

Festivalbruiloft

Sibiz Meetings & Events



www.festivalbruiloft.nl

Inhoudsopgave



Algemeen

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

Food & Beverage

Drankenassortiment	5
Zoetigheden	6
Bittergarnituren en hapjes	7
Rollende keukens	8
Diner op schalen	9
BBQ	14

Styling & Decoratie

Stylingpakket Festival	17
Stylingpakket Ibiza	18
Stylingpakket Vintage	19

Muziek & Entertainment

Muziek & entertainment opties	20
-------------------------------	----

Extra informatie

Aandachtspunten	21
-----------------	----

Algemeen



Algemene informatie

Niets leuker dan jullie eigen festival! Een prachtige bedoeïenentent, 'rollende keukens', vrolijke kleuren, lampionnen, vlaggetjes, bloemen, zitzakken, gekleurde bistrostoeltjes, linten en grappige festivalborden; zien jullie het al voor je? Wij regelen jullie bruiloft compleet in festivalsfeer op iedere gewenste locatie! Dit kan natuurlijk op een van onze locaties, maar ook op een door jullie gekozen plek.

Op onze website www.festivalbruiloft.nl vinden jullie een overzicht van onze locaties. Deze zijn zeer verschillend qua opzet, mogelijkheden en kosten. Maar het zijn allemaal prachtige plekken met zowel een buiten- als een binnen locatie. Ook zijn er locaties bij waar jullie met (een deel van) de gasten kunnen overnachten.

In dit banquetingboek treffen jullie meer informatie aan over de mogelijkheden qua catering, styling & decoratie en muziek & entertainment. Natuurlijk verzorgen wij graag jullie gehele dag, maar uiteraard kunnen jullie ook één of meerdere dagdelen door ons laten verzorgen.



Algemeen



Wat kunnen jullie van ons verwachten?

Het organiseren van een huwelijk doe je niet zomaar. Daar gaat veel tijd en energie in zitten. Wij staan jullie graag met raad en daad bij om er een onvergetelijke dag van te maken!

Kennismaking

- Rondleiding op de locatie
- Persoonlijk gesprek om uw wensen en eisen door te spreken;
- Ons advies omtrent de realisatie van jullie wensen.

Naar aanleiding van het kennismakingsgesprek zullen wij voor jullie een offerte op maat opstellen.

Offerte

- Offerte waarin de locatiehuur is opgenomen, gewenste catering en styling/decoratie van de locatie;
- Regelmatig contact voor eventuele vragen, advies en wijzigingen;
- Het reserveren van de locatie kan telefonisch of schriftelijk worden vastgelegd. Jullie ontvangen hiervan een bevestiging per e-mail;
- Wij gaan uit van maximaal drie gesprekken ter voorbereiding van het huwelijksfeest. Wij gaan uit van 6 uur voorbereidingstijd.

Voor aanvang

- Twee weken voor aanvang van het huwelijksfeest de laatste details bespreken, zoals de definitieve aantallen, programmatijden en overige specifieke punten;
- Indien nodig wordt een definitieve offerte gestuurd met alle besproken wijzigingen;
- Twee weken voor aanvang van het huwelijksfeest dient het bruidspaar 50% van het laatste offertebedrag aan te betalen.

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

Op de dag zelf

- Ontvangst door verantwoordelijke partymanager. Laatstgenoemde is gedurende dag het aanspreekpunt voor de operationele uitvoering.

Algemeen



Huurtarieven

De huur van de locatie is afhankelijk van welke locatie jullie kiezen. Er zijn voordelige 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), maar hebben ook allemaal een binnen locatie. Ook is er altijd stroom en toiletten aanwezig. Bij de huurkosten van de locatie komen nog de kosten van de dranken, bediening en catering.

De bediening kost € 19,50 per medewerker per uur. Ook is er altijd een Party Manager aanwezig, deze kost € 25,00 per uur. We rekenen de duur van de partij plus drie uur op- en afbouwkosten. Alle genoemde tarieven zijn inclusief BTW.



Food & Beverage



Alle genoemde tarieven zijn exclusief huur van de locatie en bediening

Drankenassortiment

Welkomstdranken

Cava	€ 3,95
Prosecco	€ 3,95
Champagne	vanaf € 6,95
Cocktails	vanaf € 6,00

Hollands drankenassortiment

Koffie/thee	€ 1,95
Frisdranken	€ 1,95
Vruchtensappen	€ 1,95
Heineken bier	€ 2,25
Flesjes bier (o.a. malt, wit bier)	€ 2,25
Diverse jenevers	€ 2,50
Vieux, Beerenburg	€ 2,50
Wijnen	vanaf € 2,75

Biologisch drankenassortiment (op aanvraag)

Biologische frisdranken	€ 2,10
Biologische bio vruchtensappen	€ 2,50
Biologisch bier (flesjes)	€ 3,00
Biologische wijnen	vanaf € 3,00

Buitenlands drankenassortiment

Rum	€ 3,60
Wodka	€ 3,60
Gin	€ 3,60
Whisky	€ 4,75
Cognac	€ 4,75

De prijs is per glas, inclusief BTW.

Food & Beverage



Zoetigheden

Er is een enorme keuze aan zoete lekkernijen voor jullie bruiloft. Er zijn veel ontwerpen, kleuren en smaken waardoor het kiezen niet eenvoudig wordt. Want willen jullie één grote bruidstaart of kiezen jullie voor een mini-variant voor alle gasten? Of vinden jullie cupcakes of macarons toch leuker?

En hoe bieden jullie de gasten de zoete lekkernijen aan? Vanaf een sweet-table of misschien wel vanuit een mooie foodtruck. Denk bijvoorbeeld een aan grote roze truck, een crêperie wagen, een ijsco bus of een echte Italiaanse Piaggio vierwieler. De mobiele Piaggio espressobar is een echte blikvanger en de professionele barista's maken de heerlijkste cappuccino's of espresso's voor jullie en de gasten klaar.

De trucks met zoetigheden kunnen ingezet worden bij het ontvangst van de gasten met vers gezette koffie, gebak of petit fours. Maar ook het aansnijden van jullie bruidstaart kan vanuit de trucks gedaan worden met een mini variant voor alle gasten.

Goed om te weten: de trucks werken altijd samen met de beste lokale bakkers. Samen met verschillende bakkers helpen wij jullie graag met het uitzoeken van de perfecte bruidstaart of andere heerlijke zoetigheden. Een prijsindicatie voor een bruidstaart is € 4,75 per persoon, maar het ligt helemaal aan jullie keuzes wat de definitieve prijs wordt.

De prijzen voor de foodtrucks zijn afhankelijk van het aantal gasten en de duur van de partij, daarnaast wordt er per truck een apart huurtarief gerekend waardoor het vaak voordeliger is om een grote foodtruck te nemen en vanuit daar meerdere zoetigheden te serveren.



Food & Beverage



Bittergarnituren en hapjes

Tafelgarnituren

Hollands tafelgarnituur

Karafje gemengde nootjes en een puntzak kaasstengels

€ 1,50 p.p.

Uit te breiden met groente crudités met kruidige dip

€ 3,50 p.p.

Mexicaans tafelgarnituur

Nacho's geserveerd met quacamole en tomatensalsa

€ 1,95 p.p.

Borrelplank voor 8 personen

€ 27,50 per plank

Stoere houten plank met diverse borrelhapjes bestaande uit.:

- 3 soorten kaas (bijv. manchego, oude brokkelkaas, blauwe kaas, geitenkaas)
- 2 soorten charcuterie (bijv. parmaham, paté, spinata romana)
- Diverse extra's zoals noten, druiven, olijven en chutney
- Diverse broodsoorten en toastjes

Hapjes en bittergarnituren

Natuurlijk zijn er vele soorten hapjes en bittergarnituren mogelijk. Variërend van plateaus koude hapjes tot luxe trendy hapjes. Natuurlijk ontbreekt ook de bitterbal of een mini zakje frites als afsluiting van het feest niet.

Afhankelijk van de verdere invulling van de catering maken wij graag een voorstel voor jullie.



Food & Beverage



Rollende keukens

‘Zonder rollende keukens geen festival!’ Om het echte festivalgevoel te creëren horen de rollende keukens er natuurlijk bij. Vanuit verschillende foodtrucks en/of vaste uitgiftepunten kunnen wij jullie gasten voorzien van vele soorten catering.

De tarieven zijn afhankelijk van de combinaties van de foodtrucks die jullie kiezen, het aantal gasten en natuurlijk de duur en de locatie van jullie bruiloft. Hieronder geven we een aantal mogelijkheden weer.

Wat dachten jullie bijvoorbeeld van:

- Vers gebakken pizza's vanuit een mobiele, hout gestookte pizza-oven
- Een complete BBQ vanaf een mobiele 'Oklahoma Country Smoker'
- De Curry bus, met verschillende, zeer smakelijke curry's
- Vers gebakken crêpes en wafels vanuit de Crêpes-Mobiel
- Erg leuk om het diner mee af te sluiten: een oer-Hollandse poffertjes bus of een ijsco bus, die vers Italiaans ijs schept voor de gasten

Maar wij verzorgen ook noodles, pasta, tapas, salades en nog veel meer!



Diner op schalen

Niet iedereen kiest voor de rollende keukens, daarom bieden we ook de mogelijkheid om samen met jullie gasten uitgebreid te dineren aan lange tafels. Dit is mogelijk vanaf 50 personen. De gerechten worden op grote schalen op de tafels geplaatst, zodat er voor iedereen keuze is uit de diverse heerlijkheden. Met flessen water en wijn op tafel genieten jullie samen met jullie gasten van een ontspannen diner.

Wij bieden 3 soorten diners op schalen aan:

- 1. een mediterraan diner (met 2 mogelijkheden voor het menu),*
- 2. een BBQ op schalen en stoere houten planken*
- 3. een tapas diner op schalen (mogelijk vanaf 30 personen)*

Bij alle diners geserveerd op schalen zijn de genoemde tarieven exclusief transportkosten (deze zijn afhankelijk van de gekozen locatie).

1. Mediterraan diner op schalen *(het menu kunnen jullie zelf samenstellen vanuit de lijst met gerechten)*

Menu 1: 1 voorgerecht, 3 hoofdgerechten, 2 bijgerechten en 1 dessert
€ 36,00 per persoon

Bijvoorbeeld:

Meloen met Parmaham en dressing van honing-munt

*

Verse ravioli met ricotta en spinazie geserveerd met olijfolie en parmezaanse kaas

Kort gegrilde runderlende met zontomaat, citroen en zwarte olijven

Rode mulfilet uit de oven met zomerpaddestoelen en salsa verde

*

Rozeval aardappeltjes met rozemarijn en knoflook

Wilde spinazie met lenteui en basilicum dressing

*

Frisse citroentaart met vers fruit

Menu 2: 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten, 2 bijgerechten en 1 dessert
€ 42,00 per persoon

Bijvoorbeeld:

Vitello Tonato; carpaccio van kalfsvlees met tonijnmayonaise en kapperappels

Bijzondere charcuterie zoals Parmaham, Serranoham en venkelsalami

Caprese salade van verschillende tomaatsoorten, buffelmozzarella en basilicum

*

Gemarineerde gamba's met limoenmayonaise

Stoofschotel van rundvlees met groenten

Melanzane (ovengerecht met tomaten, mozzarella, basilicum en parmezaan)

*

Krieltjes uit de oven met schil

Schelpen pasta met witte wijnroomsaus, citroen en parmezaan**

*

Cheesecake met aardbeien en frambozen balsamico dressing

Gerechten ‘Mediterraan diner op schalen’

Altijd op tafel

- Landbroden met zeezout en mooie olijfolie
- extra mogelijk: Franse gezouten boter, truffelboter, citroen-rozemarijnboter en diverse tapenades

Voorgerechten

- Rucolasalade met verse vijgen, prosciutto en balsamico dressing
- Gegrilde mediterrane groenten, aubergine, courgette, paprika en venkel
- Gemarineerde artisjokken met Italiaanse olijven en citroen
- Ceasar salade met grote croutons, creamy dressing en parmezaanse kaas
- Salade van sinaasappel en venkel met zwarte olijven
- Bijzondere charcuterie zoals Parmaham, Serranoham en venkelsalami
- Meloen met parmaham en honing munt dressing
- Vitello tonato; carpaccio van kalfsvlees met tonijnmayonaise en kapperappeltjes
- Caprese salade van bijzondere tomaatsoorten, buffelmozzarella en basilicum
- Tomaten salade van diverse tomaten soorten met bladpeterselie en olijven
- Salade Nicoise met vers gegrilde tonijn, kriel, haricots verts en kruidendressing
- Mini pizza met tonijn, kappers, olijven en rode ui
- Grote crostini's van ciabatta met rillette van gerookte makreel

Hoofdgerechten

- Verse ravioli met ricotta en spinazie geserveerd met olijfolie en parmezaanse kaas**
- Gemarineerde gamba's met limoenmayonaise**
- Kort gegrilde runderlende met zontomaat, citroen en zwarte olijven
- Stoofschotel van rundvlees met groenten**
- Melanzane; ovengerecht van tomaten, mozzarella, basilicum en parmezaan**
- Verse ravioli gevuld met paddenstoelen, truffel, olijfolie en parmezaanse kaas**
- Rode mul uit de oven met salsa verde**
- Biefstuk spiesjes met huisgemaakte pesto **
- Parelhoenfilet met tijm jus
- Verse ravioli met pompoen, geitenkaas en gefrituurde salie
- Verse ravioli van artisjok en Pecorino kaas met gegrilde aubergine en basilicum

Bijgerechten

- Schelpen pasta met witte wijnroomsaus, citroen en parmezaan**
- Venkel uit de oven met witte wijn en tijm**
- Wilde spinazie met lente ui, doperwt en courgette
- Rozeval aardappeltjes met rozemarijn en knoflook**
- Krieltjes uit de oven met schil **
- Frisse groene salade met grote knoflook croutons
- Caponata; gestoofde aubergines met tomaat, kappertjes en groene olijven

Nagerechten

- Tiramisu
- Frisse citroentaart met vers fruit, extra mogelijk met een glaasje Limoncello
- Cheesecake met aardbeien en frambozen balsamico dressing
- Panna cotta met frambozen
- Mini Scropino; Italiaanse cocktail van citroensorbetijs
- Selectie van onze beste kazen

** warme gerechte

2.BBQ geserveerd op grote schalen en stoere houten planken

De gerechten worden geserveerd vanaf de mobiele 'Oklahoma Country Smoker'. Jullie hebben de keuze uit 3 menu's. Bij alle menu's geldt een starttarief van € 45,50 per uur tot 60 personen en € 90,00 per uur tot 100 personen. Dit is excl. de transportkosten naar de locatie. Bij meer dan 100 personen maken wij graag een offerte op maat:

BBQ-menu 'Nice to meat'

28,50 p.p.

- Traaggegaarde sweet & spicy spareribs - 100 % homemade
- Kippendij tandoori met mango, basilicum yoghurt dip
- Grillburger van Hollands Blaarkoprund
- Geroosterd Zeeuws spek met eigen specerijenmix
- Salade van nieuwe aardappel, granny smith, uitgebakken Pancetta en augurken
- Salade van buffelmozzarella, mini pomodori's, Taggiasche olijven en pesto
- Romaine sla met geroosterde kippendij, zongedroogde tomaat, croutons, Ceasar dressing
- Huisgemaakte cocktail- en knoflooksaus

BBQ-menu 'Wall of Flame'

33,50 p.p.

- Bavette steak gemarineerd met rozemarijn, koriander en zeezout
- Pulled Pork - 16 uur lang geegaarde varkensschouder met home made BBQ saus
- Warm gerookte Noorse zalm met roze peper, citroen en venkelzaad
- Gegrilde XXL gamba's met limoen en knoflook
- Kippendij tandoori met mango, basilicum yoghurt dip
- Gebakken rozevalaardappeltjes met Provençaalse kruiden en knoflook
- Gegrilde courgette, aubergine, paprika, rode ui met balsamico en Parmezaanse kaas
- Pastasalade met Taggiasche olijven, gegrilde courgette en portobello met basilicum pistou
- Cole slaw - rode kool, witte kool en sultana's met mosterd gember dressing
- Salade van Hollandse witlof, sterappeltjes, walnoten en blauwe kaas
- Huisgemaakte cocktail, BBQ- en knoflooksaus

BBQ-menu 'Veggie'

30,00 p.p.

- Gepofte nicola aardappeltjes met citroen en dragonolie
- Zoete maiskolffjes met Fleur de Sel en peterselie
- Gegrilde vergeten groenten zoals oerwortel en pastinaak met rozemarijn en knoflook
- Geroosterde flespompoen met rode peper, gember en zwarte sesam
- Curry van linzen met tomaat, komijn en gember
- Romaine sla met venkel, tipasperges, gedroogde tomaat en gefrituurde truffelaardappel
- Quinoa salade met mango, sugar snaps en gepofte rode ui
- Penne pastasalade met olijven, gegrilde courgette en porto bello met basilicum
- Salade van buffelmozzarella, mini pomodori's, Kalamata olijven en verse pesto

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

Indien jullie ervoor kiezen dat de gasten zelf langs de BBQ lopen (dus geen BBQ op schalen, is de prijs € 4,00 p.p. lager).

3. Tapas diner geserveerd op schalen

€ 33,75 p.p.

Bij het tapas diner worden schalen met de bekende Spaanse hapjes op de tafels geplaatst en kunnen de gasten kiezen uit de verschillende heerlijke tapas.

Voorgerechten op schalen

*Ansjovis gemarineerd in olie
Geitenkaasbolletjes met sud 'n sol tomaat
Vijg omwikkeld met Spaanse ham
Manchego kaas
Plateau Spaanse hammen
Gegrilde courgette met blauwschimmel kaas
Chorizo met groene olijf
Sweet pepper gevuld met roomkaas
Diverse soorten brood
Diverse soorten tapenades en aioli*

Hoofdgerechten op schalen

*Albondigas; Spaanse gehaktballetjes
Polo con salsa; kipspiesje met salsa
Pittige borrelpootjes
Champignons met knoflook en oregano
Patatas bravas; aardappeltjes uit de oven met tomatensaus
Garnalen in knoflook*

Desserts op schalen

*U mag van onderstaande assortiment 3 desserts kiezen:
Witte chocolademousse met een chocolade schots
Traditionele tiramisu
Hangop met rood fruit
Verse fruit salade met slagroom
Profiterol taart met chocolade
Blueberry taart
Pistache cheesecake*

BBQ 'Mix & Match'

Natuurlijk kunnen jullie ook met de gasten bbq-en! Hierbij lopen de gasten zelf langs een buffet en de bbq waar onze koks heerlijke gerechten bereiden. Het menu van de bbq 'mix & match' kunnen jullie zelf samenstellen. Hieronder vinden jullie de prijzen met het aantal gerechten. De keuze aan gerechten staan op de volgende bladzijden. Ook hier geldt dat de prijzen een indicatie zijn. De uiteindelijke prijs is afhankelijk van de locatie en duur van de bbq, aangezien er nog transportkosten worden gerekend. Een bbq is mogelijk vanaf 30 personen:

BBQ 1: 8 keuzegerechten en brood

30 t/m 40 personen: € 240,00 starttarief + € 23,00 per persoon

41 t/m 80 personen: € 385,00 starttarief + € 23,00 per persoon

81 t/m 120 personen: € 560,00 starttarief + € 23,00 per persoon

- 2x Vlees
- 2x Luxe vlees, vegetarisch of vis
- 3x Salade
- 1x Dessert
- 3x Sauzen
- Stokbrood met kruidenboter

BBQ 2: 10 keuzegerechten en brood

30 t/m 40 personen: € 240,00 starttarief + € 26,00 per persoon

41 t/m 80 personen: € 385,00 starttarief + € 26,00 per persoon

81 t/m 120 personen: € 560,00 starttarief + € 26,00 per persoon

- 2x Vlees
- 2x Luxe vlees, vis, vegetarisch
- 1x Vlees bijzonder
- 4x Salade
- 1x Dessert
- 4x Sauzen
- Stokbrood met kruidenboter

Zie de volgende pagina's voor keuze uit gerechten BBQ 'Mix & Match'

NB: op pagina 12 staan ook diverse BBQ's. Deze worden geserveerd als 'diner op schalen' waarbij de gasten zitten aan lange tafels. Bij deze BBQ's is het ook mogelijk om het op schalen uit te laten serveren. Hiervoor stellen wij een offerte op maat voor u op.

Gerechten BBQ 'Mix & Match'

VLEES

- Huisgemaakte runderhamburger
- BBQ worst uit eigen worstmakerij (van het Duroc scharrelvarken)
- Varkensfiletlapje gemarineerd (van het Duroc scharrelvarken)
- Kipsteak van dijenvlees (scharrelkip)
- Stok kipsaté (scharrelkip)
- Huisgemaakte Lams Merquez worst
- Spare-ribs gegaard (van het Duroc scharrelvarken)
- Drumstick gegaard (scharrelkip)
- Iberico chorizo worstje van het Spaanse scharrelvarken

VLEES LUXE

- Runder entrecôte gemarineerd in verse groene kruiden
- Brochette van biefstuk
- Iberico nekkarbonade van het Spaanse scharrelvarken
- Iberico filetlapje van het Spaanse scharrelvarken
- Rondehoeper lamskarbonade
- Varkenshaas saté (van het Duroc scharrelvarken)
- Brochette van lamsfilet in verse groene kruiden

VLEES BIJZONDER

- USA grain fed Rib Eye - premium steak voor de echte liefhebber
- USA grain fed Picanha - juweeltje van een steak van het ras Black Angus
- USA grain fed Bavette - steak met een fantastische marmering en smaak
- Brochette van ossenhaas - biefstukspies van de allerzachtste biefstuk
- Kalfs Rib Eye, naturel of gemarineerd
- Lamsrack in verse groene kruiden

VIS

- Brochette van gamba's
- Brochette van zeevruchten
- Gegrilde zalmoot

VEGETARISCH

- Vegetarische burger
- Vegetarische saté
- Brochette van groente
- Portobello gevuld met ratatouille en blauwe kaas
- Gegrilde tomaat met knoflook, zeezout, olijfolie en mediterrane kruiden
- Brochette van vega snackballetje met ui en paprika
- Gegrilde maiskolf

SALADES

- Pastasalade met groene pesto, zontomaat, salami, olijf & rucola
- Salade van spinazie, Parmezaanse kaas, spekjes, pijnboompit & bruine balsamico
- Salade van paprika, tomaat, olijf, rode ui & feta
- Salade van verse tomaatjes, komkommer, rode ui in witte balsamico
- Salade van gekookte bietjes, ui, appel & witte balsamico
- Verse groene sla met gerookte kip, tomaat, komkommer, ei & dressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met rode ui en knoflook
- Huisgemaakte rundvleessalade
- Pastasalade met tonijn, gemarineerde zontomaat & kikkererwtten
- Couscous sinaasappelsalade met feta, tomaat, komkommer en kappertjes

SAUZEN

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Satésaus
- Kerriesaus
- Zoete BBQ saus
- Pittige piri piri saus

DESSERTS

- Verse fruit salade met slagroom
- Flan van Mango met verse stukjes mango
- Huisgemaakte tiramisu
- Huisgemaakte ijstaart met merenque

BIJGERECHTEN OPTIONEEL (Deze gerechten kunnen jullie extra bestellen indien gewenst)

- Roseval aardappeltjes met zeezout, knoflookolie & rozemarijn + € 1,00 p.p.
- Gepofte aardappel met crème fraîche en knapperige bacon + € 1,00 p.p.
- Dikke frieten van oma met romige mayonaise + € 1,00 p.p.
- Gegrilde groenten a la plancha + € 1,00 p.p.

BROOD

- Stokbrood wit & bruin met kruidenboter (standaard bij ieder BBQ menu)
- Diverse soorten luxe brood + 3 tapenades + € 1,00 p.p.
 - Feta tapenade met zontomaat
 - Oude kaas tapenade met zwarte olijf
 - Pesto aioli
 - Aioli knoflooksaus
 - Kruidenkaas met knoflook & bieslook
 - Meditteraanse tonijntapenade



Styling & Decoratie



Styling & Decoratie

Om het echte 'festivalgevoel' te creëren is goede styling en decoratie van de locatie erg belangrijk. Sibiz werkt hiervoor samen met een ervaren styliste die een aantal stylingpakketten in festivalstijl heeft samengesteld. Er kan gekozen worden voor een van deze pakketten maar natuurlijk mogen jullie ook zelf de styling van de locatie verzorgen.

STYLING PAKKET FESTIVAL



Pakket 'Festival'

€275,-

Bestaande uit:

Vlaggenlijn (20m)
Wegwijzerborden (5x)
10 x bloemenvaas (met boomschijf)



Uit te breiden met:

Gekleurde tafels en banken
Lampionnen met verlichting
Wensboom (incl. 50 kaartjes)
Backdrop
Pallet met programma v.d. dag
Polaroid camera (incl. 60 foto's)
Krijtbordjes (19x24 cm)
Tekstballon (incl. krijtjes)

Krijtbord voor bij de ingang
Loper van kunstgras
Gekleurde kussens voor de banken
Ranken met rozen
Klaprozen in het gras
Ouderwetse koffer
Fakkels

www.lekkereigenwijn.nl
info@lekkereigenwijn.nl
0172 532 302



Styling & Decoratie



STYLING PAKKET IBIZA



Pakket 'Ibiza'

€325,-

Bestaande uit:

Vlaggenlijn wit
2 x 3 stokken 'Ibiza' met gekleurde stoffen
10 x bloemenvaas



Uit te breiden met:

Roze parasols
Witte vlaggen
Wensboom (incl. 50 kaartjes)
Backdrop
Gekleurde kussens voor de banken
Polaroid camera (incl. 60 foto's)
Krijtbordjes
Sloophouten zuilen met lantaarns
Witte lampionnen (35 stuks)
Loper bij ingang of achterzijde kerk

Gekleurde lampionnen (35 stuks)
Strikken aan de stoelen
Decoratief lint op rol
Parasols (verschillende kleuren)
Kanten slinger
Mand met slippers
Zilveren opblaasletters
Witte lantaarns (3 stuks)
Fakkels

www.lekkereigenwijz.nl
info@lekkereigenwijz.nl
0172 532 302



Styling & Decoratie



STYLING PAKKET VINTAGE



Pakket 'Vintage'

€275,-

Bestaande uit:

Vlaggenlijn in vintage stijl
Wegwijzerpaal met 5 borden
10x bloemvases



Uit te breiden met:

Typemachine met tafeltje en tekstbordjes
Vogelkooi brocante wit
Wensboom (incl. 50 kaartjes)
Backdrop
Pallet met programma van de dag
Polaroid camera (incl. 60 foto's)
Krijtbordjes (19x24 cm)
Puntzakken met gipskruid
Witte lampionnen
Loper in gewenste kleur
Mr & Mrs bordjes

Vintage schotels/etagères
Jute kussens voor banken i/d tuin
Vlaggenlijn kant
Ouderwetse koffer
Tekst slinger 'Just married'
Tekst slinger 'Cards'
Tafelloper kant
Krijtbordjes wit 'vintage'
Decoratief lint op rol
Fakkels

www.lekkereigenwijz.nl
info@lekkereigenwijz.nl
0172 532 302



Muziek & Entertainment



Opties voor muziek en entertainment

Muziek en entertainment is een erg belangrijk onderdeel van uw festivalbruiloft en kan zorgen voor net wat extra sfeer gedurende de dag. Sibiz heeft verschillende suggesties 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 u 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 locatiehuur/bediening.

Reserveren

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

Aanbetaling

Sibiz hanteert een aanbetaling van 50% van het geoffreerde totaalbedrag. De aanbetaling dient 2 weken voor het huwelijksfeest voldaan te zijn.

Facturering

Na afloop van het evenement ontvangen jullie een eindfactuur. Sibiz hanteert 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 www.festivalbruiloft.nl

Uniforme Voorwaarden Horeca

Sibiz 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 Sibiz.