

TE WERVE BUITEN

All-in trouwarrangement Te Werve Buiten

Te Werve Buiten Trouwarrangement

€ 6.950,-

Een heerlijk verzorgde trouwdag met barbecue, inclusief:

- 14.00 uur Opening locatie voor aankleding en decoratie.
- 15.30 uur Ontvangst met een drankje voor 50 personen.
- 16.00 uur Huwelijksceremonie in of buiten de flextent met 50 personen.
- 16.45 uur Toost met bubbels voor 50 personen.
Indien jullie een taart hebben, dan snijden wij het voor jullie aan.
- 17.00 uur Borrel met borrelplanken voor 50 personen.
- 18.30 uur Barbecue tot 22.00 uur met feestelijk handdessert inclusief dranken (excl. sterke drank) voor 50 personen.
- Locatiehuur inclusief de voorzieningen zoals flex-tent, terras, barcontainer, garderobe, aanwezig meubilair, toiletten, warmtepalen (gas op nacalculatie), achtergrondmuziek en eventverlichting.
- Voor de ceremonie: 50 houten “vintage” trouwstoelen en geluidsversterking met microfoon en aansturing van de muziek.

Natuurlijk kunnen jullie meer gasten uitnodigen, wij berekenen hiervoor een toeslag:

- Toeslag extra daggasten tot barbecue: € 43,50 p.p.
- Toeslag extra daggasten inclusief barbecue: € 112,50 p.p.

Voor kinderen tussen 3-12 jaar berekenen wij een gereduceerd tarief.





Drankarrangement:

Onbeperkt witte en rode wijn • Rosé • Clubbottles Heineken bier • Sol • Radler 2.0 • Heineken 0.0 • Frisdranken • San Pellegrino fruit beverages • Verse jus d'orange • Koffie en thee.

Borrelplank:

Op houten borden serveren wij: Schwarzwalders schinken • Mortadelle • Chorizo • Truffelworst • Harde geitenkaas • Old Rotterdam • Honingmosterd • Cornichons • Amsterdamse ui

Barbecue:

Wij steken de keramische houtskoolbarbecue aan. De gerechten presenteren we vanuit onze foodstations:

- Gemengde salade • Geroosterde paprika • Gemarineerde komkommer • Thijm-croutons *
- Rozeval aardappelsalade • Dijon mosterd • Cornichons • Amsterdamse ui • Bieslook *
- Lamber desembrood • Rucola-pesto • Tzatziki • Olijventapanade • Aioli *
- Tortilla wrap • Geitenkaas • Rode ui • Tomaat • Koriander • Mint *
- Gegrilde zalmfilet • Marinade • Dille • Grove mosterd • Citroen • Honing
- Gegrilde groenten • Courgette • Aubergine • Paprika • Tomaat • Rode ui *
- Kippendij van scharrelkip • Oosterse marinade
- Australian grain fed bavette • Dry-rub • Homemade BBQ saus

** Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch worden geserveerd.*

Dessert:

Gemarineerde ananas • Frisse hangop van boerenyoghurt • Crumble van pecannoot en caramel