



Winter Wedding arrangement 2019

Het programma in de maanden november t/m maart

16.00 uur	Ontvangst gasten op Herberg Vlietzig
16.15 uur	Entree Bruidspaar
16.30 uur	Huwelijksceremonie in het Koetshuis
17.00 uur	Toosten met feestelijke bubbel en de bruidstaart aansnijden Gelegenheid voor felicitaties, lekker borrelen
18.00 uur	Aanvang buffet Huisgemaakte ijstaart als dessert
20.00 uur	Natafelen met een kopje koffie of thee
20.30 uur	Ontvangst overige gasten op Herberg Vlietzig Tijdens uw feestavond verzorgen wij div. Hapjes
00.30 uur	Vertrek Bruidspaar
01.00 uur	Einde

Het arrangement

Trouwen op locatie, incl. zaalkosten

€ 265,00

Exclusief kosten Gemeente Rijswijk

All-in arrangement daggasten

€ 81,95 p.p.

Dit arrangement behelst:

- Onbeperkt binnenlands assortiment incl. koffie/thee en speciale bieren
- Aansnijden bruidstaart, u levert de taart aan
- Toost met feestelijke bubbel (Cava)
- Het buffet (zie bijlage)
- Huisgemaakte ijstaart als dessert
- Natafelen met koffie of thee
- Op de feestavond maken wij 4 rondes met luxe warme bittergarnituur
- Noten mix op de tafels

All in arrangement feestavond 4,5 uur

€ 33,95 p.p.

Dit arrangement behelst:

- Onbeperkt binnenlands assortiment incl. koffie/thee en speciale bieren
- Op de feestavond maken wij 4 rondes met luxe warme bittergarnituur
- Noten mix op de tafels



🌸 Uitbreidingsmogelijkheden:

Extra gasten bij Toost & taart a € 7,95 p.p.

- Toost met feestelijke bubbel (Cava), ook alcoholvrij
- Aansnijden bruidstaart, u levert de taart aan

Extra hapjes:

- Crudité met yoghurt dip op de tafels a € 2,00 p.p.
- Uw wensen berekenen wij graag

Late night snack a € 4,25 p.p.

- Broodje kroket
- Flammkuchen
- Friet met mayonaise

Hapjesbuffet a € 9,50 p.p.

- Keuze uit: Hapjes tafel Vlietzig **of** Saté hapjes buffet (tijd in overleg, dit is geen complete maaltijd)

Hapjestafel Vlietzig

- Scheurbrood met Aioli en tapenade
- Griekse salade met rode ui en fetablokjes
- Rolletje copaham gevuld met zongedroogde tomaat en basilicum
- Huisgemaakte Spaanse gehaktballetjes in een tomatensaus
- Dun gesneden kalfsfricandeau met tonijn/ ansjovis mayonaise
- Spies tomaat en buffelmozzarella

Saté hapjes buffet

- Stokbrood met room- en kruidenboter
- Huisgemaakte huzarensalade
- Komkommersalade
- Kippendijen saté, 2 stokjes p.p.
- Kroepoek en Atjar

Uw arrangement eerder laten starten of verkorten?

Wij rekenen € 3,25 per half uur extra voor drankjes binnenlands gedistilleerd bij verlenging van het arrangement. Bij het verkorten van uw programma passen wij de prijs aan met € 2,00 p.p. per half uur. Alleen in combinatie met dit arrangement van toepassing.

Wij werken volgens de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH).

Keuze 1



Buffet "De Herbergier"

- ❖ Assortiment mini broodjes
- ❖ Kruidenboter en aioli
- ❖ Salade bar met romana sla, rucola, tomaat, komkommer, rode ui, olijven, knoflook croutons, pasta, gerookte kip, Parmezaanse kaas en diverse dressings
- ❖ Zoete meloen met dunne plakjes rauwe ham
- ❖ Varkenshaas met een romige champignonsaus
- ❖ Kippendijen saté met kroepoek en gebakken uitjes
- ❖ Met kaas gevulde tortellini, gegrilde groenten en een romige rode pestosaus
- ❖ Gegrilde groenten van het seizoen
- ❖ Boerenfriet & mayonaise

Dessert:

- ❖ Geflambeerde huisgemaakte ijstaart

Keuze 2

Buffet "De Landheer"

- ❖ Assortiment mini broodjes
- ❖ Kruidenboter en aioli
- ❖ Salade bar met romana sla, rucola, tomaat, komkommer, rode ui, olijven, knoflook croutons, pasta, gerookte kip, Parmezaanse kaas en diverse dressings
- ❖ Vitello Tonato: dungsmeden kalfsfricandeau met een tonijn/ansjovis mayonaise en kappertjes
- ❖ Entrecote met sjalottenjus
- ❖ Kiprollade met een mango/kerriesaus
- ❖ Met kaas gevulde tortellini, gegrilde groenten en een romige rode pestosaus
- ❖ Gegrilde groenten van het seizoen
- ❖ Boerenfriet & mayonaise

Dessert:

Geflambeerde huisgemaakte ijstaart