

Festivalbruiloft



www.festivalbruiloft.be

Inhoudsopgave



Algemeen

Algemene informatie	2
Wat kunnen jullie van ons verwachten?	3
Locaties	4

Food & Drinks

Drinks	5
Hapjes	7
BBQ	9
Festivalfood	11
Desserts	16
Taart & Sweettable	18

Muziek & Entertainment

Muziek & entertainment opties	19
-------------------------------	----

Extra informatie

Aandachtspunten	20
-----------------	----



Wat is een festivalbruiloft?

Niets is zo plezant dan jullie eigen festival! Een bedoeïenement, foodtrucks, vrolijke kleuren, lampionnen, vlaggetjes, bloemen, zitzakken, gekleurde bistrostoeltjes, linten en grappige festivalborden; zien jullie het al voor je? Wij organiseren jullie trouw compleet in festivalsfeer op de locatie van jullie dromen! Uiteraard kan dit op een van onze locaties, maar ook op een locatie die jullie zelf hebben gekozen: bij jullie in de tuin, ergens in een weiland of midden in het bos. Dat maakt voor ons niet uit!

Op onze website www.festivalbruiloft.be staat een overzicht van al onze locaties. Deze zijn zeer verschillend qua mogelijkheden en tarieven, maar het zijn allemaal gans schone plekjes met zowel een buiten- als een binnen locatie. Ook zitten er locaties bij waar jullie met (een deel van) de gasten kunnen blijven overnachten.

In dit foodbook treffen jullie meer informatie aan over de mogelijkheden qua catering, styling en muziek. Natuurlijk organiseren wij graag voor jullie de hele trouw, maar jullie zouden ons ook kunnen vragen voor een bepaald onderdeel van de dag zoals alleen het feest of het diner.

Wij zitten graag binnenkort met jullie samen om jullie specifieke wensen te bespreken, zodat wij jullie kunnen helpen bij het organiseren van de mooiste dag van jullie leven!





Wat kunnen jullie van ons verwachten?

Het organiseren van een trouw doe je niet zomaar. Daar gaat veel tijd en energie in zitten. Festivalbruiloft helpt jullie graag bij om er een onvergetelijke dag van te maken!

Kennismaking

- Rondleiding op de locatie;
- Persoonlijk gesprek om jullie wensen door te spreken;
- Ons advies en plan;

Na het gesprek zullen wij voor jullie een eerste offerte opstellen die gedetailleerd en aanpasbaar is en afgestemd op jullie budget.

Offerte

- Offerte waarin de locatiehuur is opgenomen, wat jullie wensen zijn qua menu en drankjes en de aankleding van de locatie;
- Regelmatig contact voor eventuele vragen, advies en aanpassingen;
- Het reserveren van de locatie kan alleen per e-mail. Jullie ontvangen hiervan een bevestiging van ons per e-mail;
- Wij gaan uit van maximaal drie afspraken ter voorbereiding van de trouw. Wij gaan uit van 6 uur extra voorbereidingstijd;
- Wij werken altijd met open boek. Dit betekent dat materiaal, werkuren en drank na 01.00 uur worden geschat en afgerekend op basis van effectieve prestaties.

Kort voor de trouw

- Twee weken voor de trouw bespreken wij met jullie de laatste details, zoals het definitief aantal gasten, het draaiboek en alle andere punten;
- Twee weken voor aanvang van de trouw dient het bruidspaar 50% van de laatste offerte aan te betalen.

Uiteraard staat het team van Festivalbruiloft voor jullie en jullie gasten klaar om er een onvergetelijke dag van te maken!

De trouw

- Ontvangst door verantwoordelijke partymanager. Hij of zij is jullie aanspreekpunt en zorgt ervoor dat het draaiboek wordt gevolgd.

Algemeen



Prijzen

De huur van de locatie is afhankelijk van welke locatie jullie kiezen. Er zijn goedkope locaties bij voor kleinere groepen en grotere locaties met overnachtingsmogelijkheden voor veel gasten. Alle locaties hebben de mogelijkheid om een deel van de dag buiten te vieren (bijvoorbeeld in een mooie boomgaard of op een camping), maar hebben ook vaak een binnen locatie. Bij de huurprijs van de locatie komen nog zeker en vast de kosten voor de dranken, food en bartenders bij.

Hoeveel bartenders en koks nodig zijn hangt af van het aantal gasten dat jullie verwachten. Het totaal aantal uren van de medewerkers bestaat uit de duur van de trouw, op- en afbouwkosten en de transportkosten.

Wij gaan uit van een feest tot 01.00 uur. Na 01.00 uur worden het aantal gasten die dan nog aanwezig zijn geteld en wordt de drankforfait en het aantal bartenders dan bepaald en afgerekend. Niet alle gasten blijven waarschijnlijk tot het einde van de trouw en wij vinden het niet fair als jullie vanaf dat tijdstip wel voor alle gasten moeten betalen.

Alle genoemde tarieven zijn inclusief BTW. Dit doen wij zodat jullie niet voor verrassingen komen te staan.

Trouwen jullie op een eigen locatie? Dat kan natuurlijk ook! Wij zorgen ervoor dat ook hier jullie dag onvergetelijk wordt en regelen ook hier alles van A tot Z. Wij rekenen hiervoor € 350,00 organisatiekosten.



Drinks



Alle genoemde tarieven zijn exclusief huur van de locatie en bartenders, inclusief BTW.

Drinks

Bij een festivaltrouw in de zomer horen veel drankjes! Wij werken met een open bar waardoor de gasten onbeperkt pintjes, wijn, fris en versje sapjes kunnen halen. Wij hanteren met een vaste forfaitprijs van € 4,50 per persoon per uur. Bij deze prijs zit een steigerhouten bar inbegrepen, koelers gevuld met crushed ice en sterke disposable glazen. Mochten jullie toch glaswerk prefereren kan dit ingehuurd worden.

Non-alcoholische dranken

Frisdranken
Jus d'orange
Verse appelsap
Earth water met of zonder bubbels

Wijnen

Wij serveren onze heerlijke huiswijnen van Bellingham Tree Series uit Zuid-Afrika (West-Kaap) *WIT*

Chenin Blanc/Viognier

Een explosie van tropische fruit flavours (ananas, passievrucht, citrus en honingmeloen) met een lichte smaak van perzik en oranjebloesem. Een boeiende wijn met een perfecte balans tussen frisheid en veel fruit.

ROSÉ

Pinotage

Verleidelijke geuren van rode bessen, gekonfijte rode appel, Turkish Delight en rozenblaadjes. Zacht en fruitig van smaak met tonen van aardbeien en diverse kruiden. Levendig droge doch frisse afdronk.

ROOD

Shiraz/Cabernet Sauvignon/Malbec

Zachte, niet te zware rode wijn met sappige aroma's en smaaktonen van zwarte en blauwe bessen, ondersteund door een subtiele smaak van donkere chocolade en kruiden. Levendig en sappig met zachte rijpe tannines.

Bubbles

Cava Brut - Jaume Serra

Een Cava gemaakt van de druivensoorten Parellada, Macabeo, Xarel-lo en Chardonnay. Aroma's van geroosterd brood en amandelen. Intens aromatisch met veel fruit, verfijnd en elegant fris.

Specials

Buiten de forfaitprijs kunnen er nog 'specials' toegevoegd worden zoals koffie & thee, een lemonade bar, Cava, speciaal bier, sterke drank en een gin-tonic of mojito bar.

Lemonade bar € 475,00 incl. 250 glazen

Verse limonade? Ja dat kan! Wij maken onze eigen limonades in diverse smaken (afhankelijk van het seizoen). Geserveerd met crushed ice zorgt dit zomerse drankje voor een heerlijke verkoeling tijdens jullie trouw. Deze home made lemonades worden vanuit een uitgifte van steigerhout en steigerhout geserveerd. De Amerikaanse dispensers zorgen voor een stoere uitstraling het is eenvoudig voor de gasten om zelf te pakken. Tevens plaatsen wij oude limonade kratjes en kistjes met vers fruit voor een optimale sfeer en uitstraling. Onze bar wordt compleet geleverd met disposable bekertjes, rietjes en servetjes, 100% recycled! De TIP voor een warme zomerdag tijdens jullie huwelijksfeest!

- Limonade van citroen en frambozen
- Limonade van ananas, mango en kokos
- Limonade van watermeloen, aardbeien en basilicum
- Limonade van limoen en verse munt
- Limonade van kweepeer, tijm en kaneel



Overige specials

Koffie & Thee

€ 2,95 per persoon per dagdeel

Filterkoffie van Blackstock en 4 soorten verse losse thee van CiTea

Cava of Prosecco

€ 4,50 per consumptie

Speciaal bier

vanaf € 2,50

Sterke drank

€ 3,00 per consumptie

Gin-tonic of Mojito selfservice bar

€ 495,00

Inclusief 100 consumpties



Theebar





Hapjes

Tafelgarnituren

Basic

€ 3,50 p.p.

BBQ gekruide noten met zeezout, een puntzak gefrituurde tortillachips met spicy tomatensalsa en groente crudités met yoghurt kruidendip.

Bread & dip

€ 4,25 p.p.

Diverse soorten afgebakken brood, zuurdesem en focaccia's met huisgemaakte tapenade, Italiaanse olijfolie en aioli.

Nacho's

€ 4,25 p.p.

Een goed gevuld bakje met tortillachips welke wij zelf frituren in 100% zonnebloemolie en kruiden met een eigen specerijenmix. Geserveerd met tomatensalsa, gesmolten cheddar, avacadospread en zure room. En voor de vleesliefhebbers kan er home made pulled pork worden toegevoegd

Borrelplank

€ 4,25 p.p.

Plankje met Manchego en Parmezaanse kaas, huisgemarkete Taggiasche olijven en een puntzak met groentechips.

Luxe borrelplank

€ 5,00 p.p.

Plankje met diverse Italiaanse vleeswaren: Salami Cacitore, Spinata Romana en Iberico ham, huisgemaakte crostini's met tomatentapenade en tapenade van portobello en truffel.

Koude hapjes

€ 2,20 per stuk

Wij zullen rondgaan met diverse koude hapjes. Jullie kunnen een keuze maken uit de volgende hapjes:

- o Polentacakje: gepofte zoete aardappel, zwarte olijvench crunch, geitenkaas en crazy pea
- o Bulgur: aubergine, tamarindeyoghurt, granaatappel en afgemaakt met chilicress
- o Gamba curry met zeewiersalade, limoenmayonaise, sepiakroepoek en tobiko
- o Dingesneden tonijn met zoetzure rettich, soyamayonaise en een wasabi krokantje
- o MRIJ tartaar met piccalillymayonaise, zwarte sesam en een bietenblad
- o Gerookte runderribeye met een groene erwten crème, truffelpopcorn en een waterkers
- o Geroosterde eendenborst met een pastinaak crème, witlof en kruidencrumble
- o Traaggegaarde buikspek met zoetzure rode kool, gerookte mayonaise en appelchips
- o Originele rundercarpaccio met truffelmayonaise, Grano Padano en pijnboompitjes
- o Huisgemaakte crostini's met Iberico ham en duxelles van bospaddestoelen



Warme streetfood hapjes

€ 2,50 per stuk

- o Homemade pizzasnack met rucola en Grana Padana kaas
- o Empanada met mozzarella, spinazie en tomatensalsa
- o Mini Bapao met geroosterde kippendij, kruidnagel en kaneel
- o Steamed bun met pekingeend, hoisin saus, komkommer en radijs
- o Loempia met zeewiersalade en wasabimayonaise
- o Puntzakje met zoete aardappelfriet en truffelmayonaise
- o Mini pita broodje met zoete aardappel falafel, kruidenyoghurt en hotsauce
- o Samosa (vegetarisch) met avocado en zure room
- o Crispy prawn met een harissadip

Bruschetta bar

€ 695,00 voor 50 personen

Per extra gast € 6,50

Dit barretje vol met lekkers plaatsen wij zo in de feestruimte. Wij laten jullie en de gasten smullen van diverse soorten huisgemaakte bruschetta's en molenbrood met smeersels, tapenades, pesto en chutneys. Daarbij snijden wij, onder het oog van de gasten de mooiste Spaanse ham. Puur of op een crostini met vers geraspte Parmezaanse kaas!

Deze bar is ideaal voor een gezellige borrel en of goed feest waarbij jullie de gasten veel hapjes willen aanbieden. Deze bar is volgeladen met de volgende lekkernijen:

- o Huisgemaakte crostini's met tijm, rozemarijn en zeezout
- o Vers afgebakken molenbrood, focaccia en dadelbrood
- o Tapenade van Taggiasche olijven
- o Salsa van pomodori, EV olijfolie en basilicum
- o Huisgemaakte basilicum pesto
- o Hummus van kikkererwten, gegrilde paprika en koriander
- o Smeersel van gegrilde Portobello en ricotta
- o Chutney van rode ui, steranijs en kummel
- o Spread van gepofte aubergine met komijn en knoflook
- o Parmezaanse en Reypenaer kaas
- o Diverse Spaanse gedroogde worstsoorten zoals Fuet van Iberico en Salami cacciatore
- o Mangalica (vers van het mes)



Bittergarnituur en midnight snack

Uiteraard is het ook mogelijk om kleine warme snacks uit de frituur te serveren, zoals mini loempia's, kaasstengels en vleesballetjes. En hoe leuk is het om het feest af te sluiten met een goede zak frittekes met mayonaise? Wij zullen rondgaan om dit aan de gasten te serveren.

Bittergarnituur
Midnight snack

€ 0,95 per stuk

€ 4,25 per stuk



BBQ vanaf de Amerikaanse Oklahoma smoker

Met onze mobiele Oklahoma Country Smoker stelen wij op iedere trouw de show. Geniet samen met de gasten van de geur van smeulend hout, gegrild vlees of gerookte vis en laat jullie verrassen door onze chef-kok met verschillende Amerikaanse smoke- en grill technieken.

Share it

Het is ook mogelijk om te kiezen voor een sit-down diner met de BBQ menu's. Neem samen met de gasten plaats aan mooie lang gedekte tafels en de BBQ gerechten worden uitgeserveerd op grote schalen en houten planken. Een perfecte combinatie van een 'formeel' diner met een relaxt sfeertje als bij een festival! Als jullie kiezen voor de share-it variatie rekenen wij een meerprijs van € 4,50 p.p.

BBQ-menu 1

€ 24,00 p.p.

- o Traaggegaarde sweet & spicy spareribs – 100% homemade
- o 100% Schotse Angus beefburger
- o Pulled Pork – 16 uur lang geegaarde varkensschouder met home made BBQ saus
- o Lichtpittige kippendij tandoori met mango, basilicum yoghurt dip
- o Mix van geroosterde vergeten groenten met o.a. oerwortel en pastinaak
- o Salade van buffelmozzarella, mini pomodori's, Taggiasche olijven en pesto
- o Romaine sla met geroosterde kippendij, zongedroogde tomaat, croutons, Ceasar dressing
- o Huisgemaakte cocktail- en knoflooksaus

BBQ-menu 2

€ 29,50 p.p.

- o Bavette steak gemarineerd met rozemarijn, koriander en zeezout
- o Pulled Pork – 16 uur lang geegaarde varkensschouder met home made BBQ saus
- o Low & slow roastad Ocean Beef Brisket (borststuk) in Texas style
- o Warm gerookte zeebaars met vanille dragon olie
- o Lichtpittige kippendij tandoori met mango, basilicum yoghurt dip
- o Gebakken rosevalaardappeltjes met Provençaalse kruiden en knoflook
- o Gegrilde courgette, aubergine, paprika, rode ui met balsamico en Parmezaanse kaas
- o Couscoussalade met avocado, komkommer, gedroogde abrikozen en munt
- o Salade van Hollandse geitenkaas, Iberico ham, geroosterde pompoen met pecannoten
- o Gegrilde zoete maiskolffjes met feta, chilivlokken en koriander
- o Huisgemaakte cocktail, BBQ- en knoflooksaus



BBQ-menu 3 - Vega

€ 23,50 p.p.

- o Nicole aardappeltjes in de schil met citroen en dragonolie
- o Zoete maiskolffjes met roomboter, zeezout en honing
- o Gegrilde aubergine za'atar met kruidenyoghurt, granaatappel en munt
- o Geroosterde flespompen met rode peper, gember en zwarte sesam
- o Gepofte rode ui van de BBQ met tijm, knoflook en Parmezaanse kaas
- o Curry van tomaat, kikkererwten, kokos, komijn en gember
- o Salade van spinazie en geitenkaas met geroosterde mais, venkel en walnoten
- o Quinoa salade van mango, soya beans, avocado, geroosterde courgette en citrus dressing
- o Salade van Bulba buffelmozzarella met mini pomodori's, Taggiasche olijven en pesto

Alle BBQ's worden geserveerd met vers afgebakken molenbrood, huisgemaakte kruidenboter en tapenade van Taggiasche olijven.



Festivalfood!



Bij een festival horen streetfoodgerechten! Meerdere punten waar de gasten eten kunnen halen, lekker & uitgebreid maar niet al te luxe, informeel en een stoere look. Wij hebben meerdere concepten waar jullie uit kunnen kiezen om een echte festivalstijl te creëren op jullie trouw! Wij adviseren jullie om voor minimaal 2 concepten te kiezen en maximaal 5 (afhankelijk van het aantal gasten en het budget).

Pizza Bakery

€ 895,00 incl. 300 sliches pizza

Per extra pizza (6 sliches) € 9,95

Vanuit een originele Italiaanse steenoven bakken wij de heerlijkste ovenverse pizza's. Houtgestookt, en dat proef je! De flinderdunne pizzabodems en heerlijke toppings zorgen voor een ongedwongen Italiaanse sfeer op jullie trouw en is iets wat iedereen altijd lekker vindt.

Met ingrediënten van de hoogste kwaliteit, bereiden onze pizzabakkers diverse soorten zoals:

- *Pizza Iberico*
| Homemade tomatensaus, Ibericoham, artisjok, Taggiasche olijven en mozzarella |
- *Pizza al Tonno*
| Homemade tomatensaus, tonijn, rode ui, kappertjes en mozzarella |
- *Pizza Spinata Romana*
| Homemade tomatensaus, Italiaanse salami, champignons, courgette en mozzarella |
- *Pizza Pollo Picante*
| Tomatensaus, geroosterde kippendijtes, wilde spinazie, gorgonzola en mozzarella |
- *Pizza Margherita*
| Homemade tomatensaus, Bulba buffelmozzarella en huisgemaakte pesto |

De pizza's worden in punten gesneden en geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas op een disposable pizzaslice tray.

Op tafel plaatsen wij puntjes Pizza Bianca. Deze krokante stukjes plat brood met rozemarijn, Italiaanse olijfolie en zeezout worden vers afgebakken en geserveerd met huisgemaakte tapenade van Taggiasche olijven en zongedroogde tomaat.

In combinatie met onze 'salad bar' is dit concept al een complete maaltijd!



Pasta di mama!

€ 675,00 incl. 50 porties

Per extra portie € 5,50

Altijd goed én lekker: verse pasta! Wij laten de gasten kiezen uit twee soorten verse pasta en 3 huisgemaakte sauzen, vergezeld van Parmezaanse kaas en rucola. Vanaf een stoere uitgifte of een originele brandweer aanhanger (incl. lopende band) wordt de pasta vers bereid en geserveerd in een mooie disposable pasta beker.

De gasten kunnen kiezen uit twee soorten pasta:

- o Pasta penne
- o Conchiglie

En kunnen de pasta afmaken met 3 soorten saus:

- o *Bolognese*
| Tomatensaus met rundergehakt, ui en knoflook |
- o *Pancetta Pecorina*
| Roomsaus met pancetta, Pecorino en salie |
- o *Pesto*
| Basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten |



Alleen een portie pasta is niet voldoende als maaltijd, daarom is het leuk om dit te combineren met bijvoorbeeld de pizza-oven of een saladebar. Maar het is ook mogelijk om het uit te breiden met een complete broodtafel. Deze tafel staat vol met vers afgebakken molen- en zuurdesem broden, diverse smeersels & tapenades en grote sukken Parmezaanse kaas. Zo wordt het al snel een complete maaltijd! Hiervoor rekenen wij € 3,95 p.p.

Standaard zit bij de prijs inbegrepen de stoere uitgifte. Mochten jullie liever een foodtruck willen, dan kunnen jullie voor de brandweeraanhanger kiezen. Dit kan voor een meerprijs van € 250,-.



Green & Healthy: salad!

Dit is altijd een goede aanvulling: een salade! Laat jullie gasten een keuze maken uit de diverse ingrediënten. Alles geserveerd vanaf onze trendy uitgifte van steigerhout en steigerbout én onbeperkt op te scheppen! Wij hebben twee soorten salade waar jullie uit kunnen kiezen.

Saladebar

Starttarief 50 personen € 9,75 p.p.

€ 8,50 per extra gast

Bij deze optie kunnen de gasten zelf hun eigen salade samenstellen. Houten kistjes gevuld met mini pomodori's waar de gasten zelf hun tomaatjes kunnen plukken. Diverse soorten jonge bladsla, huisgemaakte dressings en vers afgebakken molenbrood zorgen voor een onweerstaanbare tafel voor lekkers. Bij de saladebar zitten de volgende items inbegrepen:

- | | |
|---|--|
| Geplukte jonge bladgroente | Parmezaanse kaas flinters |
| Wilde rucola | Mini tomaatjes aan de tros |
| Gegrilde Italiaanse groente met tijm, rozemarijn, knoflook en zeezout | Buba buffelmozzarella met huisgemaakte pesto |
| Tapenade van Taggiasche olijven | Parmezaanse kaas flinters |
| Knoflook croutons | Zongedroogde tomaat |
| Taggiasche olijven | Krokant uitgebakken Pancetta |
| Geroosterde pittenmix | Basilicum vinaigrette |
| Vers afgebakken soorten brood | aioli & kruidenboter |
| Tandoori gekruide en geroosterde kippendijtes | Caesar dressing |



Saladeshakers

€ 5,00 p.p. (geen starttarief)

Een goedkoper alternatief waarbij de gasten een kant en klare 'saladshaker' kunnen pakken. Dit zijn vers bereide salades in een shaker. Deksel erop en schuur maar! Wij plaatsen op een aparte uitgifte 3 soorten salades:

- o Salade van buffelmozzarella, mini pomodori's, Taggiasche olijven en huisgemaakte pesto
- o Romainse sla met geroosterde kippendijtes, zongedroogde tomaat, knoflook croutons en dressing
- o Couscous salade met gedroogde abrikozen, komkommer, munt en sinaasappel

Build Your Own Burger

€ 695,00 incl. 50 burgers

Per extra burger € 4,95

Vanaf de Oklahoma Smoker worden deze 100% Schotse Angus beef burgers gegrild. Houtgestookt, en dat proef je! Deze BBQ is in staat om grote groepen te voorzien van heerlijke verse flame grilled burgers die bereid worden door een ervaren braaimeester.

Laat jullie gasten zelf een keuze maken uit de volgende toppings om zo zelf een burger samen te stellen:

- Diverse soorten sla
- Huisingelegde augurken
- Pittige cheddar
- Uitgebakken Zeews spek
- Met tijm en knoflook geroosterde uienringen
- Gegrilde rode paprika piri piri
- Jalapeno pepers
- Sanish blue – robuuste blauwaderkaas
- Home made BBQ saus
- Mango, Basilicum yoghurt dip
- Hellmann's mayonaise



Uit te breiden met:

- | | |
|---|-----------------|
| ○ Pita Pulled pork | € 4,25 per stuk |
| ○ Pita falafel zoete aardappel | € 4,25 per stuk |
| ○ Mini broodje Texas style BBQ worst | € 2,95 per stuk |
| ○ Puntzak geroosterde Rosevalfrietjes met aioli | € 3,95 per stuk |
| ○ Puntzak frietjes met mayonaise | € 3,95 per stuk |
| ○ Zoete aardappelfrietjes met truffelmayonaise | € 3,95 per stuk |
| ○ Zoete maiskolffjes met roomboter, zeezout en honing | € 2,50 per stuk |





We love curry!

€ 675,00 incl. 50 porties

Per extra curry € 5,95

Mmm... een goede curry houden wij wel van! De vele kruiden en smaken geven altijd een verwarmend gevoel én het is ook nog eens heel gezond. Ook kan er eindelijk gevarieerd worden: ga voor een pittige of juist milde curry. Voor vega of met vlees of vis. Of voeg (zoete) aardappel en verschillende soorten groenten toe. Al met al: keuze genoeg! Om de gasten niet te overweldigen met veel keuzes hebben wij twee soorten curry's die uit de Dutch Oven worden geserveerd. Voor deze curry's gebruiken wij gietijzeren pannen die worden verwarmd door smeulend beukenhout. Dit in combinatie met de geur van specifieke specerijen wanen de gasten zich direct in Zuid-Azië!

- o Curry met geroosterde kippendijtes, kokos en limoenblad
- o Pittige rode curry met gegrilde pompoen, aubergine en kikkererwten

Beide curry's serveren wij met basmatirijst, soroendeng, gebakken uitjes en een crispy cole pickle.



Willen jullie alleen de curry serveren, maar toch iets extra's erbij? Dan is de broodtafel een goed idee! Deze tafel staat vol met vers afgebakken naan- en turks brood, een lekkere spicy spread van kikkererwten & geroosterde paprika en een dip gemaakt van komkommer, yoghurt en koriander. Wij rekenen voor deze broodtafel € 3,95 p.p.



FESTIVAL

bruijloft

Desserts



Een diner afsluiten zonder dessert kan natuurlijk niet! Jullie kiezen uit de volgende mogelijkheden:

Zoet Enzo.

€ 6,95 p.p.

Vanaf grote houten etageres presenteren wij diverse glaasjes met huisgemaakte desserts. Spectaculair en ongelooflijk lekker! Daar zeg je toch geen nee tegen? Wij zorgen voor 3 glaasjes p.p. en de gasten kunnen kiezen uit:

- o Mini citrus cheesecake met bastognecrumble en gedroogde framboos
- o Glaasje hangop met bloedsinaasappel, kaneel en vanille merengue
- o Mini creme brulee met tonkaboon en witte chocolade
- o Pecan caramel brownie met een klein puntje zout



Ice cold € 3,95 p.p.

Altijd lekker in de zomermaanden: een ijsje! Vanuit trendy buikbakken worden door onze ijsmeisjes de bakjes met ijs geserveerd. Ambachtelijk ijs, 100% biologisch en in veel verschillende smaken. Een dessert dat goed past bij een festivaltrouw!

De gasten kunnen kiezen uit de volgende smaken:

- o Karamel zeezout
- o Yoghurt blauwe bes
- o Kokos honing (lactosevrij!)
- o Vanille, kletskep & framboos
- o Citroen
- o Vanille
- o Bloedsinaasappel
- o Chocolade extra puur

Friandises

€ 2,25 p.p. voor 3 stuks

Willen jullie geen groot dessert, maar wel iets lekkers voor bij de koffie? Dan is dit dessert een goede keuze! Wij plaatsen plankjes met huisgemaakte lekkernijen op de tafels. Gesneden in een handig klein formaat met een stoere prikker erin. Op de planken ligt:

- o Pecan caramel brownie met een klein puntje zout
- o Bananenbrood met vanille & citroen
- o Zuidvruchtentaart met hazelnoten, pruimen en honing
- o Amandelbrokken met sinaasappel en kokos

Yoghurt bar

€ 395,00 voor 50 personen

€ 4,50 per extra gast

Yoghurt kan altijd en overal: als ontbijt, lunch, tussendoortje of als dessert! Als basis gebruiken wij een romige biologische yoghurt van de lokale boer. Dus verantwoord en erg lekker! Daarnaast kun je helemaal losgaan met een ruime keuze aan dagverse fruit toppings, crumbles, noten en chocolade. Maak het helemaal af door de yoghurt te presenteren vanaf onze oude bakfiets met melkbussen, kratjes en flessen (meerprijs van € 125,-).

Wat yoghurt zo leuk maakt zijn de ontelbare varianten en mogelijkheden. Wil je op de gezonde tour dan houd je het simpel en combineer je de yoghurt met noten en fruit, ben je meer een zoetekauw kun je ook kiezen voor Fair trade chocolade! Omdat iedereen een eigen idee heeft van 'het perfecte bakje yoghurt' hebben wij een ruime keuze aan extra's om de yoghurt te vullen:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| Pecan caramel brownie | Praline – Gebrande en gekarameliseerde noten |
| Granola met gedroogde frambozen | Kokosflinters |
| Biologische honing | Bastogne crumbles |
| Nougat brokken | Fair trade chocolade schaafsel |
| In rode port gestoofde stoofpeertjes | Roodfruit compote met sinaasappel en balsamico |
| Mango compote met mandarijn & vanille | Gedroogde vijgen |



Bruidstaart!

Vanaf € 6,50 per persoon

Een trouw zonder taart komt niet vaak voor. Iedereen vindt het altijd lekker, het aansnijdmoment is leuk voor de foto's, jullie kunnen kiezen uit heel veel kleuren, smaken en vormen en het vult goed de magen 😊. Ga dus maar goed snuffelen op Pinterest naar mooie bruidstaarten, want wij zorgen er voor dat jullie de bruidstaart van jullie dromen krijgen!

De prijs is afhankelijk van jullie wensen, maar is een hele goede richtprijs.



Muziek & Entertainment



Opties voor muziek en entertainment

Muziek is een erg belangrijk onderdeel van jullie festivaltrouw en kan zorgen voor net wat extra sfeer gedurende de dag. Wij hebben verschillende tips voor live bands en Dj's, maar ook voor leuke vintage jazzbandjes of vintage vinyl Dj's in een unieke DJ-auto die perfect past binnen het festivalthema. Daarnaast is het bijvoorbeeld ook mogelijk om een hoekje te creëren met een 'silent disco' of een ouderwetse platenspeler.

Wij adviseren jullie graag over de vele mogelijkheden!



Extra informatie



Aandachtspunten

Routebeschrijving

Per locatie kunnen wij jullie voorzien van een gedetailleerde routebeschrijving.

Hotelaccommodatie

Bij een aantal locaties is het mogelijk om te blijven overnachten. Indien dit niet mogelijk is adviseren wij jullie graag over de hotelaccommodaties in de buurt.

Prijzen

Alle in deze brochure genoemde prijzen zijn onder voorbehoud. Alle overeenkomsten zijn onder voorbehoud van prijs-, locatie- en assortimentswijzigingen. Alle genoemde food en beverage prijzen zijn incl. BTW, maar exclusief locatieuur/bediening.

Reserveren

Het reserveren van de locatie kan telefonisch of schriftelijk worden vastgelegd. Jullie ontvangen hiervan een bevestiging per e-mail.

Aanbetaling

Wij hanteren een aanbetaling van 25% gebaseerd op de eerst uitgebrachte offerte. Na ontvangst hiervan ligt de datum en locatie definitief voor jullie vast. Drie weken voor aanvang van de bruiloft ontvangen jullie de laatste aanbetalingsfactuur á 50% van het laatste offertebedrag. Deze dient door ons ontvangen te zijn uiterlijk 1 week voor aanvang van de bruiloft.

Facturering

Na afloop van de bruiloft ontvangen jullie een eindfactuur. Wij hanteren een betalingstermijn van 14 dagen.

Eindtijd en muziek

De eindtijd en mogelijkheden qua muziek zijn afhankelijk van de locatie. Dit staat vermeld op de website.

Uniforme Voorwaarden Horeca

Festivalbruiloft hanteert de Uniforme Voorwaarden Horeca. Hierin zijn tevens de annuleringsvoorwaarden opgenomen. Deze voorwaarden zijn ook van toepassing op wijzigingen in het aantal personen en/of gereserveerde catering.

Copyright

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op iedere andere wijze, zonder voorafgaand toestemming te hebben gevraagd aan het management van Festivalbruiloft.