

Trouwen in de Betuwe



Uw bruiloft, uw mooiste dag.

Een van de leukste dagen in uw leven! En die wilt u uiteraard perfect georganiseerd hebben. Maar er komt ook een heleboel bij kijken. Wij begrijpen dat als geen ander en gaan graag met u aan tafel om al uw wensen door te nemen en om u te helpen bij het organiseren van deze bijzondere dag.

Wij willen het beste voor u en natuurlijk voor uw gasten. Dat realiseren wij met veel aandacht, zorg en vooral plezier.

In hartje Betuwe gelegen, op de mooiste plek van de Betuwe, slechts 5 autominuten van de snelweg A15 Tiel West, vindt u Poelzicht. Poelzicht beschikt over een sfeervol Restaurant en een Deel voor circa 150 personen dat gebruikt kan worden voor diverse doeleinden en wij geheel naar uw wens inrichten.

Op onze locatie beschikken wij over een eigen parkeerplaats waar plek is voor 50 auto's.



De Huwelijksplechtigheid

Poelzicht biedt u de gelegenheid het huwelijk voor de burgerlijke stand te sluiten in onze prachtige tuin of deel. Ook is het mogelijk om in de Agatha Capel van Kapel-Avezaath een burgerlijk huwelijk te voltrekken. Het bespreken van de trouwambtenaar is het enige onderdeel dat wij u niet uit handen kunnen nemen.

Ontvangst voorafgaand plechtigheid

Dranken warm

- Koffie, espresso
- Verse thee
- Glühwein
- Warme Chocomelk



Feestelijk

- Prosecco
- Champagne
- Kir Royal
- Spoom
- Granite



Zoetigheden

- Bruidstaart (bespreken wij graag persoonlijk)
- Petitfours
- Chocolade brownie met noten
- Citroen taartje
- Donut op stok
- Bonbons



Brunch en Lunch gerechten

Tramasini's (3-laags driehoekige sandwich van wit en bruin brood)

(Alleen per 10 te bestellen)

Roomkaas, kalkoen en komkommer
Kalfsfricandeau en tonijnsalade
Gebraden rosbeef en rucola
Gerookte zalm en roomkaas
Komkommer met crème fraîche (vegetarisch)

Fingersandwiches (2-laags rechthoekige witte sandwich)

(Alleen per 10 te bestellen)

Parmaham en truffelmayonaise
Garnalencrème en appel
Mozzarella, tomaat en pesto (vegetarisch)
Beenham en mosterdmayonaise
Old Amsterdam en komkommer
Gerookte zalm, roomkaas en dille



Pistolets (knapperige witte en bruine langwerpige broodjes)

Gezond (ham/kaas/komkommer/tomaat)
Carpaccio
Fricandeau
Rosbeef
Serranoham
Old Amsterdam
Jonge kaas

Wraps

Gebakken kip en rucola
Carpaccio en truffelcrème
Garnalen en avocado
Mozzarella en pestocrème
Tonijnsalade



Tumbler gerechten

Caesarsalade met geroosterde kip en croutons
Vers fruitsalade
Salade met gamba en avocado
Salade Caprese met tomaat, mozzarella, pesto



Brunch Huize Poelzicht

Vanaf buffet geserveerd, exclusief consumpties

- Luxe broodassortiment
- Komkommersalade
- 'American style' caesarsalade met gerookte kip
- Tomatensalade aangemaakt met vinaigrette
- Gemarineerde zalm met antiboise
- Beenham, vers van het mes met honing-mosterdsaus
- Pastrami
- Rosbief
- Parmaham
- Scrambled eggs met bacon
- Selectie kazen
- Muffins
- Brownies
- Vers fruitsalade



Receptie

Voor een receptie bieden wij 2 mogelijkheden, receptie op basis van afkoop of op basis van nacalculatie.

Afkoop receptie voor 2 uur

Onbeperkt dranken arrangement koffie/thee/fris/huiswijn en tapbier, Heineken 0.0%

Nacalculatie

Uitsluitend de daadwerkelijk genuttigde consumpties worden u in rekening gebracht.

Uitbreidingsmogelijkheden:

Feestelijk glas Prosecco

Kir Royal

Spoom

Granité



Voor de Bite

Crostini met gemarineerde zalm,

Crostini met Parmaham, geitenkaas met honing en

Crostini met tomaat en basilicum.

Amsterdams bittergarnituur

Ossenworst, grillworst, blokjes Hollandse kaas en Van Dobben bitterballen.

Per persoon voor 3 rondes

Plankje antipasti

Assortiment charcuterie, olijven en vers gebakken brood met aioli.
voor 4 personen



High Tea Buffet

Onderstaand treft u een selectie aan van onze buffetten, welke gereserveerd worden voor gezelschappen vanaf 20 personen.

High Tea buffet 'Classic'

Zoet:

Selectie roomboterkoekjes en chocolaterie

Brownies

Petit fours

Minimuffins in de smaken naturel en chocolate chips

London Cheesecake

Mini appel – kaneeltaartjes

Scones met crème van southern comfort en vruchtenconfituur

Sandwiches:

Gerookte Zalm – Crème Fraîche

Serranoham – Noten

Roomkaas – Belegen kaas – Tuinkruiden

Carpaccio – Mosterdmayonaise

Quiche Lorraine



Poelzicht diner (van 3 tot 12 gangen, walking diner, sharing diner)

Driegangen keuzemenu

Vooraf dient u een beperking in de keuze aan te brengen door twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en twee nagerechten te kiezen. Vervolgens laat u een week voor datum van uw bijeenkomst weten voor welk menu uw gezelschap individueel gekozen heeft. Hieronder vindt u enkele richtlijnen, wij kunnen aan bijna alle culinaire wensen voldoen van 3 tot 12 gangen, maar ook in de vorm van een walking diner of sharing diner.

Voorgerecht

Tom Yan

Klassieke soep met rijpe tomaten en broodcroutons (v)

Sashimi van verse zalm

Salade Nicoise met kip

Salade Caprese

Capraccio met parmezaanse kaans

Hoofdgerecht

Steak met pittige peperknoflookboter

Gebakken zalm met een roomzachte saus van witte wijn en citroen

Lasagna van Paddenstoelen en beurre blanc (v)

Parelhoen met mosterdjus

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende aardappelgarnituur en seizoensgroenten.

Nagerecht:

New York cheesecake

Chocolade brownie met roomijs en slagroom

Sorbet van ijs, vers fruit en slagroom

Crème brûlée



Walking diner

Voor een informele setting van uw partij, waarbij de gasten kunnen rondwandelen zodat men gemakkelijk kan socializen, is een walking diner ideaal. Wij serveren de mooi opgemaakte gerechten op handzame bordjes en in passende glazen.

Walking diner (vanaf 20 personen)

Shashimi van Zalm

Zalm met antiboise en cresse

Carpaccio

Rundercarpaccio met parmezaanse kaas en pijnboompitten

Dubbelgetrokken runderbouillon

Krachtige runderbouillon met kerrieroom in wijnglas

Gebakken zeebaars

Zeebaars, wilde spinazie en truffelsaus

Getrancheerde ossenhaas

Hollands rund, truffelsaus en haricots verts

Crème brûlée

Dessert van lobbige vanilleroom gebrand met rietsuiker; geserveerd met boerenroomijs
Of

Wilco's ijskar



Hofstede buffet

Hofstede buffet (vanaf 25 personen)

Kinderen 5 t/m 12 jaar

Koude gerechten

Tomatensalade aangemaakt met vinaigrette en basilicum

Huisgemaakte aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook

Carpaccio met pesto rucola en pijnboompitten

'American style' caesarsalade met gegrilde kip, ei en ansjovismayonaise

Brood met gezouten boter

Warme gerechten

De klassieke varkenshaas met champignons in roomsaus

Biefstuk stroganoff

Warme beenham vers van het mes, met honing mosterdsaus

Vangst van de dag, in de oven gegaard

Frieten met mayonaise

Dessert

Crème brûlée

Of

Wilco's ijskar



Poelzicht buffet

Dit buffet bestaat ook uit de echte klassiekers met net een beetje meer!

Poelzicht buffet (vanaf 25 personen)

Kinderen 5 t/m 12 jaar

Vooraf uitgeserveerd

Kopje Tom Yam, een pittige Thaise kippensoep met kokos en koriander

Koude gerechten

Tomatensalade aangemaakt met vinaigrette en basilicum

Huisgemaakte aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook

'American style' caesarsalade met gegrilde kip, ei en ansjovismayonaise

Salade nicoise met onder meer haricots verts, tonijn en rode ui

Carpaccio met pesto rucola en pijnboompitten

Gravad lax, met dille gemarineerde dun gesneden zalm

Brood met gezouten boter

Warme gerechten

Rosé gegaarde kogelbiefstuk van de grill met pepersaus

Coquelet roti gegaard op de Rotisol, nergens zo'n lekker krokant vel!

Vangst van de dag gegaard in de oven

Beenham vers van het mes met honing mosterdsaus

Seizoensgroenten en frieten met mayonaise

Dessert

Tiramisu



Amuse buffet

Dit buffet bestaat uit diverse kleine gerechten

Amusebuffet

Carpaccio van ossenhaas met parmezaanse kaas en pijnboompitten

Caesarsalade met kip en croutons

Gemarineerde procureur dun gesneden met rucola en truffelmayonaise

Scampi's in knoflookolie met gebakken mie (warm)

Gebraden eendenborst met balsamicojus (warm)

Gegrilde zalm met licht gezoete prei en dragon (warm)

Mozzarella met rucola en pomodori

Kropsla met tomatensalsa, kalfsmuis en truffel

Gemarineerde tonijn met soja en sesam

Puntzakje friet

Molensteenbrood, crostini's, tapenades, salade van tomaten- en olijven



Feestavond bij Poelzicht

Afkoop

Onbeperkt drankjes uit het Hollands assortiment (koffie, thee, frisdranken, Brand tapbier, huiswijn Extra urenuitkoop dienen van te voren te zijn afgesproken. Drankjes buiten het arrangement of geschonken na de afgesproken uren worden berekend op basis van nacalculatie.

Nacalculatie

Uitsluitend de daadwerkelijk genuttigde consumpties worden u in rekening gebracht.

Uitbreidingsmogelijkheden

Feestelijk glas Prosecco – La Gioiosa, Italia

Crostini parade

Getoast stokbrood met gemarineerde zalm, parmaham, geitenkaas met honing en met tomaat en basilicum. Per persoon voor 3 rondes.

Amsterdams bittergarnituur

Ossenworst, grillworst, blokjes Hollandse kaas en Van Dobben bitterballen
Per persoon voor 3 rondes

Oma Bob's rundvleesbitterballen, de lekkerste!

Tafelgarnituren

Per 4 personen op tafel.

Barmix, olijven en brood en smeersels, etagère met notenmix en zoute koekjes.

Feestafsluiters

Indien u overweegt uw feest te beëindigen met iets lekkers, dan treft u hieronder enkele suggesties.

Puntzak frites

Broodjes kroket/frikadel

2 belegde broodjes, kaas en ham

Broodje lauw/warme beenham met honingmosterdsaus

3 luxe mini broodjes, kaas, rosbief en schwarzwälder schinken

Saucijzen- of worstenbroodje

Vergeet-me-nietjes

- Trouwdatum vastleggen;
- Bepalen van het budget;
- Locatie huwelijksfeest reserveren;
- Zoektocht naar de bruidsjurk en alles wat daarbij hoort;
- Trouwplannen bekend maken – safe the date;
- Voorlopig programma maken;
- Bruidspersoneel kiezen;
- Ondertrouw regelen;
- Uittreksels burgerlijke stand verzamelen;
- Gemeentehuis bespreken;
- Kerk bespreken;
- Muziek voor kerk, gemeentehuis en feest regelen, band en DJ;
- Fotograaf regelen;
- Gastenlijst samenstellen;
- Vervoer regelen;
- Cadeaulijst samenstellen;
- Getuigen en evt. bruidsmeisjes en –jonkers kiezen;
- Bruidssuite voor de huwelijksnacht reserveren;
- Huwelijksreis regelen.

Vanaf een half jaar tot een maand voor het huwelijk:

- Kleding met accessoires regelen;
- Kostuum kopen;
- Bruidsboeket, corsages en andere bloemstukken regelen;
- Trouwringen kopen;
- Volgorde bruidsstoet bepalen;
- Verblijf regelen voor gasten die van ver komen;
- Gastenlijst compleet maken;
- Trouwkaarten versturen;
- Bedankjes uitzoeken;
- Afspraak maken met visagist en/of beautysalon;
- Afspraak maken met de kapper en visagie;
- Kerkelijke inzegening met pastoor of dominee bespreken;
- Afspraak maken met de notaris (i.v.m. trouwen op huwelijksvoorwaarden);
- Checken of er inentingen nodig zijn voor de huwelijksreis.

Een maand voor het huwelijk

- Details bespreken op de locatie m.b.t. receptie, diner en feest;
- Gesprek inplannen met de ambtenaar van de burgerlijke stand;
- Tafelschikking bepalen;
- Bruidstaart bestellen;
- Lijst van cadeaus bijhouden;
- Schoenen inlopen;
- Vrijgezellenavond (laten) organiseren;
- Cadeaus voor het bruidspersoneel kopen;
- Vervoer van het feest naar de bruidssuite regelen;
- Kapper bezoeken;
- Jurk nog een keer passen.

1 week van tevoren

- Koffer inpakken voor de huwelijksreis;
- Contact opnemen met de krant voor eventuele trouwadvertentie;
- De bruidegom gaat naar de kapper;
- Contact opnemen met bloemist, fotograaf, banketbakker, muzikanten etc. om afspraken te controleren/bevestigen;
- Draaiboek doornemen met ceremoniemeester en getuigen.

De dag voor de bruiloft

- Ringen klaarleggen;
- Tasje klaarzetten voor de ceremoniemeester met extra panty, deodorant, make-up, naaigerei, aspirine en zakdoek.
- Ceremoniemeester alvast geld geven voor contante betalingen en fooien.

Na de bruiloft

- Cadeaus en bovenste deel van de bruidstaart laten bezorgen;
- Iedereen schriftelijk bedanken;
- Trouwkleding laten stomen/gehuurde kleding terugbrengen;
- Foto's nabestellen.

Beste aankomende bruidspaar,

Mocht u na het lezen en bekijken van deze huwelijksbrochure interesse hebben, dan kunt u te allen tijde contact met ons opnemen. Wij nodigen u graag uit om uw wensen te bespreken en wij zullen van daaruit een mooi voorstel maken.

Contact

Poelzicht

Adres: Kromme Steeg 11
Postcode & plaats: 4013 NG Kapel-Avezaath
Telefoon: 0344- 66 15 27
E-mail: info@poelzicht.nl
Internet: www.poelzicht.nl

Suggesties om uw bruidstaart te bestellen:

Bruidstaart bij Katrien kookt
Katrien Raaijmakers
06 - 13081896
info@katrienkookt.nl
Haagse Uitweg 2A
4116 CG Buren



Wij zijn dinsdag t/m zondag vanaf 11.00 uur geopend. Wij maken graag een afspraak met u.

Met vriendelijke groet,

Jetske de Haan & Marco van Ditmarsch,

Team Poelzicht

T 0344 661 547 – **E** info@poelzicht.nl – **W** www.poelzicht.nl
Kromme Steeg 11 – 4013 NG Kapel-Avezaath

IBAN NL42 RABO 0110 4671 67 – BTW NL.8505.15.105.B01 – KVK 52 596 257