

Covid-19 update januari 2021.

In verband met Covid-19 is de hoeveelheid gasten die wij per gebouw kunnen ontvangen begrensd en afhankelijk van de grootte en de indeling van de ruimtes. Wij verzoeken u om het actueel geldende maximum aantal personen goed voorafgaande de bijeenkomst met ons af te stemmen, omdat overschrijding hiervan niet is toegestaan. Gasten worden verzocht om steeds 1,5 meter afstand te bewaren en bij binnenkomst de handen te desinfecteren. In lijn met het regeringsbeleid, dienen mondkapjes bij elke verplaatsing door het pand te worden gedragen. Wanneer men zit, mag het mondkapje af.

Registreren van gasten op onze locatie

Door de invoering van aanvullende Coronamaatregelen van de Rijksoverheid per 8 augustus, zijn we verplicht om alle bezoekers te vragen zich te registreren. Wij zullen deze lijsten in verband met AVG-regels een maand bewaren en dan vernietigen. In de geest van de nieuwe maatregelen tot registratie hebben we gekeken naar de passende oplossingen om aan deze regel te voldoen.

NB: Graag horen we van u (de opdrachtgever), bij boeking voor welke oplossing u zorgt.

Optie 1:

Voorafgaand aan de dienst vragen we u om aan de genodigden hun naam en telefoonnummer achter te laten. Bij voorkeur aangeleverd samen met de stoelopstelling per huishouden. En anders geïnventariseerd door een gastheer/vrouw van uw uitvaartorganisatie bij onze poort voordat de gasten het terrein op rijden.

Optie 2:

Adressenlijst opvragen bij nabestaanden na de afscheidsbijeenkomst

Wanneer de GGD contact opneemt bij een besmetting die verband houdt met de uitvaart die u bij ons heeft georganiseerd, zullen wij hen verwijzen naar u, c.q. opdrachtgever van de betreffende uitvaart. De GGD zal hen dan vragen om de namen en telefoonnummers van hun gasten te delen, bijvoorbeeld via de lijst die gebruikt is om de uitnodigingen voor het afscheid te versturen.

Rol van u als uitvaartondernemer

Vanuit de AVG-regels is het van belang dat u als ondernemer in het uitvaartdossier aantekent dat u dit met de nabestaanden heeft afgestemd en dat zij geen bezwaar hebben tegen het doorgeven van hun naam en telefoonnummer aan de GGD met dit doel.

Zaalhuurprijs (voor ceremonie of condoleance)

- Huur De Schaapskooi en De Vijverzaal (koffiekamer) € 900,00 max. 3 uur
- Huur De Schaapskooi (los) € 650,00 max. 3 uur
- Huur De Vijverzaal los € 475,00 max. 3 uur

U huurt de zaal per 3 uur, wij zijn van mening dat dit de ruimte en rust brengt die passend is bij een afscheid. Deze 3 uur kunt u inplannen in de ochtend tussen 9 tot 13 uur. En in de middag tussen 14 tot 18 uur.

- Meer dan 3 uur gebruik van de zaal € 150,00 per uur
- Extra opkomsttijd locatie-opening (maximaal 1 uur) € 75,00 per keer
- Huur Boshuisje, 24 uren opbaarruimte (p. periode) € 702,00 max 5dgn.
- Huur Boshuisje, bij meer dan 5 dagen € 150,00 per dag



Prijzen inclusief btw, geldig tijdens de maatregelen rond de COVID19 pandemie, prijswijzigingen voorbehouden.

- Schoonmaaktoeslag Boshuisje na condoleance € 45,00
- Losse zaalhuurprijs Het Boshuisje (condoleance) € 195,00

Apparatuur

Om de kwaliteit te garanderen van uw audiovisuele presentatie, ontvangen wij graag de dag voor de uitvaart voor 12 uur: het technisch draaiboek, muziekbestanden, de muzieklinks van Spotify en/of de beeldpresentatie in PowerPoint.

- Muziek- of beeldbegeleiding inclusief voorbereiding en apparatuur en tijdens de dienst (één uur): € 245,00
- Uitbreiding met beeld (PowerPoint) of geluidsbegeleiding € 75,00
- Inhuur laptop in verband met extra beeld/muziekpresentatie € 95,00
- Inhuur beeldscherm algemeen formaat € 125,00
- inhuur beeldscherm 65 inch € 310,00
- Inhuur beeldscherm 80 inch € 550,00
- Extra audiovisuele begeleiding per uur € 75,00
- Livestream basis, 1 camera, 1 uur € 650,00
- Montage standaard live stream € 210,00
- Montage film live stream hoog niveau bewerkt € 620,00
- Ondersteunende uitvaartbegeleiding per uur € 55,00
- Verkeersbegeleiding per uur (naar crematorium of erehaagbegeleiding) € 55,00
- Extra microfoon (op standaard of los) € 53,00
- Geluidsregistratie van de uitvaart € 75,00
- Huur piano inclusief stemmen en transport € 295,00

Losse componenten

- Stompkaarsen, breed per stuk € 4,75
- Vuurschaal/vuurkorf met hout € 36,50
- Plexiglas schragen € 35,00
- Wensboomkaartje inclusief pen € 1,00
- Luiden van de klok per keer € 27,50
- Statafel inhuur per stuk € 27,50
- Barkruk inhuur per stuk € 7,50



Culinair

De verstrekkings-wijze van de catering is zodanig aangepast dat gezondheid, hygiëne en gastvrijheid in balans zijn en in lijn met de RIVM richtlijnen. Dit betekent dat we vanaf uitgiftepunten de catering verzorgen. Deze uitgifte is per stuk of per portie en per persoon. De gasten gebruiken hun consumpties zittend.

Catering

Mini broodjes voor in de hand € 3,85 per stuk

1. wit met gerookte kipfilet, gegrild spek, rode ui en kropsla
2. wit met gerookte zalm, roomboter, rode ui en kropsla
3. bruin met oude brokkelkaas, rucola sla en appelstroop
4. bruin met roomkaas bieslook, komkommer en fijngesneden sla

Wilt u deze broodjes in sandwich formaat bedraagt de prijs € 4,50 per stuk

Lunchpakket voor onderweg of op het landgoed € 8,50 per stuk
(belegd broodje kaas, krentenbol met roomboter, biologische
banaan, biologische jus d'orange
(minimale afname 10 personen)

Combinatiesnack € 8,30 per snack

1. Vegetarische pompoensoep of champignonsoep in een Picardië glas
geserveerd Bruschetta tomatensalsa (tomaat, verse koriander, rode ui,
limoensap)
2. Vegetarische aspergesoep in een Picardië glas geserveerd
Bruschetta gerookte zalm met verse dille

Borrelhapjes per 1 persoonsportie

1. Zoute koekjes per persoon (2 stuks) € 0,90
2. Gemengde noten per portie (1 pers) € 1,50
3. Olijven per portie € 1,00
4. Huisgebrande of gerookte amandelen per portie € 1,85
5. Vegetarische bitterballen (Oesterzwam)
met mierikswortelmayonaise per portie van 2 stuks (1 pers) € 2,20
6. Bitterballen Biologisch A'dam met mosterd per portie van 2 stuks € 2,20
7. Minisaucijzenbroodje per stuk € 1,50
8. Minikaasbroodje per stuk € 1,50
9. Mini quiche met tomaat en geitenkaas per stuk € 1,50
10. Mini quiche met venkel en crab per stuk € 1,50
11. Stukjes haring met ui en zuur per portie van 4 stukjes € 4,75
12. Portie kaas 1 blokje oude, 1 komijn- en 1 jonge kaas met mosterd € 4,25
13. Portie worst 1 plakje leverworst een plakje ossenworst met mosterd € 2,25
14. Falafel balletjes met vegan knoflookmayonaise per portie 3 stuks € 3,30
15. Assortiment van gefrituurde hapjes per portie 3 stuks (1 pers) € 3,15
16. Miniwraps met makreel, salade en mayonaisedressing (2 stuks) € 2,85
17. Miniwraps met gerookte zalm, bieslook en roomkaas (2 stuks) € 2,85



Prijzen inclusief btw, geldig tijdens de maatregelen rond de COVID19 pandemie,
prijswijzigingen voorbehouden.

- | | |
|---|--------|
| 18. Miniwraps met gerookte kip, avocado en mayonaisedressing (2stuks) | € 2,85 |
| 19. Kibbeling met remouladesaus (3 stuks) | € 3,20 |
| 20. Garnalenkroketjes (2 stuks) met citroenmayonaise | € 3,75 |
| 21. Kabeljauwkroketjes (2 stuks) met citroenmayonaise | € 3,25 |

Losse items catering

- | | |
|---|--------|
| 1. Verse slagroomtruffels per 5 stuks | € 7,50 |
| 2. Slagroomsoesjes per 5 stuks | € 4,50 |
| 3. Mini muffins per stuk | € 1,50 |
| 4. Rozijnenbrood met roomboter per persoon | € 1,95 |
| 5. Suikerbrood met roomboter per persoon | € 1,95 |
| 6. Krentewegge met roomboter per persoon | € 1,95 |
| 7. Puntje spekkoeke per puntje | € 1,50 |
| 8. Krentenbol met roomboter besmeerd per stuk | € 2,20 |
| 9. Petit Four per stuk | € 2,45 |
| 10. Cheesecake formaat petitfour per stuk | € 2,45 |
| 11. Petit glacés per stuk | € 1,45 |
| 12. Vruchten of choco of naturelcake zonder tipje slagroom per plak | € 1,35 |
| 13. Tipje vers geslagen slagroom bij de cake | € 0,50 |
| 14. Ontbijtkoeke met roomboter per plak | € 1,25 |
| 15. Soep (verse champignonsoep, pompoensoep, groentesoep, kippensoep, tomatensoep of andere soep naar wens) per persoon, uitgeserveerd in Picardië glas | € 4,50 |
| 16. Uitgeserveerd in kop en schotel met stokbrood en gezouten boter | € 6,00 |
| 17. Belegd broodje vanaf prijs per stuk | € 3,85 |
| 18. Broodje biologische kroket met mosterd | € 4,50 |
| 19. Scone met bio aardbeienjam en clotted cream per stuk | € 3,85 |
| 20. Gebak assortiment per stuk | € 4,15 |
| 21. Mini gesorteerd gebak per stuk | € 2,60 |
| 22. Mini appel flap (vers afgebakken) | € 2,15 |
| 23. Plaatappel taart per stuk | € 2,85 |
| 24. Plaatappel taart met slagroom (Stevia gezoet) per stuk | € 3,60 |

Prijzen dranken (op basis van werkelijk verbruik)

- | | |
|---|---------|
| • Frisdranken en bronwater per flesje | € 2,70 |
| • Ice tea (groen) | € 2,90 |
| • Vruchtensappen biologisch: jus d'orange, appelsap | € 3,20 |
| • Alcoholvrije appelcocktail Red love | € 4,50 |
| • Bier van fles | € 2,80 |
| • Alcoholvrij bier Palm | € 2,85 |
| • Wijn per glas | € 3,95 |
| • Pro Secco per fles | € 29,50 |

Koffie biologisch uit verse bonenmachine:



Prijzen inclusief btw, geldig tijdens de maatregelen rond de COVID19 pandemie, prijswijzigingen voorbehouden.

- Koffie, espresso € 2,50
- Cappuccino € 2,80
- Thee biologisch € 2,40
- Flesje mineraalwater (33cl) € 1,50

