

EEN ONVERGETELIJK BRUILOFTSFEEST

CONTACTGEGEVENS

*Buitenplaats Erve Hulsbeek
Oude Almeloseweg13
7576 PE Oldenzaal*

*T 0541-513311
E info@hulsbeek.nl
W www.hulsbeek.nl*



BUFFETTEN

De Broodvarianten...

UITGEBREID ONTBIJTBUFFET

€ 15,00 p.p.

Vers gebakken landbrood	Diverse soorten vleeswaren	Plakjes tomaat/komkommer
Witbrood / Bruin brood	Diverse soorten kaas	Vers fruitsalade
Assortiment versgebakken broodjes	Zoetwaren	Yoghurt, müsli en crusli
Twents krentenbrood	Gekookt eitje	Koffie en thee
Twentse beschuit	Roerei	Melk en Jus d'orange
Ontbijtkoek, crackers	Ontbijtspek	

TWENTSE KOFFIETAFEL

€ 22,50 p.p.

Kopje soep	Diverse soorten vleeswaren	Vers fruitsalade
Vers gebakken landbrood	Diverse soorten kaas	Yoghurt, müsli en crusli
Witbrood / Bruin brood	Zoetwaren	Koffie en thee
Gesorteerde broodjes	Eiersalade	Melk
Vers gebakken broodjes/croissantje	Twentse rundvleessalade	Karnemelk
Twents krentenbrood	Tomaat/komkommer	Jus d'orange
Twentse beschuit	Rundvleeskroket	
Ontbijtkoek, crackers		

HIGH TEA

€ 22,50 p.p.

Voorgerecht: Soufflé met ricotta en groenten	Scones met clotted cream en jam	Brownie
Sandwich kip pesto	Toast met paté, tapenade en roomkaas	Boterkoek
Sandwich gerookte zalm	Mini petit fours	Vers fruitsalade
Luxe belegd mini broodje	Vanille muffin	Verse slagroom
Quiche met spinazie en mozzarella		Assortiment thee

De High Tea is uit te breiden met een glaasje Prosecco, à € 4,00 p.p of een glaasje soep, à € 3,00 p.p.

BUFFETTEN

Koud & warm... *Hiervoor geldt een minimum van 30 personen.*

TWENTS KOUD EN WARM BUFFET

€ 23,50 p.p.

Kipfilet met basilicum roomsaus en pijnboompitten	Gemengde salade
Saté van de varkenshaas	Gerookte forel
Gehaktballetjes in Stroganoffsaus	Krabsalade
Frieten	Stokbrood met kruidenboter
Twentse rundvleessalade	Mayonaise en knoflooksaus
Koolsalade	

Hiervoor geldt een minimum van 30 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

CLASSIC KOUD EN WARM BUFFET

€ 30,50 p.p.

Bief met Stroganoffsaus	Krabsalade
Saté van de varkenshaas	Gemengde salade
Bourgondische mini schnitzels	Gerookte forel
Frieten	Garnalencocktail
Aardappelgratin met kaas overbakken	Meloen met Ardennerham
Twentse rundvleessalade	Stokbrood met kruidenboter
Koolsalade	Mayonaise en knoflooksaus

Hiervoor geldt een minimum van 30 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

KOUD EN WARM BUFFET DE LUXE

€ 32,50 p.p.

Diamanthaas in rode wijnsaus	Meloen met Ardennerham
Varkenshaas in champignonroomsaus	Krabsalade
Stoofvlees van rund	Gerookte forel
Frieten	Rivierkreeft staartjes
Aardappelkroketten	Rustiek brood met kruidenboter
koolsalade	Mayonaise en knoflooksaus
Twentse rundvleessalade	
Gemengde salade	

Hiervoor geldt een minimum van 30 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

Deze buffetten uit te breiden met:

- kop soep naar keuze, à € 3,50 p.p.
- Hele zalm op spiegel, á € 3,00 p.p.
- Carpaccio salade, á € 2,50 p.p.
- Zalm en gamba's met witte wijnsaus €4,50 p.p.
- Vegetarische lasagne, á € 2,50 p.p.
- Entrecote, á € 4,50 p.p.

BUFFETTEN

Warme buffetten à la Hulsbeek...

Hiervoor geldt een minimum van 20 personen.

TWENTS WARM BUFFET

€ 22,50 p.p.

Saté van de varkenshaas	Warme groenten van het seizoen
Rundergehaktballetjes in Stroganoffsaus	Koolsalade
Kipfilet met basilicum roomsaus en pijnboompitten	Stokbrood met kruidenboter
Gebakken aardappelen	Mayonaise en knoflooksaus
Frieten	

Hiervoor geldt een minimum van 20 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

CLASSIC WARM BUFFET

€ 27,50 p.p.

Biefpuntjes in rode wijnsaus	Koolsalade
Saté van de varkenshaas	Gemengde salade
Kipfilet met basilicum roomsaus en pijnboompitten	Mayonaise en knoflooksaus
Gebakken aardappelen	Stokbrood met kruidenboter
Aardappelkroketten	
Warme groenten van het seizoen	

Hiervoor geldt een minimum van 20 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

WARM BUFFET DE LUXE

€ 29,50 p.p.

Ossenhaas puntjes in rode wijnsaus	Warme groenten van het seizoen
Varkensmedaillons champignonroomsaus	Koolsalade
Zalmfilet en gamba's in een witte wijnsaus	Gemengde salade
Aardappelgratin overbakken met kaas	Mayonaise en knoflooksaus
Aardappelkroketten	Rustiek brood op de plank met kruidenboter
Frieten	

Hiervoor geldt een minimum van 20 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

Deze buffetten uit te breiden met:

- kop soep naar keuze, à € 3,50 p.p.
- Hele zalm op spiegel, á € 3,00 p.p.
- Carpaccio salade, á € 2,50 p.p.
- Zalm en gamba's met witte wijnsaus €4,50 p.p.
- Vegetarische lasagne, á € 2,50 p.p.
- Entrecote, á € 4,50 p.p.

BUFFETTEN

Barbecues...

Hiervoor geldt een minimum van 15 personen.

TWENTSE BARBECUE

€ 24,50 p.p.

Gemarineerde karbonade	Frietten	Stokbrood met kruidenboter
Shaslick spies	Huzarensalade	Cocktailsaus, knoflooksaus, chilisaus, mayonaise
Barbecueworstje	Koolsalade	
Gemarineerde speklap	Tomatensalade met feta	
Hamburger	Gemengde salade	

Hiervoor geldt een minimum van 15 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

CLASSIC BARBECUE

€ 26,50 p.p.

Satéspies v.d. varkenshaas	Frietten	Tomatensalade met feta
Shaslick spies	Huzarensalade	Gemengde salade
Gekruide kipfilet	Koolsalade	Stokbrood met kruidenboter
Barbecueworstje	Bietensalade met kaas, zilverui en appel	Cocktailsaus, knoflooksaus, chilisaus, mayonaise
Hamburger van rund		Saté saus

Hiervoor geldt een minimum van 15 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

BARBECUE DE LUXE

€ 29,50 p.p.

Rib eye gemarineerd	Frietten	Tomatensalade met feta
Gekruide kipfilet	Huzarensalade	Stokbrood met kruidenboter
Satéspies v.d. varkenshaas	Fruitsalade	Cocktailsaus, knoflooksaus, chilisaus, mayonaise
Shaslick spies	Koolsalade	Saté saus
Zalmfilet met kruiden in folie	Bietensalade met kaas, zilverui en appel	
Gamba's		

Hiervoor geldt een minimum van 15 personen voor minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

Barbecue is uit te bereiden met:

- Spare ribs € 1,50 p.p.
- Groenten burger € 1,50 p.p.
- Ossenhaas spies € 2,50 p.p.
- Folie aardappel € 0,50 p.p.
- Maïskolf € 0,50 p.p.
- Entrecote heel € 3,00 p.p.

Onze kok staat achter de barbecue om het vlees voor de gasten te bereiden.

BUFFETTEN

In een thema...

Hiervoor geldt een minimum van 30 personen.

ITALIAANS BUFFET DE LUXE

€ 30,50 p.p.

Koude gerechten

Plakjes mozzarella met tomaat en een basilicum dressing

Anti pasta schotel van Italiaanse vleeswaren met gevulde pepers en olijven

Italiaanse salade van gegrilde verse groenten met ossentong

Tofu en zoete witte ui

Parmaham met meloen

Warme gerechten

Bolognesesaus van rundergehakt

Gebakken zalm, mosselen, gamba's, schaal en schelpdieren in een basilicumroomsaus

Pasta

Vegetarische lasagne gegratineerd met mozzarella

Kaas en brood

Geraspte Grana Padano

Italiaans kaasplateau met Gorgonzola en Tallegio kaas

Versgebakken brood

Tapenade en zon gedroogde tomaatjes

Olijfolie en olijven

BOURGONDISCH BUFFET

€ 30,50 p.p.

Koude gerechten

Koolsalade

Salade van gerookte kip, selderij, walnoot en druif

Paté met Preisselberen

Bourgondische vleesschotel met o.a. Ardennerham, Salami, Spinata Romana

Warme gerechten

Coq au Vin: kip gestoofd in een rode wijn met sjalotten en spek

Spareribs gemarineerd in honing en sesam

Gepocheerde zalm in witte wijnsaus

Bief met Stroganoffsaus

Overige

Aardappelen gebakken in de oven met rozemarijn en grof zeezout

Belgische frieten

Warme seizoensgroenten

Vers gebakken brood met kruidenboter

VEGETARISCH BUFFET

€ 27,50 p.p.

Koude gerechten

Bietensalade met kaas, zilverui en appel

Gemengde salade

Koolsalade

Tomaat Mozzarella salade

Warme gerechten

Risotto met paddestoelen

Wrap gevuld met broccoli, tomaat en brie

Samosa bladerdeeg hapjes

Gegrilde tofu

Lasagne overbakken met kaas

Polenta van tomaat

Aardappel gratin

Overige

Vers gebakken brood met kruidenboter

Pesto en Tomatenchutney

Voor deze buffetten geldt een minimum van 30 personen bij minder personen geldt een toeslag van € 2,50 p.p.

DINERS

Bruiloftsdiner - Onze Menu Kaart

SOEP EN BROOD

- Mandje versgebakken stokbrood met kruidenboter en knoflooksaus € 2,50
- Verse groentesoep getrokken van rundvlees € 6,50
- Tomatensoep met basilicumroom € 6,50
- Pittige mosterdsoep met gerookte zalm € 7,00
- Twee soorten soep, geserveerd in de terrine met stokbrood kruidenboter € 8,00

KOUDE VOORGERECHTEN

- Meloen met Ardennerham € 8,50
- Gerookte zalm met citroenmayonaise en toast € 10,50
- Carpaccio met balsamicodressing en Parmezaanse kaas € 10,50
- Frisse salade met geitenkaas, peer en walnoot € 10,00
- Gerookte kip met pikante mangosalade € 9,00

WARME VOORGERECHTEN

- Gegratineerde champignons € 8,50
- Gamba's in knoflookboter € 8,50
- Gevulde champignons met tapenade, gegratineerd met Roquefort € 8,50

HOOFDGERECHTEN

- Royale schnitzel met champignons, spek en ui € 18,50
- Oesters van varkenshaas met champignonroomsaus € 23,50
- Rib eye met kruidenboter € 25,50
- Parelhoen met eigen jus € 24,50
- Biefstuk van de haas met rode wijnsaus € 27,50
- Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus € 24,50
- Kalfssukade met gamba's en rode wijnjus € 25,50

Bij de hoofdgerechten serveren wij twee soorten aardappelen, warme groenten van het seizoen en gemengde salade.

DINERS

Nagerechten - Dessertbuffetten

NAGERECHTEN

- Mousse naar keuze (chocolade, mango, aardbei) met creatie van de kok € 8,50
- Warme Apfelstrudel met vanillesaus, slagroom en ijs € 7,50
- Zachte Italiaanse Panacotta met vers fruit € 7,50
- Crème Brulée met vanille ijs € 7,50
- Chocoladetaartje met appelcompote € 7,50

KINDERMENU

Voor de kleintjes: frietjes met snacks, appelmoes en mayonaise. € 8,50

BRUIDSIJSTAART Vanaf minmaal 25 personen. € 8,50

Maak uw feest compleet met een bruidsijsstaart van Van der Poel.

IJSCOKAR

€ 7,50

DESSERTBUFFET

€ 10,50

Verschillende soorten roomijs
Bavarois
Omelet Sibérienne
Verse slagroom

Vers fruitsalade
Chocoladefontein
Sausjes en nootjes
Ijswafels en ijshoorns

DESSERTBUFFET DE LUXE

€ 12,50

Bavarois
Crème brûlée
Panna cotta
Ijstaart
Omelet Sibérienne

Brownie
Vers fruitsalade
Chocoladefontein
Verse slagroom
Sausjes en nootjes

Voor dit nagerecht geldt een minimum van 25 personen

HAPJES

Kleine proeverijen ...

HAPJESBUFFET

€ 19,75 p.p.

Kaasselectie van 4 à 5 soorten
Haring op roggebrood
Stokbroodje Zalm
Stokbroodje Brie
Broodje warme beenham met
mosterdsaus

Stokbroodje krabsalade
Ardennerham met meloen
Warme gekruide kippenpootjes
Stokbrood met kruidenboter
Partysnacks, bitterbal
Pulled pork

TAPAS HAPJES 3x warm en 3x koud

€ 9,75 p.p.

Serranoham met meloen
Spiesje met zongedroogd tomaatje,
groene olijf en mozzarella
Stokbroodje met tapenade
Manchego kaas met olijf
Spiesje met chorizo en uitje

Salami rolletjes met roomkaas
Champignonhoedje met roomkaas en
spek
Wrap pulled pork
Gekruide mini kippenpootjes
Spaanse gehaktballetjes

TAPAS HAPJESBUFFET

€ 20,75 p.p.

Serranoham meloen
Tomaat, olijf en mozzarella spiesje
Spiesje met chorizo en kaas
Salami rolletjes roomkaas
Spaanse gehaktballetjes
Wrap pulled pork

Gamba's gebakken in knoflookolie
Gegrilde Spaanse worstjes
Kaasplank
Rustiek brood kruidenboter
Diverse soorten olijven en tapenade

BITTERGARNITUUR DE LUXE 2x warm en 2x koud met o.a.

€ 6,50 p.p.

Kaaspuntje
Haring op roggebrood
Forelsalade
Stokbroodje Brie
Stokbroodje Zalm

Stokbroodje Filet Americain
Meloen met ham
Gevulde wrap met pulled pork
Partysnack, bitterbal
Bonbon van zuurkool

De bittergarnituur is ook vegetarisch te bestellen

BRUILOFTSFEESTEN

Feestarrangementen

*Hiervoor geldt een minimum van 40 personen
Bij minder personen geldt een toeslag van € 4,50 p.p..*

FEESTARRANGEMENT BRONS – 4 UUR

€ 38,50 p.p.

Ontvangst van de gasten met (2x) koffie of thee en gesorteerd gebak of petit fours
Vrij drinken van het binnenlandse assortiment
Bittergarnituur; twee warme hapjes en twee luxe koude hapjes
Ter afsluiting koffie of thee met een broodje ham of kaas (puntzak friet + € 1,50)

FEESTARRANGEMENT ZILVER – 4 UUR

€ 40,50 p.p.

Ontvangst van de gasten met (2x) koffie of thee en gesorteerd gebak of petit fours
Vrij drinken van het binnenlandse assortiment
Bittergarnituur; drie warme en drie luxe koude hapjes
Ter afsluiting koffie of thee met een broodje warme beenham of een puntzak friet

FEESTARRANGEMENT GOUD – 4 UUR

€ 43,50 p.p.

Ontvangst van de gasten met champagne (Clairette de Die) en petit fours
Vrij drinken van het binnenlandse assortiment
Tapas hapjes, 3 warm en 3 koud
Zoutjes en nootjes op tafel
Ter afsluiting koffie of thee met een broodje pulled pork en barbecuesaus

RECEPTIARRANGEMENT - 2 UUR

€ 25,50 p.p.

Koffie, thee en gesorteerd gebak of een petit fours óf een glas mousserende wijn
Vrij drinken van het binnenlandse assortiment
Bittergarnituur met 2 koude en 2 warme hapjes
Zoutjes en nootjes op tafel

*U kunt deze arrangementen verlengen voor een meerprijs van € 4,00 per persoon per half uur.
Buitenlandsgedistilleerd schenken wij alleen op uw verzoek. Deze drankjes worden apart
doorberekend. Afkoop van buitenlandsgedistilleerd is op aanvraag.*

BRUILOFTSFEESTEN

Drankprijzen en overige

DRANKARRANGEMENT - 4 UUR

€ 27,00 p.p.

Vrij drinken van het binnenlandse assortiment, bestaande uit: frisdrank, bier, wijn, jenevers, Vieux, Berenburger, Jägermeister, Apfelkorn, Port, Sherry en Martini.

CONSUMPTIEPRIJZEN

Koffie/thee en espresso	€ 2,50	Likeuren en sterke dranken	€ 4,50
Cappuccino	€ 2,85	Glas Prosecco	€ 4,00
Warme Chocomel	€ 3,00	Glas Clairette de Die, demi sec	€ 5,00
Pils 0,25 cl	€ 2,75	Luxe zoutjes p.p.	€ 2,00
Frisdrank cola – sinas – spa	€ 2,50	Koffie/thee (2x) met krentenwegge	€ 6,00
Vruchtensappen	€ 3,00	Koffie/thee (2x) met appelgebak	€ 6,50
Ice Tea	€ 3,00	Koffie/thee (2x) met petit fours	€ 6,75
Vieux, jägermeister, jenevers	€ 4,00	Koffie/thee (2x) gesorteerd gebak	€ 7,75
Port, sherry, martini, apfelkorn	€ 4,25	Koffie/thee (2x) met bruidstaart	€ 8,75
Rode en witte wijn	€ 4,25	Huiswijn per fles	€ 20,50

Het is mogelijk dat u de bruidstaart of gebak zelf wilt verzorgen. Dat kan bij ons. Wij berekenen dan € 2,00 p.p. uitserveerkosten.

KINDERKORTING

Kinderen tot 12 jaar krijgen 40% korting op de maaltijden. Ook is het mogelijk voor kinderen een kindermenu te bestellen.

OVERIGE KOSTEN BRUILOFT

Om van uw bruiloft een onvergetelijk feest te maken is veel voorbereiding en organisatie nodig en extra aandacht van ons en onze medewerkers. Wij berekenen u daarvoor € 550,00, incl. 21% btw.

Bij een (dag)bruiloft van minder dan 30 gasten rekenen we de kosten van één medewerker door, à € 30,00 excl. 21% btw per uur.

BRUILOFTSFEESTEN

Bands / Drive-Ins

Wij hebben goede ervaringen opgedaan met een aantal bands die hier hebben gespeeld bij diverse gelegenheden. U kunt rechtstreeks contact opnemen en zelf afspraken maken.

SOLO / DUO'S

Toon Lansink akoestisch de helft van Toon & Toon - 0541-626206, 06-19981011

Toon en Toon akoestisch, van Jannes tot U2 Interactief - 0541-626206, 06-19981011
www.workshops-toonsound.nl

Ladies Lads - Duo met zang, accordeon, toetsen, trompet en gitaar, 0541-520074

Chris van der Heuvel – Pianoman – www.chrisvandenheuvel.net/the-pianoman.php , 0541-536607, 06-83968992.

AKOESTISCH

4x Eshuis - Akoestisch, zang, mobiel 0541-520074

Johnny en friends 2/3 mans bezetting, akoestisch, interactief, 0541-510695/0541-536092

De Sfeerheren – Akoestisch mobiel muzitainment, www.sfeerheren.nl , 0570-621022

The Ugly Twins, www.facebook.com/theuglytwins, 06-255447182

BANDS

B Positive - Swingende en humoristische driepersoonsband, 06-23160802

High Five - www.hi5ve.nl 06-13468984

Mrs Djizz, verrassende cover band www.mrsdjizz.nl akoestisch of versterkt

Geen Idee – www.geenideeband.nl 06-30431391

Johnny Teardrop & the Tissues - 5 man, up-tempo covers, 0541-536092

Rick 'n Roll - rock & roll, boogie woogie, rhythm & blues, 06-51179799

DJ'S

The DJ Company – www.thedjcompany.nl 038-20 22 064

Sky-fly - www.sky-fly.nl 074-2020106

Andre en Andre - www.andre-andre.nl 06-51 64 49 45

BRUILOFTSFEESTEN

Tips Voor Bruidsparen

CD VOOR DE TROUWCEREMONIE

Maak een cd met drie of vier nummers. Test deze cd van te voren even uit. Het komt wel eens voor dat een gebrande cd niet werkt. Geef de cd op de dag zelf aan de leiding bij Erve Hulsbeek

TROUWCEREMONIE

Wanneer er wensen zijn m.b.t. gereserveerde plaatsen kunnen jullie dit van te voren doorgeven. Of de huwelijksceremonie eventueel buiten kan plaatsvinden wordt door ons een dag van te voren bepaald aan de hand van de weersverwachting voor jullie trouwdag. Alleen wanneer er 100% stabiel weer wordt voorspeld, kan de ceremonie buiten plaatsvinden.

OPGAVE AANTAL GASTEN

Maak een van te voren een goede inschatting van het aantal dag- en/of avondgasten. Geef daarbij aan hoeveel kinderen u verwacht die jonger zijn dan 12 jaar.

Denk eraan dat u tot 10 dagen van te voren het definitieve aantal gasten kosteloos tot 10% naar beneden mag bijstellen. *Het aantal dat dan is opgegeven wordt minimaal aan u berekend.*

DIEETWENSEN / ALLERGIEËN

Laat ons op tijd weten of de keuken rekening moeten houden met dieetwensen van uw gasten. Onze koks zijn goed bekend met een glutenvrij dieet. Indien er gasten zijn die vegetarisch eten, vraag even na of ze eventueel wel vis eten.

GEBRUIK VAN STROOIGOED

Het is bij ons niet toegestaan confetti, rijst of ander strooigoed te gebruiken. Bij het toch gebruiken daarvan rekenen wij € 150,00 extra schoonmaak kosten.

TAXI

Hebt u na afloop van het feest één of meerdere taxi's nodig, regel dit dan van te voren. Het is vaak moeilijk om na middernacht nog een taxi te krijgen op een gewenst tijdstip.

CADEAUTJES

Wij hebben een kast die afgesloten kan worden. U kunt eventueel de dag voor de bruiloft alvast benodigdheden voor de dag of kleine bedankjes voor de gasten brengen. Grote attributen graag na overleg met ons brengen.

BRUILOFTSFEESTEN

Tips Voor Bruidsparen

BEAMER EN GELUIDSINSTALLATIE

In de Ervezaal hebben we een vaste opstelling met een beamer, scherm, DVD speler en geluidsinstallatie waarover u kunt beschikken. U moet zelf een laptop meenemen.

Wanneer er een presentatie op onze beamer/geluidsinstallatie plaatsvindt, is het raadzaam dit van te voren uit te testen.

Ook is er een (draadloze) microfoon aanwezig. We hebben een losse beamer en projectiescherm welke in andere ruimtes gebruikt kunnen worden. In de Potstal en de Lounge staat een grootbeeld tv aangesloten op de dvd speler. Ook kunt u hier uw laptop aansluiten.

KINDEREN

We hebben een ruimte waar eventueel kleine kinderen kunnen slapen. Wel moeten de gasten zelf voor bedjes en babyfoon zorgen.

OVERNACHTEN

Wilt u de bruidssuite reserveren of hotelkamers voor uw gasten. Geeft ons dat dan op tijd door. We hebben in ons viersterrenhotel:

- 30 hotelkamers waarvan 8 familiekamers met een extra kamer voor de kinderen
- 1 Luxe suite met bubbelbad, sauna, eet- en zithoek grootbeeld flatscreen tv en een extra kamer voor de kinderen.
- 2 Junior suites met een vrijstaand ligbad

BAND/DJ

We hebben een aparte 220 V en 380 V aansluiting in de zaal voor de muziek. Geeft het aantal bandleden even door. Mochten we wensen zijn m.b.t. een maaltijd voor de band laat dat ons dan even weten. Voor een podium is onze ruimte minder geschikt. In de regel heeft een DJ of band 1 – 1,5 uur nodig om op te bouwen.

BRUILOFTSFEESTEN

Huwelijksceremonie

De huwelijksceremonie kan bij Buitenplaats Erve Hulsbeek plaatsvinden in de Serre met een prachtig uitzicht over de tuin. Daarnaast is de knusse Pronkkamer een uitstekende ruimte om elkaar het jawoord te geven. Bij mooi weer kan de huwelijksceremonie zelfs buiten plaatsvinden met uitzicht op de Springervijver.

PRONKKAMER

Elkaar het jawoord geven in een intieme sfeer? Bij Erve Hulsbeek is dat mogelijk in onze sfeervolle Pronkkamer, geschikt voor een gezelschap tot 35 gasten.

SERRE

Een bijzondere huwelijksceremonie met een prachtig uitzicht over de vijver. Dat ervaart u wanneer u ervoor kiest om in de Serre van de Erve Zaal te trouwen, geschikt voor ongeveer 70 gasten.

BUITEN TROUWEN

Trouwen in de buitenlucht met een prachtig uitzicht over de vijver. Dat is bij mooi weer mogelijk op ons terras voor de vijver, ook met een groter gezelschap. Wilt u trouwen onder de monumentale beukenboom aan de overkant van de vijver berekenen wij € 150,00 aan extra kosten.

BETALINGEN

We vragen 10% aanbetaling bij de definitieve reservering en 40% één maand voor de bruiloft. Over het resterende bedrag sturen wij u ná afloop een rekening met een betalingstermijn van 7 dagen.

MEER INFORMATIE

De kosten voor de huur van de trouwlocatie inclusief onze begeleiding van de trouwceremonie bedragen € 450,00 voor de Pronkkamer en € 550,00 voor de Serre of het terras. Meer informatie over de leges van de huwelijksvoltrekking kunt u vinden op de site, www.oldenzaal.nl/trouwen, van de Gemeente Oldenzaal.

BRUILOFTSFEESTEN

Reserveringsvoorwaarden

MINIMUM AANTAL DEELNEMERS

Alle arrangementen gelden voor een minimum aantal deelnemers. Bij minder personen prijs op aanvraag. Bij het bespreken van een bruiloftsfeest, dient u de begin- en eindtijd en het aantal deelnemende personen op te geven. Deze tijden staan vast en kunnen alleen in overleg met de directie worden gewijzigd.

BETALINGEN

We vragen 10% aanbetaling bij de definitieve reservering en 40% één maand voor de bruiloft. Over het resterende bedrag sturen wij u ná afloop een rekening met een betalingstermijn van 7 dagen.

UNIFORME VOORWAARDEN

Op alle door ons aangegane overeenkomsten zijn de **Uniforme Voorwaarden Horeca** (UVH) van toepassing. Deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek kosteloos toegezonden. De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt.

Het opgegeven aantal personen kunt u **tot 10 dagen** voor de reserveringsdatum binnen een marge van 10% kosteloos veranderen waarna het op dat moment opgegeven aantal personen minimaal door ons in rekening wordt gebracht.

Ook maken wij u er op attent dat annuleren binnen zes maanden voor de reserveringsdatum niet kosteloos kan geschieden. Wanneer een reservering is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van die reservering het navolgende.

- a. *Bij annulering meer dan 6 maanden voor het tijdstip waarop krachtens de desbetreffende horecaovereenkomst de eerste horecadienst zou moeten worden verleend zullen we de aanbetaling terugstorten, minus de organisatiekosten.*
- b. *Bij annulering meer dan 3 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 10% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen;*
- c. *Bij annulering meer dan 2 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 15% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen;*
- d. *Bij annulering meer dan 1 maand voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 35% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen;*
- e. *Bij annulering meer dan 14 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 60% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen;*
- f. *Bij annulering meer dan 7 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 85% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen;*
- g. *Bij annulering 7 dagen of minder voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 100% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.*

Kennelijke fouten, vergissingen en/of prijsstijgingen in brochures, offertes, bevestigingen of andere publicaties door of namens Erve Hulsbeek binden ons niet.