

Huwelijksbrochure

Feesterij

Riddershof

Riddershof Tilburg
Leharstraat 110-114
5011 KD Tilburg
tel. (013) 455 11 18
fax. (013) 455 48 90
www.riddershof.nl
info@riddershof.nl

Unieke, extra service van Riddershof.

Speciaal voor Aanstaande Bruidsparen gratis!

Geacht Aanstaand Bruidspaar,

Mogen wij u even meenemen op een reis - in gedachten - naar uw huwelijksdag?

's Ochtends dan wel 's middags is er op het "verzameladres" een drukte van belang.

De kapper, make-up, corsages en veel bezoek. Iedereen is toch een beetje zenuwachtig en op het laatste moment wordt er aan koffie zetten gedacht. Aan wat lekkers wordt nauwelijks gedacht. Tot er iemand oppert dat hij best een broodje zou lusten.

Een nachtmerrie voor de moeder van de bruid of degene die de gastvrijheid wil verlenen.

Riddershof biedt u nu een unieke oplossing voor het hierboven beschreven "probleem".

Indien u besluit om bij ons uw huwelijksfeest te vieren, komen wij geheel gratis voor u en uw daggasten een ontbijt/lunch verzorgen.

Het bruidsontbijt/-lunch bestaat uit:

- Halve belegde broodjes
- Zoete koeken
- Koffie, thee (inclusief kop en schotels), ranja

Tegen meerprijs kunnen wij onderstaande extra voor u verzorgen:

- Personeel à € 27,50 per uur
- Prosecco Dei Pronol (inclusief glaswerk) à € 17,50 per fles
- Veuve Amiot Brut (inclusief glaswerk) à € 19,50 per fles
- Moët & Chandon Brut Champagne (inclusief glaswerk) à € 34,50 per fles
- Luxe belegde broodjes in plaats van halve belegde broodjes à € 2,50 per persoon
- Soep (inclusief soepkoppen en lepels) à € 3,10 per persoon
- Verhuurartikelen, zoals staantafels, stoelen, tenten (prijs in overleg)

Alle materialen graag (vuil) retour brengen in overleg.

**Op deze manier begint uw huwelijksdag
echt feestelijk vanaf het eerste uur.**

Geacht Aanstaand Bruidspaar,

Allereerst willen wij u vriendelijk bedanken voor de belangstelling die u getoond heeft voor ons bedrijf.

De informatie in dit pakket is bedoeld om thuis nog eens rustig door te nemen. In principe is de informatie zo samengesteld dat u hiermee zelf uw feest kunt indelen. Allerlei onderdelen van een feest zijn apart voor u geprijsd, zodat u uw eigen keuze kunt maken, met de dagindeling die u in gedachten heeft.

Graag willen we u ook laten profiteren van onze ervaring. Daarom volgen hieronder wat tips en wetenswaardigheden, die u kunnen helpen bij het plannen en begroten van uw feest.

Voor een anderhalf uur durende receptie is onze ervaring dat dit tussen de € 8,00 en € 12,00 per persoon kost, dat wil zeggen: inclusief drank naar behoeven en 2 diverse luxe hapjes.

Uitgaande van een feest tussen de 50 en 90 personen kunt u voor de drank een gemiddelde prijs aanhouden van € 2,10 per consumptie. Als u € 2,10 aanhoudt, kunt u ervan uitgaan dat dit inclusief buitenlands gedistilleerde dranken is. Wijnen berekenen wij per fles.

Uiteraard bepaalt u zelf wat wel en wat niet geschonken zal worden.

Als u een gast uitnodigt op een feestavond, moet u er van uitgaan dat deze 10 à 15 consumpties zal nuttigen. Dit is een ervaringscijfer dat rekening houdt met mensen die de avond doorbrengen met 1 of 2 drankjes, alsmede met feestgangers die wat meer drinken dan gemiddeld.

Wij adviseren u te rekenen met 10 à 12 consumpties per persoon.

Ook bestaat de mogelijkheid de drank af te kopen; u betaalt dan vanaf € 21,75 per persoon voor 4½ uur.

Pakket A à € 21,75 bestaat uit:

Koffie/thee, frisdranken, sappen, bier, alcoholvrij bier en wijnen.

Pakket B à € 23,75 bestaat uit:

Ons gehele drankassortiment (exclusief koffielikeuren en cognac).

Ieder half uur extra kost € 3,00 per persoon, uitgaande van het vooraf aangegeven aantal personen.

Riddershof berekent geen zaalhuur of bedieningsgeld bij complete verzorging (drank en eten).

Als u op zoek bent naar een artiest of diskjockey voor uw feest willen wij u vanuit onze ervaringen graag adviseren en kunnen wij, als u dat wenst, bemiddelen.

Mocht u geïnteresseerd zijn in het vieren van een feest bij het Riddershof, wilt u onze locatie graag bezichtigen, heeft u speciale wensen of ideeën of wilt u meer informatie, dan wel een voorstel van ons voor uw feest, neemt u dan contact met ons op. Wij spreken geheel vrijblijvend graag één en ander met u door. In principe is "de koffie altijd bruin"; het verdient echter aanbeveling even een afspraak te maken.

Het feest zal er uitzien zoals wij het van tevoren met u afspreken. U komt bij ons niet voor verrassingen te staan. Prijsafspraken door ons gedaan, benaderen bijna altijd de werkelijkheid.

Wij streven er naar om de zaal een kwartier voor aanvang van uw feest gereed te hebben, zodat u en uw gasten in een sfeervolle ruimte worden ontvangen. Wilt u er rekening mee houden dat de tijd op uw uitnodigingen overeenkomt met de tijd die u aan ons doorgeeft? Mocht u het op prijs stellen om eerder aanwezig te zijn, dan is dit natuurlijk ook mogelijk. Wilt u dit dan tijdig aan ons doorgeven?

Alles en iedereen bij Riddershof is erop gericht om u een onvergetelijk mooie dag te bezorgen. Tevreden gasten zijn onze beste reclame. En daar zijn we best een beetje trots op.

Alle in deze brochure genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van eventuele prijswijzigingen. Alle voorgaande prijzen vervallen (januari 2019).

Wij wensen u veel plezier bij het voorbereiden van uw feest en houden ons aanbevolen om u hierbij te helpen.

Met vriendelijke groet,

Henk en Hetty van Eerden
en medewerkers.

Gebak

		Met koffie
Luxe bonbon assortiment	€ 1,10	€ 2,75
Boeren roomboter cake	€ 1,10	€ 2,75
Slagroomsoesjes & chocoladesoesjes	€ 1,00	€ 2,65
Een variëteit aan lekkernijen op tafel gepresenteerd <i>(mini Petit Four, bonbons, luxe koek, etc.)</i>	€ 2,10	€ 3,75
Luxe Petit Four	€ 2,40	€ 4,05
Luxe cupcake met naam of logo <i>(in standaard op tafel of vanaf plateau gepresenteerd)</i>	€ 2,40	€ 4,05
Gesorteerd luxe gebak	€ 2,75	€ 4,40
Limburgs vlaaienbuffet <i>(minimale afname voor 40 personen)</i>	€ 2,75	€ 4,40
Meerprijs logo	€ 0,45	
Luxe bruidscupcake geheel naar wens aangekleed <i>(in etagère op tafel of op bruidstafel)</i>	€ 3,60	€ 5,25
Extra toptaartje	€ 45,00	
Bruidstaartmogelijkheden, vanaf	€ 6,10	€ 7,75

Ontvangst

Ons huisgestookte Stokertje	€	1,80
Punch en bowl met paté en stokbrood	€	3,75
Welkomstdrankje <i>Cider met een scheutje crème de cassis</i>	€	2,75
Welkomstdrankje, alcoholvrij	€	2,75
Prosecco Dei Pronol <i>In Veneto wordt van de Prosecco-druif één van de beste Italiaanse mousserende wijnen gemaakt. Deze Prosecco Dei Pronol is daar het resultaat van. Deze Spumante smaakt mooi fris en zuiver. Verfijnd, licht koolzuur en droog met veel fruit.</i>	€	3,75
Kirr Royal <i>Mousserende wijn met een scheutje crème de cassis</i>	€	3,75
Veuve Amiot Brut <i>Veuve Amiot is een mousserende wijn voor alle feestelijke gelegenheden. De wijn is afkomstig uit de Franse Saumur, in de Loire-vallei, waar al sinds de 17e eeuw wijnen worden gemaakt met een natuurlijke sprankeling en elegantie wijnen. De mousserende wijnen van Veuve Amiot worden geproduceerd volgens de wereldberoemde "Méthode Traditionelle". Omdat de druiven niet afkomstig zijn uit de champagnestreek, spreekt men van Saumurwijnen. Er mogen uitsluitend topkwaliteit druiven van de rassen Chenin, Cabernet en Chardonnay worden gebruikt.</i>	€	4,75
Moët & Chandon Brut Champagne <i>De stijl van het huis Moët & Chandon komt naar voren in de Brut Impérial, een zeer harmonieuze, evenwichtige en elegante champagne. De Brut Impérial is een harmonieuze assemblage van de drie druivensoorten Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier met een flinke toevoeging van "vins de réserve" uit 1990. De Brut Impérial heeft een rijpingsperiode van minimaal 3 jaar.</i>	€	8,35

Huwelijksdiner

Een diner bij Riddershof is een unieke ervaring en zelfs een beleving.

Of u nu met een groot of wat kleiner gezelschap bent, of u nu kiest voor een eenvoudige maaltijd of een uitgebreid diner, de uitstraling van het diner zal zorgen voor een volstrekt unieke ervaring.

Stelt u zich eens voor in een sfeervol aangeklede en romantisch verlichte ruimte, staat een magnifiek compleet wit ingedekte tafel op u te wachten aangekleed met witte rozen. Het kaarslicht weerkaatst in de zilveren onderborden en luxe wijnglazen.

Achtergrondmuziek (of bijvoorbeeld een toetsenist) en een warm welkom van onze correcte en attente medewerkers maken de atmosfeer compleet voor een perfecte dinerervaring.

U krijgt al trek voordat u iets heeft gezien of geproefd van de vele verfijnde gerechten van onze gerenommeerde keukenbrigade.

Kiest u voor één van onze dinermogelijkheden hieronder dan adviseren wij u bij elke zowel het voorgerecht als het hoofdgerecht twee keuzes te maken, zodat uw gasten op uw huwelijksdag hun voorkeur kenbaar kunnen maken.

* Soep – hoofdgerecht – dessert	€ 24,75
* Voorgerecht – hoofdgerecht – dessert	€ 28,75
* Voorgerecht – soep – hoofdgerecht – dessert	€ 32,50
* Voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – dessert	€ 36,50
* Voorgerecht – soep – tussengerecht – hoofdgerecht – dessert	€ 39,75

Naast onze bovenstaande exclusieve huwelijksdinners is het ook mogelijk te kiezen voor een dinerbuffet of één van onze Bourgondische diners.

Wij zijn overtuigd van de meerwaarde van onze diners.

Ook u zult dat zeker zijn, als u verkiest onze gast te zijn!

Voorgerechten

Een trio van een frisse kipcocktail, een krabcocktail (surimi) en cocktail van Hollandse garnalen met cocktailsaus

Een creatie van frisse gemarineerde meloen met ardennerham, seranoham en pasham, begeleidt met Cumberlandsaus

Rundercarpaccio met oude geschaafde kaas, pijnboompitten en uitgebakken spekjes, waarop een bedje van salade

Trio van Hollandse garnalencocktail, Noorse garnalensalade en lauwwarme grote garnalen met avocadocrème

Vitello tonato: rosé gegaarde kalfslende gemarineerd met tonijnmayonaise, waarop kappertjes, zongedroogde tomaatjes en rucola

Bourgondische knapperige salade van gerookte beenham en scharrelspek, gegarneerd met tomaat, croutons en kwartelei

Huisgerookte exclusieve visschotel bestaande uit: paling, zalm, forel en een rookworstje van kreeft met een dressing van mosterd en dille

Bonbon van gerookte zalm met avocado

Vers in de oven gebakken taartje van gekruimelde geitenkaas, zongedroogde tomaat en prei (vega)

Exclusief plateau met een variëteit aan voorgerechten
(meerprijs € 2,25 p/p)

Bij alle koude voorgerechten wordt een broodplankje geserveerd met drie verschillende smeerseltjes

Soepen

Italiaanse pomodori tomatensoep gevuld met verse basilicum, prei en gehaktballetjes

Kippensoep op Oosterse wijze met kokos en curry

Stevige groentesoep met gehaktballetjes en garnituur

Trio van soep: soepproeverij voor de liefhebbers

Romige mosterdsoep, waarin gerookte zalmsnippers en roombrie

Rijkelijk gevulde romige champignonsoep met een julienne van Bourgondische beenham

Klassieke Franse uiensoep uit eigen keuken, geserveerd met een kaascrouton

Bouillabaisse

een vissoep uit Marseille, rijkelijk gevuld met verse vis, garnalen en schelpdieren

(meerprijs € 2,25 p/p)

Boeren marktsoep:

krachtige runderbouillon, met de pot op tafel, met een keur aan diverse ingrediënten: soepgroenten, preiringen, kip, gehaktballetjes, eireepjes, croutons en kruidenbouquette om uw soep rijkelijk te vullen

(meerprijs € 2,25 p/p)

*Bij alle soepen wordt een broodplankje geserveerd
met drie verschillende smeerseltjes*

Tussengerechten

In filodeeg gefrituurde Franse Camembert op een bedje van gemengde sla, waarover een siroop van rode port

Een variëteit van vis met begeleidende garnituur in een krokant buideltje met een zachte kreeftensaus

Grote "greenshell" mosselen gegratineerd met roombrie, knoflook en peterselie

Lauwwarme gamba's piri piri geserveerd op een frisse salade met verse basilicum

Rundersaté van de grill op een bedje van taugé met teriyakisaus

Op de huid gebakken zeebaars op een mousseline van broccoli en saus van gepofte paprika

Hoofdgerechten vlees

Schnitzel “Wiener Art” met een saus naar keuze (graag vooraf een keuze maken)

Kalfssucade gestoofd met ratatouille, knoflook en tomaat

Varkenshaasmedaillons van de grill met een romige saus van champignons

Gebakken “Limousin” lendebeefstuk met een saus van rode port

Duo van gegrilde pepersteak en varkenshaas met een rijkelijk gevulde stroganoffsaus

Tournedos op een spiegel van rode wijnsaus
(meerprijs € 3,40 p/p)

Krokant gebakken parelhoender suprême met Zaanse mosterdsaus

Gegrild lamsrack in een saus van knoflook en rozemarijn
(meerprijs € 3,40 p/p)

Combinatiegerecht:

Trio spiesen van gamba’s, kip en varkenshaas met heerlijke satésaus en teriyakisaus

Exclusief plateau met een variëteit aan hoofdgerecht, zowel vis als vlees
(meerprijs € 2,75 p/p)

*Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur,
verse groente en een frisse salade*

Hoofdgerechten

vis

Op de huid gegrilde zalmfilet met een saus van witte wijn

Stoofpotje van een variëteit aan vis met een spies van in knoflook gemarineerde gamba's

Een exclusieve visschotel met een diversiteit aan vis

In roomboter gebakken sliptongen, afgeblust met citroen en peterselie

Op de huid gebakken zeebaars met een saus van saffraan en bosui

In kruidenpanko gebakken tilapiafilet

Rosé gegrilde tonijnsteak met een Japanse teriyakisaus
(meerprijs € 2,45 p/p)

Ouderwetse zeetong: de specialiteit van onze braadmeester
(meerprijs € 3,95 p/p)

Exclusief plateau met een variëteit aan hoofdgerecht, zowel vis als vlees
(meerprijs € 2,75 p/p)

*Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur,
verse groente en een frisse salade*

Nagerechten

Vanille-ijs overgoten met een heerlijke warme chocoladesaus, afgemaakt met slagroom

Een combinatie van witte en pure chocolademousse

Sorbet met verse vruchten, ijs en slagroom

Coupe met vanille-ijs, perzik, aardbeiensaus en witte chocolade

Duo van Schrobblèr/speculaas bavarois met kletskep

Amarenen- en boerenroomijs overgoten met warme kersen

Huisgemaakt appeldessert met vanillesaus en boerenroomijs

Kaasplank met een variëteit aan kaas, notenbrood en olijven
(meerprijs € 1,95 p/p)

Bruidstaart van ijs met vers fruit

Aan het eind van uw huwelijksdiner wordt er een bruidstaart van ijs binnengereden, begeleidt door muziek van de bruidsmars, compleet met vuurwerk

*U kunt zelf de smaken van het ijs bepalen **(meerprijs € 1,95 p/p)***

*Extra toptaartje om mee naar huis te nemen **(meerprijs € 17,50)***

Feestelijk plateau met een variëteit aan desserts
(meerprijs € 2,45 p/p)

Dinerbuffet

Een dinerbuffet is een aantrekkelijke variant op het à la carte diner. Zittend aan een ingedekte tafel wordt de soep uitgeserveerd. Vervolgens heeft u de keuze uit een variëteit aan gerechten, die op het buffet gepresenteerd worden. U hoeft dus van te voren geen keuze te maken voor uw gasten. Als afsluiting komen wij de ruimte binnen met een leuk aangeklede ijscokar, waar u en uw gasten een heerlijk ijsje kunnen halen.

Trio soep:

een soepproeverij voor de liefhebbers

OF

Een keuze uit twee voorgerechten

(meerprijs € 4,45 p/p)

(zie voorgerechten huwelijksdiner)

Rosé gebraden entrecote met pepersaus
Malse kip in een saus van stroganoff
Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus
Zalmfilet in witte wijnsaus
Rijst met garnituur
Aardappelgratin met gegratineerde kaas
Frites met mayonaise
Gemengde verse groenteschotel
Pastasalade
Diverse rauwkostsalades

Bruidstaart van ijs met vers fruit

(mogelijk in diverse smaken)

Prijs per persoon

€ 24,95

Stokersmenu

Als in de Middeleeuwen de burgers, boeren en buitenlui gezellig naar eethuis 'de Ouwe Stokerij' kwamen om te genieten van 't Stokertje', dan mocht daar een vorstelijk diner niet bij ontbreken. Helaas hadden de burgers in die tijd niet de keuze uit een zeer uitgebreide menukaart, maar ze moesten eten wat de pot schafte. Dit uitgebreide diner werd in de volksmond ook wel het 'Stokersmenu' genoemd. Een menu dat bestond uit meerdere gangen met voor ieder wat wils. Een diversiteit van voorgerechten allemaal op 1 plateau gepresenteerd. Vervolgens kwam er een heerlijke soep op tafel die zeer goed tot z'n recht kwam tijdens de gure wintermaanden. Na uitbundig gezang en gedans kon men genieten van een Middeleeuwse dish met zowel vlees- als visgerechten, begeleidt door groente en aardappelgarnituren. Er moest immers goed gegeten worden na een dag van zware arbeid. Voor de zoetekauwen onder de burgers werd het diner afgesloten met een grand dessert. Na dit diner werd er uiteraard voor de liefhebbers nog een kopje koffie geschonken en 't Stokertje' vloeyde nog rijkelijk.

U kunt ook ervaren wat de burgers in de Middeleeuwen in 'de Ouwe Stokerij' beleefden. U heeft de keuze uit drie vormen van het 'Stokersmenu', twee luxe drie gangen diners of een meer dan vorstelijk vier gangen diner.

Kruistocht € 29,75

- * Boeren marktsoep
- * Stevige dish van luxe soorten vlees en vis
- * Grand dessert

't Avondmaal € 34,25

- * Vorstelijke voorgerechten
- * Stevige dish van luxe soorten vlees en vis
- * Grand dessert

't Tournament € 39,50

- * Vorstelijke voorgerechten
- * Marktsoep
- * Stevige dish van luxe soorten vlees en vis
- * Grand dessert

Middeleeuws diner

Het moet nu eens net iets anders als anders, het moet heel speciaal zijn, het moet onvergetelijk zijn. In dat geval is misschien het Middeleeuws diner een uitdaging voor u.

Het is een diner met een zeer bijzondere uitstraling. Uw gasten worden uitgenodigd aan de dinertafel, maar voordat het zover is wordt er een glas punch of bowl geschonken; de punch wordt vervaardigd naar Middeleeuws recept en gebrouwen in eigen keuken.

Met al uw gasten aan een tafel; het lijkt wel een film. Stenen kroezen, pullen bier en een dis die meer dan vol ligt met de meest overweldigende gerechten.

De voorgerechten worden opgediend, de kroezen worden volgegoten en het is nu aan u om uit al dat lekkers een goede keuze te maken, maar eet niet te veel, want er komt nog meer!

Tussen de gangen door, wordt u op een authentieke manier getraakteerd op een gezellig stukje muziek en entertainment, door een troubadour. Vertier, zang en gedans, is waar hij voor zal zorgdragen.

Daarna komen er grote soeppotten op tafel met een geurige bouillon. Men kan nu de soep samenstellen zoals eenieder dat wil: met soepballetjes, croutons, eireepjes, soepgroenten, kip of een grote lepel met knapperbolletjes.

Nu is het tijd om alles even te laten zakken, want na een gezellige pauze worden er fantastische hoofdgerechten geserveerd. Vlees, vis, gevogelte, noem maar op. Er komt zelfs nog een braadmeester langs met een hakblok, waarop een grote beenham en entrecote ligt. Kortom u kunt eten zoveel u wilt en wat u maar wilt.

De drank vloeit rijkelijk en de stemming stijgt. Wat een feestmaal was het, zelfs een vorstelijke maaltijd. En om het geheel compleet te maken sluiten we al dit lekkers af met een geweldig dessert, zodat iedereen voor een laatste keer de tafel 'leeg' mag eten.

U zult zich als een vorst wanen en uw gasten meenemen naar een lang vervlogen tijdperk.

Dit avondvullend diner kunt u natuurlijk aanvullen met muziek, zodat tussen de gangen door uw gasten de benen kunnen strekken op de dansvloer. Dit alles zorgt voor een speciale, aparte beleving van uw feest waar uw gasten nog lang over na zullen praten.

Minimaal afname voor dit diner is 15 personen.

Voorgerecht

*Bonbons van carpaccio
Huisgerookte zalm met citroenmayonaise
Rivierkreeftjessalade met een vleugje cognac
Paté met Cumberlandsaus
Verfijnde krabsalade
Meloen met ardennerham
Mooie asperges, gerold in ham
Huisgemaakte garnalenkroketten
Garnalencocktail
Gerookte paling in z'n jasje*

Marktsoep

*Krachtige runderbouillon, met de pot op tafel, met een keur aan diverse ingrediënten; soepgroenten, preiringen, kip, gehaktballetjes, eireepjes, croutons en kruidenbouquette om uw soep rijkelijk te vullen.
Hierbij serveren wij een heerlijke Middeleeuwse mik met 2 soorten kruidenboter.*

Hoofdgerecht

*Beenham met honingtijmsaus
Entrecote, aangesneden door de braadmeester
Gevulde parelhoen
In bier gebraden kippenkluijjes
Pittige reepjes vlees
Pepersteak
Geroosterd speenvarken
Varkenshaasmedaillons
Varkensgebraad
Zalm
Victoriabaars
Scampi
Diverse groente, aardappelgarnituren en sauzen*

Dessert

*Appelslof
Appelbeignets
Warme kersen
Variëteit van bavarois
Huisgemaakte taartjes
Warme ananas met warme chocoladesaus en likeur
Rijstepap met bruine suiker
Zeer uitgebreide fruitkeuze*

Prijs per persoon € 85,00

Bovenstaande prijs is inclusief troubadour en een vleugje entertainment.

Walking diner

Een walking diner is een luxe avondvullend diner, geserveerd als kleine luxe hapjes, maar dan op een manier dat u aan het einde van het arrangement toch een complete luxe maaltijd heeft genoten. U zit niet aan een gedekte tafel, maar alle gangen worden per persoon uitgeserveerd, waar u zich ook bevindt. Uiteraard kunnen we het arrangement op elke wijze aanpassen. Voor sommige gezelschappen is het ook treffend om een wijnarrangement te gebruiken. Graag laten wij ons adviseren door de sommelier van ons wijnhuis.

Walking diner 1

*Bonbon van gerookte zalm en kruidenkaas,
besprenkeld met een dressing van dille*

*In kruidenpanko gebakken tilapiafilet,
geserveerd met een geurige risottorijst*

Romige mosterdsoep met Noorse garnalen en roombrie

Rundersaté van de grill op een bedje van taugé met teriyakisaus

*Kabeljauw in een saus van roomboter met
geglaceerde worteltjes en peterseliekrieltjes*

*Gestoofde rundersucade, geflambeerd met een vleugje witte wodka
waarbij een mousseline van aardappel*

*Huisgemaakte bavarois van verse aardbeien
op een spiegel van bosvruchtencoulis*

Koffie met een variëteit aan zoete versnaperingen

Prijs per persoon

€ 36,95

Walking diner 2

*Trio van Hollandse garnalencocktail, Noorse garnalensalade
en lauwwarme grote garnalen met avocadocrème*

*In filodeeg gefrituurde Franse Camembert op een bedje van gemengde sla, waarover een
siroop van rode port*

*Italiaanse pomodori tomatensoep met verse basilicumroom,
prei en brunoise van kip*

*Gefileerde sliptong in citroenboter
begeleidt door aardappelmousseline en geglaceerde worteltjes*

*Varkenshaasmedaillons met een saus van bospaddestoelen,
geserveerd met een ratatouille van verse groente*

*Mangobavarois met een saus van vruchtencoulis,
waarop verse slagroom en kokos*

Koffie met een variëteit aan zoete versnaperingen

Prijs per persoon € 39,50

Walking diner 3

Glasamuse van gerookte kip en avocadosalsa

*Rundercarpaccio met oude geschaafde kaas, pijnboompitten en
uitgebakken spekjes, waarop een bedje van salade*

*Doradefilet van de grill
begeleidt met tomatencoulis en een puree van aardappel*

Geurige ossenstaartbouillon met een vleugje Madeira

*Gamba's piri piri, op een spies geserveerd,
met verse volkoren pasta en gegrilde courgettelinten*

Kalfsmedaillons op een bedje van verse groene groente

*Mini kaasplateau;
variëteit van kaas begeleidt met een klein glaasje "tawny" rode port*

Koffie met een diversiteit aan zoete versnaperingen

Prijs per persoon

€ 41,75

Walking diner 4

Kleine lepelmousse van zalmousse en verse dille

Vitello tonato:

*rosé gegaarde kalfslende gemarineerd met tonijnmayonaise,
waarop kappertjes, zongedroogde tomaatjes en rucola*

*Zeebaars, op de huid gebakken,
met mousseline van broccoli en saus van gepofte paprika*

Kippensoep op Oosterse wijze met kokos en curry

*Gamba's piri piri, op een spies geserveerd,
met verse volkoren pasta en gegrilde courgettelinten*

*Getrancheerde rosé gebraden runderentrecôte met saus van
verse basilicum en geroerbakte groenten*

*Kleintje kaasterrine met huisgemaakte chutney van vijgen,
begeleid met een klein glaasje "tawny" rode port*

Bavarois van Tilburgse Schrobbeleer en speculaas met vers geslagen room

Koffie met een variëteit aan zoete versnaperingen

Prijs per persoon € 44,50

Hapje ter aankleding van uw festiviteit

Bij een festiviteit hoort een hapje. Of het nu gaat om een receptie, feestavond of een andere festiviteit, Riddershof heeft voor elke gelegenheid een passende invulling. Chique, betaalbaar, overvloedig, origineel zijn steekwoorden die passen bij onze hapjesmogelijkheden.

Wat dacht u bijvoorbeeld van een samengesteld **hapjesarrangement**, waarbij we ongeveer om het half uur uw gasten een heerlijk hapje presenteren vanaf schaal.

Een heerlijke **puntzak verse frites** met mayonaise gedurende uw festiviteit of een versnapering halen bij één van onze gezellige **stands** is een idee wat uw gasten als zeer origineel zullen ervaren. Uiteraard kunt u allerlei mogelijkheden combineren om zo tot het ultieme resultaat te komen. Verderop in deze brochure staan enkele mogelijkheden uitgeschreven.

Ook kunnen wij natuurlijk samen met u een arrangement samenstellen dat helemaal tegemoet komt aan uw wensen.

Koude borrelhapjes

Kaas- & worstplateau	€	1,10
<i>Blokjes jonge kaas, afgearneerd</i>		
<i>Augurk in snijworst</i>		
<i>Rolletje achterham met asperges</i>		
<i>Bourgondisch gehaktballetje met zilveruitje</i>		

Cervelaatworst
Puntjes oude kaas
Leverworst

Luxe hapje op partybrood (assortiment samengesteld uit)	€	1,85
<i>Gerookte zalm met komkommer</i>		
<i>Forel met dillecrème</i>		
<i>Krabsalade</i>		
<i>Salade van Noorse garnalen</i>		

Paté en patémousse
Kipsalade met ananas
Boerenbrie met noten

Borrelvariatie (assortiment samengesteld uit)	€	1,85
<i>Gevuld ei met romige eiercrème</i>		
<i>Pompernikkel haring</i>		
<i>Gevuld tomaatje met Noorse garnalen</i>		
<i>Mini pasteitje met kaascrème en oude kaas</i>		

Soesje met patémousse
Rolletje achterham met asperges
Komkommer met zalmousse

Luxe bittergarnituur (assortiment samengesteld uit)	€	2,10
<i>Gevuld ei met krabsalade</i>		
<i>Gevuld tomaatje met Hollandse garnalen</i>		
<i>Gevulde fricandeau met kruidenroomkaas</i>		
<i>Wrap met tapenade, carpaccio en rucola</i>		

Chaufroid van kip
Gerookte paling op partybrood
Seranoham met meloen

Luxe canapés (assortiment samengesteld uit)	€	2,85
<i>Gerookte zalm met komkommer en dille</i>		
<i>Hollandse garnalensalade</i>		
<i>Seranoham met tapenade en tomaat</i>		
<i>Carpaccio met oude kaas en rucola</i>		

Gerookte paling met kruidencrème
Krabsalade met ei en bieslook
Trappistenkaas met vijgen
Filet Martino

Glasamuse (assortiment samengesteld uit)	€	3,65
<i>Tartaar van carpaccio met rucola en Parmesan</i>		
<i>Hollandse garnaaltjes met cocktailsaus en dille</i>		
<i>Seranoham met hammousse en galia meloen</i>		
<i>Gemarineerde gamba's met mango</i>		
<i>Gerookte kip met ananas en tapenade van tomaat</i>		
<i>Mousse van asperge met kwarteleitje</i>		

Koude tapas (assortiment samengesteld uit)	€ 2,00
<i>Tomaatjes gevuld met tonijnsalade</i>	<i>Zoet gemarineerde kipkluijjes</i>
<i>Spiesje van pittige gamba's</i>	<i>Carpaccio "tapasstyle"</i>
<i>Salami met tomaat en olijven</i>	<i>Wrap van zalm en kruidenkaas</i>
<i>Mini bruschetta met tomaat, mozzarella en basilicum</i>	
Minisandwiches (assortiment samengesteld uit)	€ 2,10
<i>Kruidenkaas met boerenbrie en tomaat</i>	<i>Hollandse garnalensalade</i>
<i>Roompaté en patémousse op friséé sla</i>	<i>Gerookte zalm met dillecrème</i>
<i>Gerookte kip, eislade, ham en kaas (club sandwich)</i>	
<i>Carpaccio met tapenade van tomaat, oude kaas en rucola</i>	
Mini mini broodjes (assortiment samengesteld uit)	€ 2,10
<i>Kruidenkaas met boerenbrie en tomaat</i>	<i>Hollandse garnalensalade</i>
<i>Roompaté en patémousse op friséé sla</i>	<i>Gerookte zalm met dillecrème</i>
<i>Gerookte kip, eislade, ham en kaas (club sandwich)</i>	
<i>Carpaccio met tapenade van tomaat, oude kaas en rucola</i>	
Mini hors d'œuvre op sideplate met vlees en vis	€ 3,75
Mini carpaccio van runderhaas met salade en pijnboompitjes	€ 3,75
Mini cocktail van Hollandse garnalen met een vleugje Franse cognac	€ 3,75
Sideplate met een variëteit aan gerookte vissoorten	€ 3,40

Warme borrelhapjes

Bourgondische vleesbitterbal met Franse mosterd	€	0,70
Pikante gehaktballetjes	€	0,70
Gemengde frituurvariatie	€	0,70
Variatie van gefrituurde scampi's	€	0,75
Mini pizza	€	1,25
Petit crolines <i>Krokante bladerdeeghapjes gevuld met: Kip kerrie, champignons, kaas, rundvlees</i>	€	1,30
Warme visschelp met twee gepelde gamba's, tomatencoulis en met kaas gegratineerd	€	4,25
Griekse spies van varkenshaas geserveerd met tzatziki, Griekse salade en stokbrood	€	4,00
Warme beenham met honingtijmsaus en stokbrood	€	3,75
Javaans satépalet van kip met stokbrood, atjar en kroepoek	€	4,10
Stokbroodje Hawaii uit de oven (ham, kaas en ananas)	€	2,10
Stokbroodje Italiano uit de oven (kaas, tomaat, salami en ui)	€	2,10
Java broodje uit de oven (stokbroodje met Javaans gehakt)	€	2,50

Tafelgarnituren

Het is gezellig om aan tafel te kletsen over van alles en nog wat. Daarbij mag een hartige versnapering natuurlijk niet ontbreken. Een ideale invulling aan het begin van uw festiviteit, voorafgaande aan een hapjesarrangement, buffet of diner.

Borrelzoutjes (prijs per tafel, ± 8 personen) <i>Een variëteit van gemengde nootjes, zoute koekjes en kaasstengels</i>	€	5,75
Broodplankje (prijs per tafel, ± 8 personen) <i>Een plankje met stokbrood, kornbol, kruidenboter en tapenade</i>	€	3,75
Hollands kaas- & worstplateau (prijs per tafel, ± 8 personen) <i>Plateau met jong belegen kaas, oude kaas, komijnenkaas, leverworst, cervelaat, partjes komkommer, cherrytomaatjes, augurk, Amsterdamse uitjes en mosterd</i>	€	17,50
Mediterrane plateau (prijs per tafel, ± 8 personen) <i>Plateau met gemarineerde olijven, zongedroogde tomaatjes, salami, chorizo, mozzarella, Manchego kaas, ardennerham met meloen</i>	€	17,50
Salade carrousel (prijs per tafel, ± 8 personen) <i>Mandje met Frans stokbrood, boerenland en toast, begeleidt door Noorse garnalensalade, eisalade met reepjes beenham, ham/preisalade, kip/kerriesalade, surimisalade</i>	€	19,50

Bakken en braden

En dan gaat de deur van de keuken open. Een kok komt met een hele grote bakpan naar binnen en gaat voor u en uw gasten een heerlijk éénpansgerecht bereiden. Ook een puntzak frites met mayonaise is een aangename traktatie voor uw gasten. Een leuke interactieve aanvulling op één van onze hapjesarrangementen.

Kip fiësta <i>In een grote pan worden kipreepjes gebakken met champignons, ui, rode en groene paprika en ananas, geserveerd met stokbrood</i>	€	4,50
Shoarma schotel <i>Shoarma van varkensfilet geserveerd met uiensaus, knoflooksaus, tomatensaus, rauwkost en natuurlijk pitabroodjes</i>	€	4,50
Griekse gyros <i>Griekse gyros geserveerd met tzatziki, Griekse koolsalade en een stokbroodje</i>	€	4,50
Gebakken eieren <i>Gebakken eieren op witte en/of bruine boterhammen met kaas en ham</i>	€	2,75
Puntzak frites met mayonaise	€	2,50

Even iets Anders

Bent u op zoek naar een originele en ludieke extra invulling voor uw festiviteit, dan is één van onderstaande stands wellicht iets voor u. In het dagelijks leven bezoekt u vast wel eens een winkeltje voor een lekkere snelle versnapering of haalt u iets lekkers op de markt of braderie. Wij bieden u de mogelijkheid dit ook op uw eigen festiviteit te realiseren. U en uw gasten zullen aangenaam verrast zijn! Voor alle stands geldt een minimale afname van 40 personen.

Prijzen zijn gebaseerd op een combinatie met andere hapjes mogelijkheden. Indien u alleen kiest voor één van onderstaande mogelijkheden dan hanteren wij andere prijzen.

Oma's snoep- & koekwinkeltje (gedurende 1 uur) € 7,50

Al jarenlang verkoopt oma heerlijk snoepgoed en vers gebakken koekjes vanuit haar winkeltje in het centrum van Tilburg.

Vanaf nu komt oma ook op locatie haar versnaperingen aanbieden.

Een leuke binnenkomer aan het begin van uw festiviteit.

Assortiment bestaande uit:

<i>Mini petit fours</i>	<i>Boeren roomboter cake</i>	<i>Variëteit aan drop</i>
<i>Roomsoesjes</i>	<i>Kersenbonbons</i>	<i>Schepsnoep</i>
<i>Chocoladesoesjes</i>	<i>Bokkenpoten</i>	<i>Belgische bonbons</i>
<i>Boterkoek</i>	<i>Stroopwafels</i>	<i>Toffee</i>
<i>Klets koppen</i>	<i>Speculaas</i>	<i>Zuurstok</i>
<i>Gevulde koeken</i>	<i>Roze koeken</i>	<i>Kaneelstok</i>
<i>Nougat</i>	<i>Boterbabbelaar</i>	<i>Lolly's</i>

En zZopie meerpijs € 2,10
Koffie, thee, warme chocomel met slagroom

Bakker Bert (gedurende 1 uur) € 7,50

Aan het eind van de avond/middag heeft u zin in een lekker broodje.

Weet je wat we doen? We gaan even snel bij Bakker Bert langs.

De ideale afsluiter van uw festiviteit.

Menu bestaande uit:

<i>Zacht wit broodje</i>	<i>Jonge kaas</i>	<i>Filet American</i>
<i>Zacht bruin broodje</i>	<i>Achterham</i>	<i>Kip/kerriesalade</i>
<i>Frans stokbrood</i>	<i>Gezond</i>	<i>Ei</i>
<i>Kaiserbroodje</i>	<i>Kipfilet</i>	<i>Eisalade</i>
<i>Warm worstenbroodje</i>	<i>Salami</i>	<i>Tonijnsalade</i>
<i>Gerookte zalm</i>	<i>Ham/preisalade</i>	<i>Kruidenkaas</i>
<i>Noorse garnalensalade</i>	<i>Rauwkost</i>	

Mario's Pizza (gedurende 1 uur) € **7,50**

De overheerlijke Italiaanse kruidengeuren bereiken uw reukorgaan. U waant zich heel even in het altijd gezellige Italië. Daar kan een ovenverse pizza natuurlijk niet bij ontbreken.

Menu bestaande uit:

<i>Pizza Margarita:</i>	<i>tomatensaus, kaas</i>
<i>Pizza Hawaii:</i>	<i>tomatensaus, kaas, ananas</i>
<i>Pizza al Funghi:</i>	<i>tomatensaus, mozzarella, champignons, oregano</i>
<i>Pizza Quattro Formaggi:</i>	<i>tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, pecorino, Parmesan</i>
<i>Pizza al Tonno:</i>	<i>tomatensaus, kaas, tonijn, ui</i>
<i>Pizza Calabrese:</i>	<i>tomatensaus, kaas, salami, olijven, Spaanse peper, oregano</i>

Snackbar 'De Gezellige Brabander' (gedurende 1 uur) € **6,75**

De Gezellige Brabander komt bij u thuis, maar ook op uw festiviteit bij Riddershof voor de deur. Verse frites met een variëteit aan snacks. Lekker even een vette hap halen bij de frietoloog van Brabant.

Menu bestaande uit:

<i>Puntzak verse frites</i>	<i>Bamiblok</i>	<i>Mayonaise</i>
<i>Frikadel</i>	<i>Kipcorn</i>	<i>Curry</i>
<i>Kroket</i>	<i>Mexicano</i>	<i>Ketchup</i>
<i>Kaassoufflé</i>	<i>Goulashkroket</i>	<i>Gesnipperde uitjes</i>

Spies van Mies (gedurende 1 uur) € **7,50**

Haal een spies bij Mies! Mies bakt voor u de lekkerste spiesen, van vis tot vlees met bijpassende sauzen.

Menu bestaande uit:

<i>Spies van kipsaté</i>	<i>Griekse spies</i>	<i>Shaslick</i>
<i>Gambaspies</i>	<i>Satésaus</i>	<i>Tzatziki</i>
<i>Cocktailsaus</i>	<i>Stokbrood</i>	<i>Kruidenboter</i>

Luigi's Ice Cream (gedurende 1 uur) € **4,75**

Na een heerlijk diner nog even een lekker ijsje halen bij de ijssalon van Luigi. In de zomermaanden maakt Luigi overuren. Met dit warme weer wil iedereen wel een Italiaanse verkoeling.

Assortiment bestaande uit:

<i>Variëteit aan schepijs</i>	<i>Slushpuppy</i>	<i>Verse slagroom</i>
<i>Ijshoorntjes</i>	<i>Chocoladesaus</i>	<i>Notendip</i>
<i>Aardbeiensaus</i>	<i>Discodip</i>	

Günther's Würsthütte (gedurende 1 uur) € **7,50**

Elke winter gaan we tijdens de wintersport op bezoek bij Günther om van zijn heerlijke worstspecialiteiten te genieten. Één en al gezelligheid!
Afgelopen winter hebben we met der Günther afgesproken dat hij ook bij ons, in het Riddershof, zijn worsten komt bakken. Wellicht bij u op uw festiviteit.

Menu bestaande uit:

Braadworst	Gebakken ui	Mosterd
Curryworst	Zuurkool	Mayonaise
Bockworst	Kaiserbroodjes	Ketchup
Stokbrood		

Broodjes hamburger speciaal **meerprijs** € **1,25**

Viskraam 'Fisherman's friends' (gedurende 1 uur) € **10,50**

Bij onze Volendamse vrienden van de firma "Fisherman" kunt u heerlijke warme verse vis en zeevruchten halen aan de kraam.

Menu bestaande uit:

Gamba's piri piri	Remouladesaus	Zure bom
Gefrituurde schol	Cocktailsaus	Amsterdamse uitjes
Zalm van de bakplaat	Knoflooksaus	Stokbrood
Gepaneerde mosselen	Kruidenboter	

Halve Hollandse haring met gesnipperde uitjes **meerprijs** € **1,65**

Mini broodjes met gerookte vis en vissalades **meerprijs** € **1,70**

Verse oesters met een variëteit aan dressings **meerprijs** € **2,95**

Shoarmatent "Aly Baba en de 7 geiten" (gedurende 1 uur) € **7,95**

Na een lekkere borrel uiteraard nog een bezoek brengen aan onze Turkse vriend Aly Baba. Zonder een broodje shoarma gegeten te hebben kunnen we niet slapen. En wellicht uw partner niet als u dit broodje met knoflooksaus wel gegeten heeft!

Menu bestaande uit:

Shoarma	Frites	Ijsbergsla
Kipshoarma speciaal	Pita	Rauwe ui
Pita gezond	Tomaat	Knoflooksaus
Tomatensaus	Sambal	Mayonaise

Oud Hollandsche kraam 'd'n Ouwe Hollander' (1 uur) € 7,50

Is het geen oudjaar en heeft u toch zin in een lekkere verse oliebol? Geen probleem! Het gehele jaar kunt u bij het Riddershof heerlijke verse oliebollen, warme wafels en poffertjes verkrijgen (buiten).

Assortiment bestaande uit:

<i>Oliebollen</i>	<i>Appelbeignets</i>	<i>Poedersuiker</i>
<i>Warme wafel</i>	<i>Warme kersen</i>	<i>Chocoladesaus</i>
<i>Poffertjes</i>		

Kaatje's Bourgondische beenham (gedurende 1 uur) € 6,95

Even een broodje warme beenham halen bij Kaatje. Ons Kaatje serveert u de sappigste beenham uit de omtrek.

Menu bestaande uit:

<i>Beenham van de bakplaat</i>	<i>Huzarensalade</i>	<i>Honingmosterdsaus</i>
<i>Warme beenham</i>	<i>Seizoenssalade</i>	<i>Cocktailsaus</i>
<i>Pistolet</i>	<i>Honingtijmsaus</i>	<i>Champignonsaus</i>
<i>Stokbrood</i>	<i>Kruidenboter</i>	

Popcorn- en suikerspinkraam 'De Zoete Brabander' € 3,50

Komen er kinderen op uw festiviteit op bent u op zoek naar een aangename verrassing voor deze kleine mensjes, dan slaat u met 'de Zoete Brabander' de spijker op de kop. Ook kunt u aan het einde van uw festiviteit uw gasten verwennen met een suikerspin of zakje popcorn voor op de terugweg.

Assortiment bestaande uit:

<i>Suikerspin</i>	<i>Zoete popcorn</i>
-------------------	----------------------

Kinderentertainment

Prijs op aanvraag

<i>Springkussens</i>	<i>Schminken</i>	<i>Verkleedkist</i>
<i>Autoscooters</i>	<i>Eendjes vissen</i>	<i>Ballen gooien</i>
<i>Draaimolen</i>	<i>Touwtje trekken</i>	<i>Schiettent</i>
<i>Zweefmolen</i>	<i>Kruisboog schieten</i>	

Hapjesarrangement

Varié

Onderstaande hapjes worden gedurende de avond aan u gepresenteerd.

Een variëteit van gemengde nootjes, zoute koekjes en kaasstengels

Kaas & worstplateau

Blokjes jonge kaas (afgegarneerd), cervelaatworst, augurk in snijworst, puntjes oude kaas, rolletje achterham met asperges, leverworst, Bourgondisch gehaktballetje met zilveruitje

Bourgondische vleesbitterbal

Borrelvariatie

Gevuld ei met romige eiercrème, soesje met patémousse, pompernikkel haring, rolletje achterham met asperges, gevuld tomaatje met Noorse garnalen, komkommer met zalmousse, mini pasteitje met kaascrème en oude kaas

Baquette plateau

Krokante bladerdeeghapjes gevuld met kip/kerrie, kaas, rundvlees en champignons

Luxe hapje op partybrood

Gerookte zalm met komkommer, paté en patémousse, forel met dillecrème, kipsalade met ananas, krabsalade, boerenbrie met noten, salade van Noorse garnalen

Gemengde frituurvariatie

Prijs per persoon

€ 6,95

Hapjesarrangement

Minerva

Een combinatiearrangement waarbij hapjes gepresenteerd worden vanaf schaal, een heerlijke puntzak met verse frites wordt uitgedeeld en aan het eind van uw festiviteit nog een lekker broodje van "Bakker Bert".

Luxe hapje op partybrood

Gerookte zalm met komkommer, paté en patémousse, forel met dillecrème, kipsalade met ananas, krabsalade, boerenbrie met noten, salade van Noorse garnalen

Gemengde frituurvariatie

Baquette plateau

Een combinatie van mini pizza en krokante bladerdeeghapjes gevuld met kip/kerrie, kaas, rundvlees en champignons

Puntzak verse frites met mayonaise

Borrelvariatie

Gevuld ei met romige eiercrème, soesje met patémousse, pompernikkel haring, rolletje achterham met asperges, gevuld tomaatje met Noorse garnalen, komkommer met zalmousse, mini pasteitje met kaascrème en oude kaas

Bakker Bert

*Aan het eind van de avond/middag heeft u zin in een lekker broodje.
Weet je wat we doen? We gaan even snel bij Bakker Bert langs.
De ideale afsluiter van uw festiviteit.
(Zie 'Even iets Anders' in de brochure)*

Hapjesarrangement Originale

Een origineel arrangement waar uw gasten nog lang over na zullen praten.

Een variëteit van gemengde nootjes, zoute koekjes en kaasstengels

Luxe hapje op partybrood

Gerookte zalm met komkommer, paté en patémousse, forel met dillecrème, kipsalade met ananas, krabsalade, boerenbrie met noten, salade van Noorse garnalen

Variatie van gefrituurde scampi's

Koude tapas

Tomaatjes gevuld met tonijnsalade, zoet gemarineerde kipkluijjes, spiesje van pittige gamba's, carpaccio 'tapasstyle', salami met tomaat en olijven, wrap van zalm en kruidenkaas, mini bruschetta met tomaat, mozzarella en basilicum

Eén keuze uit 'Even iets anders' (zie informatiebrochure)

Snacksalon 'De Gezellige Brabander'

Spies van Mies

Shoarmatent 'Aly Baba en de 7 geiten'

Als afsluiter:

één keuze uit 'Even iets anders' (zie informatiebrochure)

Bakker Bert

Luigi's Ice Cream

Popcorn- en suikerspinkraam 'De Zoete Brabander'

Hapjesarrangement Exclusieve

Luxe hapjesarrangement samengesteld uit verfijnde koude en warme hapjes, gecombineerd met een versnapering naar keuze halverwege uw festiviteit.

Een variëteit van gemengde nootjes, zoute koekjes en kaasstengels

Luxe canapés

Gerookte zalm met komkommer en dille, gerookte paling en kruidencrème, Hollandse garnalensalade, krabsalade met ei en bieslook, seranoham met tapenade en tomaat, trappistenkaas met vijgen, carpaccio met oude kaas en rucola, filet Martino

Petit crolines

Krokante bladerdeeghapjes gevuld met kip/kerrie, kaas, rundvlees en champignons

Glasamuse

Tartaar van carpaccio met rucola en Parmesan, Hollandse garnaltjes met cocktailsaus en dille, seranoham met hammousse en galia meloen, gemarineerde gamba's met mango, gerookte kip met ananas en tapenade van tomaat, mousse van asperge met kwarteleitje

Side plate:

warme beenham met honingtijmsaus en stokbrood

Eén keuze uit 'Even iets anders' (zie informatiebrochure)

*Viskraam 'Fisherman's Friends'
Kaatje's Bourgondische beenham*

Assortiment mini broodjes en mini sandwiches

Kruidenkaas met boerenbrie en tomaat, Hollandse garnalensalade, roompaté en patémousse op friséé sla, gerookte zalm met dillecrème, gerookte kip, eislade, ham en kaas (club sandwich), carpaccio met tapenade van tomaat, oude kaas en rucola

Thema kramen

Het feest is net aan de gang, er is leuke muziek en iedereen is in een goeie stemming. Toch ontbreekt er iets! **Juist!** Een lekker hapje bij de borrel, maar het hoeft niet al te uitgebreid te zijn. Een warm en koud buffet is voor u eigenlijk net iets te veel. Een leuke hapjeskraam in een bepaald thema, is dat misschien wat u zoekt?

Met deze kramen kunt u eindeloos combineren. We zetten iedere kraam op een andere plek in de zaal, zodat er geen lange rijen ontstaan. Bij elke kraam staan wat kleinere bordjes en men kan zo vaak en zo veel keren als men wil de kramen bezoeken. De kramen blijven gedurende 2 uur staan.

Let op! De thema kramen zijn gebaseerd op een hapje en zijn dus niet maaltijdvervangend. Deze kramen worden dan ook niet aangevuld.

Bij kramen voor minder dan 25 personen geldt, dat de opmaak en aankleding in verhouding erg duur worden. Daarom zijn wij genoodzaakt te allen tijde minimaal 25 personen in rekening te brengen.

Het is heel leuk om twee kramen te arrangeren of misschien zelfs 3 of meer. Er komt dan beweging in uw feest. Men loopt van kraam naar kraam om van iets lekkers te smullen.

1 kraam	naar keuze	€ 16,50 per persoon
2 kramen	naar keuze	€ 18,50 per persoon
3 kramen	naar keuze	€ 23,50 per persoon
4 kramen	naar keuze	€ 27,95 per persoon

(Het 4 kramen arrangement is niet geschikt voor groepen onder de 80 personen)

Franse hapjeskraam

Koud:

- Een variëteit aan Franse kazen: Port Salut, Saint-Albray, roombrie, Camembert, Emmentaler, Roquefort en Paturain
- Luxe hapjes op partybrood: gerookte zalm met komkommer, forel met dillecrème, krab(surimi)salade, salade van Noorse garnalen, paté en patémousse, kipsalade met ananas, boerenbrie met noten
- Asperges gerold in prosciuttoham
- Zalmbonbons gevuld met krab(surimi)salade
- Mini pasteitjes met kaascrème
- Salade Nicoise
- Salade met geitenkaas en walnoot
- Kruidenboter en tapenade
- Frans stokbrood en plukbrood

Warm:

- Kleintje uiensoep met kaascrouton
- Quich Lorraine
- Warme beenham in honingtijmsaus

Mediterrane tapas

Koud:

- Plateau met een variëteit aan Mediteranne kaas-, worst- en hamsoorten
- Spaanse rauwe ham met meloen
- Bruschetta me tomaat en mozzarella
- Rijkelijk gevulde pastasalade met tonijn
- Pastasalade met groente
- Tortillachips met avocadodip
- Carpaccio "tapasstyle"
- Zalmwrap met kruidenkaas
- Tomaatjes gevuld met tonijnsalade
- Salade van tomaat, mozzarella en basilicum
- Gemarineerde olijven
- Knoflookboter, tomatentapenade en olijventapenade
- Ciabattabrood en pizzabrood

Warm:

- Balletjes gehakt in een originele Italiaanse tomatensaus
- Gegrilde merquezworstjes
- Met knoflook gemarineerde pittige kipspiesjes
- Zoete kipkluijjes

Hollandse hapjes en Oudhollandse haringkar

Koud:

- Plateau met een variëteit aan Hollandse kaas en worst
- Hollands broodbeleg: boerenpaté, zult, fricandeau, rookvlees en rosbief
- Huzarensalade met gevulde eieren
- Eisalade
- Asperges gerold in achterham
- Hollandse haringen met gesnipperde uitjes
- Makreelfilet
- Gerookte zalm met citroenmayonaise
- Gevulde tomaatjes met Noorse garnalen
- Mini broodjes waarop tonijnsalade, krab(surimi)salade en ecrivissalade
- Zure bommen en Amsterdamse uitjes
- Boerenland brood, wit stokbrood en roggebrood

Warm:

- Rijkelijk gevulde boerengroentesoep
- Vispotje: een stoofpotje met een variëteit aan vis
- Gepaneerde mosselen met remouladesaus

Oosterse kraam

Koud:

- Thaise komkommersalade
- Kroepoek
- Stokbrood
- Atjar tjampoer
- Uitgebakken uitjes
- Sambal oelek

Warm:

- Kleintje Oosterse soep: kippensoep met kokos en curry
- Gemarineerde kipsaté met satésaus en taugé
- Pittige gehaktballetjes in een saus van ketjap
- Thaise kipcashew
- Nasi goreng
- Hete boontjes

Buffetten

Een buffet bij Riddershof is méér dan slechts een aantal gerechten. Welk buffet u bij ons ook bestelt, een buffet is een beleving en een hoogtepunt van de dag.

Zo dragen wij ook altijd zorg voor de aankleding van het buffet. De buffettafel wordt voorzien van tafelkleed en rok, verhogingen worden gebruikt voor een betere visuele presentatie van het buffet. Draperieën, kandelaars met kaarsen, decoratieartikelen etc. worden gebruikt om het geheel extra feestelijk neer te zetten. Alles is erop gericht om de buffetspiegels en schalen zo te presenteren dat het water u in de mond loopt; al vóórdat u ook maar iets van de vele heerlijkheden geproefd hebt!

Al onze buffetten in deze informatiebrochure zijn uit te breiden met zowel koude als warme gerechten. Het is uiteraard ook mogelijk enkele aanpassingen door te voeren in het buffet van uw keuze. Met uw wensen en onze jarenlange ervaring komen we wellicht tot het ultieme buffet voor uw festiviteit.

Als u een warme Bourgondische beenham als onderdeel van uw buffet kiest, zal er een kok aanwezig zijn om deze voor u en uw gasten aan te snijden. Kiest u geen warme ham, maar stelt u toch prijs op de aanwezigheid van een kok bij het buffet, dan kunnen we in overleg de mogelijkheden bespreken.

Bij buffetten voor minder dan 25 personen geldt, dat de opmaak en aankleding in verhouding erg duur worden. Daarom zijn wij genoodzaakt te allen tijde minimaal 25 personen in rekening te brengen.

Aan u nu de moeilijke taak om het lekkerste te kiezen uit de buffetten, die onze chef-kok voor u heeft samengesteld. Hij en zijn brigade bereiden ze voor u met zorg en liefde, uit de beste en meest verse producten.

Warme uitbreidingen zijn alleen mogelijk in combinatie met een koud buffet. Heeft u liever een warm buffet? Kijk dan in de informatiebrochure bij het dinerbuffet.

Boerenbuffet

Het boerenbuffet is samengesteld uit zowel koude als warme gerechten met een keur aan vlees en vis. Een buffet dat herkenbaar is voor iedereen.

Grootmoeders huzarensalade waarbij eieren gevuld met romige eiercrème

*Plateau met een variëteit aan vleesspecialiteiten:
rosbief, fricandeau, zure zult en boerenworst*

Boerenpaté met Cumberlandsaus

Asperges gerold in achterham

Ham/preisalade

Eisalade met blokjes beenham

Salade van kip/kerrie met stukjes ananas

Rauwkostsalade van het seizoen

Tomaatjes gevuld met Noorse garnalen

Haring met gesnipperde uitjes

Makreelfilet Provençalse kruiden

Tonijnsalade

Cocktailsaus en honing/mosterdsaus

Wit stokbrood en boerenland met kruidenboter

Warme fricandeau in jachtsaus

Gemarineerde kip in satésaus

Rijst met garnituur

Frites met mayonaise

Prijs per persoon € 19,95

Voor eventuele koude en/of warme uitbreidingen,
kijk verderop in de informatiebrochure.

Pagebuffet

Het Pagebuffet bestaat volledig uit verfijnde koude gerechten en is uit te breiden met warme gerechten. Een zeer uitgebreid afwisselend buffet, waarbij zowel de vlees- als visliefhebbers een ruime keuze hebben.

Grootmoeders huzarensalade waarbij eieren gevuld met romige eiercrème

*Plateau met een variëteit aan vleesspecialiteiten:
rosbief, fricandeau, roompaté*

Ardennerham met galia meloen

Ham/preisalade en eisalade met blokjes beenham

Salade van kip/kerrie met stukjes ananas

Een verfijnde groentesalade, afgestemd op het seizoen

*Plateau met een variëteit aan gerookte vis:
zalm, forel en makreelfilet met fiësta kruiden*

Tomaten gevuld met een heerlijke Hollandse garnalensalade

Komkommerpartjes met zalmousse

*Een schotel van haringen gearneerd op een frisse salade,
met fijngesnipperde uitjes en tomatenparten*

Een hele gepocheerde zalm, een pronkstuk op uw buffet

Krab(surimi)salade met ei

Tonijnsalade, ecrevissalade en salade van Noorse garnalen

Plateau met een variëteit aan kaassoorten

Salade van vers fruit, afgestemd op het seizoen

Cocktailsaus en honingmosterdsaus

Wit stokbrood, boerenland en plukbrood met kruidenboter

Prijs per persoon € 19,95

Uit te breiden met warme gerechten à € 7,25

Warme Bourgondische beenham met honingtijmsaus (aangesneden door een kok)

Gemarineerde kip in satésaus

Stoofpotje van een variëteit aan vis

Rijst met garnituur

Aardappelgratin

Ridderbuffet

Zonder meer het paradepaardje van ons bedrijf. Een koud buffet met verfijnde gerechten samengesteld uit de beste ingrediënten. Wilt u dit buffet uit breiden met warme gerechten? Kijk dan op de volgende pagina van deze informatiebrochure 'Exclusief Ridderbuffet'.

Grootmoeders huzarensalade waarbij eieren gevuld met romige eiercrème

*Plateau met een variëteit aan vleesspecialiteiten:
rosbief, fricandeau, roompaté, paté en croûte*

Carpaccio met pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaat

Eendenmousse

Ardennerham en Parmaham met galia meloen

Ham/preisalade en eisalade met blokjes beenham

Salade van kip/kerrie met stukjes ananas

Een verfijnde groentesalade, afgestemd op het seizoen

*Plateau met een variëteit aan gerookte vis:
zalm, forel en makreelfilet met fiësta kruiden*

Tomaten gevuld met een heerlijke Hollandse garnalensalade

Komkommerpartjes met zalmousse

Gepocheerde scampi met fijne tuinkruidensaus

*Een schotel van haringen gearneerd op een frisse salade,
met fijngesnipperde uitjes en tomatenparten*

Een hele gepocheerde zalm, een pronkstuk op uw buffet

Krab(surimi)salade met ei

Tonijnsalade, ecrevissalade en salade van Noorse garnalen

Plateau met een variëteit aan kaassoorten

Salade van vers fruit, afgestemd op het seizoen

Cocktailsaus en honingmosterdsaus

Wit stokbrood, boerenland en plukbrood met kruidenboter

Prijs per persoon € 25,00

Uit te breiden met warme gerechten Pagebuffet à € 7,25 per persoon

Uit te breiden met warme Bourgondische beenham met honingtijmsaus à € 5,50 per persoon

Voor meer koude en/of warme uitbreidingen,
kijk verderop in de informatiebrochure

Exclusief Ridderbuffet

Het ultieme buffet! Het neusje van de zalm!
Prima uitgebalanceerd koud/warm buffet met heerlijke luxe gerechten.
Om uw vingers bij af te likken.

Het koude gedeelte van dit buffet kunt u vinden op de vorige pagina 'Ridderbuffet'.

Het Ridderbuffet wordt aangevuld met onderstaande warme gerechten:

Bourgondische beenham:

*Deze wordt eerst gepekeld, gerookt en gekookt om vervolgens gekruid te worden met verse
tuinkruiden.*

*Hierbij serveren wij een bijpassende honingtijmsaus.
De beenham wordt door een kok aangesneden.*

Pittig gekruide kipfilet

Warme, rosé gebraden entrecote

Stoofpotje van een variëteit aan vis

Gebakken mini krieltjes met rozemarijn

Rijst met garnituur

Gemengde verse groenteschotel

Prijs per persoon

€ 34,95

Buffet uitbreidingen

Onderstaande koude en warme gerechten zijn uitermate geschikt als aanvulling op één van de buffetten.

Koude gerechten

<i>Gerookte zalm en gerookte paling</i>	€ 6,00
<i>Hele gepocheerde zalm</i>	€ 3,50
<i>Carpaccio "tapasstyle"</i>	€ 2,75
<i>Gerijpte ham in klem (vanaf 50 personen) (aangesneden aan het buffet)</i>	€ 3,10
<i>Een variëteit aan kaassoorten</i>	€ 3,10
<i>Diverse gemarineerde olijven</i>	€ 2,25
<i>Vers fruitsalade</i>	€ 2,65

Warme gerechten

<i>Warme Bourgondische beenham met honingtijmsaus (aangesneden door een kok)</i>	€ 5,50
<i>Gebraden entrecôte met groene pepersaus (aangesneden door een kok)</i>	€ 6,50
<i>Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus</i>	€ 3,95
<i>Mexicaanse rundergoulash</i>	€ 3,95
<i>Gebraden kipkluijjes met garnituur</i>	€ 3,50
<i>Scampi's in kreeftensaus</i>	€ 3,95
<i>Stoofpotje van een variëteit aan vis</i>	€ 3,50
<i>Grootmoeders hazenpeper (alleen verkrijgbaar in het seizoen)</i>	€ 4,25

Extra garnituren

<i>Gegratineerde aardappelen met spekjes en kaas</i>	€ 2,25
<i>Gemengde verse groenteschotel</i>	€ 2,75
<i>Frites met mayonaise</i>	€ 2,50
<i>Gebakken aardappelen</i>	€ 2,50
<i>Pasta met groentesaus</i>	€ 2,75

Tapasbuffet

Een tapas is van origine een aperitiefhapje dat in Spanje bij de borrel geserveerd wordt. Een aantal jaren geleden is dit over komen waaien naar o.a. Nederland en is hier een trend geworden. Inmiddels worden tapas ook gebruikt in een maaltijdvervangend buffet, zoals hieronder.

Koud

Plateau van diverse Mediterrane worst- en hamsoorten
Spaanse rauwe ham met meloen
Rauwkostsalades
Bruschetta met tomaat en mozzarella
Pastasalade
Tortillachips met avocadodip
Carpaccio "tapasstyle"
Zalmwrap met kruidenkaas
Tomaatjes gevuld met tonijnsalade
Salade van tomaat, mozzarella en basilicum
Zoet gemarineerde kipkluijjes
Gemarineerde olijven
Tapenades
Knoflookboter, tomatentapenade en olijventapenade
Ciabatta brood en pizzabrood

Warm

Pittige spiesjes van kip met knoflooksaus
Geroosterde zoete spareribs
Pincho's van varkenshaas met stevige ketjapsaus
Scampi piri piri
Gegrilde merquezworstjes
Gehaktballetjes in tomatensaus
Mediterrane aardappelpartjes
Gegratineerde champignons

Prijs per persoon

€ 23,75

Braziliaans buffet

Het Braziliaans dinerbuffet is een origineel buffet voor diegene die eens een keer wat anders willen. De 'churrasco', waarbij een variëteit aan vlees en vis aan spiesen gegrild wordt op een authentieke Braziliaanse barbecue, wordt begeleidt door een exotisch voorgerechten- en saladebuffet. U en uw gasten zullen aangenaam verrast worden door dit buffet.

Voorgerechten- en saladebuffet

Chickenwings teriyaki
Tomaat met mozzarella en basilicum
Frisse meloenschotel met ham
Plateau met een variëteit aan worst en kaas
Gemarineerde ansjovis en olijven
Salade van gerookte kip met ananas
Salade van avocado, Spaanse peper, veldsla en zongedroogde tomaat
Tonijnsalade
Groene salade
Pastasalade
Salade van palmhart en exotisch fruit
Tapenade
Salsa voor bij het vlees
Een diversiteit aan brood

Warme voorgerechten (meerprijs € 4,75 per persoon)

Gegratineerde champignons met gorgonzola en geroosterde ui
Pittige gambaspiesjes
Zalmpapillot

Hoofdgerechten

Deze Braziliaanse vleesspiesen worden bij de churrasco voor u aangesneden. U kunt uiteraard gebruik blijven maken van het voorgerechten- en saladebuffet.

Entrecote
Lamsvlees
Pikante ribbetjes
Kippenvlees omwikkeld met spek
Saucijsjes
Gemarineerde gamba's
Gegrilde ananas

Barbecue

Barbecuen wordt normaliter buiten gedaan. Feesterij Riddershof biedt u de mogelijkheid om binnen te barbecuen. Houdt u van een sappig stukje vlees, dan is één van onderstaande arrangementen wellicht iets voor u.

Arrangement 1 à € 14,75

Kipsaté

Barbecueworstje

Hamburger

Speklap

In kerrie gemarineerde kipfilet

Bieflap

Een stevige rundvleessalade

Originele Duitse kartoffelsalade

Gemengde rauwkostsalade

Salade van tomaat en knoflook

Salade van het seizoen

Stokbrood met kruidenboter

Warme pikante satésaus

Champignonroomsaus

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Honingmosterdsaus

Barbecuesaus

Arrangement 2 à € 17,95

Hamburger

In kerrie gemarineerde kipfilet

Varkensoester

Lamskoteletjes

Pikante saté van varkenshaas

Zigeunerspies

Sparerib

Pepersteak

Spies van in knoflook gemarineerde gamba's

Een stevige rundvleessalade

Originele Duitse kartoffelsalade

Salade van ei en beenham

Kip/kerriesalade met stukjes ananas

Ham/prei salade

Gemengde rauwkostsalade

Salade van tomaat en knoflook

Salade van het seizoen

Stokbrood met kruidenboter

Warme pikante satésaus

Champignonroomsaus

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Honingmosterdsaus

Barbecuesaus

Arrangement 3 à € 22,50

Hamburger
In kerrie gemarineerde kipfilet
Varkensoester
Lamskoteletjes
Pikante saté van varkenshaas
Spies van runderhaas
Pepersteak
Zalm papillot
Spies van in knoflook gemarineerde gamba's
Spies van groente

Een stevige rundvleessalade
Originele Duitse kartoffelsalade
Salade van ei en beenham
Kip/kerriesalade met stukjes ananas
Ham/prei salade
Gemengde rauwkostsalade
Salade van tomaat en knoflook
Salade van het seizoen
Stokbrood met kruidenboter

Warme pikante satésaus
Champignonroomsaus
Knoflooksaus
Cocktailsaus
Honingmosterdsaus
Barbecuesaus

Heerlijke verse ananas
Schotel van diverse melonsoorten
Verfrissende fruitsalade

De barbecue arrangementen zijn uit te breiden met:

<i>Kip fiësta uit de grillpan</i>	€ 3,10
<i>Tonijnsteak</i>	€ 3,10
<i>Aardappelgratin met spekjes en kaas</i>	€ 2,25
<i>Frites met mayonaise</i>	€ 2,50
<i>Gebakken krieltjes met peterselie</i>	€ 2,75

Dessertbuffet

Een uitgebreid dessertbuffet na uw diner/buffet is een prima afsluiter van uw festiviteit. Om het geheel feestelijk aan te kleden wordt het buffet geopend met vuurwerk.

Bavarois, in de smaken
Advocaat, aardbei en speculaas/schrobblèr

Witte en bruine chocolademousse

Roomijs, in de smaken
Vanille en aardbei

Huisgemaakte tiramisu

Warme appelstrudel met poedersuiker

Verse slagroom

Mini Petit Four

Fruitsalade, afgestemd op het seizoen

Warme kersen

Koude dessertsauzen
Aardbei en bosvruchten

Warme chocoladesaus

Prijs per persoon € 9,75

In combinatie met een buffet kunnen wij u bovenstaande aanbieden voor **€ 7,25 per persoon**.

Uitbreiding

Plateau met en variëteit aan kaas € 3,50
*Een plateau met kaassoorten uit Europese landen begeleidt
door druiven, vijgen, noten, zongedroogde tomaat en mosterd.*

Ijscokar

Een leuke aanvulling op uw feestavond is onze ijscokar.

Onder de gezellige klanken van begeleidende muziek biedt u uw gasten een heerlijk schepijsje aan uit onze nostalgische ijscokar.

Voor uw gasten is het leuk, wanneer u zelf de ijsjes uitdeelt.

Twee soorten roomijs met hoorntjes

Prijs per persoon € 2,75

Dit unieke dessert is uit te breiden met:

- Warme chocoladesaus
- Warme kersen
- Verse vruchten
- Slagroom
- Dessertsauzen, 2 soorten
- Aankleding, zoals parasolletjes, ijswafeltjes en rietjes
- Gepresenteerd in een glazen ijscoupe

Prijs per persoon € 4,50

Uitbreiding

Warme wafels € 1,65

De dag van uw leven!

Naast een geweldig huwelijksfeest met gasten die dicht bij u staan en de rode loper die wij voor u uitgerold hebben bij binnenkomst, zijn er nog talloze mogelijkheden om de dag van uw leven invulling te geven. Hieronder hebben we enkele mogelijkheden weergegeven.

Feesterij Riddershof als officiële trouwlocatie

Al een aantal jaren is Feesterij Riddershof een officiële trouwlocatie van de gemeente Tilburg. Trouwen voor een brandende open haard in de Ridderzaal of met een intiem gezelschap elkaar het JA-woord geven in onze authentieke Ouwe Stokerij behoort tot de mogelijkheden. Bent u als bruidspaar op zoek naar een sfeervolle binnenlocatie? Dan bent u bij ons aan het juiste adres.

Prijs **€ 100,00**

Met piepende banden de huwelijksnacht in

Helaas, het geweldige feest is ten einde gekomen. De muziek stopt en de bar is gesloten. Maar als klap op de welbekende vuurpijl komt er een ludieke auto de zaal binnenrijden om het bruidspaar de huwelijksnacht in te rijden. Onder begeleiding van sterretjes, luid applaus en ludieke muziek komt een zeer geslaagde, romantische trouwdag ten einde. De cadeaus die ontvangen zijn van de gasten kunt u de volgende dag bij ons ophalen.

Prijs **€ 125,00**

Persoonlijke felicitatie

Er wordt bij de entree van de feestzaal een videozuil geplaatst waar al uw gasten een persoonlijke felicitatie in kunnen spreken. In deze zuil bevindt zich een touchscreen monitor en een camera met microfoon. Door een druk op de "start" knop kan er gedurende 1 minuut een boodschap voor het bruidspaar achtergelaten worden: het bruidspaar feliciteren, op het eind van de avond bedanken voor de avond of een heel stukje opvoeren met een grotere groep! U zult versteld staan hoe origineel uw gasten zijn. De totale opnamecapaciteit is onbeperkt, per filmpje kan er maximaal 1 minuut worden ingesproken. Na uw bruiloft krijgt u een DVD van de ingesproken berichten per post thuis gestuurd.

Een leuke, originele vervanging van het gastenboek waar u na uw huwelijk nog lang van kunt nagenieten.

Prijs **€ 250,00**

Witte bruidsduiven

Steeds meer bruidsparen kiezen na afloop van de huwelijksvoltrekking voor witte bruidsduiven. Bruidsduiven zijn een symbool voor vrede en geluk. Je kan kiezen voor 2 bruidsduiven, maar natuurlijk ook voor meerdere, 7 is ook een geliefd aantal.

De bruidsduiven zitten meestal in een mooie witte mand en ze wachten tot het bruidspaar het gemeentehuis of kerk verlaat. Dan zullen bruid en bruidegom de bruidsduiven in de hand houden en loslaten. De witte duiven zullen ook als paartje weer samen terugvliegen naar huis. De witte bruidsduiven zijn een mooie aanvulling op een bruiloft. De duiven samen betekenen een leven van liefde, trouw en vrede. Traditie geldt dat als een paar witte duiven zijn te zien op uw bruiloft, dat het huwelijk zal worden gezegend. Duiven zijn traditioneel partners voor het leven, zo zijn ze de perfecte symboliek van de eenheid van een huwelijk. De duiven kunnen worden vrijgegeven door de hand van de bruid en bruidegom of uit een decoratieve kooi of uit een mand, zoals gewenst.

Prijs 2 witte duiven € 90,00

Prijs 7 witte duiven € 120,00

Decoratie

De feestzalen van Feesterij Riddershof zijn in Bourgondische stijl ingericht en zorgen met veel kaarslicht voor een sfeervolle ruimte. Naast onze Bourgondische aankleding is het uiteraard ook mogelijk uw persoonlijke voorkeur aan te geven, zodat uw feestzaal de door u gewenste decoratie en kleur krijgt. Als u en uw gasten de ruimte betreden zou het mooi zijn als u direct de gewenste sfeer proeft die u voor ogen had. Met een combinatie van kleur, stof, verlichting, ballonnen, bloemen, etc. komt u tot het ultieme resultaat.

Prijs op aanvraag

Entertainment

Een stukje entertainment, in de vorm van muziek, mag op uw huwelijksdag natuurlijk niet ontbreken. Feesterij Riddershof kan hier zorg voor dragen, maar u mag dit uiteraard ook zelf doen. De muziek / het entertainment op uw feest maakt of breekt uw feest. Een goede DJ of band is dan heel erg belangrijk. Naast een DJ of een band zijn er natuurlijk nog vele andere vormen van entertainment. Wat dacht u bijvoorbeeld van een toetsenist bij uw huwelijksdiner, ludieke deurentertainment om uw gasten op te vangen, een goochelaar om uw gasten te vermaken, etc.. Een workshop, proeverij, of iets dergelijks om uw daggasten te vermaken, behoort ook tot de mogelijkheden.

Prijs op aanvraag

Afkoopregeling annulerings- voorwaarden

U heeft iets te vieren en u heeft daarvoor bij Feesterij Riddershof een feestzaal besproken. Een huwelijksdag, verjaardag, communie, personeelsfeest, etc., een dag waar u lang van te voren naar toe leeft. Er is niks aan het toeval overgelaten, want alles moet perfect geregeld zijn.

Maar wat als er onverwacht iets gebeurt, waardoor het feest niet door kan gaan? Bijvoorbeeld omdat u of uw partner, of één van uw ouders plotseling ernstig ziek wordt en waardoor het onmogelijk is uw festiviteit doorgang te laten vinden. De teleurstelling van het annuleren van uw feest is niet te voorkomen, maar de financiële tegenvaller gelukkig wel!

Indien u bij Feesterij Riddershof een Afkoopregeling Annuleringsvoorwaarden afsluit, dan is het risico van annuleren geheel voor ons. Mocht u om wat voor reden dan ook uw festiviteit moeten annuleren, dan bent u ons geen kosten verschuldigd en zorgen wij dat eventuele aanbetalingen netjes aan u teruggestort worden.

Wij berekenen hiervoor onderstaande premies.

- tot € 2.500,-	€ 45,00
- van € 2.500,- tot € 5.000,-	€ 90,00
- boven € 5.000,-	€ 120,00

Mocht u besluiten geen Afkoopregeling Annuleringsvoorwaarden bij ons af te sluiten, dan gelden onderstaande voorwaarden:

Bij annuleringen van een bevestigde festiviteit zullen wij annuleringskosten in rekening brengen:

- Annulering vanaf bevestiging, 10% van het offertebedrag
- Annulering binnen 3 maanden voor aanvang van de verzorging, 10% van het offertebedrag
- Annulering binnen 2 maanden voor aanvang van de verzorging, 35% van het offertebedrag
- Annulering binnen 1 maand voor aanvang van de verzorging, 65% van het offertebedrag
- Annulering binnen 14 dagen voor aanvang van de verzorging, 85% van het offertebedrag
- Annulering binnen 7 dagen voor aanvang van de verzorging, 100% van het offertebedrag