

STADSKASTEEL

# OUDAEN



---

TROUWEN

---







“JA”

# JULLIE MOOISTE DAG!

---

## IN EEN STADSKASTEEL

---

Jullie gaan trouwen, van harte gefeliciteerd! Stadskasteel Oudaen is het ideale decor voor jullie onvergetelijke dag. Willen jullie een chique of speelse sfeer? Entree maken over de Oudegracht of via het water? Trouwen in één van de (vernieuwde) zalen of liever in onze bierbrouwerij? Uitgebreid dineren, lunchen of gezellig borrelen? Het kan allemaal.

Een stadsbruiloft in een klassiek kasteel met een eigentijds tintje: dat is trouwen bij Oudaen. Voor ons staat jullie droomhuwelijk centraal. Samen kijken we graag naar de mogelijkheden om jullie compleet verzorgde bruiloft uniek te maken.



# LIEFDE IN OUDAEN

---

## STADSKASTEEL MET EEN VERHAAL

---

Terwijl Utrecht nog voornamelijk bestond uit houten huisjes met rieten daken, liet de steenrijke familie Zoudenbalch rond het jaar 1280 aan de Oudegracht een versterkt stenen kasteel bouwen. Iets meer dan een eeuw later kwam het stadskasteel, dat een baken was voor iedereen die Utrecht van verre naderde, in handen van de familie Van Oudaen. De heer Van Oudaen stond voortdurend op voet van oorlog met zijn overbuurman op Stadskasteel Drakenburg, tot zijn dochter Cornelia verliefd werd op Frederik van Drakenborch. Zij trouwden en leefden nog lang en gelukkig. Zo'n 6 eeuwen later bezegelen bruidsparen nog steeds hun liefde in Stadskasteel Oudaen!

# HET JAWOORD

---

## HET BEGIN VAN JULLIE NIEUWE LEVEN!

---

Of jullie nu groots uitpakken of ten overstaan van een klein gezelschap elkaar eeuwige trouw beloven, Oudaen heeft diverse opties. De vier zalen van het kasteel, vernoemd naar families die er in vroegere tijden gewoond hebben, bieden ieder een eigen sfeer en capaciteit.

### **Zoudenbalchzaal**

De Zoudenbalchzaal is de kleinste van het stel en bevindt zich aan de voorzijde van het stadskasteel. Dat betekent dat jullie elkaar met maximaal 25 gasten en uitzicht op de Oudegracht en Domtoren het jawoord geven.

### **Linteloozaal**

In de knusse nok van het kasteel bevindt zich de Linteloozaal, die met eeuwenoude houten balken gezellig en karakteristiek is. De ruimte biedt plaats aan zo'n 50 gasten en is door meerdere ramen in het dak lekker licht.

### **Couwenhovezaal**

Voor een grotere bruiloft kunnen jullie terecht in de sfeervolle Couwenhovezaal, waar 80 gasten getuige kunnen zijn van jullie huwelijk. Bij de raampartijen van deze zaal wordt duidelijk dat het stadskasteel ooit één van de verdedigingswerken van Utrecht was: er is goed te zien hoe dik de kasteelmuren zijn. In de muren zitten kanonskogels ingemetseld, als herinnering aan de beschietingen van de Spanjaarden in 1576. Door het hoge plafond en de recente renovatie heeft de kamer een frisse uitstraling.

De Zoudenbalchzaal, Linteloozaal en Couwenhovezaal bevinden zich op de tweede verdieping van het kasteel en kunnen met elkaar verbonden worden, om zo één grote ruimte te creëren. Afhankelijk van jullie gastenlijst kunnen jullie de ruimtes samen of los van elkaar huren.

## Houdaenkamer

In het jaar 1395 kwam het stadskasteel in handen van de familie van Houdaen, die het kasteel zijn naam gaf. De Houdaenkamer, officieel de Dirk van Houdaenkamer genoemd, ademt historie. De imposante meubels uit de Gouden Eeuw geven de ruimte voor 34 personen een voorname sfeer.

## Trouwen in de brouwerij

Willen jullie graag een informele en originele plechtigheid? Dan is onze bierbrouwerij in de werfkelder voor jullie gemaakt! Met maximaal 30 vrienden en familieleden bezegelen jullie de liefde tussen de enorme koperen ketels.

### Capaciteit

	Ceremonie	Borrel/ receptie	Diner (uitgeserveerd)	Diner (buffet)	feest M2
<b>Zoudenbalchzaal</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>25</b>	<b>30</b>
<b>Houdaenkamer</b>		-	<b>34</b>	<b>34</b>	-
<b>Linteloozaal</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>48</b>	<b>50</b>	<b>70</b>
<b>Couwenhovezaal</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>100</b>
<b>Combinatie</b>	-	<b>200</b>	<b>136</b>	<b>90</b>	<b>200</b>
<b>Restaurant</b>	-	-	-	-	-
<b>Brouwerij</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	-	<b>100</b>	-

# DE RECEPTIE

## PROOST!

Uiteraard proosten we op jullie toekomst! Bij een zomerse bruiloft kan het glas geheven worden op het werfterras aan de Oudegracht, maar ook de zalen lenen zich perfect voor een chique of casual receptie.

Liever bier dan bubbels? Het ijskoude, huisgebrouwen bier staat voor jullie klaar in onze eigen bierbrouwerij in de werfkelder. Hier wordt jaarlijks op ambachtelijke wijze zo'n 75.000 liter bier gebrouwen. De bieren, vernoemd naar voorname families die het stadskasteel door de eeuwen heen bewoond hebben, hebben ieder een eigen karakter. In de geheel vernieuwde, moderne brouwerij borrelt u tussen de koperen ketels en tapt u uw eigen biertje uit de uKeg.

Helemaal leuk is een rondleiding door onze bierbrouwerij. Terwijl jullie als bruidspaar foto's laten maken, kunnen jullie gasten elkaar in een ontspannen sfeer beter leren kennen én alles te weten komen over het bierbrouwproces.





PROOOST





**FEEEST**



# CULINAIRE INVULLING

---

## VERSE INGREDIENTEN EN EEN DOSIS LIEFDE

---

Liefde gaat door de maag - jullie kunnen jullie huwelijk dus maar beter goed beginnen. Wij brengen jullie wens graag tot uitvoering: een informele borrel tussen de bierketels in onze brouwerij, een uitgebreid diner aan koninklijk gedekte tafels in één van de zalen of ons restaurant, een gezellige hightea met jullie favoriete lekkernijen of een smakelijke lunch. Onze koks is niets te gek!

### **Restaurant**

Via het chique marmeren trappenhuis komt u in ons sfeervolle restaurant met een eigen, authentiek karakter. Met de gevarieerde kaart en het door jullie samen te stellen menu is er voor ieder wat wils.

# TROUWFEEST

---

## OM NOOIT TE VERGETEN

---

Let's dance the night away tijdens de ultieme afsluiting van jullie trouwdag. De drie zalen op de bovenste etage van het kasteel lenen zich perfect voor een knallend feest, eventueel tot in de late uurtjes. Door de zalen met elkaar te verbinden, kunnen er 200 gasten met jullie meefeesten. Minder genodigden? Dan gebruiken we één of twee zalen. Terwijl de band of DJ zorgt voor muziek, worden de gasten aan de bar in het midden voorzien van bier, wijn, fris of cocktails.

Bekijk onze Borrel & Culinair bijlage voor diverse bar-, borrel- en dinerarrangementen. Samen met jullie kijken we graag naar de mogelijkheden voor de culinaire invulling van jullie dag!





**SFEER**

# TROUWEN

---

## EXTRA INFORMATIE

---

Het moge duidelijk zijn: trouwen bij Oudaen staat voor trouwen zoals jullie het willen. Wij begrijpen dat de locatie voor jullie dag ontzettend belangrijk is. Het moet goed voelen. Wij nodigen jullie dan ook van harte uit om de sfeer te komen proeven en de mogelijkheden binnen Stadskaasteel Oudaen te bespreken. Wij denken graag mee om jullie dag, binnen jullie budget, zo bijzonder mogelijk te maken.

Neem voor een afspraak of geheel vrijblijvende offerte contact op met een van onze eventmanagers via [trouwen@oudaen.nl](mailto:trouwen@oudaen.nl) of bel ons op 030-2311864. Graag tot ziens in Stadskaasteel Oudaen.

## VERVOER EN PARKEREN

---

- **La Vie: St.** Jacobsstraat 1 (navigatie: Rozenstraat 1)
- **Paardenveld:** Kroonstraat 9
- **Springweg:** Stroseeg 83
- **De Grifthoek:** Wittevrouwensingel 96
- **Kruisstraat:** Kruisstraat 2

Stadskaasteel Oudaen ligt op 10 minuten loopafstand van Utrecht Centraal.

### Extra services:

Natuurlijk helpen we graag om jullie dag tot in de puntjes te verzorgen. Dat doen we door samen te werken met gespecialiseerde partners.

Denk hierbij aan:

- Bloemen en decoratie
- Vormgeving/branding van uitnodigingen en menukaarten tot naambordjes
- Geluid en entertainment zoals DJ's, bands, solisten en comedians, maar ook bijvoorbeeld vleugelverhuur en versterkt geluid indien jullie graag zelf een act of speech verzorgen
- Allerlei soorten vervoer van of naar het stadskaasteel, waaronder Rederij Schuttevaer voor een aankomst over de grachten of een rondvaart gedurende de dag
- Bruidstaart; van de klassieke bruidstaart tot felgekleurde cupcakes of cakepops
- Fotografie/film
- Kapper/make-up
- Trouwambtenaar via de Utrechtse gemeente of een zelfbenoemde babs
- Hotels in de omgeving voor een romantische bruidsnacht of voor het faciliteren van jullie gasten
- Huwelijksreis
- Verzekeringen





**DRINKS**

# BORREL & CULINAIR

---

## BIJLAGE

---

Lekker eten en drinken maakt van elke bijeenkomst een feestje. Houdt u een borrel, receptie of feestavond? Wij bieden diverse bar- en borrelarrangementen.

### **BORRELARRANGEMENTEN**

#### **DRINKS:**

##### **Bararrangement 1** (receptie of feest)

- Open bar Hollands assortiment (bier, frisdrank, huiswijn (wit, rood, rose), koffie en thee en binnenlands gedestilleerd)
- 16.50 p.p. voor eerste 2 uur
- 6.50 p.p. per elk opvolgend uur
- Min. 40 personen

##### **Bararrangement 2** (receptie of feest)

- Open bar Hollands assortiment + buitenlands assortiment incl. speciaalbieren, frisdrank, huiswijn (wit, rood, rose), koffie, thee en zowel binnen -als buitenlands gedestilleerd.
- 26.50 p.p. voor eerste 2 uur
- 6.50 p.p. per opvolgend uur
- Min. 40 personen

#### **FOOD:**

##### **Borrelarrangement 1** 6.95 p.p. (6 hapjes p.p.)

- Bitterballen met grove mosterd
- Kaastengels met chilisaus
- Vegetarische loempia met chilisaus
- Nootjes en gemarineerde olijven

##### **Borrelarrangement 2** 11.50 p.p. (8 hapjes p.p.)

- Bitterbal met grove mosterdmayonaise
- Kaastengel met chilisaus
- Vegetarische loempia met chilisaus
- Butterfly garnaal met wasabimayonaise
- Nootjes en gemarineerde olijven
- Kazen en charcuterie

##### **Borrelarrangement 3** 15.50 p.p. (6 hapjes p.p./2 soorten kaas & charcuterie)

- Bitterbal met grove mosterdmayonaise
- Kaastengel met chilisaus
- Vegetarische loempia met chilisaus
- Butterfly garnaal met wasabimayonaise
- Crispy chicken met chipotlemayonaise
- Vlammetje met chilisaus
- Nootjes en gemarineerde olijven
- Kazen en charcuterie



# BORREL & CULINAIR

---

## BIJLAGE

---

### FOOD:

**Bierborrelplank** 10.95 p.p. (Geserveerd op toast van bierbostelbrood, 1 p.p.)

- Makreelsalade met piccalilly mayonaise
- Paté de campagne met IPA pickles
- Parmaham met truffelmayonaise
- Bierkaas met Dubbele Daen stroop
- Oudaen bierworstjes
- Bitterbal met mosterdmayonaise
- Olijven
- Gerookte amandelen

**Bierborrelplank Oudaen** 13.95 p.p. (Geserveerd op toast van bierbostelbrood, 1 p.p.)

- Makreelsalade met piccalilly mayonaise
- Paté de campagne met IPA pickles
- Parmaham met truffelmayonaise
- Bierkaas met Dubbele Daen stroop
- Oudaen bierworstjes
- Bitterbal met mosterdmayonaise
- Baby Ribs
- Gemarineerde kippenvleugels
- Pulled beef
- Olijven
- Gerookte amandelen

### Late night snack

- |   |      |
|---|------|
| - Nacho's met pulled beef en barbecuesaus | 4.95 |
| - Mini hamburger                          | 6.95 |
| - Portie friet met mayonaise              | 3.95 |
| - Broodje kroket                          | 5.95 |
| - Pizza punt                              | 2.95 |

\*Bovenstaande dinerarrangementen kunnen wisselen in verband met seizoensproducten. Wij zullen dan ook twee weken voorafgaand aan uw evenement onze definitieve suggesties communiceren.





# BORREL & CULINAIR

## BIJLAGE

### DINERARRANGEMENTEN:

Het diner kan ingevuld worden precies zoals u het wilt. Stel naar eigen smaak en stijl een 3- of 4 gangen keuzemenu samen of ga voor een walking dinner. Zo hebben de gasten alle tijd om bij te kletsen.

### MENU'S

Stel zelf het menu samen voor jullie gasten bestaande uit 3 of 4 gangen. Onderstaand een aantal voorbeelden van de mogelijkheden qua gerechten.

3 gangen 33.50 p.p. (voor, hoofd, na)

4 gangen 38.50 p.p. (voor, tussen, hoofd, na)

### Voorgerecht / tussengerecht

- **Carpaccio** – truffelmayonaise – rucola – Parmezaanse kaas
- **Geitenkaassalade** – gegrilde courgette – pijnboompitten – granaatappel – balsamico
- **Mosterdsoep** – bosui – crème fraîche – (keuze uit: zalm / spek)
- **Gerookte eendenborst** – rozijnen toastje – hoisinmayonaise
- **Caesarsalade** – croutons – kaas – ei (keuze uit: vegetarisch / kip)
- **Salade gerookte zalm** – avocado – yuzu dressing
- **Tonijn sashimi** – sojagel – wasabi – zeewier krokantje (suppl. 3.00 p.p.)
- **Burrata** (Italiaanse buffelmozzarella) – gepofte cherry tomaten – parmaham – olijfolie (vegetarisch mogelijk) (suppl. 3.00 p.p.)
- **Kreeftensoep** – coquille – selderij schuim (suppl. 3.00 p.p.)

### Hoofdgerecht

- **Zalm** – tagliatelle – spinazie en tomaten – beurre blanc
- **Veluwse eendenborst** – eigen jus – witlof – pompoen – mousseline
- **Salentein steak** (Argentijnse biefstuk) – chimichurri – aardappel uit de oven
- **Zeebaars** – risotto – bospeen – kaffir olie
- **Groenten curry** – papadum – koriander – basmatirijst
- **Broccoli en croute** – brie – tomatensalsa – notencrumble
- **Parelhoenrouleau** – serranoham – truffel – gort – kreeftenbisque (suppl. 6.50 p.p.)
- **Kalfsentrecote** – morillesaus – groene asperge ravioli (suppl. 6.50 p.p.)
- **Kabeljauw** – kreeftenravioli – bimi – venkelcrème (suppl. 6.50 p.p.)
- **Lamsracks** – bulgur – gegrilde groenten – mousseline – knoflooksaus (suppl. 6.50 p.p.)

### Dessert

- **Tiramisu** – koffie ijs – klets kop
- **Warm chocolade moelleux** – vanillesaus
- **Panna cotta vanille** – rode vruchten – sponge cake
- **Kaasplank** – notenbrood – dubbele Daen stroop – druiven (suppl. 2.00 p.p.)



A close-up photograph of a charcuterie board. The board is made of light-colored wood and is filled with various food items. In the foreground, there are several slices of cured meat, likely prosciutto, which are thin and have a reddish-pink hue. Interspersed among the meat are slices of bright red tomatoes. In the background, a large, round, white cheese, possibly a soft cheese like Brie or Camembert, is visible, topped with a dusting of green herbs. To the right, there are some green leafy vegetables and a whole tomato. The lighting is warm and focused, highlighting the textures of the food. The word "FOOD" is overlaid in the center in a large, white, sans-serif font.

FOOD

# BORREL & CULINAIR

---

## BIJLAGE

---

### WALKING DINNER

Het walking dinner is zelf samen te stellen uit minimaal 4 dezelfde gangen voor alle gasten. Allergenen of uitzonderingen zijn natuurlijk mogelijk.

**Suggestie keuze gangen** 6.95 per gang p.p.

- **Carpaccio** – truffelmayonaise – ricola – Parmezaanse kaas
- **Geitenkaassalade** – gegrilde courgette – pijnboompitten – granaatappel – balsamico
- **Mosterdsoep** – bosui - crème fraîche – (keuze uit: zalm / spek)
- **Gerookte eendenborst** – rozijnen toastje – hoisinmayonaise
- **Caesarsalade** – croutons – kaas – ei (keuze uit: vegetarisch / kip)
- **Salade gerookte zalm** – avocado – yuzu dressing
- **Tonijn sashimi** – sojagel – wasabi – zeewier krokantje
- **Burrata:** Italiaanse buffelmozzarella – gepofte cherry tomaten – parmaham – olijfolie (vegetarisch mogelijk)
- **Kreeftensoep** – coquille – selderijschuim
- **Zalm** – tagliatelle – spinazie en tomaten – beurreblanc
- **Veluwse eendenborst** – eigen jus – witlof – pompoen – mousseline
- **Salentein steak** (Argentijnse biefstuk) – chimichurri – aardappel uit de oven
- **Zeebaars** – risotto – bospeen – kaffir olie
- **Groenten curry** – papadum – koriander – basmatirijst
- **Broccoli en croûte** – brie – tomatensalsa – notencrumble
- **Tiramisu** – koffie ijs – kletskop
- **Panna cotta vanille** – rode vruchten – sponge cake
- **Kaasplank** – notenbrood – dubbele Daen stroop – druiven

### WIJNEN

Natuurlijk kunnen we bij elk menu of gang een passende wijnsuggestie doen of rekening houden met uw favoriete wijnlanden.

\*Bovenstaande dinerarrangementen kunnen wisselen in verband met seizoensproducten. Wij zullen dan ook twee weken voorafgaand aan uw evenement onze definitieve suggesties communiceren.





---

Oudegracht 99

3511 AE Utrecht

030 – 2311864

[trouwen@oudaen.nl](mailto:trouwen@oudaen.nl)

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

---