



PROEF, GENIET & FEEST!

PROEF! de sfeer van onze besloten ruimtes. Beiden zijn recentelijk volledig gerestyled en de sfeer zal uw gasten (van jong tot oud) zeker aanspreken! Garantie voor gezelligheid dus.

GENIET! van alles wat door onze keukenbrigade wordt bereid. Of het nu gaat om een bitterbal, een broodje of een uitgebreid buffet, uiteraard werken wij met enkel verse producten en houden wij ook graag rekening met het seizoen, uw persoonlijke wensen en de dieetwensen of allergieën van uw gasten.

FEEST! en vier uw verjaardag, huwelijksfeest, jubileum of trouwdag! In een bijzondere sfeer, met heerlijk eten & drinken en met onze garantie dat uw feest tot in de puntjes is verzorgd!



RESTAURANT DE PEERDESTAL

Zutphensestraatweg 50 6955 AK ELLECOM

0313 415758 info@peerdestal.nl



DRANKPRIJZEN

Bij gezelschappen vanaf 30 personen:

| | | | |
|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|
| Frisdank per glas | € 2,50 | Jenevers | v.a. € 3,00 |
| Frisdrank per flesje | € 2,75 | Port / sherry / vermouth | € 3,50 |
| Jus d`orange | € 2,50 | Rum / gin / wodka | € 4,25 |
| Vruchtensap per flesje | € 2,75 | Buitenlandse likeuren | € 4,50 |
| Koffie / thee | v.a. € 2,25 | Cognac / whiskey | v.a. € 5,25 |
| Jupiler pils (tap) | € 2,50 | Buitenlands gedistilleerd | € 5,25 |
| Hertog Jan pils (tap) | € 2,75 | Huiswijn per fles | € 21,50 |
| Buitenlands bier | v.a. € 4,00 | Chaudfontaine tafelwater 0,75l | € 5,75 |

BUBBELS

Begin het feest feestelijk met een heerlijk glas bubbels!

Prosecco Frizzante, Casa Bianca, Italië € 25,00 per fles
 Frisse, lichte bubbels uit Noord Italië gemaakt van de Prosecco druif. Een feestelijk apéritief!

Elvia Cava Brut Nature Reserva, Spanje € 32,00 per fles
 Heerlijk fijne en elegante bubbels van 100% Macabeo druiven, een volle body en perfect in balans.
 Of kies voor een èchte Champagne met 12½% korting per fles!

HUISWIJNEN

Bij feesten & partijen worden de volgende wijnen geschonken:

Mundo de Yuntero Verdejo-Sauvignon, Spanje
 Fijne fruitige en bloemige aroma`s. Fris, levendig en delicaat in de mond.

Marcel Martin Syrah Rosé, Languedoc, Frankrijk
 Verfrissende geur met fruitige aroma`s en een volle en opwekkende smaak.

Sun Gate Cabernet Sauvignon, Californië, Verenigde Staten
 Een prachtige intens rode wijn met geuren van rijp rood fruit en kersen.
 Mooie ronde smaak met zeer verfijnde tannines.

Al onze wijnen zijn afkomstig van
wijnhandel Appeldoorn in Velp



Uiteraard laten wij u onze heerlijke huiswijnen proeven. Maar smaken verschillen. Heeft u liever een andere wijn geschonken tijdens het feest dan is dat natuurlijk (in overleg) ook mogelijk! Of kies voor een wijn van onze wijnkaart met 12½% korting per fles!

AFKOOP DRANKEN Liever bij voorbaat weten waar u financieel aan toe bent?

Wij bieden ook de mogelijkheid tot het afkopen van de dranken of voor het opnemen van een maximum-bedrag in de offerte. Informeer naar de mogelijkheden!



BIJ DE KOFFIE Gebak van Patisserie Christiaan Arnhem - Velp

Onze banketbakker biedt bruidsparen de mogelijkheid om persoonlijk de invulling van de bruidstaart met hem te bespreken. Een afspraak kan telefonisch worden gemaakt op 026-4422994.

| | |
|-------------------------|--------|
| Waldino`s & florentines | € 2,25 |
| Petit Four Francais | € 2,50 |
| Petit Four Soirée | € 2,75 |
| Groot gesorteerd gebak | € 3,75 |
| Taartenbuffet | € 4,00 |
| Bruidstaart (bavarois) | € 6,25 |
| Bruidstaart (ijstaart) | € 7,25 |



BIJ DE BORREL Suggesties voor een aangeklede borrel als receptie of avondfeest:

| | |
|--|-----------------|
| Luxe notenmix & zoute koekjes | € 2,25 p.p. |
| Broodplank met 3 smearsels | € 2,50 p.p. |
| Koud bittergarnituur | € 1,65 per stuk |
| mini crostini`s met luxe beleg; Hollandse garnalen – tartaar van gemarineerde zalm – mousse van gerookte paling – Parmaham – gevogeltemousse – filet Américain | |
| Warm bittergarnituur | € 1,25 per stuk |
| assortiment van "Bourgondiër" bitterballen – mini-saucijzenbroodjes – yakatori saté – mini kaassoufflés | |
| Mini broodje kroket | € 3,25 per stuk |
| mini sesam-broodje met een mini kalfsvleeskroketje van Holtkamp Patis | |
| Mini broodje hamburger | € 3,75 per stuk |
| mini sesam-broodje met een mini hamburger, augurk en gerookte bbq-saus | |
| Charcuterie & kaaskraam | € 6,50 p.p. |
| een marktkraampje met diverse soorten kaas en passende garnituren, daarnaast ook meerdere soorten ham-, worst- en patésoorten geserveerd met verschillende soorten brood, boter, tapenade, hummus en olijven | |
| Satébuffet | € 7,50 p.p. |
| 3 stokjes kippendij-saté per persoon, geserveerd met oosterse salade, gebakken uitjes, kroeppeok, atjar, zoetzure komkommer, augurkjes, stokbrood en pindasaus | |

RECEPTIE-ARRANGEMENT

Drank-arrangement o.b.v. 2,5 uur
(exclusief buitenlands gedistilleerd)
- INCLUSIEF -
- 2x mini crostini met luxe beleg
- 3x warm bittergarnituur
- mini broodje kroket

€ 23,50 per persoon



FEESTAVOND-ARRANGEMENT

Drank-arrangement o.b.v. 4 uur
(exclusief buitenlands gedistilleerd)
- INCLUSIEF -
- 3x mini crostini met luxe beleg
- 3x warm bittergarnituur
- satébuffet (3 stokjes p.p.)

€ 37,50 per persoon



LUNCHGERECHTEN om zelf de lunch voor uw gezelschap samen te stellen.

| | |
|---|--------|
| Keuze uit 2 soorten soep | € 6,00 |
| Vers afgebakken kaiser- & waldkornbroodjes standaard belegd met gebraden ham, belegen kaas & gerookte kipfilet | € 2,70 |
| Vers afgebakken kaiser- & waldkornbroodjes naast standaard beleg ook gemarineerde zalm, forel, filet Américain, rosbief & brie | € 3,10 |
| Luxe sandwiches | € 2,45 |
| Luxe bladerdeeghapjes met gehakt | € 1,65 |
| Saucijzenbroodjes | € 2,45 |
| Broodje "Bourgondiër" kroket | € 3,10 |

LUNCHBUFFET 7 kleine lunchgerechtjes, in buffetvorm geserveerd à € 24,50 p.p.

Soepje van het seizoen geserveerd in een theeglas met een soepstengeltje

Luxe sandwiches belegd met brie en pesto – filet Américain met uitjes

Wraps opgerold met gemarineerde zalm en roomkaas – gebraden beenham met tomatentapenade

Luxe crostini`s met diverse soorten beleg

Mini salade met gerookte kipfilet, zoetzure komkommer en walnoten

Mini broodje met een kalfsvleeskroketje van Holtkamp Patis.

Tarteletje met een ragout van het seizoen

HIGH TEA een feest van zoete en hartige lekkernijen.

Onze feestelijke high tea start om 14.00 uur. Bij binnenkomst kunnen uw gasten gebruik maken van een buffet met diverse zoete lekkernijen van **Pâtisserie Christiaan** zoals een profiterol – diverse bonbons – roomboterkoekjes – waldino`s – shortcake – chocoladebrownie – vruchtentaartjes – florentines – petits glacées – gember-zandtaartjes – vruchten-zandtaartjes. Bij al dit lekkers kan een keuze worden gemaakt uit 6 soorten verse thee, ook in buffetvorm geserveerd. Koffie wordt op verzoek geserveerd. Het buffet met zoete lekkernijen zal tot aan het einde van de high tea blijven staan.

Na ongeveer 3 kwartier schenken wij drank naar keuze. Tijdens het borrelen word er nog het volgende hartige buffet geserveerd (omstreeks 15.30 uur):

Buffet met hartige lekkernijen

- Luxe belegde crostini`s met gerookte forelfilet - Parmaham - gemarineerde zalm - gerookte eend
- Hartige soezen met eiersalade – Hollandse garnalen – gamba-knoflooksalade – kip-kerriesalade
- Diverse soorten luxe sandwiches met gerookte zalm – brie met pesto – parmaham – filet Américain
- Luxe bladerdeeghapjes gevuld met gehakt
- Huisgemaakt tarteletje

De kosten van het high tea-arrangement bedragen op basis van 14.00 tot 17.00 uur € 26,50 per persoon. Inbegrepen is dan het zoete en hartige buffet alsmede alle thee en koffie tot 15.00 uur. De kosten voor de overige dranken bedragen plusminus € 10,00 per persoon.

De high tea nòg feestelijker maken?

- verleng de high tea met een uur tot 18.00 uur! (extra kosten ± € 5,00 p.p.)
- kies voor een feestelijk toast-moment met een glas bruisende Cava (extra kosten ± € 2,00 p.p.)
- kies voor een soepenbuffet (3 soorten soep & garnituren) om 17.00 uur (extra kosten ± € 6,00 p.p.)



BBQ-ARRANGEMENT beschikbaar van mei tot en met september.

De kosten van onderstaande invulling van het BBQ-arrangement bedragen € 29,50 per persoon. Desgewenst kan de invulling van dit arrangement ook worden uitgebreid of luxer worden gemaakt.

VLEESSOORTEN

Rundvleesburgers I spiesjes van gemarineerde kippendijen I dungsnesden runder-entrecote I varkenshaas-medailles I ribroast van Engels lam

» Alle vleesitems zijn ± 70 gram per stuk, p.p. wordt er dus 350 gram vlees geserveerd!

GARNITUREN

Witte koolsalade met mandarijn I rauwkostsalade van maïs en tomaat I aardappel-spekjessalade I gemengde salade met geitenkaas I Kikkomansaus I Italiaanse tomatensaus I meloen I diverse koude sauzen I brood uit alle windstreken (Turks brood I foccacia I naanbrood I stokbrood)

Bij de bbq is het de bedoeling dat het vlees door de gasten zelf wordt bereid, uiteraard met begeleiding van een van onze medewerkers. Als het weer het niet toelaat om te barbecueën, zullen de gerechten in buffetvorm worden geserveerd!

STAMPPOTTENBUFFET voor de koude herfst- & winterdagen!

De kosten van onderstaande invulling van het stamppottenbuffet bedragen € 31,50 per persoon. Desgewenst kan de invulling van het stamppottenbuffet ook worden uitgebreid of luxer worden gemaakt.

VOORGERECHT

“Vergeeten groenten”soep van aardpeer en pastinaak I gerookte kip

HOOFDGERECHTENBUFFET

3 soorten stamppot naar keuze I gestoofde rundersukade I hachée (of wildragout) I aan het buffet gesneden beenham I gegrilde maïskipfilet I augurkjes I gefrituurde uienringen I uitgebakken spekjes I plakjes rookworst I Amsterdamse uien I zilveruitjes I jus

DESSERT

Trifle van appeltaart I kaneelmousse I vanillesaus I vanillerooms I kaneelstengel

BUFFETSUGGESTIES informeel, gezellig & bovenal heerlijk!

Al onze buffetten worden met zorg samengesteld met dagverse producten en worden geserveerd **vanaf 30 personen**. Bij de samenstelling van een buffet wordt rekening gehouden met uw persoonlijke wensen en (eventueel) het seizoen. Om u een goede indruk te geven hebben wij 3 buffetsuggesties op papier gezet, er zijn echter altijd combinaties mogelijk van deze buffetten. Ook is het mogelijk deze buffetten uit te breiden of in te korten.

Buffetten worden geserveerd vanaf € 35,50 voor een koud & warm buffet tot € 59,50 voor een uitgebreid 5-gangen buffet.



- 3-GANGEN BUFFETARRANGEMENT à € 39,50 -

PSTL-VOORGERECHTENBUFFET

À la minute gesneden en gemarineerde zalmfilet I Italiaanse tonijnsalade I Hollandse garnalen met citroen-crème fraîche I gamba-knoflooksalade I palingmousse I

Aardappelsalade met gerookte kipfilet, augurk en cashewnoten I charcuterieplank I meloen I gevogeltepaté I carpaccio van gemarineerd rundvlees I salade met geitenkaas, walnoten en honingdressing I gemarineerde paprika I knoflookolijven I tomaat met mozzarella en pesto

I gemengde salade I gekonfijte uitjes

Naast deze gerechten wordt het buffet uitgebreid met 3 seizoens-voorgerechten van onze menukaart van dat moment!

diverse broodsoorten met olijfolie, tapenade, bruschetta, zeezout & tapenade

HOOFDGERECHTENBUFFET

Aan het buffet gesneden beenham I diamanthaas I spiezen met gemarineerde kippendijen I 2 groentegarnituren, 2 pasta- rijst- of aardappelgarnituren & 2 sauzen naar keuze

NAGERECHT

Trifle van witte chocolade I chocoladebrownie I rood fruitcompote I vanilleroomijs

- 4-GANGEN BUFFETARRANGEMENT à € 48,50 -

KEUZE UIT 2 SOORTEN SEIZOENSSOEP

PSTL-VOORGERECHTENBUFFET

À la minute gesneden en gemarineerde zalmfilet I Italiaanse tonijnsalade I Hollandse garnalen met citroen-crème fraîche I gamba-knoflooksalade I palingmousse I

Aardappelsalade met gerookte kipfilet, augurk en cashewnoten I charcuterieplank I meloen I gevogeltepaté I carpaccio van gemarineerd rundvlees I salade met geitenkaas, walnoten en honingdressing I gemarineerde paprika I knoflookolijven I tomaat met mozzarella en pesto

I gemengde salade I gekonfijte uitjes

Naast deze gerechten wordt het buffet uitgebreid met 3 seizoens-voorgerechten van onze menukaart van dat moment!

diverse broodsoorten met olijfolie, tapenade, bruschetta, zeezout & tapenade

HOOFDGERECHTENBUFFET

ossenhaasmedaillons I rib-roast van Engels lam I rouleau van maiskipfilet I 2 groentegarnituren, 2 pasta- rijst- of aardappelgarnituren & 2 sauzen naar keuze

DESSERTBUFFET

Luikse wafels uit de oven I warme bosvruchten I huisgemaakte desserttaart I chocolademousse I passievruchtenpavé I diverse soorten bavaois I warme appelstrudel I vers fruit I roomijs I sorbetijs I luxe ijstaarten I slagroom



- 5-GANGEN BUFFETARRANGEMENT à € 59,50 -

KEUZE UIT 2 SOORTEN SEIZOENSSOEP

PSTL-VOORGERECHTENBUFFET

À la minute gesneden en gemarineerde zalmfilet I Italiaanse tonijnsalade I Hollandse garnalen met citroen-crème fraîche I gamba-knoflooksalade I palingmousse I Aardappelsalade met gerookte kipfilet, augurk en cashewnoten I charcuterieplank I meloen I gevogeltepaté I carpaccio van gemarineerd rundvlees I salade met geitenkaas, walnoten en honingdressing I gemarineerde paprika I knoflookolijven I tomaat met mozzarella en pesto I gemengde salade I gekonfijte uitjes

Naast deze gerechten wordt het buffet uitgebreid met 3 seizoens-voorgerechten van onze menukaart van dat moment!

diverse broodsoorten met olijfolie, tapenade, bruschetta, zeezout & tapenade

HOOFDGERECHTENBUFFET-I *geserveerd vanaf een marktkraampje*

ossenhaasmedaillons I rouleau van maiskipfilet I

gefrituurde aardappelwedges I oosterse wokgroenten I kikkomansaus I witte koolsalade

HOOFDGERECHTENBUFFET-II *geserveerd vanaf een marktkraampje*

gambaspiesjes I tarteletjes met ragout van zalm en prei I

trofie I pittige haricots verts I curry-kokossaus I groene salade

KAASBUFFET

Plateau met diverse soorten kaas van kaasaffineurs Michel van Tricht I druiven I walnoten I appelstroop I crudité I kletzenbrood I mini-broodjes

DESSERT

Bavaroistaart van Patisserie Christiaan I rood fruitcompote I vanilleroomijs I slagroom

MAAK HET VOORGERECHTENBUFFET NÒG FEESTELIJKER!

Wij breiden het voorgerechtenbuffet graag uit met verse oesters, à la minute aan het buffet geopend! € 25,00 / 12 stuks.



- Bij gezelschappen vanaf 75 personen kunnen de buffetten ook worden geserveerd vanaf diverse marktkraampjes. Er wordt dan gewerkt met kleinere bordjes waardoor de gasten meer gaan lopen en er meer wordt "gehapt" dan "gegeten". Dit maakt het feest nog informeler en gezelliger! -



Het PSTL all-in arrangement is een combinatie van running dinner en buffet. Een compleet verzorgd feest op basis van 4½ tot 6 uur met heerlijke gerechten en mooie wijnen waarvan de invulling wordt samengesteld in overleg met u! » Tevens ook geschikt als feestelijke invulling van de lunch!

ONTVANGST Koffie of thee met petit four Français I feestelijk glas Elvia Cava Brut I apéritief naar keuze met heerlijke knoflookolijven

VOORGERECHT Het voorgerecht bestaat uit 4 kleinere gerechten, op informele wijze uitgeserveerd:

- » Zachtgegaarde zalmfilet I mesclun salade I zoetzure komkommer I zalmforeleitjes I citroen-crème fraîche I wasabi-croutons
- » Rouleau van maiskipfilet omwikkeld met Parmaham I aardappelsalade I cashewnoten I schuim van augurk I zoete aardappelchips
- » Dingesneden gerookte runderentrecote I basilicum-trofiesalade I tomatensalsa I krokante knoflook-broodstengel
- » Tom Ka Kai soep I taugé I paksoi I shiitake I gamba I kippendij

HOOFDGERECHTENBUFFET

Aan het buffet getrancheerde runderbavette I ribroast van Engels lam I tartelette met stoofschotel van het seizoen I gefrituurde aardappelwedges I gemarineerde aardappeltjes uit de oven I twee groente-garnituren naar keuze I rode wijnsaus met shiitake I salie-roomsaus

DESSERT

Het dessert kan zowel in buffetvorm worden geserveerd als uitgeserveerd aan tafel in de vorm van een feestelijke (seizoens)trifle. Het feest afsluiten met koffie en een bonbon is natuurlijk ook mogelijk.

WIJNEN

WIT- Mundo de Yuntero Verdejo-Sauvignon, Spanje Fijne fruitige en bloemige aroma`s. Fris, levendig en delicaat in de mond met een lange afdronk.

ROSÉ- Marcel Martin Syrah Rosé, Languedoc, Frankrijk Een rosé Syrah met een mooie diepe kleur. De geur is verfrissend en fruitig met aroma`s van aardbei en kersen, de smaak is opwekkend en vol.

ROOD- Palacio de Cirat Syrah-Monastrell, Almansa, Spanje Biologisch, volrood van kleur en fruitig van geur met een toets van eikenhout. Volle smaakinzet met een frisse voortzetting en licht tannine in de finale. Geurige afdronk met rijp fruit en kruiden.

De prijs van het PSTL all-in arrangement bedraagt € 58,50 op basis van 4½ uur / zonder dessert. De toeslag voor een seizoens-trifle bedraagt € 5,00. De toeslag voor een uitgebreid dessertbuffet bedraagt € 9,50. Toeslag voor verlenging met een ½ uur bedraagt € 2,50. Alle bedragen zijn dan inclusief de dranken met uitzondering van cognac`s, whiskey`s en overige digestieven.



MENUSUGGESTIES PER OKTOBER 2022

3- of 4-GANGEN DINER uitgeserveerd aan tafel.

Een keuzemenu is mogelijk voor gezelschappen vanaf 15 personen tot maximaal 40 personen. Stel zelf het keuzemenu samen en kies 3 gerechten per gang. Voor menukaartjes wordt gezorgd!

VOORGERECHTEN

- Frisse salade met vis** I gerookte zalm I Hollandse garnalen I gerookte paling I kerrie-mayonaise
- Gemarineerde gamba`s** I parelcouscous I tomaat I munt I rucola I ras-el-hanout mayonaise
- Zacht gegaarde zalmfilet** I gefrituurde wrap I salade I yoghurt-dillemousse I dille-olie
- Herfstsalade met Blue Stilton** I gepocheerde peer I gekarameliseerde rode ui I rode wijn-kaneelstroop
- Salade met geitenkaas uit de oven** I zoetzure bietjes I walnoten I balsamicodressing
- Caesar wafel met ansjovis** I krokante kippendij I little gem I spekjes I olijven I Parmezaanse kaas I ei
- Oosterse salade met kippendijen in kataifi** I avocado I rode ui I babymais I oosterse mayonaise
- Dungesneden rosbief** I knolselderijcrème I dashi gel I beukenzwammetjes I gefermenteerd mosterdzaad
- Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I basilicumdressing *
- Filodeegbuideltje met wildzwijn** I groene kool I rozijnen I shiitake I cranberrycompote I truffelmayonaise
- Salade met Parmaham** I beukenzwammetjes I gefrituurde shiitake I truffelmayonaise
- Pulled fazant** I fazantfilet I brioche I romige zuurkool I sinaasappelchutney *
- Gekarameliseerde wildzwijnspaté** I rodekool salade I cranberrycompote

WARME VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN

- Italiaanse tomatensoep** I tomaten-focaccia
- Pompoensoep** I gerookte hertenham I crème van zoethout
- Heldere runderbouillon** I rauwe ham I bospaddenstoelen
- Gamba`s gefrituurd in kataifi** I riso I shiitake I curry-kokossaus *
- Tartelette met hert gestoofd in bock bier** I stoofpeertje *

HOOFDGERECHTEN

- Gebakken zeebaarsfilet** I zwarte tagliatelle I botersaus
- Zalmfilet van de grill** I aardappeltjes uit de oven I limoncello-botersaus
- Vis van de dag**; heeft u een bepaalde voorkeur, laat het ons weten!
- Kalfs-ribeye van de grill** I oosterse zwarte rijst I kimchi I shiitake-hoisinsaus
- Gegrilde tournedos** I hasselback aardappel met rozemarijn I paddenstoelen I rozemarijn-roomsaus (+ € 9,50)
- Gemarineerde zwijnshaas** I gekonfijte zuurkool I zoete aardappelfriet I zwarte knoflooksaus
- Rouleau van fazant en parmaham** I hete bliksem I saus met Calvados *
- Hert gestoofd in bockbier** I puree van aardpeer & aardappel I koolraap I pastinaak
- Hertenfilet van de grill** I rodekool I puree van aardpeer & aardappel I amarena-rode portsaus **

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groente- en aardappelgarnituur, hierbij komen schaalmpjes friet op tafel

PETIT GRAND DESSERT

Een feestelijk nagerecht van diverse zoete lekkernijen

3-GANGEN KEUZEMENU € 40,50

4-GANGEN KEUZEMENU € 45,50

MENUTOESLAG € 1,50 per gekozen gerecht met een *



**Een intiem huwelijksdiner met 30 gasten of een knalfeest met 200 personen?
*Wij doen er alles aan om jullie huwelijksfeest tot een succes te maken!***

Een standaard huwelijksfeest is bij ons dan ook niet aan de orde. Tijdens een eerste gesprek horen wij graag jullie persoonlijke wensen aan en informeren wij jullie over al onze mogelijkheden. Maar onze service houdt niet op bij het bespreken van de culinaire invulling van die dag; wij denken ook graag mee over de tijdsplanning van de dag, eventuele aankleding van de ruimte(s) en geven -indien gewenst- suggesties voor de muzikale invulling en/of ander entertainment. Daarnaast is ook de huwelijksvoltrekking op onze lokatie mogelijk.

Wij ontvangen jullie graag een keer voor een kopje koffie, maken dan kennis met jullie en laten jullie kennis maken met ons mooie bedrijf. Naar aanleiding van dat gesprek brengen wij een mooie offerte-op-maat uit voor jullie huwelijksfeest.

**Voor een afspraak zijn wij bereikbaar op 0313-415758.
Wij hopen jullie eens te mogen ontvangen!**

