

Slump

EIGEN WIJZE

INHOUD

Bruiloft

Feest

Zakelijk

Lunch

BBQ

Buffetten

Shared dinner, walking borrel & foodfestival

Desserts

Zalen

Wat kan er nog meer?

SLUMP x CATERING OP EIGEN WIJZE

Ervaringen om nooit te vergeten

Welkom bij Eigen Wijze! Een prachtige locatie waar unieke ervaringen tot leven komen en gedeeld kunnen worden, helemaal op jullie eigen manier.

Bij Eigen Wijze is Slump de vaste cateraar. Al meer dan 40 jaar staat Slump klaar om elk moment bijzonder te maken, met creatieve oplossingen, vakmanschap, en passie voor het vak. Of het nu gaat om een intieme bruiloft, een sfeervol familiefeest, of een groot bedrijfsfeest; Slump verzorgt de volledige invulling tot in de puntjes.

In dit inspiratieboek vind je diverse arrangementen voor bruiloften, familie- en vriendenfeesten, en zakelijke bijeenkomsten. Heb je specifieke wensen of ideeën? Laat het ons weten! We denken graag met je mee en stellen een voorstel op maat samen.

Neem contact met ons op via eigenwijze@welkombijslump.nl. We kijken er naar uit om samen iets bijzonders te creëren!

Alle genoemde prijzen zijn inclusief btw



Bruiloft

Jullie bruiloft is een dag vol mooie herinneringen. Wij zorgen ervoor dat de catering (& meer) aansluit bij jullie wensen, zodat jullie onbezorgd kunnen genieten van elk bijzonder moment!

Ceremoniepakket | Pakketprijs € 475,00 (excl. zaalhuur)

Om jullie ceremonie compleet te maken bieden wij onderstaand pakket aan. Jullie kunnen dit zelf stylen naar wens, eventueel met de materialen van onze stylingspakketten. Wij zorgen dat het volgende klaar staat:

Geluidsinstallatie | trouwboog (alleen voor buitenlocatie) | tekentafel | 60 vintage klapstoelen | bankje | spreekgestoelte

Extra stoelen zijn € 2,50 per stuk. Het is mogelijk dat wij op de dag zelf een ruimte ombouwen naar een andere setting zoals bijvoorbeeld van een ceremonie naar een diner. Hiervoor wordt € 200,00 voor in rekening gebracht.

Stylingspakket | Prijs op aanvraag

Dromen jullie van een feest dat tot in de puntjes gestyled is? Onze huisstyliste denkt graag met jullie mee. Met haar oog voor detail, liefde voor kleur, bloemen en materialen maakt ze van elke setting een sfeervol geheel dat perfect bij jullie past.

Van een intieme boho-sfeer tot een uitgesproken festival vibe – alles is mogelijk!

Een greep uit onze stylingsitems:

- Zijde bomen, schildersezels & love letters
- Lantaarns, vintage en rotan vloerkleden, kleurrijke poefs & tasselslingers
- Houten spelletjes voor dat extra beetje fun

Zin in een dosis inspiratie? Klik [hier](#) voor ons stylingshandboek – bomvol sfeerbeelden en creatieve ideeën om jullie locatie tot leven te brengen. Hebben jullie al specifieke wensen? Laat het vooral weten, onze styliste denkt met plezier met jullie mee!



Ontvangst & toast | Prijs per persoon | Vanaf 20 personen

Koffie, thee, water en limonade bij de ontvangst	€ 4,25
Prosecco toast	€ 5,50
Schotelgeld (Jullie brengen de taart mee, wij zorgen voor het servies én het aansnijden)	€ 1,50

Maak je gelegenheid extra bijzonder door koffie, thee of prosecco te serveren vanuit een tuktuk. Deze tuktuk is te huur voor € 100,00 en zorgt voor een stijlvolle toevoeging!

Borrel-diner drankenarrangement | € 26,00 per persoon | Vanaf 20 personen

Gedurende vier uur onbeperkt bier, frisdranken en wijnen tijdens de borrel en het diner.

Tijdens de borrel kunnen de gasten drankjes afhalen bij de bar, tijdens het diner worden de drankjes uitgeserveerd. Tegen een meerprijs van € 1,50 per persoon schenken wij ook koffie en thee, de meerprijs voor binnenlands gedestilleerde dranken is € 2,00 pp.

Feestavond arrangement | € 32,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Gedurende vier uur onbeperkt bier, frisdranken en wijnen. Inclusief nootjes op tafels en, 1 koud en 2 warme hapjes.

Jullie halen de drankjes af aan de bar. Maar wil je nét dat beetje extra?

- Voor €1,50 per persoon extra starten we de ontvangst met verse koffie en thee.
- Zin in iets sterkers? Voor € 2,00 per persoon extra schenken we ook binnenlands gedestilleerd zoals Berenburg, jenever en bessenjenever.
- Liever iets bijzonders? Buitenlands gedestilleerde dranken en speciaalbieren kunnen we op basis van afkoop verzorgen – net zo makkelijk, lekker zorgeloos.
- En wil je echt uitpakken? Voor € 12,50 per persoon extra shaken we feestelijke cocktails voor je gasten, waaronder de klassiekers Aperol Spritz, Mojito en Gin-Tonic.

Late night snack | Prijs per persoon | Vanaf 30 personen

Broodje kroket/frikandel/kaassoufflé	€ 3,95
Broodje boerenbeenham met honing-mosterdsaus	€ 3,95
Boerenfriet XL	€ 4,95
Broodje verse hamburger met mayonaise, curry en uitjes	€ 4,95
Pizza Rolls	€ 7,95
Caprese (vegetarisch) Pulled pork & sweet corn	
Kippendijenspies ketjap Bali (125 gram per stuk)	
1 stukje kip stokbrood satésaus atjar gebakken uitjes	€ 5,95
2 stukjes kip stokbrood satésaus atjar gebakken uitjes	€ 8,95



Feest

Maak van jullie feest een onvergetelijke ervaring. Een compleet drankenarrangement? Wij verzorgen het graag. Voeg daar je favoriete hapjes aan toe en geniet van het feest!

Drankenarrangement | Prijs per persoon | Vanaf 20 personen

Onbeperkt (tap)bier (Heineken), rode- en witte wijn, rosé, frisdranken en sappen. De dranken kunnen bij de bar afgehaald worden. Inclusief bediening.

1 uur	€ 12,50
2 uur	€ 15,50
3 uur	€ 20,50
4 uur	€ 24,50
5 uur	€ 27,50

* Dranken op nacalculatie mogelijk in overleg.

Borrelhapjes | Prijs per persoon | Vanaf 20 personen

Bitterballen of snackassortiment (2 p.p.)	€ 1,50
Bitterballen, oesterzwambitterballen & Aziatisch snackassortiment (2 p.p.)	€ 1,95
Luxe koude hapjes (2 p.p.)	€ 2,90
Borrelplank Eigen Wijze XL Met o.a. diverse soorten kaas, gemarineerde olijven, komkommer met romige dip, ambachtelijke droge worst en plakjes rauwe ham	€ 7,50

Late night snack | Prijs per persoon | Vanaf 30 personen

Broodje kroket/frikandel/kaassoufflé	€ 3,95
Broodje boerenbeenham met honing-mosterdsaus	€ 3,95
Boerenfriet XL	€ 4,95
Broodje verse hamburger met mayonaise, curry en uitjes	€ 4,95
Pizza Rolls Caprese (vegetarisch) Pulled pork & sweet corn	€ 7,95



Themafeest | Prijs op aanvraag

Wil je een themafeest organiseren dat perfect past bij jouw persoonlijke stijl en gelegenheid?

De mogelijkheden zijn eindeloos! Denk aan een elegante Great Gatsby avond, een tropisch Hawaïi-feest, een gezellige retro-avond of een speelse (kinder)disco. Samen kijken we naar jouw wensen en zorgen we voor een compleet concept: van decoratie en muziek tot catering en activiteiten.

Laat ons jouw ideeën tot leven brengen en maak van jouw themafeest een onvergetelijke ervaring! Neem contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken.



Zakelijk

De zalen zijn ook zeer geschikt voor zakelijke doeleinden. Bij afname van een arrangement is er gedurende de dag een medewerker aanwezig om te ontzorgen. De frisdranken zullen worden geserveerd op nacalculatie.

Overleg op Eigen Wijze

Halve dag arrangement <i>Onbeperkt koffie, thee en water</i>	€ 17,50
Halve dag & lunch arrangement <i>Onbeperkt koffie, thee, water & een belegde broodjeslunch van de chef</i>	€ 34,50
Hele dag & lunch arrangement <i>Onbeperkt koffie, thee, water & een belegde broodjeslunch van de chef</i>	€ 44,50
Hele dag, lunch & borrel arrangement <i>Onbeperkt koffie, thee, water, een belegde broodjeslunch van de chef & afsluitende borrel</i> <i>Tijdens de borrel serveren wij onbeperkt bier, frisdrank, wijn en hapjes (nootjes op de tafel en 2 rondes warme bittergarnituur) gedurende 1 uur</i>	€ 59,50

* We hanteren een minimum van 10 betalende gasten, onder de 20 personen komt er 25% bovenop de prijs. Vanaf 50 personen hanteren we een staffelkorting. De tijden zijn tussen 8.30-13.00 uur of van 13.00-17.30 uur.

Willen jullie ook ontbijten voorafgaand aan jullie overleg?

Dat kan! Wij bieden in combinatie met dit arrangement een gevarieerd en voedzaam ontbijt aan in de zaal voor €15,95 per persoon.



Dit arrangement is ook uit te breiden met allerlei lekkers zoals:

Zoete trek | Prijs per persoon

Blokjezjierbrok	€ 1,00
Voorverpakte gevulde koek	€ 1,75
Gevulde koek van de bakker	€ 2,50
Mini bolgebakje	€ 2,95
Worteltaartje (vegan)	€ 3,50

Hartige trek | Prijs per persoon

Mini kaas- en saucijzenbroodjes (2 p.p.)	€ 1,75
Kleine borrelplank Eigen Wijze	€ 3,50
<i>Met o.a. diverse soorten kaas, droge worst en komkommer met dip</i>	

Gezonde trek | Prijs per persoon

Healthy break Crunchy bloemkool bites & juicy maïs ribs	€ 2,50
Poké yo Pokê Bowl met slaggyoghurt! Heerlijke combinatie met vers fruit	€ 6,95



Lunch

Even de tijd nemen om met collega's of vrienden/familie, dat kan in één van onze zalen met een heerlijk verzorgde lunch. Wij serveren de lunches vanaf een buffet, zorgen voor het servies en er is bedienend personeel aanwezig om af te ruimen.

Basis belegde broodjeslunch | € 15,00 per persoon | Vanaf 20 personen

Wij serveren een combinatie van zachte bolletjes en harde broodjes met divers beleg waaronder Goudse kaas, kipfilet en roomkaas met komkommer. Inclusief onbeperkt water, volle melk en jus d'orange.

Belegde broodjeslunch van de chef | € 19,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Wij serveren een combinatie van harde en zachte broodjes met luxe beleg waaronder gezond, brie met walnoten en honing, filet americain, Old Amsterdam en ham met gekookt ei en bieslook. Inclusief onbeperkt water, volle melk, jus d'orange en handfruit.

Dit is de vaste lunch voor het 'Overleg op Eigen Wijze' arrangement

Luxe belegde broodjeslunch | € 25,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Wij serveren deze luxe broodjeslunch met diverse luxe belegde broodjes (bijv. gerookte zalm met wasabi mayonaise, avocado en tuinkruidenkaas, gezond, ricotta met chutney en druiven), een wrap met roomkaas en rucola, pesto en kipfilet en een glaasje met yoghurt, granola en honing. Inclusief onbeperkt water, volle melk en jus d'orange en handfruit.

Ontbijt- of lunchbuffet | € 20,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Vers afgebakken broodsoorten. Dit serveren wij met roomboter, gesneden komkommer, tomaat, roerei met oude kaas en bosui, diverse kazen, divers gesneden vleeswaren en diverse zoetigheden. Dit serveren wij met onbeperkt koffie, thee, water, volle melk en jus d'orange.

** We hanteren een minimum van 10 betalende gasten en onder de 20 personen komt er 25% bovenop de prijs.*

** Willen jullie de lunch zonder personeel? Dat kan ook! Dezelfde lunch is dan tegen een gereduceerd tarief te verkrijgen. Jullie gebruiken dan zelf de borden en bestek vanuit de zaal, ruimen het op, wassen het af en zetten zelf de koffie en thee. Vraag naar de mogelijkheden.*

Allergenen

Wij houden graag rekening met de wensen van uw gasten. Zijn er allergieën of specifieke dieetwensen bekend? Laat het ons dan op tijd weten, zodat wij een passende en smakelijke oplossing kunnen bieden. We verzorgen met zorg een allergievrije lunch, zoals een maaltijdsalade of een buffet op maat.

Vegetarisch? Geen probleem! Geef het even door bij uw aanvraag – hier zijn geen extra kosten aan verbonden.

Voor veganistische wensen of allergieën rekenen wij een meerprijs van € 2,25 per persoon, in verband met extra handelingen en de inkoop van vervangende producten.

Supplementen bij de lunch | Prijs per persoon | Vanaf 20 personen

Frisse salade	€ 2,00
Boerenyoghurt met granola	€ 2,25
Verse (vegetarische) dagsoep	€ 3,50
Broodje kroket	€ 3,95
Wrap met roomkaas, rucola, pesto & kipfilet	€ 4,95

Lunch TO GO | Vanaf € 9,95 per persoon | Vanaf 10 personen

Een snelle lunch voor vertrek. Wij bieden een lunchtasje aan met belegde bolletjes, een flesje drinken en handfruit in een tasje.



BBQ arrangementen

Genieten van een barbecue kan het gehele jaar door. Wij regelen de BBQ, een uitgebreid buffet, zorgen voor het servies en er is bedienend personeel aanwezig om af te ruimen.

Onderstaande BBQ buffetten zijn inclusief bedienend personeel en exclusief kok, jullie verzorgen zelf het bakken van het vlees. De extra kosten voor de kok zijn minimaal €275,- en worden per reservering berekend.

BBQ Schoterveld | € 26,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Vers afgebakken brood, met onder ander flatbread en stokbrood
Huisgemaakte kruidenboter | aioli | tapenade van zongedroogde tomaten

Saladebuffet – Een gevarieerde selectie van verse ingrediënten om zelf een salade samen te stellen. Denk aan een mix van bijvoorbeeld couscous, groenten, toppings en dressings – smaakvol, vers en passend bij elk buffet.

Beefburger van 100% natuurvlees
Kipdijspies ketjap Bali
Gemarineerde procureurlapjes
Rundersteak gemarineerd
Gesuikerde maïskolf

Cocktailsaus | smokey barbecuesaus | knoflooksaus | satésaus

BBQ Kuinderbos | € 33,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Vers afgebakken brood, met onder ander flatbread en stokbrood
Huisgemaakte kruidenboter | aioli | tapenade van zongedroogde tomaten

Scharrel ei salade met uien en een frisse mayonaisesaus

Saladebuffet – Een gevarieerde selectie van verse ingrediënten om zelf een salade samen te stellen. Denk aan een mix van bijvoorbeeld couscous, groenten, toppings en dressings – smaakvol, vers en passend bij elk buffet.

Beefburger van 100% gras gevoerd natuurvlees
Kipdijspies Griekse stijl
Gemarineerde lamskotelet
Biefstukspiesjes van diamanthaas
Gesuikerde maïskolf

Cocktailsaus | smokey barbecuesaus | knoflooksaus | satésaus

** Willen jullie de BBQ zonder bedienend personeel? Dat kan ook! Dezelfde BBQ buffetten zijn dan tegen een gereduceerd tarief te verkrijgen. Jullie gebruiken dan zelf de borden en bestek vanuit de zaal, ruimen het op, wassen het af en ruimen alles weer op. Vraag naar de mogelijkheden.*

Onze Smokers en Green egg's zetten wij graag in om echt uit te pakken! Onderstaande BBQ buffetten zijn vanaf 50 personen en alleen incl. kok te reserveren. Bij de Grill'n Smoke buffetten zijn de tarieven voor de kok reeds verwerkt in de totaalprijs.

Grill'n Smoke | € 36,50 per persoon | Vanaf 50 personen

Diverse vers afgebakken broden, met onder andere flatbread en rustiek stokbrood
Huisgemaakte kruidenboter | aioli | tapenade van zongedroogde tomaten

Brabantse huzarensalade
Gemengde groene salade
Aardappelsalade

Low & Slow pulled pork
Ultimate grill burger
Fall off the bone ribs

Brioche bun
Gemarineerde kool
Augurk

Cocktailsaus | smokey barbecuesaus | knoflooksaus

Grill'n Smoke deluxe | € 40,50 per persoon | Vanaf 50 personen

Diverse vers afgebakken broden, met onder andere flatbread en rustiek stokbrood
Huisgemaakte kruidenboter | Aioli | Tapenade van zongedroogde tomaten

Boerenrundvleessalade
Scharreleisalade met uien en frisse mayonaisesaus
Gemengde groene salade met dressing
Salade van vers fruit

Ambachtelijk en stoer barbecuevlees van de lokale slager:
King size varkenshaas
Hotdog met jalapeños en kaas
Chicken burger

Gepofte aardappel met sour cream
Barbecue groentepakket

Brioche bun
Gemarineerde kool
Augurk
Komkommer
Tomaat

Cocktailsaus | smokey barbecuesaus | knoflooksaus | satésaus

Vegetarisch barbecuepakket | 4 stuks per persoon | Meerprijs € 3,50 per persoon

Falafelburger
Vegetarische mix grill spies
Vegetarische burger
Vegetarische barbecueworst

Kinderpakket | Minimaal 10 kinderen | € 9,50 per kind

Friet
Kipnuggets
Frikandel
Kaassoufflé
Mayonaise | ketchup | appelmoes

Dieetwensen & allergieën

Bij Slump houden we graag rekening met de wensen van uw gasten. Zijn er allergieën of specifieke dieetwensen bekend? Laat het ons dan op tijd weten, zodat wij een passende en smakelijke oplossing kunnen bieden. We verzorgen met zorg een allergievrije lunch, zoals een maaltijdsalade of een buffet op maat.

Vegetarisch? Geen probleem! Geef het even door bij uw aanvraag – hier zijn geen extra kosten aan verbonden.

Voor veganistische wensen of allergieën rekenen wij een meerprijs van € 2,25 per persoon, in verband met extra handelingen en de inkoop van vervangende producten.



Smaakvolle buffetten

Heerlijk tafelen met de lekkerste gerechten, dat is waar wij goed in zijn!
Wij zorgen voor het servies en er is bedienend personeel aanwezig om af te ruimen.

Spareribs & pulled pork buffet | € 28,50 per persoon | Vanaf 25 personen

Vers afgebakken broden
Huisgemaakte kruidenboter

American coleslaw
Aardappelsalade met bacon

Cheesy loaded gratin
Low and slow pulled pork
Fall of the bone ribs

Brioche bun
Gemarineerde kool
Tafelzuren

Cocktailsaus | Smokey barbecuesaus | Knoflooksaus

Oosters buffet | € 25,00 per persoon | Vanaf 20 personen

Nasi Goreng met geroosterde groenten
Bami Goreng met geroosterde groenten

Kipsaté
Babi pangang

Foe yong hai
Oosterse sambal boontjes

Diverse bijgerechten:
Atjar tjampoer
Sambal oelek sachets
Kroepoek
Gefrituurde uitjes

** Deze buffetten bieden voldoende vegetarische gerechten. Zijn er nog specifiekere wensen dan bieden wij ook opties voor compleet allergene vrij, halal en vegan. Hier worden wel extra kosten voor in rekening gebracht en wij ontvangen deze speciale wensen graag minimaal 10 dagen van tevoren.*

** Willen jullie het buffet zonder bedienend personeel? Dat kan ook! Dezelfde buffetten zijn dan tegen een gereduceerd tarief te verkrijgen. Jullie gebruiken dan zelf de borden en bestek vanuit de zaal, ruimen het op, wassen het zelf af en ruimen alles weer op. Vraag naar de mogelijkheden.*

Wellerzand buffet | € 24,50 per persoon | Vanaf 25 personen

Vers afgebakken broden
Huisgemaakte kruidenboter

Saladebuffet - Een gevarieerde selectie van verse ingrediënten om zelf een salade samen te stellen. Denk aan een mix van bijvoorbeeld couscous, groenten, toppings en dressings – smaakvol, vers en passend bij elk buffet.

Balletjes van slagersgehakt
Boerenbeenham met honing-mosterdsaus

Klassieke luchtige aardappelpuree
Gekruide sperziebonen
Bloemkool met roomsaus
Knoflookchampignons

Schoterveld buffet | € 28,50 per persoon | Vanaf 35 personen

Vers afgebakken broden, met onder andere flatbread en stokbrood
Huisgemaakte kruidenboter

Aioli | Tapenade van zongedroogde tomaten

Saladebuffet - Een gevarieerde selectie van verse ingrediënten om zelf een salade samen te stellen. Denk aan een mix van bijvoorbeeld couscous, groenten, toppings en dressings – smaakvol, vers en passend bij elk buffet.

Grootmoeders stoofpotje met zachte rundersukade
Botermalse kipdijfilet in zachte piri piri-saus

Klassieke romige aardappelpuree
Gekarameliseerde wortels met ahornsiroop
Gebakken rijst met broccoli en prei
Corn ribs met koriandersalsa



Shared dinner, walking borrel & foodfestival

Bij een unieke gelegenheid mag het op een andere wijze en dat kan!
Wij bieden net wat andere manieren van dineren aan die jouw feest onvergetelijk maken!

Shared dinner | € 59,50 per persoon | Vanaf 50 personen

Om mee te beginnen

Ver afgebakken afgebakken baguettes wit, bruin meergranen | plukbrood | huisgemaakte kruidenboter | aioli | tapenade van zongedroogde tomaten | gemarineerde olijven

Voorgerechten

Huisgerookte zalm | meloen | serranoham | poke bowl met edamame, mango en wakame | mousse van biet en geitenkaas | tomatensalade met parelcouscous met halloumi

Hoofdgerechten

Zalmfilet met Italiaanse kruidenkorst met groenten | oma's stoofpotje van zachte ronde sukade | knoflookchampignons | corn ribs met koriandersalsa | gemengde salade met dressing | gratin met polderkaas en crispy cheese & onion | geroosterde bloemkool met kerrie en amandel

Dessert proeverijtjes

Luxe bonbons | mini brownie stroopwafel | mini cupcakes | vrolijk gekleurde macarons | vers fruit | slagroom

Walking borrel | € 32,50 per persoon | Vanaf 35 personen

Klein hapjes die bij elkaar een maaltijd vormen, ze worden door ons rondgedeeld tijdens een informele staande setting.

Carpaccio bonbon met pestomayonaise

Mini brioche met brie en pickled red onion

Crostini met hummus en vijg

Poke bowl met zalm

Saté ayam – klassieke kipsaté

Black cookie crumble en triple chocolademousse in een glaasje



Streetfood festival | Vanaf 50 personen

Bij ons streetfood festival draait alles om live koken en pure smaakbeleving. Onze chef-koks bereiden ter plekke de meest uiteenlopende gerechten met verse en herkenbare ingrediënten. Het menu bestaat uit kleine gerechten, zodat je steeds een nieuwe smaak kunt ontdekken.

Geniet van:

- Goed gevulde broodmanden met diverse smeersels, perfect om mee te starten.
- Rijkelijk gevulde salades, zorgvuldig samengesteld met verse ingrediënten en verrassende smaakcombinaties, geschikt voor iedereen.
- Verrassende hoofdgerechten, live bereid op locatie: van sappige vlees- en visgerechten tot heerlijke vegetarische creaties.
- Heerlijke bijgerechten, zoals aardappelen rechtstreeks uit de klei en seizoensgroenten uit de polder.

Haal je gerecht af bij een sfeervolle buffettafel, BBQ of pizzawagen en geniet van een culinaire reis geïnspireerd op de smaken van streetfood van over de hele wereld!

Als kers op de taart sluiten we de avond af met een heerlijk dessertbuffet, compleet met een ijsfontein.

€ 54,50 per persoon, excl. dessert

€ 59,50 per persoon, incl. dessert

** Tijdens het Streetfood Festival zorgen een pizzawagen en een OFYR/BBQ voor vers bereide gerechten met flair. Zin in nog meer lekkers? Breid het aanbod uit met een extra foodtruck vol knapperige frietjes – opstartkosten € 300,-. Ga je liever voor iets opvallends? Kies dan voor onze stoere brandweerwagen-foodtruck. Een echte blikvanger! Hiervoor rekenen we € 700,- opstartkosten.*



Desserts

Wat is een diner zonder heerlijk dessert als afsluiting? Wij bieden de lekkerste desserts aan!

Proeverij dessert | € 7,95 per persoon | Vanaf 25 personen

Luxe bonbons
Mini brownie stroopwafel
Mini cupcakes
Vrolijk gekleurde macarons
Vers fruit
Slagroom

In 'n potje | € 5,95 per persoon | Vanaf 20 personen

Klassiek Italiaanse Tiramisu in 'n potje
of
Cheesecake met aardbeien in 'n potje

Luxe ijslolly's | € 5,95 per persoon | Vanaf 35 personen | 2 per persoon

Red fruit on a stick ijs | Roodfruit roomijs omhult met witte chocolade van Callebaut en bosvruchtjes.

Vanilla Pinky on a stick ijs | Vanille roomijs met crispy buitenkant van roze chocolade

Ijsfiets | € 5,95 per persoon | Te bestellen vanaf 30 personen

Diverse soorten schepijs
Inclusief ijsfiets, bakjes, lepels, hoorntjes en ijsschep

Waterijsje kids | € 1,50 per stuk | Te bestellen vanaf 10 kinderen

Raketjes



VOOR ELKE GELEGENHEID DE JUISTE RUIMTE

Zalen

De zalen zijn inclusief het vaste meubilair van de zaal en gebruik van de keukens die bij de ruimte hoort. Het is mogelijk om tegen een meerprijs extra meubilair, tenten, heaters of ander meubilair te plaatsen.

Bij Eigen Wijze kun je kiezen uit verschillende sfeervolle zalen, elk met een unieke uitstraling:

- De Stal
- De Huiskamer
- De Stal + Huiskamer
- De Kapschuur
- De Silo
- De Druivenkas
- Het Strandje
- Het Strandhuis
- Restaurant Fenn's

Wil je meer weten over de beschikbaarheid en mogelijkheden van de zalen? Neem gerust contact met ons op of plan een bezichtiging in om de zalen zelf te ervaren. We informeren je graag over, de zaalhuur, het maximale aantal personen per zaal en de diverse opties!

De zaalhuur wordt direct gefactureerd door Eigen Wijze.



WIJ DENKEN GRAAG MET JE MEE

Wat kan er nog meer?

Uiteraard is er nog veel meer mogelijk en denken wij graag met jullie mee. Wil je bijvoorbeeld een muzikale invulling van jullie feest, een teambuildingsactiviteit, een podium of een LCD scherm? Ook dit kunnen wij allemaal regelen.

Laat het ons weten!

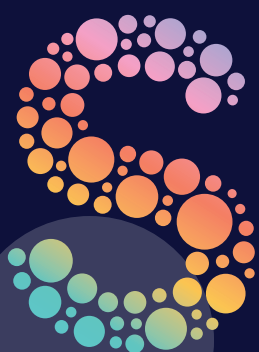
Contactinformatie

Mail | eigenwijze@welkombijslump.nl

Telefoon | 0527 27 43 27

**Graag tot ziens,
voor het event op jullie wijze!**





Slump