

SIBIZ
Meetings & Events



www.trouwenaandeamstel.nl
info@sibiz.nl
020 - 4963529

INHOUD

Algemeen

Algemene informatie

Wat kunnen jullie van ons verwachten?

De ceremonie

Huurtarieven

Food & Drinks

Dranken

Zoetigheden

Bittergarnituren en hapjes

Diner op schalen:

- Mediterraan diner
- Italiaans diner
- Tapas diner

Dessert

Uitgeserveerd 3- of 4-gangen diner

BBQ

Streetfoodgerechten vanuit een foodtruck

Styling & Decoratie

Styling

Bedoeïenententen

Muziek & Entertainment

Muziek & entertainment opties

Extra informatie

Aandachtspunten





ALGEMENE INFORMATIE

Sfeer, stijl en romantiek aan de Amstel. Een droomlocatie voor ieder huwelijksfeest! In het pittoreske dorp Ouderkerk aan de Amstel is een unieke locatie, direct gelegen aan de Amstel, waar Sibiz jullie huwelijksdag compleet regelt van A tot Z!

Jullie kunnen in de mooie Amstelkerk, behalve voor de kerk, ook trouwen voor de wet. Na het ja-woord gaan de achterdeuren van de kerk open. In de tuin van de kerk, met een schitterend uitzicht over de Amstel, staat de champagne voor jullie klaar en toosten jullie met alle gasten op het zojuist voltrokken huwelijk. Wij verzorgen complete huwelijksrecepties en -diners naar wens in deze prachtige tuin of in de Amstelkerk.

Hierna kunnen jullie de dag afsluiten met een swingend feest met live band of dj in het pand Amstelstroom (direct naast de Amstelkerk).

Beleef jullie mooiste dag op één van de meest unieke locaties van Noord-Holland! De Amstelkerk gelegen aan de Amstel, de prachtige tuin en de locatie Amstelstroom maken dat jullie deze bijzondere dag kunnen inrichten naar jullie wensen.

Wij verzorgen graag jullie gehele dag, maar uiteraard kunnen jullie ook één of meerdere dagdelen door ons laten verzorgen.

WAT KUNNEN JULLIE VAN ONS VERWACHTEN

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

Kennismaking

- ✓ Persoonlijke- of telefonische afspraak om jullie wensen door te spreken;
- ✓ Introductie over onze werkwijze en adviezen over o.a. de indeling van de dag en de locatie.

Naar aanleiding van het kennismakingsgesprek zullen wij voor jullie een offerte op maat opstellen waarin de locatiehuur is opgenomen, drank & eten, bedienend personeel en eventuele benodigde huurmateriële.

Definitief akkoord op samenwerking

Mochten jullie met ons aanbod akkoord gaan, dan ontvangen jullie van ons een aanbetalingsfactuur van 25% van het offertebedrag. Na ontvangst hiervan ligt de datum en locatie definitief voor jullie vast!

Jullie kunnen dan het volgende van ons verwachten:

- ✓ Regelmatig contact voor eventuele vragen, advies en wijzigingen;
- ✓ Eén vast contactpersoon die jullie in het voortraject begeleid;
- ✓ Wij gaan uit van maximaal drie gesprekken ter voorbereiding van jullie bruiloft. Wij gaan uit van 6 uur voorbereidingstijd.

Voor aanvang

- ✓ Vier weken voor aanvang van de bruiloft de laatste details bespreken, zoals de definitieve aantallen, programmatijden en overige specifieke punten;
- ✓ Indien nodig wordt een definitieve offerte gestuurd met alle besproken wijzigingen;
- ✓ Drie weken voor aanvang van de bruiloft ontvangen jullie de laatste aanbetalingsfactuur van 50% van het laatste offertebedrag.

Op de dag zelf

Ontvangst door verantwoordelijke partymanager. Laatstgenoemde is gedurende de dag jullie aanspreekpunt.



DE CEREMONIE

De Amstelkerk is een prachtige locatie voor de voltrekking van jullie huwelijk. Zeker gezamenlijk met de unieke tuin direct gelegen aan de Amstel is het een bijzondere plek!

De Amstelkerk is in de 18e eeuw gebouwd en is eigendom van de PKN-gemeente in Ouderkerk aan de Amstel. De Amstelkerk biedt plaats aan 250 gasten. Door de indeling van de ruimte ontstaat een intieme sfeer en is het ook zeer geschikt voor kleinere gezelschappen.

De Amstelkerk wordt voor diverse doeleinden verhuurd. Doordat in 2021 de kerkbanken vervangen zijn door stoelen, is de ruimte multifunctioneel geworden en kan de kerk ook gehuurd worden voor jullie receptie of diner. Een feest binnen in de Amstelkerk is echter niet mogelijk.

Omdat het kerkgebouw een officiële trouwlocatie is van de Gemeente Ouder-Amstel, kan hier ook het burgerlijk huwelijk voltrokken worden. Indien jullie besluiten het burgerlijk huwelijk te laten plaatsvinden in de Amstelkerk, dienen jullie ook contact op te nemen met de Gemeente Ouder-Amstel voor het regelen van de huwelijksvoltrekking. De gemeente vraagt altijd om de akte van ondertrouw voor zij het huwelijk definitief vastleggen.



HUURTARIEVEN

Na een burgerlijk en/of kerkelijk huwelijk kunnen jullie in de prachtige tuin van de Amstelkerk terecht voor een receptie en/of diner. De huur van de tuin bedraagt € 450,00 per dagdeel. De huur van de feestlocatie bedraagt ook € 450,00 per dagdeel. Hierbij komen de kosten van de dranken, bediening en catering.

De huur van de Amstelkerk bedraagt € 550,00 voor de ceremonie. Willen jullie de kerk ook huren voor de receptie en/of het diner, dan komt er € 550,00 extra bij plus € 200,00 op- en afbouwkosten.

Vinden jullie het leuk om met de boot te komen of te vertrekken? Het gebruik van onze stijger bedraagt €75,-.

De bediening kost € 23,50 per medewerker per uur. Ook is er altijd een Party Manager aanwezig, hiervoor rekenen wij € 29,50 per uur. We rekenen de duur van de partij plus een aantal uur op- en afbouw.

Onze vergunning beperkt ons helaas in het aantal huwelijken dat wij per jaar in de tuin mogen organiseren. Hierdoor zijn wij genoodzaakt een minimale omzetgarantie te hanteren van € 4500,00 (exclusief de huur van een stretchtent).



DRANKEN

Alle genoemde tarieven zijn exclusief huur van de locatie en bediening

De bar wordt meestal afgekocht. Standaard schenken wij dranken uit het Hollands assortiment. Wij rekenen voor overdag € 6,50 per persoon per uur en voor het feest € 8,00 per persoon per uur. Indien gewenst is buitenlands gedistilleerd beschikbaar, dit gaat altijd op basis van nacalculatie.

Nacalculatie in plaats van afkoop is ook mogelijk. Wel werken wij dan met een minimum-omzetgarantie. Deze is afhankelijk van de duur van de bruiloft en het aantal gasten. Willen jullie eigen wijn meenemen zijn de kosten €12,50 kurkengeld per fles.

Bubbels

Prosecco/Cava	€ 4,80
Champagne	vanaf € 7,95
Cocktails	vanaf € 6,50

Hollands drankenassortiment

Frisdranken	€ 2,30
Sapjes van Schulp	€ 2,55
Heineken tapbier en twist-off	€ 2,90
Flesjes bier (alcoholvrij en wit bier)	€ 2,80
Speciaal bier (op aanvraag)	vanaf € 3,95
Wijnen	€ 3,65

Biologische dranken (op aanvraag)

Biologische frisdranken	€ 2,95
Biologische vruchtensappen	€ 3,25
Biologisch bier (flesjes)	€ 4,50
Biologische wijnen	vanaf € 4,95

Binnen- en buitenlands drankenassortiment

Diverse jenevers	€ 2,95
Vieux, Berenburg	€ 2,95
Rum, wodka en gin	€ 3,75
Whisky en cognac	€ 4,75

De prijs is per glas, inclusief BTW.

Koffie en thee zit niet standaard in ons assortiment.

Op aanvraag kunnen wij dit verzorgen door middel van een Italiaanse koffiepiaggio.



ZOETIGHEDEN

Het uitzoeken van een bruidstaart blijft een lastige, maar leuke bezigheid. Er zijn veel ontwerpen, kleuren en smaken waardoor het kiezen van de ideale bruidstaart niet eenvoudiger wordt. Want willen jullie één grote bruidstaart of kiezen jullie voor een mini-variant op iedere tafel? Of vinden jullie een sweet table met diverse zoetigheden toch leuker?

Samen met onze leverancier helpen wij jullie graag met het uitzoeken van dé perfecte taart of sweet table. Een prijsindicatie is € 8,10 per persoon voor de bruidstaart, maar het ligt helemaal aan jullie keuze wat de definitieve prijs wordt.

Als jullie een afspraak willen bij Bakker Out om de verschillende smaken te proeven en om een eigen taart vorm te geven zijn de kosten € 15,25 in totaal.

Tevens is het mogelijk om zelf de bruidstaart te verzorgen. Hiervoor vragen wij een uitkoopprijs van € 1,50 per persoon.



BITTERGARNITUREN EN HAPJES

Tafelgarnituren

Hollands tafelgarnituur

Assortiment gemengde nootjes en een puntzak kaasstengels

€ 1,50 p.p.

Nacho's

Geserveerd met quacamole en tomatensalsa

€ 1,95 p.p.

Healthy tafelgarnituur

Kleurrijke groentechips of snackgroente met hummus

€ 2,25 p.p.

Borrelplank voor 8 personen

per plank

€ 29,50

Stoere houten plank met 3 soorten luxe kaassoorten, 2 soorten charcuterie en diverse extra's zoals noten, druiven, olijven en chutney

Bittergarnituur: altijd een goed idee!

Van Dobben bitterballen, kaasstengels en loempia's met sauzen

€ 0,90 p.p.

Luxe guilty pleasures

Diverse kroketjes, keuze uit: garnalen, geitenkaas, serranoham, tomaat/mozzarella of groenten.

€ 1,80 p.p.

Luxe borrelhapjes

vanaf € 2,50 p.st.

Van een spiesje kipsaté tot een amuseglasje met tonijnmousse (keuze uit meer dan 20 soorten hapjes, min. 120 stuks)

Let's snack

Onze snackmeisjes gaan rond met stoere buikbakken gevuld met puntzakjes popcorn, zoutjes en verse borrelnoten

€ 2,30 p.p.

So sweet!

Onze snoepjongens gaan rond met stoere buikbakken gevuld met puntzakken snoep (o.a. lollypops, diverse dropsoorten, spekjes, winegums)

€ 2,30 p.p.

Late night snack

Een zakje frites, broodje kroket of een mini-broodje hamburger. Altijd lekker! € 2,75 p.p.



DINER OP SCHALEN

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

Wij bieden 3 soorten diners op schalen aan:

- 1. Mediterraans shared diner*
- 2. Een Italiaans diner*
- 3. Een tapas diner op schalen*



MEDITERRAAN DINER OP SCHALEN

Willen jullie graag aan lange tafels dineren, maar wel in een ongedwongen sfeer? Dan is het mediterrane diner een goede keuze! Alle warme en koude hapjes zitten in dit menu inbegrepen voor €28,50 per persoon excl. Koksuren (€45,- per kok, per uur). Het is mogelijk om voor dit diner te kiezen vanaf 15 personen.

Koude hapjes

Tonijnsalade met stukjes verse tonijn, haricots verts, rode ui, olijven, aardappelen en ei

*

Pintxo truffeltapenade met zongedroogde tomaat

*

Buddha bowl met diverse groenten, noten en avocado

*

Salade Caprese, tomaat, buffelmozzarella, basilicum en pesto

*

Mediterrane salade, zongedroogde tomaat, pijnboompitjes, olijven en brie

*

Assortiment brood met verse dippen

Warme hapjes

Paella met groente, kip, kabeljauw en verse kruiden (ook vegetarisch of zonder vis verkrijgbaar)

*

Mediterrane beef met gegrilde courgette en gepofte tomaat

*

Gegrilde zalm met een saus van schaal- en schelpdieren

*

Gevulde mini paprika's

*

Bonne femme, mix van aardappelblokjes, rode ui, champignon en dragon



ITALIAANS DINER OP SCHALEN - Menu 1 met pizza oven

Willen jullie graag aan lange tafels dineren, maar hoeft het niet te luxe en uitgebreid? Een paar grote schalen met heerlijke gerechten op tafel en delen maar? Dan is dit diner perfect. Het menu gebaseerd op het Italiaanse 'La Dolce Vita' leven incl. een authentieke pizza-oven waar de pizza's vers gemaakt worden. Het is mogelijk om voor dit menu te kiezen vanaf 35 personen.

Het menu is excl. een dessert. Mochten jullie dit toch willen toevoegen, dan wordt er een meerprijs van € 4.75 p.p. gerekend voor een dessertglaasje tiramisu en een dessertglaasje mascarpone met espresso, amaretto, savoiardi en cacao.

OP SCHALEN - € 29.95 p.p.*

Ciabatta met tomatensalsa en
basilicumtapenade

*

Punten pizza Margherita, vers
vanuit de pizza-oven

*

Notensla met tomaatjes,
komkommer, rode ui en
balsamico

*

Farfalle met room, knoflook,
tijm, rozemarijn, peterselie,
courgette en Parmezaanse kaas

*

Fettucini pasta met
rundergehaktballetjes in een
kruidige tomatensaus

Het menu is exclusief een
dessert.



*Exclusief € 95,00 transportkosten

ITALIAANS DINER OP SCHALEN - Menu 2

Dit menu is te bestellen vanaf 15 personen. Alle koude en warmen hapjes zijn inbegrepen voor €28,50 per person.

Koude gerechten

Carpaccio van ossenhaas, rucola, pijnboompitjes, pesto en verse Parmezaanse kaas

*

Plateau Italiaanse vleeswaren

*

Bruschetta Italiano, tomatensalsa

*

Vitello tonato, dingesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

*

Gegrilde groenten plateau met Italiaanse kruiden

Geserveerd met oerbrood, aioli, tapenade en olijven

Warme gerechten

Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus

*

Pasta all'Arrabiata (vega)

*

Saltimbocca, zeeduivel met parmaham in een saus van saffraan

*

Ravioli met romige saus van paddenstoelen

*

Pasta pesto met kippendij, gepofte tomaatjes, pijnboompitjes, rucola en verse Parmezaanse kaas

TAPAS DINER OP SCHALEN

Het is mogelijk om voor dit diner te kiezen vanaf 30 personen. De kosten voor het diner zijn € 37,50 p.p.

VOORGERECHTEN OP SCHALEN

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

HOOFDGERECHTEN OP SCHALEN

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

DESSERTS OP SCHALEN

Julie mogen van onderstaand
assortiment 3 desserts kiezen:

Witte chocolademousse
met een chocolade schots
Traditionele tiramisu
Hangop met rood fruit
Verse fruit salade met slagroom
Profiterol taart met chocolade
Blueberry taart
Pistache cheesecake



Desserts

Vinden jullie het leuk om het heerlijke diner af te sluiten met een dessert? Jullie kunnen ervoor kiezen om een amusebuffet te nemen, een dessert voor alle gasten of een dessert deluxe!

Amusebuffet

Vanaf 10 personen te bestellen

Hangop met aardbeien

Huisgemaakte tiramisu

Bosvruchten bavarois

Cheesecake met rood fruit

Chocoduo, bruine en witte
chocolade mousse met crunch

2 mini desserts p.p voor €8,-

Dessert

Vanaf 10 personen te bestellen

Huisgemaakte tiramisu

Choco duo

Verse fruitsalade met slagroom

Hangop met aardbeien

Bosvruchten bavarois met
chocokruim en roodfruit

1 dessert p.p voor €6,50

Dessert deluxe

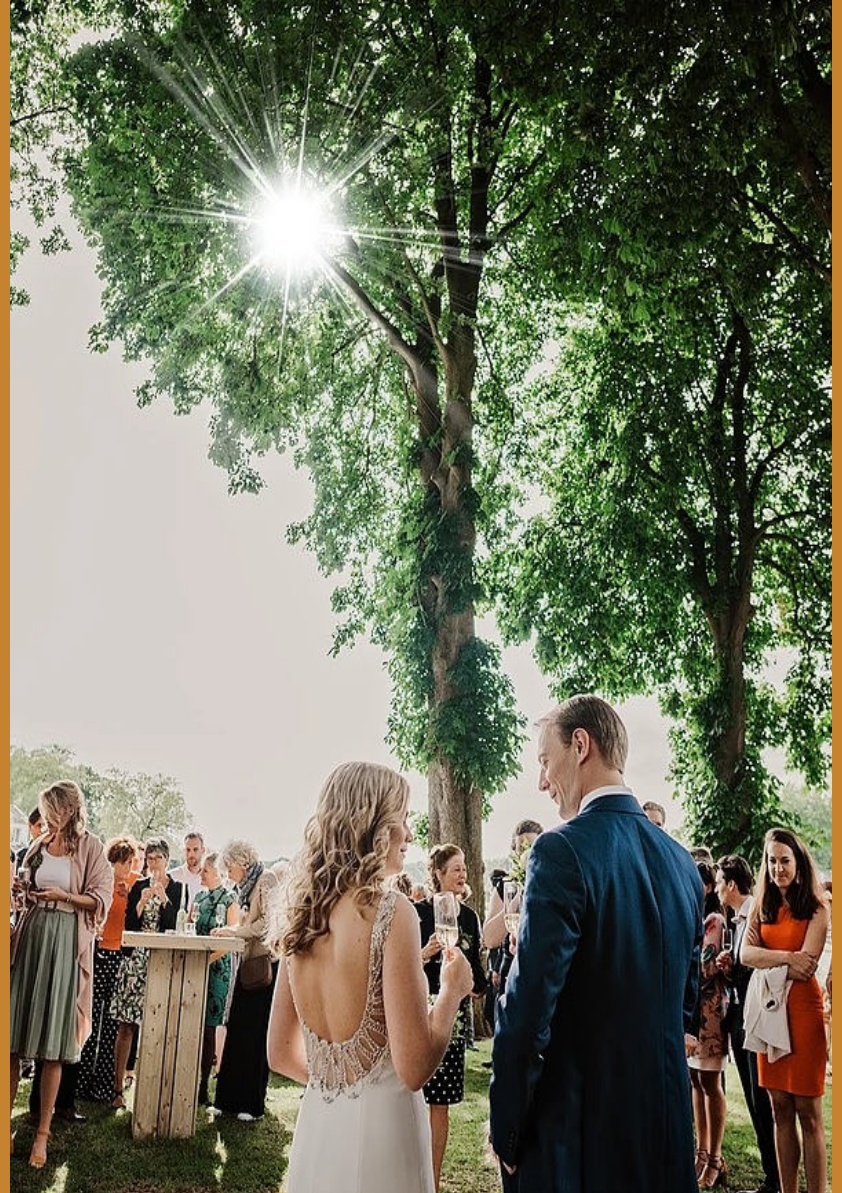
Vanaf 10 personen te bestellen

Mini tartelette met witte chocolade
en pistache

Verse fruitsalade

Amuseglaasje tiramisu

*Trio van desserts uitgeserveerd per
persoon op bord voor €10,50*



UITGESERVEERD 3- OF 4-GANGEN DINER

Naast de sharing-dinner mogelijkheden, is het natuurlijk ook mogelijk om te kiezen voor een uitgeserveerd 3- of 4-gangen diner. Het is mogelijk om voor dit diner te kiezen vanaf 10 personen. Een 3-gangen diner kost € 36,50 p.p., een extra gang kost € 8,50. Dit is exclusief de kosten van de koks (€ 45,00 per kok per uur), deze kosten zijn afhankelijk van het aantal gasten en jullie menukeuze. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen.

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas, rucola, hazelnootjes,
huisgemaakte pesto en verse Parmezaanse kaas

of

Tartaar van zalm, spicy mango, soja en wasabi
mayonaise

of

Ceasar salade, Romeinse sla, huisgemaakte grove
croutons, ei en Parmezaan schilfers, dressing

Hoofdgerechten

Gebakken kabeljauw met tomaten risotto, regenboog
wortel en tijm

of

Gebakken parelhoen met jus van steranijs,
ovenaardappel en seizoengroenten

of

Tomatenrisotto, gegrilde groenten, Parmezaanse kaas
en kruiden

Op tafel plaatsen we mini broodjes (2 p.p.) met diverse dippen

UITGESERVEERD 3- OF 4-GANGEN DINER

Willen jullie 4-gangen? Dan komt er een truffel velouté bij als tussengerecht.

Nagerechten

Huisgemaakte cheesecake met rood fruit

of

Frisse hangop met verse fruitsalade

of

Chocolade duo, witte en bruine chocolade

Goed om te weten

De cateraar kan een menu op maat voor jullie maken.

De gerechten kunnen worden voorgeproefd.

Koksuren

1-25 personen: 1 kok

26-45 personen: 2 koks

46- 70 personen: 3 koks

71 + personen: te bespreken

BBQ

Natuurlijk kunnen jullie ook met de gasten BBQ-en! Hierbij lopen de gasten zelf langs een buffet en de BBQ waar onze koks de meest heerlijke gerechten bereiden. Er is keuze uit 2 verschillende BBQ menu's. Bij beide menu's worden alle benoemde gerechten voor jullie bereid. Een BBQ is mogelijk vanaf 10 personen.

BBQ 1: Sibiz €24,50 per persoon

Vlees/ vis

Beefburger XXL

Saté van gemarineerde kippendijen, 2 p.p.

Spies gemarineerde gamba's

Salades

Aardappelsalade met rode ui, crème fraîche en bieslook

Salade Caprese

Griekse salade

Ceasar salade

Sausen

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Bijgerechten

Gepofte aardappel

Groentespies

Assortiment brood, kruidenboter en tapenade

BBQ 2: Luxe €26,50 per persoon

Vlees/vis

Malse biefstuk met pesto, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes

Saté van gemarineerde kippendijen

Gegrilde zalmfilet met salsa van limoen en dille

Vispakketje met kabeljauw in witte wijn, kruidenboter en bos ui

Salades

Pastasalade met geitenkaas, walnoten, aceto balsamico en rucola

Groende salade met kip, avocado, gekookt ei en tomaatjes

Coleslaw

Ceasar salade

Sausen

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Satésaus

Bijgerechten

Gepofte aardappel

Gegratineerde tomaat met groene kruiden en Parmazaanse kaas

Assortiment brood, kruidenboter en tapenade

Watermeloen

NB: Bovengenoemde prijzen zijn excl. € 40,00 gasfles kosten voor de BBQ.

De BBQ's zijn excl. koksuren (€45,- per kok, per uur).

STREETFOOD GERECHTEN vanuit een foodtruck

Willen jullie een ongedwongen sfeer op jullie bruiloft? Dan is het mogelijk om (vanaf 40 personen) een foodtruck in te zetten die meerdere streetfood gerechten kan serveren voor een zeer leuke prijs! Uiteraard kan dit aangevuld worden met bijvoorbeeld een Italiaanse koffiepaggio en/of ijswagen als dessert!

Jullie hebben de keuze om 4, 5 of 6 verschillende gerechten te laten serveren gedurende 2.5 uur. Jullie kunnen kiezen uit de gerechten op de volgende pagina.



STREETFOOD GERECHTEN vanuit een foodtruck

VOORGERECHTEN

SOEPEN

- Pompoensoep met kokos en sereh
- Courgettesoep met een kaasstengel
- Gevulde tomatensoep met gehaktballetjes
- Indiase kipkerriesoep
- Franse uiensoep met een kaascrouton

VOORGERECHTEN

SALADES

- Indiase mango komkommersalade
- Frisse saladeshaker met druiven, walnoten, feta en een combinatie van verschillende dressings
- Caprese salade
- Thaise noedelsalade met beefreepjes, komkommer en een licht pittige dressing
- Italiaanse pastasalade met gerookte kip, spinazie, zongedroogde tomaat en ricotta

BIJGERECHTEN

- Mini samosa's en loempia's (vegetarisch)
- Halloumihapje *een Cypriotische geitenkaas*
- Verse summerroll *met o.a. garnalen & verse kruiden*
- Mini broodjes, belegd met o.a. huisgemaakte salades *kipkerrie, eier- en komkommer*
- Mini broodje bal / hotdog / beenham / gezond
- Chutney, bananenraia en peppadums
- Mexicaanse taco schelp *met gekruid gehakt*



STREETFOOD GERECHTEN vanuit een foodtruck

HOOFDGERECHTEN

OOSTERS

- Thaise kip curry met rijst, verse kruiden, groenten en knapperige cashewnootjes
- Vegetarische Thaise curry met rijst, verse kruiden en knapperige cashewnootjes
- Indiase Vindaloo groenten curry
- Indiase pittige kipcurry
- Poké bowl met veel verse groenten, rijst en sesamzaadjes (tot 50 personen)

HOOFDGERECHTEN

ITALIAANS

- Pasta Bolognese met biologisch rundergehakt
- Pasta Pesto met room, spinazie, pijnboompitjes, verse basilicum en mini tomaat
- Pasta Arrabiata met een pittige tomatensaus, gebakken ui en groenten

HOOFDGERECHTEN

AMERIKAANS / MEXICAANS

- Homemade hamburger met gebakken uien of gegrilde groenten op grote bol
- Homemade vegetarische burger met gegrilde groenten en frisse rauwkost op grote bol (evt. een kaasburger)
- Amerikaanse Sloppy Joe: pittig gekruid biologisch rundergehakt op grote bol (evt. vegetarisch)
- Mexicaanse wrap met pittig gehakt, bonen en frisse rauwkost
- Vegetarische wrap met geitenkaas, avocado, appel en rozijnen
- Huisgemaakte kipsaté van kippendijfilet met gebakken ui, pindadip en kroepoek
- Empanades gevuld met o.a. kip (evt. vegetarisch)



STREETFOOD GERECHTEN vanuit een foodtruck

NAGERECHTEN

- Verrine van tiramisu met rood fruit
- Homemade brownie met een Belgisch wafeltje, vanille ijs en chocoladesaus of warme kersen
- Yoghurtbowl met verschillende toppings of een 'build it yourself' bij een toppingsbuffet
- Huisgemaakte bosbessencake
- Panna Cotta met aardbeiencompote en vers fruit

PRIJS

4 gerechtjes (max. 2 hoofdgerechten)

Vanaf 40 personen € 29,75 p.p.

5 gerechtjes (max. 2 hoofdgerechten)

Vanaf 40 personen € 32,75 p.p.

Prijs is excl. € 95,00 transportkosten, inclusief huur van de foodtruck & koks.

Deze prijzen gelden bij groepen boven de 40 personen. Onder de 40 personen op aanvraag.



STYLING EN DECORATIE

Om de locatie om te toveren tot een sprookjesachtige en unieke locatie is goede styling en decoratie van de locatie erg belangrijk. Sibiz werkt hiervoor samen met ervaren stylistes die de complete aankleding voor jullie kunnen verzorgen. Jullie kunnen kiezen er voor kiezen om (een deel van) de styling uit handen te geven, maar uiteraard zouden jullie dit ook helemaal zelf mogen verzorgen. Wij adviseren jullie hierin graag.



STYLING EN DECORATIE

De bedoeïenentent zorgt voor een unieke uitstraling en biedt de mogelijkheid om in te borrelen en te dineren en om uit te wijken bij minder mooi weer.

TYPE	CAPACITEIT	PRIJS
10m x 6m	tot 40 diner/60 receptie	€ 871,20 (alleen in combinatie met een andere tent mogelijk)
7,5m x 10m	tot 50 diner	€ 1.179,75
9m x 12m	tot 80 diner/ 100 receptie	€ 1.619,00
9m x 15m	tot 90 diner/ 125 receptie	€ 1.978,35

*Prijzen zijn inclusief BTW. Tenten zijn altijd te huur op basis van beschikbaarheid.
Tenten kunnen tot 2 weken van te voren veranderd of geannuleerd worden.



MUZIEK & ENTERTAINMENT

Vanwege de direct omwonenden is muziek tijdens de receptie en/of het diner in de tuin van de Amstelkerk helaas niet toegestaan. Wel is het mogelijk om entertainment te regelen in bijvoorbeeld de vorm van Hollandse spellen, kinderenentertainment of een silent disco. Voor het feest 's avonds in Amstelstroom heeft Sibiz verschillende suggesties voor live bands en DJ's.

WIJ ADVISEREN JULLIE GRAAG OVER DE MOGELIJKHEDEN



EXTRA INFORMATIE

Routebeschrijving

Wij kunnen jullie voorzien van een gedetailleerde routebeschrijving.

Hotelaccommodatie

Het is niet mogelijk om bij ons te overnachten, maar wij adviseren jullie graag over de hotelaccommodaties in de buurt.

Prijzen

Alle in deze brochure genoemde prijzen zijn onder voorbehoud. Alle overeenkomsten zijn onder voorbehoud van prijs-, locatie- en assortimentswijzigingen. Alle genoemde food en beverage prijzen zijn incl. BTW, maar exclusief locatiehuur/bediening.

Reserveren

Het reserveren van de datum en locatie wordt schriftelijk vastgelegd. Wij ontvangen hiervoor graag een getekende bevestiging en de hieronder genoemde aanbetaling.

Aanbetaling

Wij hanteren een aanbetaling van 25% gebaseerd op de getekende bevestiging. Na ontvangst hiervan ligt de datum en locatie definitief voor jullie vast. Drie weken voor aanvang van de bruiloft ontvangen jullie de laatste aanbetalingsfactuur van 50% van het laatste offertebedrag. Deze dient door ons ontvangen te zijn uiterlijk 1 week voor aanvang van de bruiloft.

Facturering

Na de bruiloft ontvangen jullie een eindfactuur. Wij hanteren een betalingstermijn van 14 dagen.

Eindtijd en geluid

De eindtijd voor een feest binnen is 01.00 uur, maximaal geluidsniveau is 90 Db. Eindtijd voor een borrel/diner buiten is 20.00 uur. Vertrek per boot is mogelijk, dit is slechts toegestaan tot 20.00 uur.

Uniforme Voorwaarden Horeca

Wij hanteren de Uniforme Voorwaarden Horeca. Hierin zijn tevens de annuleringsvoorwaarden opgenomen. Deze voorwaarden zijn ook van toepassing op wijzigingen in het aantal personen en/of gereserveerde catering.

Copyright

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op iedere andere wijze, zonder voorafgaand toestemming te hebben gevraagd aan het management van Buiten trouwen.

