

## VOORBEELD DINER-ARRANGEMENT – I

16.00 uur Ontvangst met drank naar keuze.

17.30 uur Wordt het volgende keuzemenu geserveerd:

Tompouce van gemarineerde zalm met citroenkaviaar en ansjovisstengel  
of

Rundersteak tartare met gepocheerd ei en huisgemaakte piccalilly  
of

Italiaanse tomatensoep met tapenade-crostini`s

\* \* \*

Kabeljauwfilet uit de oven met een dakje van notentapenade en botersaus  
of

Speenvarkenracks met rösti-aardappel en romige bospaddenstoelensaus  
of

Gegrilde runderentrecôte met zoete aardappelchips en rode wijnstroop

\* \* \*

Petit Grand Dessert

19.30 uur Koffie / thee ter afsluiting van het diner.

**TOTALE KOSTEN DINER € 54,50 per persoon.**

3-gangen menu à € 34,50 en all-in dranken arrangement 4 uur à € 20,00.

## VOORBEELD DINER-ARRANGEMENT – II

15.00 uur Ontvangst met koffie / thee en een petit four Français. Aansluitend wordt er een feestelijk glas Prosecco geserveerd en vervolgens drank naar keuze.

17.00 uur Wordt als voorgerecht de PSTL-parade geserveerd:

### PSTL-PARADE

Op de tafels worden etagères geplaatst met diverse heerlijke gerechtjes van vis en vlees. Bijvoorbeeld diverse soorten sushi, tartaar van gemarineerde zalm, Hollandse garnalen met limoen-crème fraîche en gamba`s in tempura met kerriemayonaise. Mini-crostini`s met rundersteak tartare, Parmaham met meloen, spiesjes van buffelmozzarella en cherrytomaat en mini-soezen met gevogeltemousse.  
Klein kopje met romige bospaddenstoelensoepp.



18.00 uur Wordt het hoofdgerecht geserveerd, een keuze uit 3 gerechten van onze menusuggesties van dat moment.

19.00 uur Bij mooi weer zou het dessert in de tuin kunnen worden geserveerd:

#### **DESSERT**

Feestelijke bruidstaart van straciatella-bavarois, geserveerd met Zwitsers chocolade-roomijs, mini-moorkopjes, rood fruitcompote, Luikse wafels en slagroom.

\*\* Bij het aansnijden van de taart wordt een feestelijk glas Moscato d`Asti geserveerd\*\*

19.30 uur Koffie / thee ter afsluiting van het diner.

#### **TOTALE KOSTEN DINER € 66,75 per persoon.**

Petit four Français à € 2,25, 3-gangen menu (inclusief PSTL-parade en bruidstaart) à € 41,00 en all-in dranken arrangement 5 uur à € 23,50.

#### **VOORBEELD FEESTAVOND-ARRANGEMENT – I**

20.00 uur Ontvangst met koffie / thee en slagroomsoesjes.

Op de tafels worden schaaltes gezet met borrelnootjes & zoute koekjes. Gedurende de avond worden er 2 koude hapjes en 3 warme hapjes per persoon geserveerd (standaard bittergarnituur).

Een kwartier voor het einde van het feest wordt er een "Dobben" ragoutbroodje geserveerd.

24.00 uur Koffie of thee ter afsluiting.

#### **TOTALE KOSTEN FEESTAVOND € 31,55 per persoon.**

Slagroomsoesje à € 0,80, zoute koekjes & borrelnootjes à € 1,80, standaard bittergarnituur (2 koude & 3 warme hapjes) à € 5,00, all-in dranken arrangement 4 uur à € 21,50 en een "Dobben" ragoutbroodje à € 2,45.



## VOORBEELD FEESTAVOND-ARRANGEMENT – II

- 20.30 uur Ontvangst met koffie / thee en petit four Français. In overleg met de ceremoniemeester wordt er een feestelijk glas Prosecco geserveerd. Aansluitend drank naar keuze. Op de tafels worden schaaltes gezet met borrelnootjes & zoute koekjes. Tussen 21.30 en 23.00 uur serveren wij 2 luxe mini-crostini`s en 2 warme hapjes per persoon.
- 23.30 uur Wordt vanaf een marktkraampje een satébuffet geserveerd.
- 1.00 uur Koffie of thee ter afsluiting.

### **TOTALE KOSTEN FEESTAVOND € 37,75 per persoon.**

Petit four Français à € 2,25, bittergarni compleet à € 11,00, all-in dranken arrangement 4½ uur à € 24,50.

## VOORBEELD HUWELIJKSFEEST "NET EVEN ANDERS!"

- 14.30 uur Ontvangst van de daggasten met koffie / thee en petit four Français.
- 15.00 uur Vindt de huwelijksvoltrekking plaats, bij mooi weer in de tuin.
- 15.45 uur Zal de bruidstaart worden aangesneden, daarbij een feestelijk glas Prosecco. Aansluitend serveren wij drank naar keuze.
- 17.00 uur Ontvangst van de overige gasten met drank naar keuze.
- 18.00 uur Serveren wij een amuse: crostini met rundersteak-tartare.
- 18.30 uur Worden er vanaf 3 marktkraampjes diverse voorgerechtbuffetten geserveerd. Bij deze buffetten komen kleine bordjes te staan zodat er op informele wijze gegeten gaat worden. De muzikant(en) kan op gepast niveau de (achtergrond)muziek verzorgen.

### **SOEPENBUFFET**

Romige aspergesoep, lichtgebonden bospaddenstoelensoep en Italiaanse tomatensoep, geserveerd met diverse garnituren als soepstengels, croutons, beenham, uitgebakken spekjes, paddenstoelen en diverse soorten brood.

### **KOUD VISBUFFET**

Aan het buffet getrancheerde en gemarineerde zalmfilet, Italiaanse tonijnsalade, cupjes met palingmousse, mini-crostini`s met tartaar van gerookte zalm, glaasjes met Hollandse garnalen en citroen-crème fraîche, gamba-knoflooksalade en diverse soorten sushi met wakame en wasabi.

Knoflookolijven, gemengde salade en diverse luxe broodsoorten met boter, tapenade, olie en zeezout.



### **KOUD VLEESBUFFET**

Rosevalaadappelsalade met gerookte kip, cashewnoten en augurk, charcuterieplank met diverse ham- en patésoorten, ossenworst op briochetoast, tunnbroodrolletjes met rosbeef en tomatentapenade en carpaccio van gemarineerd rundvlees.

Meloen, salade met geitenkaas, walnoten en honingdressing, tomaat met mozzarella en pesto, gemarineerde paprika, gekonfijte uitjes en luxe broodsoorten met Aceto, bruschetta en boter.

De gasten zullen tot ongeveer 19.45 uur van de voorgerechtenbuffetten gebruik maken. Vanaf dat tijdstip wordt het soepenbuffet weggehaald en worden de 2 koude buffetten op één kraampje samengevoegd.

20.00 uur Vanaf de overige twee kraampjes worden de hoofdgerechtenbuffetten geserveerd:

### **HOOFDGERECHTENBUFFET I**

Tamme eendenborstfilet en rouleau van maïskip, omwikkeld met Parmaham en bladerdeeg. Geserveerd met gefrituurde aardappelwedges, gewokte Oosterse groenten en Kikkomansaus.

### **HOOFDGERECHTENBUFFET II**

Gegrilde ossenhaasmedaillons en aan het buffet gesneden beenham. Geserveerd met gratin van krielaardappel, gemengde groenten en paddenstoelenroomsaus.

Vanaf 21.00 uur kan de muziek meer op de voorgrond treden. De meeste gasten zullen zijn uitgegeten en er kan een overgang plaatsvinden naar nog een "feestje".

23.00 uur Koffie of thee ter afsluiting.

**TOTALE KOSTEN HUWELIJKSFEEST "NET EVEN ANDERS" € 66,00 per persoon.** Luxe voorgerecht & hoofdgerechtenbuffet (inclusief amuse) à € 39,50 en all-in drank- en arrangement 6 uur à € 26,50. **Extra kosten voor de daggasten bedragen € 17,75 p.p.** Petit four Français à € 2,25, bruidstaart à € 5,50 en all-in dranken arrangement 1¾ uur à € 10,00.

**UITERAARD ZIJN ER VELE ANDERE MOGELIJKHEDEN OM VAN JULLIE HUWELIJKSFEEST "DE DAG VAN JULLIE LEVEN TE MAKEN" KOM EENS BIJ ONS LANGS, WIJ HELPEN GRAAG MET HET VINDEN VAN EEN PASSENDE INVULLING VAN JULLIE FEEST!**

