



Brochure

Tuinfeest - diner

Ria Joosten
evenementen & catering



Wij verrassen... jullie genieten!

Verrassen, daar is het ons altijd om te doen. Bij zowel de organisatie als de catering van een event, bij ons op locatie tot een eigen gekozen locatie. Wij zorgen ervoor dat jullie én jullie gasten iets unieks beleven. Dit doen we door continu te werken aan innovaties op het gebied van catering, smaak en beleving. Daarnaast verdiepen wij ons optimaal in jullie wensen en behoeften. Want daar draait het uiteindelijk allemaal om.

Gasten proeven de pure smaak van onze gerechten, ze voelen aan dat de sfeer helemaal past binnen het totaalplaatje en misschien wel het allerbelangrijkste: ze voelen zich optimaal gast. Met deze brochure willen wij u alvast wat inspiratie en ideeën geven voor jullie event!

De mogelijkheden zijn eindeloos, we maken graag een plan op maat gebaseerd op uw wensen. Veel leesplezier!

Ria Joosten Catering & Evenementen





Voorbeeld programma

Event op een eigen gekozen locatie

Deze brochure is een eerste kennismaking met Ria Joosten Catering & Evenementen en wat wij voor jullie kunnen betekenen. Op basis van de wensen maken wij graag een plan op maat. In deze brochure kunnen jullie inspiratie halen voor jullie evenement en wij dragen met plezier een steentje bij om er een onvergetelijke dag van te maken!

Gedurende de voorbereiding van jullie event is er één aanspreekpunt. Op deze dag zelf is één van onze partymanagers verantwoordelijk voor een goed verloop van jullie feest!

Het programma is slechts een indicatie van de mogelijkheden.

Donderdag

Aanvang	Eindtijd	Programma
09:00 uur	17:00 uur	Opbouw tent op eigen locatie

Vrijdag

Aanvang	Eindtijd	Programma
09:00 uur	15:00 uur	Opbouw inrichting

Zaterdag

Aanvang	Eindtijd	Programma
15:00 uur	17:00 uur	Vorbereidingen
17:00 uur	17:30 uur	Ontvangst daggasten
17:30 uur	19:30 uur	Walking dinner
19:30 uur	20:00 uur	Naborrel
22:30 uur	23:30 uur	Late night snack
00:00 uur	00:00 uur	Einde

Zondag / maandag

Aanvang	Eindtijd	Programma
09:00 uur	17:00 uur	Afbraak inrichting en tent



09:00 - 17:00 uur Voorafgaand: opbouw tent en inrichting op eigen locatie

Twee dagen vooraf wordt de tent opgebouwd op uw locatie. Een dag vooraf gaan wij de locatie inrichten. U hebt de gelegenheid om naar wens de aankleding van de locatie te verzorgen, geheel in de stijl van jullie evenement.

De dag van het event

15:00 – 17:00 uur Voorbereidingen op locatie

Wij zijn tijdig aanwezig om voorbereidingen te treffen voor jullie bijzondere dag!

17:00 - 17:30 uur Ontvangst daggasten

De gasten worden vriendelijk ontvangen met een drankje uit het assortiment.

Nadat de gasten het welkomstdrankje in ontvangst hebben genomen, bieden we ze een smaakvolle amuse aan.

Amuse, bijvoorbeeld:

- Zacht pannenkoekje met volle umamismaken en frisse bosui
- Heerlijk gemarineerde scampi met geroosterde courgette en truffelmayonaise
- Prikker feta, seranoham, vijg afgewerkt met een eetbaar bloemetje
- Lepelamuse courgette met geitenkaas van de Bokkensprong



Foto: RJCE



17:30 - 19:30 uur **Walking dinner**

Onze keukenbrigade is constant bezig met nieuwe trends, zodat we u kunnen laten genieten van culinaire hoogstandjes. De eerlijkheid van het (streek)product verliezen we hierbij niet uit het oog!

Walking dinner, vanaf

Samen gaan we kijken naar de invulling van het diner. De invulling zoals hieronder weergegeven, is slechts een indicatie. Samen wordt een keuze gemaakt uit de invulling van het diner. Bij een diner is het van belang om vooraf bij de gasten te inventariseren of er bijzonderheden zoals allergieën zijn om rekening mee te houden. Deze informatie ontvangen wij graag uiterlijk 10 werkdagen voorafgaand aan dit evenement.

17:01 - 17:45 uur **Voorgerecht**

Het voorgerecht wordt uitgeserveerd.

Voorgerecht (voorbeeld invulling)

- Heerlijk voorgerecht van verse gemarineerde kingfish met de volle umami smaken van dashi en forelkaviaar.
- Pokebowl gevuld met gerookte kipfilet of gerookte zalm, avocado, zeewier, soyabonen, mango en sojasaus
- Tartaar van rode biet met een espuma van peterselie en verschillende structuren van bleekselderij, geserveerd in een glas (vegetarisch)

Brood & boter voor op tafel

- Vers afgebakken stokbrood en ons huisbrood
- Romige kruidenboter met verse kruiden en roomboter



Anne Jannes Photography



17:45 - 18:45 uur Hoofdgerecht (live cooking)

Het hoofdgerecht wordt live en in het zicht van de gasten bereid. De gasten hebben de gelegenheid om het gerecht bij de kok op te halen.

Live cooking:

- Malse kipspies met licht gekruide satésaus, knapperig gebakken uitjes, friszure atjar en versgebakken kroepoek
- Zeebaarsfilet op een bedje van smeùige orzo met doperwten en een kruidige daslookpesto
- Vers gebakken zalm (van de barbecue) met een zachte dashi-botersaus en biologische tagliatelle
- Traditioneel stoofpotje Boeuf Stroganoff



Enrique Meesters Fotografie



18:45 - 19:30 uur **Nagerecht**

Een smaakvol nagerecht wordt uitgeserveerd ter afsluiting van de walking dinner.

Nagerecht, maak één of twee keuzes uit bijvoorbeeld:

- Glaasje met klassiek bereide tiramisu
- Cheesecake van gerookte aardbeien met vlierbloesem en basilicum
- Koffietaartje van Blanche Dael koffie en Venlose likeur, frisse limoenhangop en een verrassende saus van chocolade en dragon
- chocolade panna cotta met een crunch van pecannoten, frisse perengel afgemaakt met stoofpeer [vegan]



Foto: RJCE

Vraag naar onze food brochures voor meer inspiratie

Toeslag dieetwensen

Wij kunnen ons menu bij de volgende dieetwensen/allergenen aanpassen:

- Veganistisch
- Glutenvrij
- Lactose vrij
- Notenallergie

In het kader van duurzaamheid wordt de keuze voor een vegetarisch menu niet extra in rekening gebracht. Wenst u dat we rekening houden met een andere allergie? Laat het ons weten, dan bekijken we graag de mogelijkheden.



19:30 - 00:00 uur Feestavond

De gasten borrelen gezellig met een drankje uit het assortiment.

Tafelgarnituur en late night snack, vanaf

Laat ons weten wat u lekker vindt en wij denken met u mee! Denk hierbij bijvoorbeeld aan gevulde wraps, lepelamuses, een broodje hamburger of bitterballen. Bekijk ter inspiratie ons hapjesboek!



Milou Briels Fotografie

00:00 - 00:00 uur Einde

Aan al het moois komt een einde, de gasten nemen afscheid van elkaar. De dag erna wordt er gestart met het opruimen van de locatie en het afbreken van een eventuele tent.



Dranken

We werken op basis van nacalculatie, dat wil zeggen dat achteraf alleen de aangebroken eenheden verrekend worden. Prijzen zijn per fust/fles:

Alcoholische dranken (nacalculatie)

▪ Lindeboom bier per fust 50 liter	€ 197,50
▪ Oud bruin 30 cl.	€ 2,30
▪ Huiswijn wit, per fles (75 cl)	€ 13,95
▪ Huiswijn rood, per fles (75 cl)	€ 13,95
▪ Huiswijn rosé, per fles (75 cl)	€ 13,95
▪ Cava, per fles	€ 21,95
▪ Breuk glaswerk	Nacalculatie

Non-alcoholische dranken (nacalculatie)

▪ Lindeboom 0% maltbier (30 cl)	€ 2,30
▪ Radler Citroen 0% 30 cl.	€ 2,30
▪ Alcoholvrije Cava per fles (75 cl)	€ 13,95
▪ Coca Cola per fles (1 liter)	€ 3,25
▪ Coca Cola Zero per fles (1 liter)	€ 3,25
▪ Chaudfontaine bruisend per fles (1 liter)	€ 3,25
▪ Chaudfontaine mineraalwater per fles (1 liter)	€ 3,25
▪ Ice tea per fles (1,25 liter)	€ 3,95
▪ Ice tea green per fles (1,25 liter)	€ 3,95
▪ Fanta Orange per fles (1 liter)	€ 3,25
▪ Sprite per fles (1,5 liter)	€ 3,25
▪ Cassis per fles (1 liter)	€ 3,25
▪ Streeksap per fles (75 cl)	€ 3,25
▪ Kopje koffie of fairtrade thee	€ 1,50

Omgerekend bedragen de kosten gemiddeld € 0,55 voor een glas frisdrank, € 2,55 voor een glas wijn en € 0,99 voor een glas bier. Naar wens kan het drankassortiment worden uitgebreid.

Drankarrangement

Wij bieden jullie de gelegenheid om gebruik te maken van een speciaal drankarrangement. Voor een vast tarief kunnen jullie onbeperkt genieten van alle dranken gedurende een vooraf bepaalde tijdsperiode.

We denken graag met jullie mee en stellen met plezier een arrangement op maat samen, volledig afgestemd op jullie programma en wensen.



Materialen

Serviesgoed (inclusief afwas)

We zorgen voor voldoende serviesgoed en bestek. Alle spullen gaan vuil mee terug naar de catering.

Keukeninrichting

Wij richten een complete keuken in en bereiden ter plekke de gekozen gerechten voor u en uw gasten.

Tafellinnen

Naar wens voorzien wij de lage tafels van tafellinnen. De prijs van een tafellaken bedraagt € 10,00 per stuk en wij vernemen graag of jullie hier gebruik van wensen te maken.

Materialen by Ria Joosten Catering & Evenementen

Om deze dag tot in de puntjes te kunnen verzorgen hebben we bepaalde materialen nodig, zoals glaswerk voor de dranken, koelingen, veiligheidsmaterialen zoals een brandblusser, een partijkoffer gevuld met onmisbare materialen, een ingerichte werkruimte en vuilnisbakken.

Van A tot Z kunnen wij alles voor u verzorgen!
--

Keukeninrichting

Wij nemen alle benodigde materialen mee om de culinaire invulling op locatie te kunnen verzorgen.



Feestlocatie

Bij de organisatie van een tuinfeest zorgen wij niet alleen voor het eten, drinken en personeel, maar denken we ook graag mee over de perfecte feestlocatie.

Wij transformeren jullie tuin tot een sfeervolle plek waar samenkomen en genieten in een informele setting centraal staan. Van het opzetten van tenten of het aankleden van een bestaande locatie, het plaatsen van meubilair tot het verzorgen van stijlvolle aankleding en decoratie – wij regelen het tot in de puntjes.





Tent op locatie

Wij werken samen met externe partners die gespecialiseerd zijn in het omtoveren van elke ruimte tot een sfeervolle feestlocatie. Denk hierbij aan het plaatsen van een tent in jullie tuin, het uitbreiden van een bestaande overkapping of het inrichten van een grote schuur.

De locatie wordt volledig aangekleed met een stijlvolle inrichting, waarbij we zorgen voor een optimale balans tussen sta- en zitgelegenheid. Er is volop keuze uit verschillende stijlen, zodat de inrichting perfect aansluit bij jullie persoonlijke voorkeur.

We brengen jullie graag in contact met onze partners om samen de gewenste invulling te bespreken.

Onderstaande prijzen zijn vanaf prijzen. Deze prijzen kunnen verschillen per partner en persoonlijke voorkeur.

Ingerichte feestlocatie tot 60 personen	Vanaf € 3.000,00
Ingerichte feestlocatie tot 100 personen	Vanaf € 4.000,00
Ingerichte feestlocatie tot 150 personen	Vanaf € 5.000,00
Ingerichte feestlocatie tot 200 personen	Vanaf € 6.000,00

Hierbij houden we rekening met:

- Tent op locatie
- Deze tent is voorzien van vloerdelen op een vlakke ondergrond
- We voorzien deze feestlocatie van basis verlichting
- De feestlocatie wordt ingericht met voldoende sta- en zitgelegenheid

Op de volgende pagina's zijn impressies van diverse mogelijke feestlocaties te vinden.

Omtoveren bestaand terras, schuur of overkapping

Hebben jullie een sfeervol terras, een karaktervolle schuur of een overkapping die perfect zou kunnen dienen als locatie voor jullie bruiloft? Wij zorgen ervoor dat deze ruimte wordt omgetoverd tot een unieke setting die volledig aansluit bij jullie wensen en de sfeer die jullie in gedachten hebben.

Met stijlvolle decoratie, passende verlichting en slimme indeling creëren we een warme en uitnodigende ambiance. Laat ons jullie inspireren met creatieve oplossingen en praktische ideeën om het maximale uit jullie locatie te halen!



Het organiseren van een feest begint vaak met het kiezen van een locatie die past bij de sfeer die jullie in gedachten hebben. Hier zijn enkele inspirerende ideeën voor feestlocaties:





Inrichting

De inrichting van de locatie speelt een cruciale rol in het creëren van de juiste sfeer voor jullie feest. Hier zijn enkele inspirerende ideeën om de gekozen locatie om te toveren tot een sfeervolle ruimte:





Decoratie

U hebt zelf de gelegenheid om de locatie stijlvol aan te kleden met decoratie. Naar wens kunnen wij hieronder ondersteuning bieden. Hierbij inspiratie:





Entertainment

Entertainment

Als wij jullie mogen helpen met het invullen van het entertainment voor deze dag, horen we dat graag. Samen zorgen we voor een programma dat perfect aansluit bij jullie wensen en de sfeer van het evenement.

DJ

Jullie hebben de vrijheid om zelf een DJ te regelen die volledig aansluit bij jullie muziekvoorkeuren. Mocht je hulp nodig hebben, dan staan wij graag voor jullie klaar om een geschikte DJ aan te bevelen.

De meeste DJ's verzorgen zelf de benodigde licht- en geluidsapparatuur, maar uiteraard denken wij graag met jullie mee om ervoor te zorgen dat alles tot in de puntjes geregeld is. Samen creëren we een onvergetelijke sfeer.

Plezier voor de kleinste bezoekers

Ook hier nemen wij graag de organisatie uit handen, zodat zowel de kinderen als de volwassenen volop kunnen genieten. Wij bieden een breed scala aan mogelijkheden voor kinderentertainment van een springkussen, knutselhoek, ballonnenclown of een poppenkast voorstelling.



Enrique Meesters Fotografie



Overige dienstverlening

Afhankelijk van de afstand naar de feestlocatie kunnen de transportkosten worden bepaald.

Transportkosten food per rit

Transportkosten materiaal per rit, stelpost

In overleg stemmen we de volgende zaken graag af:

- Stroomvoorziening
- Water toe- en afvoer
- Verwarming en airco
- Toiletvoorziening (inclusief toilet artikelen en schoonmaak)
- Werkruimte Ria Joosten Catering & Evenementen
- Afvalverwerking: is er een afvalverwerking punt op uw locatie aanwezig?
- Parkeergelegenheid

Personeel

Om uw bijeenkomst goed en professioneel uit te voeren, werken wij uitsluitend met een enthousiast team van vakbekwame medewerkers. Onze medewerkers worden aangestuurd door één of meerdere partijverantwoordelijken, welke tevens uw aanspreekpunt is/zijn gedurende uw evenement.

Onze medewerkers gaan uniform gekleed in stijlvolle, trendy overhemden en sloven. De keukenbrigade gaat uniform gekleed in een zwarte koksbus, een zwarte pantalon en bijpassende serveerschort.

Opbouwmedewerker

Partymanager (aanspreekpunt/coördinator)

Gastheer/gastdame

Kok voor de verzorging van de barbecue

Afbraakmedewerker





Voorbeeld begroting

Op basis van het programma in deze brochure en de keuze voor een tuinfeest met walking dinner hebben we een begroting opgesteld om jullie een prijsindicatie te geven. Hierbij is rekening gehouden met 80 daggasten.

Culinair

Aantal	Omschrijving	Prijs	Totaalprijs	BTW%
80	Amuse	€ 2,25	€ 180,00	9%
80	Hapjes, vanaf	€ 32,50	€ 2.600,00	9%
80	Tafelgarnituur en late night snack	€ 4,50	€ 360,00	

Materiaal

Aantal	Omschrijving	Prijs	Totaalprijs	BTW%
80	Serviesgoed	€ 4,50	€ 360,00	9%
1	Keukeninrichting	€ 150,00	€ 150,00	
4	Tafellinnen, per stuk	€ 10,00	€ 40,00	9%
1	Materialen by Ria Joosten Catering & Evenementen, vanaf:	€ 550,00	€ 550,00	
1	Ingerichte tent op locatie, vanaf	€ 4.000,00	€ 4.000,00	21%

Dranken

Aantal	Omschrijving	Prijs	Totaalprijs	BTW%
	Dranken, op basis van nacalculatie			

Wenst u vooraf duidelijkheid over de te maken kosten? Informeer naar onze drankarrangementen.

Decoratie

Aantal	Omschrijving	Prijs	Totaalprijs	BTW%
1	Bloemdecoratie, stelpost	€ 200,00	€ 200,00	

Overige dienstverlening

Aantal	Omschrijving	Prijs	Totaalprijs	BTW%
2	Transportkosten food, per rit	€ 40,00	€ 80,00	
2	Transportkosten materiaal, per rit	€ 100,00	€ 200,00	



Personeel

Aantal	Omschrijving	Prijs	Totaalprijs	BTW%
14	Opbouwmedewerker (per uur) (2 personen 10:00 – 17:00 uur)	€ 42,50	€ 595,00	
10	Partymanager (per uur) (1 persoon 15:00 – 01:00 uur)	€ 46,50	€ 465,00	
30	Gastheer/gastdame (per uur) (3 personen 15:00 – 01:00 uur)	€ 44,50	€ 1.335,00	
12	Kok (per uur) (3 personen 16:00 – 20:00 uur)	€ 49,00	€ 588,00	
34	Gastheer/gastdame (per uur) (4 personen 16:30 – 01:00 uur)	€ 44,50	€ 1.513,00	
4	Afbraakmedewerker (per uur) (2 personen 10:00 – 12:00 uur)	€ 42,50	€ 170,00	

Totaaloverzicht

Omschrijving	Totaalprijs
Culinair	€ 3.140,00
Materiaal	€ 5.100,00
Dranken	<i>Nacalculatie</i>
Decoratie	€ 200,00
Overige dienstverlening	€ 280,00
Personeel	€ 4.666,75
Totaal exclusief BTW	€ 13.386,75

Hopelijk biedt onze brochure en bovenstaande begroting een duidelijke indicatie van de kosten. De prijsindicatie hierboven is exclusief het drankverbruik en exclusief BTW.



Bijlage | Enkele huisregels en bijzonderheden

- De benoemde prijzen zijn exclusief BTW en gebaseerd op het jaar 2024. De tarieven na 2024 worden geïndexeerd en kunnen daardoor afwijken.
- I.v.m. wijzigingen verwijzen wij u graag door naar onze website voor de meest recente brochures.
- Het eten en de niet-alcoholische dranken inclusief de verzorging hiervan valt onder het lage BTW-tarief van 9%. Alcoholische dranken, huur van materialen en de verzorging hiervan valt onder het hoge BTW-tarief van 21%.
- U heeft recht op advies en service, daarom zijn de eerste twee consulten op locatie kosteloos. Daarna worden er projectkosten in rekening gebracht à € 40,00 per uur.
- Het is niet toegestaan om confetti te strooien of confettimachines te gebruiken. Schoonmaakkosten die ontstaan door het gebruik hiervan, zullen worden doorgerekend!
- Men is zelf verantwoordelijk voor de afvoer van afval.
- Manco materiaal wordt doorberekend.
- Let op: gehuurde materialen niet buiten laten staan i.v.m. mogelijke vochtschade.
- Uren worden berekend op basis van nacalculatie; werkelijk gewerkte uren worden gerekend. De minimale personeelsafname voor het bedienend personeel bedraagt 4 uur per persoon.
- De huur van gebruikte materialen worden in rekening gebracht.
- Men is zelf aansprakelijk voor beschadigingen aan, of verlies van gehuurde materialen.
- We schenken geen alcohol aan gasten jonger dan 18 jaar.
- De in dit schrijven afgebeelde foto's zijn uitsluitend ter indicatie. Er kunnen geen rechten aan worden ontleend.
- U ontvangt na afloop van de partij digitaal de factuur.
- Ons IBAN-nummer is IBANNUMMER: NL42 RABO 0131010506. Onze BIC-code is: RABONL2U.
- Uiterlijk drie weken voorafgaand aan uw evenement ontvangen we graag het aantal gasten. Op basis van deze aantallen worden de eerste voorbereidingen getroffen. Na deze termijn kan maximaal 10% van dit aantal gasten afgeweken worden. Wanneer dit percentage overschreden wordt dan worden de gemaakte kosten in rekening gebracht. De definitieve aantallen vernemen wij graag uiterlijk 7 werkdagen voorafgaand. Dit aantal wordt als minimaal bindend voor de eindfactuur beschouwd.