



Brochure

Bruiloft -
Proeflokaal Limburg

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 jullie bruiloft, bij ons op locatie tot een eigen gekozen locatie. Wij zorgen ervoor dat jullie als bruidspaar 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.

Door haar authentieke charme is Proeflokaal Limburg een prachtige plek om te trouwen! De mogelijkheid tot een ceremonie in ons natuurgebied, 't Ven, maakt het helemaal af. We laten jullie graag alle mogelijkheden zien, zodat we jullie speciale dag helemaal naar wens kunnen laten verlopen.

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 bruiloft.

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

Ria Joosten Evenementen & Catering
2025



Ria Joosten
evenementen & catering

Doorbrand 2, 6086 PK Neer

+31 (0)475 49 50 21

info@riajoosten.nl

www.riajoosten.nl



Voorbeeld programma

Bruiloft

Deze brochure is een eerste kennismaking met Ria Joosten Evenementen & Catering 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 eigen bruiloft en wij dragen met plezier een steentje bij om er een onvergetelijke dag van te maken!

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

Het programma is slechts een indicatie van de mogelijkheden.

Bruiloft

Aanvang	Eindtijd	Programma
09:00 uur	12:00 uur	Vorbereidingen
13:30 uur	14:00 uur	Ontvangst daggasten
14:00 uur	14:45 uur	Ceremonie
14:45 uur	15:00 uur	Toost
15:00 uur	15:15 uur	Bruidstaart aansnijden
15:00 uur	17:00 uur	Borrel
17:00 uur	19:30 uur	Diner
19:30 uur	20:00 uur	Oprissen
20:00 uur	20:30 uur	Ontvangst avondgasten
20:30 uur	01:00uur	Feestavond
00:30 uur	01:00 uur	Einde



Ringelberg fotografie



09:00-12:00 uur **Vorbereidingen**

In de ochtend voorafgaand aan jullie bruiloft treffen wij op locatie alle voorbereidingen. De kosten van de inzet van dit personeel zijn bij de huurprijs inbegrepen.

13:30 - 14:00 uur **Ontvangst daggasten**

De gasten worden vriendelijk ontvangen door onze gastdames. De gasten die iets wensen te drinken, bieden we een verfrissend drankje uit de saptap aan. Vervolgens worden de gasten verzocht om plaats te nemen voor de ceremonie. Als de weergoden ons goed gezind zijn, vindt de ceremonie plaats in ons prachtig stuk natuur; 't Ven.

14:00 - 14:45 uur **Ceremonie in 't Ven**

Jullie mogen elkaar eindelijk het Ja-woord geven!



Ringelberg fotografie

14:45 - 15:00 uur **Toost**

Er wordt een toost uitgebracht op het kersverse bruidspaar, aansluitend aan de ceremonie. Vervolgens verplaatsen de gasten naar Proeflokaal Limburg voor het aansnijden van de bruidstaart.

Toost met Prosecco, Malvasia Rosé of Cava





15:00 - 15:15uur Taart aansnijden

Het bruidspaar snijdt samen de bruidstaart aan. Na dit feestelijke moment borrelen de gasten met een drankje uit het assortiment. U zorgt zelf voor een bruidstaart.

Snijgeld bruidstaart per gast

Wij zorgen voor het materiaal en het personeel om de bruidstaart aan te snijden en te serveren.



15:00 - 17:00 uur Borrel

De gasten borrelen gezellig met een drankje uit het assortiment.





17:00 - 19:30 uur Diner

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!

Er zijn veel mogelijkheden om invulling te geven aan het diner, denk aan een barbecue, een diner met meerdere gangen, live cooking of walking dinner. Wij spreken de wensen graag persoonlijk met jullie door. Hieronder treffen jullie enkele voorbeelden aan om een beeld te krijgen van de kosten per persoon.

3-gangen diner

Samen gaan we kijken naar de invulling van het diner. De invulling zoals hieronder weergegeven, is slechts een indicatie. Samen wordt er een keuze gemaakt uit de invulling van het meer-gangen diner. Bij een diner is het van belang om vooraf bij de gasten te inventariseren of zij vlees, vis of vegetarische gerechten wensen. Deze keuzes ontvangen wij graag uiterlijk 7 werkdagen voorafgaand aan de grote dag.

Het personeel dat het diner uitserveert en de kok(s) zijn niet inbegrepen bij de prijs.





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

Voorgerecht, bijvoorbeeld:

Vlees

- Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- Tartaar van het Hereford rund met de volle umamismaak van dashi met aardpeerchips

Vis

- Tartaar van zalm met zoetzure komkommer, crème van avocado, gel van rode biet en een vinaigrette van yuzu
- Vers gemarineerde makreel met avocado en foreleitjes, in Japanse marinade

Vegetarisch

- Tartaar van rode biet met dashi vinaigrette, aardpeerchips en knolselderijcreme (V)
- Kruidige provinciaalse terrine met zachte knolselderijcreme, fris gemarineerde radijs en krokante saffraankroepoek

Brood & boter voor op tafel

- Heerlijk vers afgebakken minibroodjes
- Vers afgebakken stokbrood
- Huisbrood, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje
- Romige kruidenboter met verse kruiden en roomboter





17:45 - 18:45 uur Hoofdgerecht

Hoofdgerecht, bijvoorbeeld:

Vlees

- Zachtgegaarde bavette geserveerd met een bijpassende saus

Vis

- Op de huid gebakken zeebaarsfilet (MSC) met een dashi beurre blanc

Vegetarisch

- Bloemkoolsteak met beurre noisette en macadamia noten

Garnituren voor op het bord, bijvoorbeeld:

- Aardappelgarnituur voor bij het diner
- Seizoensgroenten



Kindermenu

- Vers gebakken poffertjes met poedersuiker
- Smiley frietjes
- Kipspies naturel
- Snack bospeentjes
- Koniki snackkommertjes met een dipsausje
- Frisse appelmoes
- Mayonaise



18:45 - 19:30 uur

Nagerecht

Nagerecht, maak één keuze uit bijvoorbeeld:

- Glaasje met klassiek bereide tiramisu met een halve chocoladebol
- Deconstructed citroentaartje met lemoncurd, kaki, cakecrumble, Italiaans schuim en citroensorbet
- Koffietaartje van Blanche Dael koffie en Venlose likeur, frisse limoenhangop en een verrassende saus van chocolade en dragon



Kinderdessert

- Kinderijsje met lekker fruit en een frambozensausje

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 – 20:00 uur

Opfrissen

De gasten hebben de mogelijkheid om zich op te frissen.

20:00 - 20:30 uur

Ontvangst avondgasten

De gasten worden ontvangen met een drankje uit het assortiment.



20:00 - 01:00 uur Feestavond

De feestavond gaat van start! Mogelijk gaat er een receptie vooraf aan de feestavond en wordt de feestavond afgetrapt met een spetterende openingsdans. Gedurende de avond verrassen we de gasten met smaakvolle hapjes.

Tafelgarnituur en hapjes

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.



00:30- 01:00 uur Einde

Aan al het moois komt een einde, de gasten nemen afscheid van elkaar. De muziek gaat om 00:30 uur uit en uiterlijk om 01.00 uur vertrekken de gasten en het bruidspaar.



Dranken

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

Alcoholisch drankenpakket

▪ Pilsener	€ 2,50
▪ Pilsener oud bruin	€ 2,50
▪ Radler Citroen 2%	€ 2,50
▪ Huiswijn rood: Lamadoro, Primitivo	€ 3,90
▪ Huiswijn wit: Casa Silva, Chardonnay	€ 3,90
▪ Zoete witte wijn	€ 3,90
▪ Rosé Pays d'Oc, Marival	€ 3,90
▪ Prosecco, Malvasia Rosé of Cava	€ 5,00

Non-alcoholische drankenpakket

▪ Maltbier per flesje	€ 2,50
▪ Radler Citroen 0%	€ 2,50
▪ Chaudfontaine mineraalwater	€ 2,50
▪ Chaudfontaine bruisend	€ 2,50
▪ Coca Cola	€ 2,50
▪ Coca Cola Zero	€ 2,50
▪ Bitter lemon	€ 2,50
▪ Ice tea	€ 2,50
▪ Ice tea green	€ 2,50
▪ 7Up	€ 2,50
▪ Fanta Orange	€ 2,50
▪ Jus d'orange	€ 2,60
▪ Streeksap	€ 2,60
▪ Kopje koffie of thee	€ 2,20

Naar wens is het ook mogelijk om een drankarrangement af te nemen, zodat jullie een beeld hebben bij het totaal aan kosten. Dit houdt in dat jullie een vaste prijs betalen per gast voor de dranken die gedurende een dag of bepaald dagdeel gedronken worden. Informeer naar de mogelijkheden.



Hierbij geven wij een indicatie van de kosten van een drankarrangement tijdens de feestavond.

Ervan uitgaande dat een feestavond van 20.00 uur tot 01.00 uur duurt zijn de kosten gemiddeld € 27,50 per persoon. De dranken die overdag genuttigd worden, zijn hier niet bij inbegrepen.



Materiaal

Serviesgoed (inclusief afwas)

We zorgen voor voldoende serviesgoed en bestek en we dekken de tafels van tevoren volledig in.

Tafellinnen

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

Ceremonie inrichting en opbouw

Indien gewenst verzorgen wij ook de inrichting en aankleding van de ceremonie.

- 2 trouwstoelen velours gestoffeerd (bruidspaar)
- Witte klapstoel huwelijk (gasten ceremonie) – Hiervoor geldt een maximum van 50 stoelen. Op het moment dat er meer daggasten aanwezig zijn dan worden er statafels achter de witte klapstoelen geplaatst.
- Prieltje Berken

Bovenstaande prijs is inclusief opbouw- en afbraak van de ceremonie inrichting.





Decoratie

Bloemdecoratie

U hebt zelf de gelegenheid om de locatie stijlvol aan te kleden met bloemdecoratie. Naar wens kunnen wij dit ook verzorgen in de gewenste kleuren.

- Bloemdecoratie tafelstukjes à € 8,50 per tafelstuk
- Bloemdecoratie op buffet à € 50,00 per bloemstuk

** Houd er rekening mee dat de prijs kan afwijken bij een specifieke vraag.*



Entertainment

Entertainment

Op het moment dat wij u kunnen helpen met de invulling van het entertainment deze avond dan vernemen wij het graag.

DJ

Jullie hebben de gelegenheid om zelf een DJ te regelen. Indien gewenst kunnen wij u helpen bij het vinden van een geschikte DJ. Over het algemeen regelt een DJ zelf het licht en geluid. Uiteraard kunnen wij hier ook in meedenken.



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.

Al het personeel dat de drank verzorgd is bij de prijs inbegrepen. Het personeel betrokken bij het bereiden en uitserveren van de food wordt doorbelast. Ook alle opbouw- en afbraakuren zijn bij de prijs inbegrepen.

Partymanager

Gastheer/gastdame

Kok



Trouwlocatie

Huur en inrichting Orangerie & 't Ven

De prijs is inclusief de standaard inrichting van de orangerie en ceremonie inrichting.





Overnachting

Overnachten bij onze groepsaccommodatie De Braampeel

Voor bruiloften is het boeken van de naastgelegen luxe groepsaccommodatie **De Braampeel** altijd inbegrepen. Zo geniet u niet alleen van een prachtige trouwdag, maar ook van het comfort en de privacy van een exclusieve overnachtingsplek voor uw gasten.

Onze luxe groepsaccommodatie biedt ruimte en privacy aan gezelschappen tot 43 personen. De accommodatie bestaat uit 6 aparte appartementen met in totaal 24 slaapkamers, 18 badkamers en een gezamenlijke groepsruimte.

Bekijk onze groepsaccommodatie www.braampeel.nl voor meer informatie!





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.
- 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%.
- We schenken geen alcohol aan gasten jonger dan 18 jaar.
- Buiten is een maximale decibel van 85-90 toegestaan.
- Als eindtijd geldt als maximaal tijdstip: 00:30 uur muziek uit en om 01.00 uur is het feest ten einde en wordt er afscheid genomen van alle gasten.
- 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 aansprakelijk voor beschadigingen aan het interieur en te gebruiken materialen. Het is verboden om strooisel zoals confetti, bloemblaadjes of rijst te gebruiken.
- In het gebouw ProefLokaal Limburg en in de stretchtent geldt een algemeen rookverbod.
- 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.