende

Op spinazie, overgoten met jus

Zalm en croute

Groente curry

Kokos en babymais

Warme beenham

Met honing mosterd saus

Varkenshaasmedaillons

Op doperwtjes, geserveerd met paddenstoelensaus

Aardappelgratin

Gegratineerde romige aardappels uit de oven

Groenten van het seizoen

Op smaak gemaakt met een bouquet van kruiden



Feestelijke ijstaart

Panna cotta

Verschillende ijssoorten

IJs van de ijskar

Chocolademousse

New Yorker Cheesecake

met seizoen fruit

Prijs | €36,50
Vanaf 25 personen



‘Lambert Sijlman’

Lambert Sijlman, een Groningse stadsadvocaat die in de 17^e eeuw onderdeel uitmaakte van de geheime vergaderingen die werden gehouden in Barokzaal. In het Jaar 1723 betrok dhr. Sijlman het Schimmelpenninck Huys, die het overnam van Graaf Jean Baptista Dumonceau. Het samengestelde buffet neemt u mee in een reis door de geschiedenis van Groningen.

Bourgondische broodmand

Een selectie van huys gemaakte broden, waaronder Gronings roggebrood.

Groninger Mosterdsoep

Soep gemaakt op Groningse wijze

Carpaccio van Gronings weiderund

Afgemaakt met Parmezaan, rucola en pijnboompitjes

Gerookte vis

Salade geserveerd met gerookte forel, zalm en makreel

Salade

Met Groninger droge worst



Varkenshaas

Op een stampotje en jus van Groninger kruidkoek

Stoofvlees

Op doperwten met een Groningse jus

Zalm en croute

Groente curry met rijst

Kokos en babymais

Ovenaardappels

Gekruide aardappelpartjes uit de oven

Gestoomde groenten

Groenten van het seizoen afgemaakt met roomboter en een bouquet van groene kruiden



Poffertjes

Met roomboter en poedersuiker

Chocolademousse

Verschillende ijssoorten

Ijs van de ijskar

Sinaasappelbavarois

Met oudewijvenkoek

Prijs | € 29,50
Vanaf 25 personen



Stamppot buffet

We kennen allemaal de Nederlandse traditionele stampotten. Het is lekker, functioneel en wij Hollanders kunnen er `s winters niet genoeg van krijgen. Onze chef-kok heeft zich laten inspireren door deze 'basics' en heeft besloten om de klassiekers te voorzien van een nieuw jasje. Een twist die verrassend goed zal uitpakken!

Erwtensoep

met huisgemaakt roggebrood

Boerenkoolstampot

Speklappen

Zuurkoolstampot

met rookworst

Rauwe andijviestampot

spekjes

Hutspot

met haché

Garnituren

Groninger mosterd & zilveruitjes



Diverse ijssoorten

Geserveerd met vers fruit, warme kersen & slagroom

Prijs | €24,50
Vanaf 25 personen



'BBQ buffet'

In onze sfeervolle binnentuin kunt u genieten van onze heerlijke BBQ buffet. Onze koks staan te popelen om weer te mogen barbecueën. We willen u en uw gasten graag kennis laten maken met onze ambiance, waarin kwaliteit en service centraal staan.

Voor- en bijgerechten

Bourgondische broodmand geserveerd met kruidenboter, olijven tapenade, gezouten boter, aioli en olijfolie

Mooi opgemaakte zalmzalade geserveerd met dille en citrus dressing

Aardappelsalade met spekjes, huysgemaakte mayonaise en bosui

Koolsalade met appel, walnoot, mayonaise en wortel

Huysgemaakte sauzen

Hoofdgerechten

Huis gemarineerde kipspiesjes

Verse hamburgers geserveerd op brioche

Huys gemarineerde speklapjes

Selectie van verschillende soorten geroosterde groenten

Dikke frieten met mayonaise

Oven Roseval aardappelen met rozemarijn en tijm

Desserts

Drie soorten sorbetijs met slagroom en vers fruit

Prijs | €24,50
Vanaf 25 personen

(van mei t/m september)