

Zaalhuurprijs (voor ceremonie en/of condoleance)

U huurt de zaal per 4 uur, wij zijn van mening dat dit de ruimte en rust brengt die passend is bij een afscheid. Deze 4 uur kunt u inplannen in de ochtend tussen 8.00 tot 13.00 uur. En in de middag tussen 14.00 tot 19.00 uur. Deze huurtijd is inclusief een half uur op- en afbouw.

- Huur De Schaapskooi (los t/m 220 pers. theater) € 790,00 / 4 uur
- Meer dan 4 uur gebruik van de ruimten € 150,00 per uur

- Huur De Schaapskooi en De Vijverzaal (koffiekamer 40 pers) € 900,00 / 4 uur
- Meer dan 4 uur gebruik van de ruimten € 185,00 per uur

- Huur De Schaapskooi en De Vijverzaal inclusief 1^e aansluitende restaurantgedeelte € 1150,00 / 4 uur
- Meer dan 4 uur gebruik van de ruimten € 185,00 per uur

- Huur de Vijverzaal (los) € 540,00 / 4 uur
- Huur De Vijverzaal incl. aansluitende gedeelte restaurant/veranda € 790,00 / 4 uur
- Meer dan 4 uur gebruik van de ruimten € 185,00 per uur

Huur Boshuisje, 24 uurs opbaarruimte

(per periode van 5 dagen)

€ 750,00

(inclusief dagelijkse schoonmaak, behalve op zondag)

- Huur Boshuisje, bij meer dan 5 dagen € 150,00 per dag
- Huur Boshuisje, losse verkoop vooraf afscheidsdienst € 185,00 per dag
- Schoonmaaktoeslag (berekend bij extra schoonmaakwerk) € 45,00 per keer

- Extra opkomsttijd locatie-opening € 75,00 per keer

Prijspeil 2022 inclusief btw, prijswijzigingen voorbehouden.



Apparatuur

Om de hoogst mogelijke kwaliteit te kunnen leveren van uw audiovisuele presentatie, ontvangen wij graag de werkdag voor de uitvaart voor 12.00 uur; het technisch draaiboek, de muziekbestanden, muzieklinks van Spotify en/of de beeldpresentatie in PowerPoint. **De uitvaartorganisatie levert het materiaal aan in 1 overzichtelijk e-mailbericht.** Wanneer de techniek te laat of niet juist aan geleverd wordt, kunnen wij de nagestreefde kwaliteit helaas niet garanderen. Eventuele meerkosten worden doorberekend.

- Muziek- of beeldpresentatie in De Schaapskooi (incl. 1 uur begeleiding tijdens de bijeenkomst, de reguliere voorbereiding, 2 beeldschermen en afspeelapparatuur) € 245,00
- Uitbreiding met beeld (PowerPoint) of geluidsbegeleiding € 75,00
- Extra muziek begeleiding bij meer dan 1 uur, per uur € 75,00

- Geluidsopname € 75,00
- Inhuur laptop € 95,00
- Inhuur beeldscherm 65 inch € 310,00
- Inhuur beeldscherm 80 inch € 550,00
- Extra microfoon (op standaard of los) € 53,00
- Livestream basis, **2 camera's** en beeldregie, 1 uur *inclusief onbewerkte opname, aangeleverd na ca. 3 werkdagen*
NB: Na de bijeenkomst blijft de stream niet online staan. € 730,00
- Extra livestream bij meer dan 1 uur, per uur € 75,00
- Extra camera en microfoon buiten bij livestream € 300,00
- Montage van de standaard live stream € 210,00
- Montage film live stream hoog niveau bewerkt € 620,00
- Huur piano inclusief stemmen en transport € 305,00
- Ondersteunende uitvaartbegeleiding per uur € 55,00
- Verkeersbegeleiding per uur (naar crematorium of erehaagbegeleiding) € 55,00

Losse componenten

- Stompkaarsen, breed per stuk € 4,95
- Plexiglas schragen € 35,00
- Wensboomkaartje inclusief potlood € 1,00
- Luiden van de klok per keer € 27,50

Prijspeil 2022 inclusief btw, prijswijzigingen voorbehouden.



Catering

Om een korte indicatie te geven, hierbij een aantal prijzen. Mocht u een andere invulling wensen dan horen wij dat graag, zoals al gezegd dan kunnen we op heel veel manieren de catering regelen. Onderstaande items kunnen allemaal ook in verschillende combinaties worden geserveerd.

Mini broodjes voor in de hand

€ 4,10 per stuk

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

Wilt u deze broodjes in **normaal** formaat bedraagt de prijs € 4,85 per stuk

Wilt u deze broodjes in **sandwich** formaat bedraagt de prijs € 5,10 per stuk

Combinatiesnack soep en snack op houten planken geserveerd € 9,50 p. persoon

1. Vegetarische pompoensoep in een Picardiëglas geserveerd met
Bruschetta tomatensalsa (tomaat, verse koriander, rode ui, limoensap) EN
Bruschetta geitenkaas met walnoot
2. Vegetarische aspergesoep in een Picardiëglas geserveerd
Toast gerookte zalm met verse dille en gekookt ei
3. Vegetarische gerookte paprikasoep in een Picardië glas geserveerd met
Spaanse vegetarische spinazie/aardappeltortilla. (2 stukjes)

High tea (vanaf 10 personen) (excl. Drank)

€ 22,00 per persoon

Uitgeserveerd warm:

10 x Huisgemaakte soep naar wens in Picardiëglas geserveerd (Bijv.: pompoen of gerookte paprika of tomatensoep of champignonsoep of aspergesoep).

Uitgeserveerd lauwarm:

Plaatappeltaart met slagroom (bio Stevia gezoet)

Verdeeld over de tafels : Mini belegde luxe broodjes op houten planken:

wit met gerookte kipfilet, gegrild spek, rode ui en kropsla

wit met gerookte zalm, roomboter, rode ui en kropsla

Prijspeil 2022 inclusief btw, prijswijzigingen voorbehouden.



bruin met oude brokkelkaas, rucola sla en appelstroop
bruin met brie, gekarameliseerde rozemarijn walnoot en veldsla

Op etagères:

slagroomsoesjes, mini muffins , mini brownies, petit glacés

Uitgeserveerd warm:

Combinatie van Mini quiche geitenkaas en mini ovenhapje kipkerrie

Extra te bestellen als aanvulling per 2 stuks :

Garnalenkroketjes (per 2 stuks) met citroenmayonaise	€ 3,75
Tomaat-mozzarellakroketjes (per 2 stuks) met pijnboompittensausje	€ 3,75

Borrelhapjes overig

1. Gemengde noten per portie (1 pers)	€ 1,50
2. Zoute koekjes per persoon (per 2 stuks)	€ 0,90
3. Kaasstengels groot (per stuk)	€ 0,80
4. Dadels gevuld met roomkaas (per stuk)	€ 2,25
5. Stokje met mozzarella, basilicum en tomaat (per stuk)	€ 2,95
6. Olijven per portie	€ 1,50
7. Huis geroosterde amandelen (per portie)	€ 1,85
8. Oesterzwam bitterballen (Vega) met mierikswortelmayonaise (per 2 stuks)	€ 2,20
9. Tofubitterbal van Dobben (Vegan) met mosterd per 2 stuks	€ 2,20
10. Bitterballen Biologisch A'dam (Vlees) met mosterd (per 2 stuks)	€ 2,20
11. Pittige kipballetjes met knoflookmayonaise per 2 stuks	€ 2,20
12. Kipstokje Japanse stijl lente ui, geroosterde sesamzaadjes (per stuk)	€ 2,95
13. Kipsaté klein, met satésaus en kroepoek, (per stuk)	€ 2,95
14. Minikaaskroketje met mosterd (per 2 stuks)	€ 3,00
15. Vegetarische miniloempia met sojasaus (per 2 stuks)	€ 3,00
16. Gepaneerde gambavleugeltjes met chilisaus (per 2 stuks)	€ 3,00
17. Minisaucijzenbroodje (per stuk)	€ 1,50
18. Minikaasbroodje (per stuk)	€ 1,50
19. Mini quiche met tomaat en geitenkaas (per stuk)	€ 1,50
20. Mini ovenhapjes met zalm (per stuk)	€ 1,50
21. Mini ovenhapjes met kip/kerrie (per stuk)	€ 1,50
22. Stukjes haring met ui en zuur (per 4 stukjes)	€ 4,75
23. Portie kaas 1 blokje oude, 1 komijn, 1 jonge kaas mosterd	€ 4,25
24. Portie worst 1 plakje leverworst, plakje ossenworst mosterd	€ 2,25
25. Falafel balletjes met vegan knoflookmayonaise per 3 stuks	€ 3,30

Prijspeil 2022 inclusief btw, prijswijzigingen voorbehouden.



26. Assortiment van gefrituurde hapjes per 3 stuks	€ 3,15
27. Miniwraps makreel, salade en mayonaisedressing (per 2)	€ 2,85
28. Miniwraps gerookte zalm, bieslook en roomkaas (per 2)	€ 2,85
29. Miniwraps met gerookte kip, avocado en mayonaisedressing (per 2)	€ 2,85
30. Bruschetta met tomatensalsa OF geitenkaas met pijnboompit Vega	€ 2,85
31. Bruschetta met (salsa walnoten en geroosterde paprika Vegan)	€ 2,85
32. Bruschetta vitello tonato OF gerookte zalm met dillemayonaise	€ 2,85
33. Kibbeling met remouladesaus (per 3 stuks)	€ 3,20
34. Garnalenkroketjes (per 2 stuks) met citroenmayonaise	€ 3,75
35. Tomaat-mozzarellakroketjes (per 2 stuks) met pijnboompittensausje	€ 3,75
36. Toastjes (huisgemaakt) met paling (gerookt) (per 10 stuks te bestellen)	€ 28,00
37. Toastjes (huisgemaakt) (Roompaté met chutney, Rosbief met augurk, Filet Americain met ei en ui, zalm met dillemayonaise, geitenkaas met walnoot) per 10 stuks te bestellen	€ 19,50

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. Puntje spekkoeke per puntje	€ 1,50
7. Krentenbol met roomboter besmeerd per stuk	€ 2,50
8. Petit Four per stuk	€ 2,45
9. Cheesecake formaat petitfour per stuk	€ 2,45
10. Petit glacés per stuk	€ 1,50
11. Vruchten- choco- of naturelcake per plak	€ 1,35
12. Tipje vers geslagen slagroom bij de cake	€ 0,50
13. Ontbijtkoek met roomboter per plak	€ 1,25
14. Vers afgebakken biologische gevulde koek	€ 2,95
15. Huisgemaakte soep (pompoeensoep of champignonsoep of gerookte paprikasoep) per persoon, uitgeserveerd in Picardië glas	€ 4,50
16. Uitgeserveerd in kop en schotel met stokbrood en gezouten boter	€ 6,50
17. Belegd broodje standaard vanaf prijs per stuk	€ 4,10
18. Broodje biologische kroket met mosterd	€ 5,10
19. Vegan biologisch seitanbroodje per stuk	€ 5,50
20. Scone met bio aardbeienjam en clotted cream per stuk	€ 3,85
21. Gebak assortiment per stuk	€ 4,15

Prijsspeil 2022 inclusief btw, prijswijzigingen voorbehouden.



22. Mini gesorteerd gebak per stuk	€ 2,80
23. Mini appelflap (vers afgebakken)	€ 2,15
24. Plaatappeltaart per stuk	€ 2,85
25. Plaatappeltaart met slagroom (bio 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
• Bier van fles	€ 2,85
• Alcoholvrij bier	€ 2,85
• Wijn per glas	€ 3,95
• Pro Secco per fles	€ 29,50
• Container met water, munt, sinaasappel en citroen en 25 glaasjes	€ 25,00
• Flesje mineraalwater (33cl; incl. statiegeld)	€ 1,65

Warme dranken biologisch:

• Koffie, espresso (verse bonen koffie)	€ 2,50
• Cappuccino	€ 2,80
• Thee	€ 2,40

Schotelgeld en kurkengeld:

▪ Kurkengeld wijn per fles	€ 12,50
▪ Kurkengeld mousserende wijn per fles	€ 15,50
▪ Schotelgeld per persoon (gebak, snacks en broodjes)	€ 2,50

Prijspeil 2022 inclusief btw, prijswijzigingen voorbehouden.

