

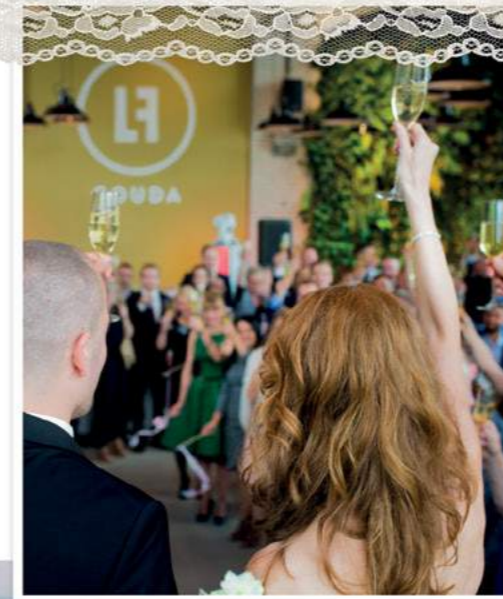
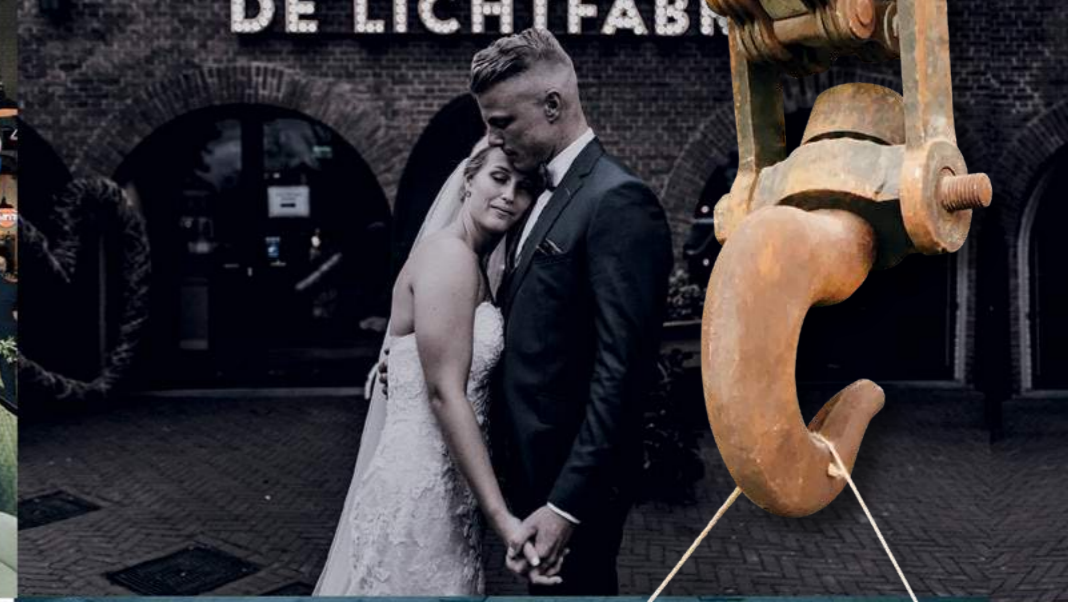
LF-GOUDA

Het industriële verleden in dit spectaculaire gebouw uit 1700, in combinatie met de stoere, no-nonsense inrichting van nu, zorgen ervoor dat LF-GOUDA een warme en bijzondere plek is om iets te vieren. Wij hebben geprobeerd de tijd van vroeger terug te brengen, maar dan verbonden met nu!

Sinds 2016 zijn we een officiële trouwlocatie van de Gemeente Gouda. In LF-Gouda kun je bijzondere feesten organiseren! De ruimtes zijn uitermate geschikt voor grote, maar ook voor kleine gezelschappen! Culinair kunt u zich bij LF-Gouda laten verrassen. In deze brochure treft u alvast enkele suggesties.

Er is voldoende parkeergelegenheid in de naastgelegen Q-park.

Dansen en genieten van muziek vinden we fantastisch. Er is een volledige geluidsinstallatie beschikbaar en we hebben een afdeling Entertainment, die klaar staat om u te adviseren over livemuziek of DJ's in alle mogelijke prijsklassen.



HUWELIJK

LF-Gouda is een officiële trouwlocatie van de Gemeente Gouda. Het is tevens de meest stoere trouwlocatie en misschien ook wel de grootste van Gouda!

Er zijn veel mogelijkheden voor de trouwopstelling, op het podium, voor de spectaculaire "bogen" raam, is veruit de mooiste!





LF GOUDA HUWELIJKSDEAL



- Jullie gasten worden op bijzondere wijze, persoonlijk door ons, ontvangen met een feestelijk drankje!
- Aansluitend vindt de Ceremonie plaats (ook de Kerkelijke inzegening kan hier plaats vinden).
- Na de trouwceremonie wordt er getoast met een bruisend glas Cava.
- Tijd voor de bruidstaart, samen snijden jullie het eerste stuk taart voor elkaar af.
- We sluiten de Ceremonie af met een gezellige borrel. Vanuit onze werkplaats serveren wij hier heerlijke hapjes bij.



LF-HUWELIJKSDEAL
1995,- | **45.00**
40 personen | per extra persoon



Bij een ceremonie zonder diner en feest brengen wij een toeslag in rekening van €295,- voor de om-/opbouw van LF-Gouda.

Wilt u een uitgebreide dag bij LF-Gouda? Stuur ons een e-mail met jullie keuzes en wensen, wij zorgen voor een uitgebreide offerte (inclusief een indicatie van de locatiekosten en minimale omzetgarantie).

DINEREN



DE AMBACHTEN MARKT OF MARKTKRAMEN DINER

De Slager, de Groenteboer, de Visboer en de Poelier verwelkomen u graag in hun Marktkramen! Uw gasten wandelen rond, zien, ruiken, beleven en proeven gerechten en de bereidingswijzen uit de tijd van toen! We presenteren 4 of 5 ambachten van waaruit wij onderstaande bereidingen laten zien en proeven.

De groenteboer heeft voor u:
TOSCAANSE TOMATENSOEP (V) crème fraîche | brood
GROENTECURRY (V) met rijst | seizoensgroenten
SALADE GEITENKAAS (V)
met honing-balsamico siroop | pecannoten
BROOD (V) met diverse smearsels

De slager en de poelier hebben de handen ineen geslagen en overheerlijke ambachtelijke gerechten voor u klaar gemaakt:
KLASSIEKE LF CARPACCIO Handgesneden runderbiefstuk |

Parmezaanse kaas | rucola | balsamico dressing | geroosterde pijnboompitjes

BEENHAM Door de slager "live" gesneden en geserveerd met een grove mosterdsaus

MAISKIP salade van gekonfijte maiskip | citrusvruchten | dragonsaus

Wat heeft de visboer voor u van de afslag gehaald ...

DE GARNALEN VISSER zalige salade van garnalen | mesclun sla | whiskysaus

VISSCHOTEL diverse soorten vis | tomatensaus | ratatouille

OPTIONEEL SUPPLEMENTEN tegen meerprijs

BOUW JE EIGEN HAMBURGER Alles om je eigen hamburgers te bouwen [+5,25 p/persoon]

ENTRECOTE door de slager "live" gesneden en geserveerd met een grove mosterdsaus [+5,25 p/persoon]

SATE VAN KIP met huisgemaakte satésaus en kroepoek [+3,95 p/persoon]

HET NEUSJE VAN DE ZALM Zalmbuidel met wittewijnsaus en seizoensgroenten [+ € 5,25 p/persoon]

VERRASSINGSDESSERT UIT DE WERKPLAATS
Voor ieder wat wils [+8,50 p/persoon]

DO-NUT WALL
Minidonuts [+4,15 p/persoon]



39.50
per persoon



Gerechten wisselen mee met onze seizoenskaart, dit is een voorbeeld.



HENDRIKS PROEVERIJ VAN AMBACHTEN

Stel je voor... Een lange tafel met allemaal bekenden. Op jullie tafel presenteren wij de lekkerste gerechtjes die wij op onze kaart hebben staan! Meer dan voldoende om met z'n allen te delen en heel veel te proeven! Jullie tafel wordt één grote verrassing! Geef door, proef het seizoen en onze ambachten! Lach, drink en geniet met elkaar!

VOOR

SHARING PLANK MET:

KLASSIEKE CARPACCIO LF handgesneden runderbiefstuk | Parmezaanse kaas | rucola | balsamico dressing | olijven | mix van geroosterde pitjes

ZALM luxe zalmtartaar van rauwe en gerookte zalm | wasabischuim

SALADE PORTOBELLO gegrilde portobello | feta kaas | pompoen | kikkererwtten | gedroogde tomaten

SERRANOHAM | pesto crostini | tomatensalsa | kruidenkaas

HOOFD

SHARING PLANK MET:

ENTRECOTE van Belgisch witblauw | salsa van paprika | chorizo | terrine

CURRY zomerse groentencurry | zoete aardappel | gegrild naanbrood

SNOEKBAARS in de oven gegaard | mosterd-gember | ratatouille | Nicola aardappelen

KIP SATÉ GADO GADO saté van kip | Gado Gado | oosters ei | wasabikroepoek |

NA

SHARING PLANK MET:

VERRASSING UIT DE WERKPLAATS ☺

De banketbakkers uit onze werkplaats maken hier iets moois van!

Gerechten wisselen mee met onze seizoenskaart, dit is een voorbeeld.



OPTIONEEL

AMBACHTELIJKE FRIETEN

met huisgemaakte mayonaise
per pers. 3,95

BROOD

met diverse smeersels
per pers. 2,10



BORREL DINER 5 OF 7 GANGEN

U borrelt, wandelt, kletst, lacht, zit aan de bar, staat of zit aan een tafel en wij serveren 5 of 7 mooie gangen gedurende de avond ...

1. IN SESAM GEROOSTERDE TONIJS

Wakame salade | wasibi mayonaise

2. POMPOENSOEP ☺

Huisgemaakte Pompoensoep met Crème Fraiche

3. KLASSIEKE CARPACCIO LF

Handgesneden runderbiefstuk | Parmezaanse kaas | rucola | balsamico dressing | geroosterde pijnboompitjes

☺. **ROMIGE PARELGORT** ☺ Met ratatouille | buffelmozzarella | saus van ajvar

5. BURGER Mini hamburger van Gasconne rund | boerenfriet

6. HOLLANDSE KAZEN Ambachtelijke kazen van Gouda en kazen die dit seizoen typeren, geserveerd met mangochutney, vijgencompote en gesuikerde pecannoten

7. SURPRISE DESSERT

Gerechten wisselen mee met onze seizoenskaart, dit is een voorbeeld.

KNAPPERIG BROOD

Op de tafels staan brood, boter en smeersels



HET KIDS BORREL DINER

15,- per kind

- Fruitspies
- Tomatensoep

- Kleine hamburger

De Lichtfabriek met huisgemaakte frietjes en mayonaise
- Kinder Sorbet



FEEST EN VIEREN

DRANKENARRANGEMENTEN

wijn, bier en fris

TOT 2 UUR
- onbeperkt drankjes ----- **23.⁵⁰** pp

TOT 3 UUR
- onbeperkt drankjes ----- **27.⁵⁰** pp

TOT 4 UUR
- onbeperkt drankjes ----- **32.⁵⁰** pp

NACALCULATIE

Op basis van wat er gedronken is.



SWEET TREAT

DO-NUT WALL

Een zoet momentje toevoegen en de show stelen? Kies dan onze "Do-nut" wall.

4,15 pp
(v.a. 30 pers.)



SUGGESTIES TER UITBREIDING

op de arrangementen van pag. 20

ONTVANGST

- Donutwall----- 4.¹⁵ pp
- Origineel ontvangst met Hendriks ontvangstkar!
Grote glazen Jars en emaille kannen met sappen
en huisgemaakte Ice Tea's ----- 3.⁹⁵ pp
- Koffie- & theebuffet met
koffiekoeken/Goudse stroopwafels ----- 5.⁵⁰ pp
- Koffie- & theebuffet met een proeverij
van onze lekkerste taarten ----- 10.⁵⁰ pp
- Ontvangst met een stoere cocktail----- 6.⁵⁰ pp
- Glas Cava ----- 7.²⁵ pp
- Bellini cocktail----- 7.⁵⁰ pp

RECEPTIE & FEEST

- 3x bittergarnituur ----- 4.⁵⁰ pp
- 5x bittergarnituur ----- 7.²⁵ pp
- Luxe hapjes ----- 2.⁷⁵ p/st
- Luxe noten, olijven en zoute koekjes ----- 4.⁵⁰ pp
- Hendriks Bourgondische borrelplanken: met bijvoorbeeld
diverse kaas- en worstsoorten, huisgemaakte smeersels met
knapperig brood, gemarineerde groenten, "Amsterdamse"
Bitterballen (2pp) met mosterd, zoute amandelen, cashew-
noten en gemarineerde olijven ----- 11.⁵⁰ pp
- Midnight Snack: Ambachtelijke verse frieten----- 5.²⁵ pp
- Midnight Snack: Mini hamburgers ----- 5.⁹⁵ pp



GOUDA

Locatiekosten zijn afhankelijk van de gekozen ruimte. Omzetgarantie is afhankelijk van de dag (deel) en het seizoen waarin jullie huwelijk plaatsvindt. Prijzen van de uitbreidingen zijn alleen van toepassing in combinatie met een arrangement. Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW en gelden voor 2024.