



Brochure

Bruiloft - 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 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.

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





Voorbeeld programma

Bruiloft op een eigen gekozen locatie

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 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.

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
11:30 uur	13:30 uur	Voorbereidingen
13:30 uur	14:00 uur	Ontvangst daggasten
14:00 uur	14:45 uur	Ceremonie
14:45 uur	15:00 uur	Toost en bruidstaart aansnijden
15:00 uur	17:00 uur	Borrel
17:00 uur	19:30 uur	Diner
17:01 uur	17:45 uur	Voorgerecht
17:45 uur	18:45 uur	Hoofdgerecht
18:45 uur	19:30 uur	Nagerecht
19:30 uur	20:00 uur	Opfrissen
20:00 uur	20:30 uur	Ontvangst avondgasten
20:30 uur	01:00 uur	Feestavond
02:00 uur	02:00 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 trouwlocatie. Een dag vooraf gaan wij de locatie inrichten. U hebt de gelegenheid om naar wens de aankleding van de locatie te verzorgen.

De grote dag

11:30 – 13:30 uur Voorbereidingen op locatie

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

13:30 - 14:00 uur Ontvangst daggasten

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

14:00 - 14:45 uur Ceremonie

Jullie mogen elkaar eindelijk het Ja-woord geven! Naar wens worden de gasten ontvangen met een heerlijke lunch of een lekkernij naar wens. Bekijk onze cateringbrochure ter inspiratie.



Ringelberg fotografie



14:45 - 15:00 uur Toost en taart aansnijden

Er wordt een toost uitgebracht op het kersverse bruidspaar vervolgens snijdt het bruidspaar samen de bruidstaart aan. Na dit feestelijke moment borrelen de gasten met een drankje uit het assortiment. U zorgt zelf voor een bruidstaart.

Toost met Malvasia Rosé of Cava

Gezamenlijke toost met een glas sprankelende Malvasia Rosé of Cava of alcoholvrije Cava voor de gasten die geen alcohol wensen.



Gebaksbordjes en bestek (inclusief afwas)

Wij zorgen voor al het benodigde materiaal om de bruidstaart, Limburgse vlaai of sweet table op een stijlvolle manier aan jullie gasten te serveren. Naar wens snijden wij de bruidstaart ceremonieel aan, nadat jullie als bruidspaar het eerste symbolische stukje hebben gesneden.

Zo kunnen jullie samen met jullie gasten genieten van een onvergetelijk en smakelijk moment. Laat ons weten wat jullie wensen zijn, en wij zorgen ervoor dat alles perfect geregeld is!

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! De gasten worden verzocht om aan de gedekte tafels plaats te nemen waarna ze mogen genieten van een heerlijk diner.

3-gangen diner

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 meer-gangen diner.

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

Voorgerecht, bijvoorbeeld:

Vlees

- Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- Pastrami met frisse zoetzure groenten en parels van picalilly

Vis

- Tartaar van zalm met zoetzure komkommer, crème van avocado, gel van rode biet en een vinaigrette van yuzu
- Verse gemarineerde kingfish met de volle umami smaken van dashi en forelkaviaar

Vegetarisch

- Glas tartaar van rode biet met dressing van peterselie en structuren van bleekselderij [vegan]

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



Milou Briels Fotografie



17:45 - 18:45 uur Hoofdgerecht

Hoofdgerecht, bijvoorbeeld:

Vlees

- Malse ossenhaas met een krachtige portjus, zalvige truffelpuree en een stoof van groenten
- Smaakvolle bavette met verschillende bereidingen van wortel, gegrilde zoete aardappel en een krachtige jus van gepofte knoflook

Vis

- Op de huid gebakken zeebaarsfilet met structuren van knolselderij, ravioli en een romige botersaus.
- Rode mulfilet met een antiboise, kruidige ratatouille linten en een romige aardappelgratin

Vegetarisch

- Bloemkoolsteak met beurre noisette en macadamia noten

Kindermenu (inclusief dessert)

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



Wendy de Bruijne Fotografie



18:45 - 19:30 uur Nagerecht

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]

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 gaan van tafel en hebben de mogelijkheid zich even op te frissen voordat de avondgasten worden ontvangen.

20:00 - 20:30 uur **Ontvangst avondgasten**

De avondgasten 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 (4 per persoon)

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

01:00 - 01:00 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 t.b.v. diner

Benodigde keukeninrichting om het diner tot in de puntjes te verzorgen.

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. Dit is ook afhankelijk van de gewenste opstelling, uitstraling en de gekozen inrichting.

Materialen by Ria Joosten Evenementen& Catering

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!
--

Ceremonie inrichting

Indien gewenst verzorgen wij ook de inrichting van de ceremonie. Denk hierbij aan het stijlvolle prieeltje, de stoelen voor de gasten en natuurlijk de prachtige stoelen voor het bruidspaar. Voor jullie als bruidspaar hebben we twee luxe velours stoelen met een elegante uitstraling, perfect voor dit speciale moment.

De ceremoniesetting mogen jullie naar eigen smaak aankleden met decoraties zoals linten, bloemen of stoffen.





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 50 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:



LJ photography



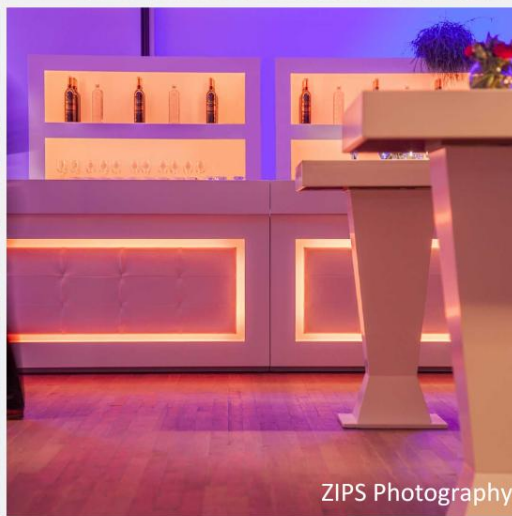
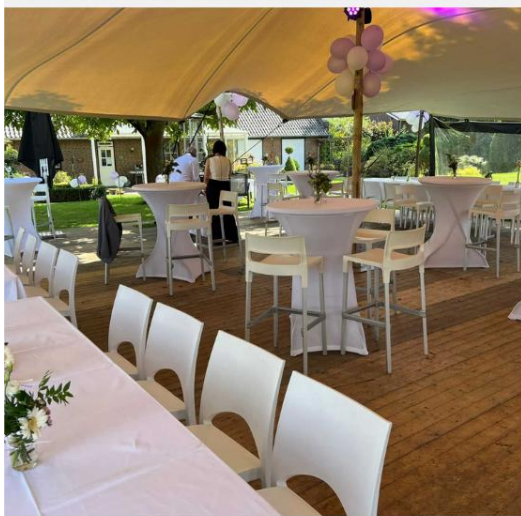
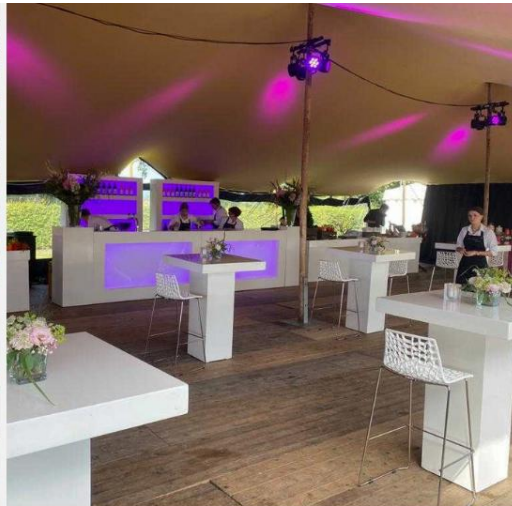
Anne Jannes Photography





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 Evenementen & Catering
- 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, 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 barbecue hebben we een begroting opgesteld om jullie een prijsindicatie te geven. Hierbij is rekening gehouden met 30 daggasten en 150 avondgasten.

Culinair

Aantal	Omschrijving	Prijs	Totaalprijs	BTW%
30	Diner, vanaf	€ 37,50	€ 1.125,00	9%
150	Hapjes, vanaf	€ 13,50	€ 2.025,00	9%

Materiaal

Aantal	Omschrijving	Prijs	Totaalprijs	BTW%
30	Gebaksbordjes- en bestek, per gast	€ 2,00	€ 60,00	9%
30	Serviesgoed	€ 4,50	€ 135,00	9%
1	Keukeninrichting	€ 150,00	€ 150,00	21%
5	Tafellinnen, per stuk	€ 10,00	€ 50,00	9%
1	Materialen by Ria Joosten Evenementen & Catering, vanaf:	€ 550,00	€ 550,00	
1	Ceremonie inrichting	€ 275,00	€ 275,00	
1	Ingerichte tent op locatie, vanaf	€ 5.000,00	€ 5.000,00	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	€ 250,00	€ 250,00	9%

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	
8,5	Partymanager (per uur) (1 persoon 12:00 – 20:30 uur)	€ 46,50	€ 395,25	
8,5	Gastheer/gastdame (per uur) (1 persoon 12:00 – 20:30 uur)	€ 44,50	€ 378,25	
10,5	Gastheer/gastdame (per uur)	€ 44,50	€ 467,25	



	(1 persoon 15:00 – 01:30 uur)			
8	Kok (per uur) (2 personen 16:00 – 20:00 uur)	€ 49,00	€ 392,00	
6	Partymanager (per uur) (1 persoon 19:30 – 01:30 uur)	€ 46,50	€ 279,00	
30	Gastheer/gastdame (per uur) (4 personen 19:30 – 01:30 uur)	€ 44,50	€ 1.335,00	
4	Afbraakmedewerker (per uur) (2 personen 10:00 – 12:00 uur)	€ 42,50	€ 170,00	

Totaaloverzicht

Omschrijving	Totaalprijs
Culinair	€ 3.150,00
Materiaal	€ 6.220,00
Dranken	<i>Nacalculatie</i>
Decoratie	€ 250,00
Overige dienstverlening	€ 280,00
Personeel	€ 4.011,75
Totaal exclusief BTW	€ 13.911,75

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 2025. De tarieven na 2025 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%.
- 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.