

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 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 vooraf gaand plechtigheid.

Dranken warm

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



Feestelijk

- Prosecco
- Champagne
- Kir Royal
- Spoom
- Granite



Zoetigheden

- Bruidstaart (bespreken wij graag persoonlijk)
- Petit fours
- 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 rosbief 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
rosbief
seranoham
Old Amsterdam
jonge kaas

Wraps

gebakken Kip en rucola
carpaccio en truffel crème
garnalen en avocado
Mozzarella en pesto crème
Tonijn salade



Tumbler gerechten

Cesar Salade geroosterde kip en croutons
Vers fruit salade
Salade met gamba en avocado
Salade Caprese tomaat, mozzarella, pesto



Brunch Huize Poelzicht

Vanaf buffet geserveerd, exclusief consumpties

- Luxe broodassortiment
- Komkommersalade
- 'American style' ceasar salade 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 anti pasta

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 geserveerd 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

serano ham – Noten

Roomkaas – Belegen kaas – Tuinkruiden

Carpaccio – Mosterdmayonaise

Quiche Lorraine



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

Drie gangen keuze menu

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 u 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 walkingdiner 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 bijpassend aardappel garnituur en seizoens groente.

Nagerecht:

New York Cheese cake

Chocolade brownie met roomijs en slagroom

Sorbet van ijs, vers fruit en slagroom

Crème Brulée



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

runder carpaccio 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 Brulée

Dessert van lobbige vanilleroom gebrand met rietsuiker; geserveerd met boerenroomijs

Of

Wilco's ijskar vanaf



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' ceasar salade 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' ceasar salade met gegrilde kip, ei en ansjovismayonaise

Salade nicoise met ondermeer 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
Ceasar salade met kip en croutosn
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. Onderstaande prijzen zijn per persoon, vanaf 25 personen.

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 te date
- Voorlopig programma maken;
- Bruidspersoneel kiezen;
- Ondertrouw regelen;
- Uittreksels burgerlijke stand verzamelen;
- Gemeentehuis bespreken
- Huwelijksdagverzekering regelen;
- Kerk bespreken;
- Muziek voor kerk, gemeentehuis en feest regelen, band en DJ
- Fotograaf regelen
- Gastenlijst samenstellen;
- Vervoer regelen;
- Cadeaulijst samenstellen
- Getuigen en evt. bruidsmisjes 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;
- Invullen loonbelastingverklaring;
- Een gemeenschappelijke rekening openen;
- Cheques en creditcards voor huwelijksreis regelen;
- Schoenen inlopen;
- Vrijgezellenavond (laten) organiseren;
- Cadeaus voor het bruidspersoneel kopen;
- Vervoer van het feest naar de bruidssuite regelen;
- Met verzekeringsadviseur polispakket doornemen;
- 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 en aspirine, 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 Huwelijks brochure 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 vandaar uit een mooi voorstel maken.

Contact

Poelzicht

Adres: kromme steeg 11
Postcode & plaats: 4013 NG Kapel avezaath
Telefoon: 0344- 66 15 47
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

