



## 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](mailto:info@peerdestal.nl)



# DRANKPRIJZEN



## DRANKPRIJZEN

### Bij gezelschappen vanaf 30 personen:

Frisdrank per glas	€ 2,85	Jenever	v.a. € 3,85
Frisdrank per flesje	€ 3,10	Port / sherry / vermouth	€ 4,35
Jus d`orange	€ 3,10	Rum / gin / wodka	€ 4,60
Vruchtensap per flesje	€ 3,35	Buitenlandse likeuren	€ 4,85
Koffie / thee	v.a. € 2,60	Cognac / whiskey	v.a. € 5,60
Swinckels pils (tap)	€ 3,10	Buitenlands gedistilleerd	€ 5,60
Buitenlands bier 0,0%	v.a. € 4,35	Huiswijn per fles	€ 25,50
Buitenlands bier	v.a. € 4,60	Chaudfontaine tafelwater 0,75l	€ 6,50

## BUBBELS

### Begin het feest feestelijk met een heerlijk glas bubbels!

- Prosecco Frizzante, Casa Bianca, Italië € 26,00 per fles  
 Frisse, lichte bubbels uit Noord Italië gemaakt van de Prosecco druif. Een feestelijk apéritief!
- Elvia Cava Brut Nature Reserva, Spanje € 33,50 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 / BORREL

### BIJ DE KOFFIE

Gebak van Patisserie Christiaan Arnhem - Velp

Waldino`s & florentines	€ 2,25
Petit Four Francais	€ 2,50
Gesorteerde mini`s	€ 2,95
Petit Four Soirée	€ 3,00
Groot gesorteerd gebak	€ 4,25
Taartenbuffet	€ 4,50
Bruidstaart (bavarois)	€ 6,75
Bruidstaart (ijs)	€ 7,25



### BIJ DE BORREL

Suggesties voor een aangeklede borrel als receptie of avondfeest:

<b>Gemengde nootjes &amp; zoute koekjes</b>	€ 2,25 p.p.
<b>Broodplank met 3 smearsels</b>	€ 2,50 p.p.
<b>Koud bittergarnituur</b>	€ 2,00 per stuk
mini crostini`s met luxe beleg; Hollandse garnalen – tartaar van gemarineerde zalm – mousse van gerookte paling – Parmaham – gevogeltemousse – filet Américain	
<b>Warm bittergarnituur</b>	€ 1,25 per stuk
assortiment van "Bourgondiër" bitterballen – mini-saucijzenbroodjes – yakatori saté – mini kaassoufflés	
<b>Mini broodje kroket</b>	€ 3,75 per stuk
mini sesam-broodje met een mini kalfsvleeskroketje van Holtkamp Patis	
<b>Mini broodje hamburger</b>	€ 4,25 per stuk
mini sesam-broodje met een mini hamburger, augurk en gerookte bbq-saus	
<b>Charcuterie &amp; kaaskraam</b>	€ 7,50 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	
<b>Satébuffet</b>	€ 8,50 p.p.
3 stokjes kippendij-saté per persoon, geserveerd met oosterse salade, gebakken uitjes, kroepoek, 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
- zoute koekjes & borrelnootjes

**€ 25,50 per persoon**



#### FEESTAVOND-ARRANGEMENT

**Drank-arrangement o.b.v. 4 uur**  
(exclusief buitenlands gedistilleerd)

**- INCLUSIEF -**

- 4x warm bittergarnituur
- satébuffet (3 stokjes p.p.)

**€ 39,50 per persoon**





## LUNCH & HIGH TEA

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

Keuze uit 2 soorten soep	€ 6,50
Vers afgebakken kaiser- & waldkornbroodjes standaard belegd met gebraden ham, belegen kaas & gerookte kipfilet	€ 2,95
Vers afgebakken kaiser- & waldkornbroodjes naast standaard beleg ook gemarineerde zalm, forel, filet Américain, rosbief & brie	€ 3,35
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 € 27,50 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.)



# BUFFETSUGGESTIES

## **BBQ-ARRANGEMENT** beschikbaar van mei tot en met september.

De kosten van onderstaande invulling van het BBQ-arrangement bedragen € 35,00 per persoon. Desgewenst kan de invulling van dit arrangement ook worden uitgebreid of luxer worden gemaakt.

### **VLEESSOORTEN**

Rundvleesburgers I spiesjes van gemarineerde kippendijen I dungseden 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 € 34,50 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 € 38,50 voor een koud & warm buffet tot € 67,50 voor een uitgebreid 5-gangen buffet.



# BUFFETSUGGESTIES

## - 3-GANGEN BUFFETARRANGEMENT à € 45,00 -

### 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 & boter

### HOOFDGERECHTENBUFFET

Aan het buffet gesneden beenham I runderbavette 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 € 55,00 -

### 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 & boter

### 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





# BUFFETSUGGESTIES

**- 5-GANGEN BUFFETARRANGEMENT à € 67,50 -**

## 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 & boter

### 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! -



## PSTL *ALL-IN* ARRANGEMENT

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. **De invulling van deze gerechtjes wordt met u besproken**, onderstaande gerechten zijn een voorbeeld!

- » 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
- » Dungesneden 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 € 65,00 op basis van 4½ uur / zonder dessert. De toeslag voor een seizoens-trifle bedraagt € 6,50. De toeslag voor een uitgebreid dessertbuffet bedraagt € 10,00. Toeslag voor verlenging met een ½ uur bedraagt € 4,00. Alle bedragen zijn dan inclusief de dranken met uitzondering van cognac`s, whiskey`s en overige digestieven.





## MENUSUGGESTIES PER JANUARI 2025

### 3- of 4-GANGEN DINER uitgeserveerd aan tafel.

Een keuzemenu is mogelijk 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 zalmfilet I gerookte palingfilet I Hollandse garnalen I kerrie-mayonaise
- Graved Lax** I gemarineerde zalmfilet I citroen hangop I mierikswortelcrème I zoetzure wilde radijs
- Tataki van verse tonijn met sesam** I uiencrème I komkommerlinten I gefrituurde uienringen \*
- Huisgemaakte zalmpaté** I spinaziesalade I kaviaar van zalmforel I yoghurt-dillesaus
- Parade van paling** I tartaar van paling & rode biet I palingmousse met kataifikoekje I palingfilet op brioche \*
- Salade met geitenkaas uit de oven** I zoetzure bietjes I walnoten I balsamicodressing
- Gepofte rode biet met geitenhangop** I hazelnoten I courgette-spaghetti I honingdressing
- Salade met Blue Stilton** I gepocheerde peer I bosbessen I walnoten I bosbessendressing
- Kara age kip** I krokante kippendij I little gem I taugé I bosui I tom kha kai
- Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I basilicumdressing
- Gerookte eendenborstfilet** I witlofsalade I gekarameliseerde appel I walnoten
- Steak tartaar** I prosciutto van Livar I kletskep van Parmezaanse kaas I truffel-mayonaise

#### WARME VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN

- Italiaanse tomatensoep** I tomaten-focaccia
- Heldere runderbouillon** I rauwe ham I bospaddenstoelen
- Lichtgebonden bospaddenstoelensoep** I dungseden bospaddenstoelen
- Romige knolselderijsoep** I crostini met truffeltapenade I hazelnotenkruid I beenham

#### HOOFDGERECHTEN

- Kabeljauwfilet uit de oven** I tagliatelle I witte wijn-botersaus I groene kruidenolie
- Gebakken doradefilet** I saffraanrisotto I prei in roomsaus I groene kruidenolie
- Vis van de dag**; heeft u een bepaalde voorkeur, laat het ons weten!
- Kalfsschnitzel gepaneerd met geraspte kaas** I aardappeltjes uit de oven I peterselie I citroen I kappertjes
- Rendang van kalf** I pittige sperzieboontjes I jasmijnrijst I gefrituurde uitjes
- Gebakken tournedos** I krielaardappeltjes uit de oven I saus van espresso en zwarte knoflook \*\*
- Rosé gebakken lamsfilet** I spätzle I doperwten I honing-muntsaus
- Zuid-Amerikaanse runderribeye** I pastinaak met witte chocola en dragon I zoete aardappelfriet I portsaus
- Gebakken eendenborstfilet** I wilde rijst I oosterse wokgroenten I teriyakisaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groente- en pasta of aardappelgarnituur, hierbij komen schaaltes friet op tafel

#### PETIT GRAND DESSERT

Een feestelijk nagerecht van diverse zoete lekkernijen

3-GANGEN KEUZEMENU € 43,75

4-GANGEN KEUZEMENU € 48,75

MENUTOESLAG € 1,50 per gekozen gerecht met een \*



## HUWELIJKSFEESTEN

**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!**



**RESTAURANT & FEESTLOKATIE DE PEERDESTAL**

Zutphensestraatweg 50 6955 AK ELLECOM 0313 415758