



TWENTSE BIERBROUWERIJ

PROEFLOKAAL

BRUILOFTSBROCHURE 2025

WELKOM



GEERT COX

Bij ons ervaar je een unieke mix van een stoere brouwerij, een hip interieur en een ambachtelijke keuken met lokale Twentse producten.

Het brouwen van bier mag dan onze specialiteit zijn, maar je kunt bij ons ook terecht voor borrels, diners, vergaderingen, bruiloften, bedrijfsfeesten en nog veel meer!

Wij zorgen voor de perfecte sfeer, waarbij onze filosofie van 'Keep it simple, keep it real' altijd centraal staat, met gezelligheid voorop.

Wij verheugen ons op jullie komst!

Speciaal voor bruiloften hebben we deze brochure samengesteld. Naar aanleiding van een persoonlijk gesprek en rondleiding maken wij graag een passend voorstel.

“De eerste dag van de rest van ons leven!”

INHOUD



- Prijzen zijn onder voorbehoud van jaarlijkse prijsstijgingen en zijn gebaseerd op 2025. Mocht de bruiloft niet plaatsvinden in 2025, dan ontvangt u te zijner tijd een nieuwe offerte met daarin de juiste prijzen en inhoud van het jaar waarin de bruiloft plaatsvindt.
- Prijzen zijn geldig tot 1 februari 2026
- Prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld
- Prijzen zijn inclusief BTW
- Prijzen zijn exclusief eventuele op- en afbouwuren, transportkosten en inhuurmateriaal

Algemene informatie	3
Lunch	5
Ontvangst	6
Huwelijksvoltrekking	7
Toast & dranken	8
Taart & borrel	9
Diners	10
BBQ	14
Feest	17
Contact	21
Reviews	22

ALGEMENE INFORMATIE

HOE GAAN WIJ TE WERK?

Wat kunnen jullie van ons verwachten?

Het organiseren van een huwelijk doe je niet zomaar. Daar gaat veel tijd en energie in zitten. Wij staan jullie graag met raad en daad bij om er een onvergetelijke dag van te maken!

Kennismaking

We beginnen met een vrijblijvende kennismaking. Jullie krijgen een rondleiding op de locatie waarna een persoonlijk gesprek volgt om de wensen en eisen door te spreken. Naar aanleiding van het kennismakingsgesprek zullen wij voor jullie een offerte op maat opstellen.

Offerte

Nadat wij de offerte hebben verstuurd houden we contact voor eventuele vragen, advies en wijzigingen. De offerte kan maximaal drie keer worden gewijzigd. Uiteraard kunnen er altijd nog kleine wijzigingen of aanpassingen worden gedaan na de definitieve offerte. Het reserveren van de locatie dient schriftelijk te worden vastgelegd. Jullie ontvangen een bevestigingsformulier per e-mail. Wij gaan uit van ongeveer drie gesprekken ter voorbereiding van jullie bruiloft.

Een week voor de bruiloft

Ongeveer één week voor aanvang van het huwelijksfeest bespreken we de laatste details, zoals de definitieve aantallen, programmatijden en overige specifieke punten.

ALGEMENE INFORMATIE

Omzeldrempel

Wij vragen van mei t/m september op vrijdagen en zaterdagen een minimale omzeldrempel van € 6.500,00 per bruiloft. Voor meer informatie over de exacte data, neem gerust contact met ons op.

Aanbetaling

Twee weken voor aanvang van het huwelijksfeest dient het bruidspaar €2.500,00 aan te betalen. Verzoek tot aanbetalen versturen wij middels een digitale factuur.

Locatiehuur

Wij brengen standaard €450,00 aan locatiekosten in rekening. Dit bedrag is inclusief het gebruik van ons meubilair, opbouw/afbouw en AV-middelen.

Op de dag zelf

De gehele dag is er een verantwoordelijke shiftleader aanwezig. Hij/zij is het aanspreekpunt voor de uitvoering.

Aankleding

Onze locatie is al prachtig aangekleed, maar uiteraard mogen jullie hier nog een eigen touch aan geven!



LUNCH

BROUWERSLUNCH

Uiteraard is het mogelijk om in klein gezelschap bij ons te lunchen alvorens de daggasten arriveren. Zo beginnen jullie de dag met een gevulde maag. Het is mogelijk om à la carte te lunchen.

Vanaf 15 personen serveren we een Brouwerslunch: **€14,25**

- Drie rijk belegde broodjes
- Melk en jus d'orange

De lunch is uit te breiden met:

- Verse huisgemaakte soep (1 kop p.p.) **€4,75**
- Warme snack: mini broodje pulled pork, broodje kroket, kaasbroodje of (vega) saucijzenbroodje **€5,00**
- Wrap met gerookte zalm **€4,50**
- Vegetarische mini-quiche **€5,50**
- Divers handfruit **€1,85**
- Smoothie **€3,70**

BROUWERSLUNCH XL

€21,50

- Twee rijk belegde broodjes
- Verse huisgemaakte soep (1 kop p.p.)
- Broodje kroket
- Melk en jus d'orange



ONTVANGST

Wij heten de gasten van harte welkom bij de Twentse Bierbrouwerij met een kop Twents koffie of thee. Het ontvangst is eventueel uit te breiden met de onderstaande koffiegarnituren. De genoemde prijzen zijn per stuk.

Twentse bonbons	€2,35
Twentse Krentewegge	€2,50
Mix van Twentse bonbons & pareltjes	€2,90
Variatie aan pareltjes	€3,30
Assortiment aan Bolwerkjes	€4,50

Het is natuurlijk ook mogelijk om de gasten te ontvangen met een andere welkomstdrankje, zoals bijvoorbeeld een Twents speciaalbier of een glas bubbels.



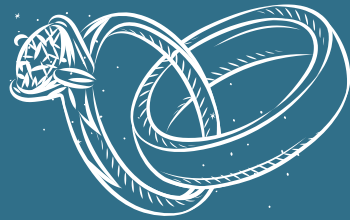
HUWELIJKSVOLTREKING

De Twentse Bierbrouwerij Proeflokaal is sinds 2015 een vaste trouwlocatie van de gemeente Hengelo.

Bij ons geef je elkaar het jawoord op een bijzondere en unieke locatie.

De ceremonie wordt voltrokken in onze Brouwershut.

Kom gerust langs voor een eerste indruk!



JUST SAY I DO

TOAST & DRANKEN

Na afloop is het natuurlijk tijd om te proosten op het kersverse huwelijk. Dit kan op verschillende manieren, denk bijvoorbeeld aan een Twents speciaalbiertje, glas bubbels of een andere drankje dat bij jullie past!

Gedurende de dag schenken we dranken uit het Hollands drankarrangement. De prijs is afhankelijk van de tijdsduur van jullie bruiloft:

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Huiswijnen
- Frisdranken
- Koffie, thee, cappuccino & latte macchiato
- Twents Kuiernat, Twents Zwiegolie en Jagermeister
- Jonge- en oude jenever
- Dropshot en boswandeling
- Port, Sherry, Vermouth, Apfelkorn, Vieux
- Bacardi



CELEBRATE LOVE

TAART & BORREL

Na de toast wordt de bruidstaart aangesneden. Voor wat betreft de bruidstaart zijn er enorm veel keuzes. Jullie zijn helemaal vrij om dit zelf te regelen. Wij brengen standaard € 1,95 per persoon aan service en servies in rekening.

Tijdens de borrel is er tijd voor foto's, stukjes, speeches en bovenal gezelligheid. Kleed de borrel aan met een lekkere borrelplank zoals:

Twentse Borrelplanken

€3,80

- Gemengde nootjes
- Jonge kaas en Twentse droge worst
- Twents bierbostelbrood met kruidenboter en knoflooksaus.

Borrelplanken Deluxe

€5,95

Gemarineerde olijven, diverse vleeswaren, brie, Roquefort, Camembert en oude kaas



BARON



DINER



NADINE MULDER



ELZ FOTOGRAFIE



NADINE MULDER

DRIEGANGEN KEUZEDINER

€46,50

Voorgerechten

- Gravad lachs - gemarineerde zalm met piccalilly mayonaise en rucola
- Carpaccio van huisgerookte Black Angus ribeye - met basilicummayonaise, zonnebloempitten, Parmezaanse kaas, cherrytomaat en rucola
- Chili Cheese Nacho's met quacamole en zure room (v)

Hoofdgerechten

- Gegrilde steak met pepersaus
- Low & slow smokey spareribs
- Op de huid gebakken zalm steak met witte wijnsaus
- Vega pannetje - met krieltjes, groene asperges, cherrytomaat en Parmezaanse kaas (v)

Desserts

- Crème brûlée van het seizoen met vanilleroomijs
- Chocoladetaartje met caramelsaus en vanilleroomijs
- Cheesecake van het seizoen met vanilleroomijs

Schuif samen met jouw gasten aan tafel en geniet van een heerlijk driegangen diner.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

Te reserveren tot 50 personen.

DINER

KIES & DEEL DRIE GANGEN

Houden jullie van enkele gerechten delen, maar kiezen jullie toch liever zelf het hoofdgerecht? Ga dan voor kies & deel. Het voor- en nagerecht is sharing en het hoofdgerecht kies je zelf! **€47,75**

Sharing voorgerecht

Proeverij bestaande uit een selectie van voorgerechten van onze menukaart

Hoofdgerecht, keuze uit:

- Gegrilde steak met pepersaus
- Low & slow smokey spareribs
- Op de huid gebakken zalmsteak met witte wijnsaus
- Vega pannetje - met krieltjes, groene asperges, cherrytomaat en Parmezaanse kaas (v)

Sharing Dessert

Laat je verrassen door onze chefs en geniet van meerdere mini desserts

SHARING DINER DRIE GANGEN

Doorbreek de traditionele manier van dineren en geniet samen van meerdere gerechten per gang. Een informeel en gezellig diner, zonder keuzestress! **€49,50**

Sharing voorgerecht

Proeverij bestaande uit een selectie van voorgerechten van onze menukaart

Sharing hoofdgerecht

Black Angus steak, pulled pork, smokey spareribs, Twents Honing Tripel worstje, chicken piri-piri, sour pickels.

Sharing Dessert

Laat je verrassen door onze chefs en geniet van meerdere mini desserts

Het sharing hoofdgerecht is uit te breiden met: **€5,80**

- Verse zalmsteak
- BBQ-skewers (zie pagina 16)

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade
Te reserveren tot 50 personen.*

DINER

WALKING DINER

Een "Streetfood Walking Diner" is een informeel diner waarbij uw gasten zes kleine streetfood items uitgeserveerd krijgen. Deze items vormen samen een maaltijd.

- Carpaccio van huisgerookte Black Angus ribeye - met basilicummayonaise, zonnebloempitten, Parmezaanse kaas, cherrytomaat en rucola
- Bowl van zalmartaar met mierikswortelmayonaise, lente-ui en crostini
- Mosterdsoep
- Gyoza kip met gele kruidenrijst
- Rundersteak met chimichurri, gegrilde groentes en mini aardappel gratin
- Crème brûlée

€49,50

Te reserveren vanaf 30 personen



NIENKE VAN DENDEREN



NIENKE VAN DENDEREN

FOOD BINDS US TOGETHER



MAAIKE HOGEBRUG



ELZ FOTOGRAFIE



ELZ FOTOGRAFIE



MAAIKE HOGEBRUG



NADINE MULDER

BBQ

GRILLMASTER BBQ

Met onze Smokin' Beerbarrels en BBQ grillwiel verzorgen wij een heerlijk BBQ buffet. Onze Grillmaster bereidt de lekkerste low & slow BBQ-gerechten op onze smoker. Bij slecht weer serveren we het buffet binnen en bereiden we de gerechten vanaf onze asado.

€40,50

Warme gerechten:

- Mini Black Angus burgers
- Smokey spareribs
- BBQ chickenstrips
- Low & slow pulled pork
- Roasted pork met ui en paprika
- Warmgerookte zalm met groenten
- Vega burgers (v)
- Vega pannetje - met krieltjes, groene asperges, cherrytomaat en Parmezaanse kaas (v)
- Verse friet (v)

Koude gerechten:

- Frisse zoet-zure groene salade (vegan)
- Huisgemaakte klassieke aardappelsalade (vegan)
- Witte kool salade met rozijnen (vegan)
- Stokbrood met knoflooksaus, cocktailsaus en kruidenboter (v)

Te reserveren vanaf 30 personen



ALL YOU NEED IS BBQ

BBQ

PITMASTER BBQ

Ga voor het ultieme festival-gevoel en boek de Pitmaster BBQ. Live cooking vanaf onze smoker en kippengrill met de mooiste stukken vlees en heerlijke bijgerechten! Kortom: één groot BBQ festijn!

€49,00

Smoker:

- Entrecote aan stuk
- Warmgerookte zalm met gamba's
- Krokante buikspek
- Black Angus burger
- Vega burger (v)
- Vega pannetje - met krieltjes, groene asperges, cherrytomat en Parmezaanse kaas (v)
- Hasselback potatoes (v)
- Verse friet (v)

Kippengrill:

- Roasted chicken

Saladebar/bijgerechten:

- Grilled chicken pastasalade
- Griekse salade met feta (v)
- Huisgemaakte klassieke aardappelsalade (vegan)
- Witte kool salade met rozijnen (vegan)
- Stokbrood met knoflooksaus, cocktailsaus en kruidenboter (v)

*Te reserveren vanaf 40 personen.
Enkel te boeken van maart t/m oktober*



UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN BBQ

Alle BBQ's kunnen worden uitgebreid met een extra bijgerecht of dessert.



Bijgerechten:

- Carpaccio van Black Angus ribeye

€4,25

Desserts:

- Dessertbuffet met selectie van mini desserts
- IJstaartenbuffet met selectie van ijstaarten

€10,00

€10,75

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN DINERS

Alle diners (m.u.v. walking diner) kunnen worden uitgebreid met BBQ-skewers:

- **STICKY CHICKEN** - kippendij - BBQ-saus
- **BEEF TIPS** - runderhaaspuntjes in 'rojo mojo' (Spaanse pikante salsa)
- **PORK BELLY** - buikspek - gemarineerd in hoisin en miso

€9,00

€11,00

€10,00

Als sharing bites voorafgaand aan jullie diner of lekker bij het hoofdgerecht!

FEEST

ALL-IN FEESTARRANGEMENT (4 UUR)

Nadat jullie en de daggasten hebben genoten van een prachtige dag, is het tijd voor feest!

€43,00

4 uur onbeperkt dranken

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Huiswijnen
- Frisdranken
- Koffie en thee
- Twents Kuiernat, Twents Zwiegolie en Jagermeister
- Jonge- en oude jenever
- Dropshot en boswandeling
- Port, Sherry, Vermouth, Apfelkorn, Vieux
- Bacardi

Twentse borrelplanken op tafel

- Gemengde nootjes
- Jonge kaas en Twentse droge worst
- Twents bierbostelbrood met kruidenboter en knoflooksaus

3 rondes met warme bittergarnituur:

Gefrituurde KaasTengels, Twentse bitterballen, Butterfly shrimps, mini loempia's & vlammetjes

1 ronde met koude hapjes:

- Broodje met filet americain
- Broodje met brie & walnoot
- Broodje met gerookte zalm
- Broodje met serranoham en honing-mosterdsaus
- Kipsaté aan stokje met wasabi-saus en yuzu
- Balletje gehakt
- Carpaccio wrap
- Gevuld eitje



FEEST



ALL-IN FEESTARRANGEMENT DELUXE (4 UUR)

Wil jij jouw avondfeest naar een hoger niveau tillen?
Kies dan voor ons Deluxe Feestarrangement en geniet van nét dat beetje extra luxe en verwennerij!

€55,25

Onbeperkt dranken

- Gehele bierassortiment van de Twentse Bierbrouwerij
- Wijnen (van het huis)
- Frisdranken
- Koffie en thee
- Twents Kuiernat, Twents Zwiegolie en Jagermeister
- Jonge- en oude jenever
- Dropshot en boswandeling
- Port, Sherry, Vermouth, Apfelkorn, Vieux
- Bacardi

Borrelplanken deluxe op tafel

- Gemarineerde olijven, diverse vleeswaren, brie, manchego, mosterd-dille kaas en oude kaas

2 rondes met warme bittergarnituur:

Gefrituurde KaasTengels, Twentse bitterballen, Butterfly shrimps, mini loempia's & vlammetjes

1 ronde met koude hapjes:

Broodje met filet americain, broodje met brie & walnoot, broodje met gerookte zalm, broodje met serranoham en honing-mosterdsaus, kipsaté aan stokje met wasabi-saus en yuzu, balletje gehakt, carpaccio wrap en gevuld eitje

Midnight snack: keuze uit:

- Saté indonesian-style (2 stokjes) met pindasaus, kroepoek en atjar
- Mini Twents Black Angus Beef Burger met cheddar (30g)

Latenight snack:

Puntzak met verse frites en mayonaise

FEEST

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN FEEST

Maak het feest compleet met een late-night snack en cocktailbar! Hebben jullie andere wensen? Laat het ons weten, wij denken graag met je mee!

Late-night snack:

- Puntzak met verse frites en mayonaise **€3,90**
- Chili cheese nacho's met Pulled Pork, guacamole en sour cream **€5,35**
- Pulled Pork met American coleslaw en BBQ-saus op een zachte brioche (55g) **€6,50**
- Mini Black Angus Beef Burger met cheddar (30g) **€7,40**
- Saté indonesian-style (2 stokjes) met pindasaus, kroepoek en atjar **€7,40**
- Crispy Chicken tenders - 2 stuks met saus **€4,50**
- Vietnamese loempia met chilisaus **€3,00**

Gin-tonic bar

Maak jouw feest compleet met een gin-tonic bar. Stel je eigen gin-tonic samen en de cocktailshaker doet de rest. Deze bar is een extra beleving aan jouw feest!

- Gin-tonic bar incl. cocktailshaker, glass freezer, garnituren, 2 soorten gin's en 2 soorten tonic's. **€315**
- Minimale afname 100 GT's **€625**

Het is ook mogelijk om cocktails te serveren i.p.v. GT's.

DJ-booth

Hebben jullie zelf een DJ geboekt en nog op zoek naar een DJ-booth? Wij verhuren onze DJ-booth inclusief moving heads voor €235,-

Neem contact met ons op voor de beschikbaarheid en een sfeerimpressie!

LET THE PARTY BE-GIN



MIJKE DERKS



TALES OF TOMORROW



FLORIS VAN BERGEN



JOHNNY TEN HAVE

PAKHUIS

CONTACT

ROUTE

Wij hebben een prachtige locatie aan de Haaksbergerstraat 51 in Hengelo. De locatie beschikt over voldoende parkeerplekken, is gelegen in een groen gebied en voorzien van alle gemakken en de nieuwste faciliteiten.

Auto:

De locatie ligt op slechts enkele seconden afstand van afslag Hengelo-Zuid (bereikbaar via A35 en A1).

Openbaar vervoer:

Iedere 30 minuten rijdt er een bus (Arriva Bus 53) vanaf Centraal Station Hengelo naar de Twentse Bierbrouwerij (bushalte Vockersweg). De rit neemt slechts 5 minuten in beslag en de bus stopt aan de overkant van de straat.

PARKEREN

Wij beschikken over een eigen parkeerplaats met 80 parkeerplekken. Wanneer deze parkeerplaats vol staat, vragen wij u om te parkeren op de parkeerplaats van Thales. Sla rechts af bij afslag 'High Tech Systems Park Zuid'.

De parkeerplaats ligt op loopafstand van de Twentse Bierbrouwerij.

NEEM CONTACT MET ONS OP!

Adresgegevens:

Twentse Bierbrouwerij Proeflokaal
Haaksbergerstraat 51
7554 PA Hengelo, Overijssel

Contactgegevens

T: +31 74 250 0681

E: info@twentsebierbrouwerij.nl

W: www.twentsebierbrouwerijproeflokaal.nl

REVIEWS



Wij hebben hier onze bruiloft mogen houden. Alles tot in de puntjes geregeld, super communicatie en een goede voorbereiding. Vanaf het begin tot het einde goed begeleid. Uiteindelijk was de bruiloft zelf helemaal geweldig. Deze mensen weten goed wat het geven van een (Twentse) bruiloft is. Snelle, leuke en vooral goede bediening. Fantastisch lekker eten, mooie locatie en het lekkere weer hebben gezorgd voor de mooiste dag!

Wij hebben onze bruiloft gevierd bij de Twentse Bierbrouwerij. Wat was alles goed geregeld! Heerlijk gegeten en bij een temperatuur van 34 graden deed de airco in de zaal ook goed zijn werk. Eten (5 gangen walking diner) en bediening was top! Echt een aanrader! Zowel binnen als buiten was de zaal en de stretch tenten leuk ingericht.

Wij hebben hier onze bruiloft gehad. Wat een top service en een top locatie! De bediening heeft alles super goed geregeld en waren heel behulpzaam met alles klaar zetten en mee denken. Echt een aanrader om hier je trouwfeest te geven!

MIJKE DERKS



TWENTSE BIERBROUWERIJ

PROEFLOKAAL