



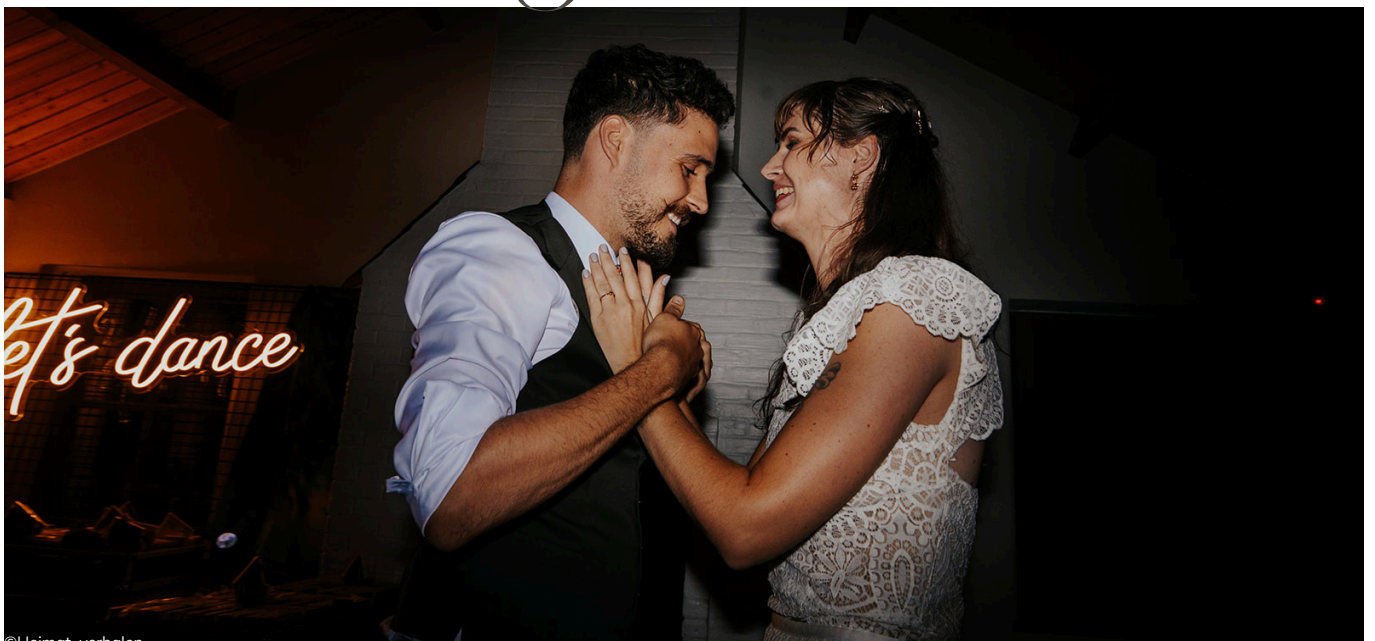
Prullenbos

Feest laagseizoen

Het Prullenbos is een idyllische locatie om het feest van jouw dromen te verwezenlijken. Een plek puur in de natuur maar ook dé plaats bij uitstek waar “sfeervol” en “ongedwongen” trefwoorden zijn! Bovendien biedt onze locatie de mogelijkheid van een totaalconcept, gaande van ceremonie tot en met avondfeest én zelfs overnachting in onze Boskabanne.

Een onvergetelijk huwelijksfeest dat jullie stoutste dromen overtreft, daar gaan we voor!

Feest laagseizoen



©Heimat verhalen

©Heimat verhalen

©Heimat verhalen

Gebruik faciliteiten

Feesten in het “laagseizoen” tussen 1 november & 31 maart:

In 2025 kunnen feesten zowel doorgaan op vrijdag als zaterdag.

We werken met een minimum aantal personen van 50 personen. Dit wil zeggen dat we een **minimumaantal van 50 personen** verwachten vanaf de receptie.

De **herberg** biedt een oppervlakte van 100 m². Dit wil zeggen dat wij over een maximum capaciteit van **70 personen voor een zittend evenement** en **120 personen voor een stand evenement** beschikken. Eventueel kan ook de **circustent** gebruikt worden (bv voor een receptie of ceremoniemoment) . Deze biedt zittend plaats voor 50 personen aan tafel, 80 personen stand & zittend tijdens een ceremonie.

Onze stretchtent is in winterslaap vanaf het 2e weekend van november tot 31 maart.

Parkeergelegenheid is er voor een **150-tal wagens** maar uiteraard ook welgekomen met de fiets 😊

Huurprijs feestlocatie

De huurprijs voor een privéfeest op zaterdag tussen 1 november en 31 maart bedraagt **350 euro voor een feest van 12u tot 18u of vanaf 18u.**

850 euro voor een feest vanaf de (na)middag tot de vroege uurtjes.

Inclusief:

Gebruik herberg, circustent, stretchtent + zijwanden, speelvallei, schoonmaak, ev. gebruik loungepalletbanken + kussens, receptietonnen, gebruik van alle stoelen en tafels, , speeltuin, gebruik terrasverwarmers, verplicht gebruik van geluidsinstallatie met boxen binnen en buiten.

Bovendien mag je komen klaarzetten vanaf 8u.

Het feest mag beginnen op een moment naar keuze en het einduur is 4u30.

Exclusief:

Gebruik gasflessen (dagprijs)

Gekleurde barkrukken bij de receptietonnen
(2 euro per kruk)



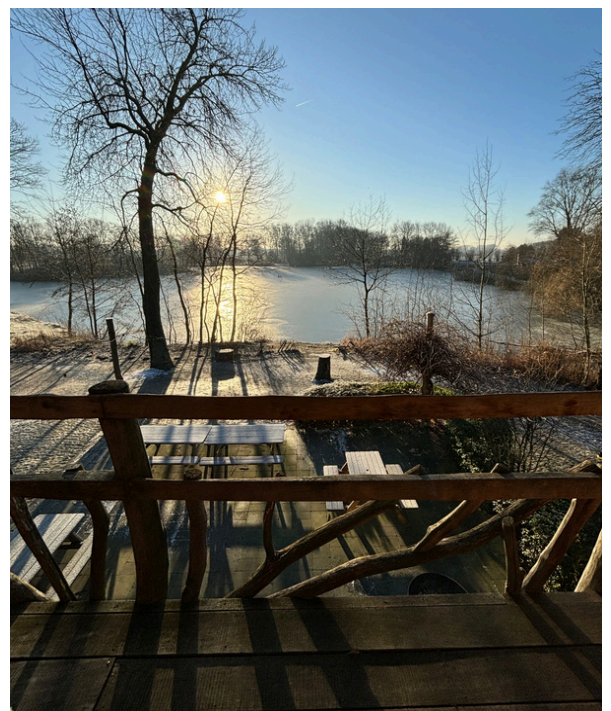
©Nikki Lucy Photography

Huurprijs Boskabanne

Tussen 1 november en 31 maart kan je **geheel vrijblijvend** de Boskabanne (dus zonder verplichting) erbij huren, voor een weekend (2 overnachtingen). **Kostprijs** voor een **weekend** in deze periode bedraagt **2.050 euro**

De Boskabanne is een zelfvoorzienend groepsverblijf met uitgeruste keuken, ruime leefruimte, polyvalente zaal met bar, beamer, projectiescherm en geluidsinstallatie. Er is **slaapgelegenheid voor 36 personen**, verspreid over 7 slaapkamers met elk een eigen badkamer. Eveneens is er een prachtig terras aanwezig dat uitkijkt over het water. Deze kan ook als ceremonieplek gebruikt worden. Maar uiteraard zijn er ook mogelijkheden in het bos.

Inchecken kan op vrijdag vanaf 18u, uitchecken op zondag kan tot 14u.



Drankenformule

*Forfait aperitief

Receptie tot 1,5 uur **10 euro per volwassene**
7 euro per kind

Receptie van 1,5 tot 2 uur **13 euro per volwassene**
10 euro per kind

Receptie van 2 tot 3 uur **16 euro per volwassene**
12 euro per kind

*Forfait volwassenen: 4 uur **20 euro**

Forfait kids: 4 uur **15 euro**

*Verlenging forfait (er wordt elk uur geteld) Min aantal personen: 40 **5 euro per uur per persoon**

Aangepaste wijnen tijdens het diner? **Zie de wijnkaart voor feesten!**

Huur & bemanning na forfait **40 euro per barman**
(Altijd 2 barmannen tot op het einde)

Dranken van de kaart **Prijzen van de kaart**

Koffie en thee buffet **2 euro per persoon**

*Forfait omvat personeelsuren + alle dranken behalve sterke dranken, aperitieven en warme dranken. Bij aperoforfait is ook alle cava inbegrepen.

Boost it

Cocktails & mocktails

Homemade Lemonade

€20/liter

Passievrucht, limoen, munt & rietsuiker

Virgin Mojito / Red Queen/ Beauty & The Beast

€30/liter

Red queen op basis van aardbei

Beauty & The Beast op basis van passievrucht

Wodka Passion / Gin Passion / Mojito / Moscow Mule / Dark n Stormy / Gin Tonic

€50/liter

Mix & match:

- Bij cocktails max 2 verschillende soorten
- Bij mocktails / homemade lemonade max 2 verschillende soorten

Enkel cocktails / mocktails mogelijk bij receptie in combinatie met dranken van de kaart aanrekenen + personeelsuren

Bij de drankenforfait zijn onze huiswijnen inbegrepen. Wens je andere wijnen? Dan je een van deze pakketten kiezen:

Wijnen

Wijnpakket 1: Drankenforfait + 2 euro

Merlot DOC

Chardonnay IGT della Venezia

Wijnpakket 2: Drankenforfait + 5 euro

Coste della Sesia Bianco "La Via" DOC

Coste della Sesia Rosato "La Vacanza" DOC

Coste della Sesia Rosso "La Valigetta" DOC

Deze pakketten worden gedurende het diner geserveerd.

Food-up! Cateringmogelijkheden

Boshapjes (bij aperitief)

€1,50 per soort hapje per persoon:

- Nacho's met verse kaasdip
- Calamares met dipsausje
- Bruschetta met tomatensalsa
- Lookbroodjes
- Gazpacho
- Tomaat-mozzarella

€2 per soort hapje per persoon:

- Camembert to share
- Loempia's met dipsausje
- Verwarmd soepje
- Scampi met kokos en curry
- Gemarineerde kippenboutjes met dipsausje
- Pittige fetakroketjes met dipsausje
- Wrapspiesjes met kruidenkaas en zalm
- Chistorritas
- Dadels met spek
- Rabas Empanadas (malse inktvisreepjes)
- Braziliaanse kaasballetjes (glutenvrij)



©Melissa Pille Photography



©Melissa Pille Photography

BosBBQ

1) Formule aan €28 per persoon:

- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen
- **Drie stukken vlees/vis/veggie keuze uit:** barbecueworst, merguez, breugelspek, gemarineerde kipfilet, varkensbrochette, BBQ steak, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, scampibrochette, veggieburger, haloumi, falafel.

2) Formule aan €32 per persoon

- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen
- **Vier soorten vlees/vis/veggie keuze uit:** barbecueworst, gemarineerde kipfilet, BBQ steak, merguez, breugelspek, varkensbrochette, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, varkenshaasje, scampibrochette en gemarineerde rib, veggieburger, haloumi, falafel.

3) Kids t.e.m. 12 jaar

Eén stuk vlees: € 14,00

Twee stukken vlees: € 16,50

Keuze uit: BBQ-worst, chipolata, kipfilet, kalkoenbrochette, kippenballetjesbrochette of hamburger.

Minder dan 50 personen: Servicekost van 100 euro

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg 😊

Verwenbarbecue (buffetvorm)

Vier seizoengebonden hapjes van de BBQ

Hoofdgerechten

Coquille met verse garnaal en gestoofde spinazie

Lamskroon warme groenten & gratin dauphinois

Cote à l'os met koude groenten & frietjes

Camenbert van de barbecue met stokbrood

Prijs: 58 euro per volwassene

Prijs: 45 euro per kind



Pic Nic Del Mundo

Pic Nic Del Mundo gaat volop voor een **wereldse catering** die creatief, innovatief, frivol, lekker, haalbaar én betaalbaar is voor iedereen.

Iris en haar bedrijf hebben een pure passie voor food en (h)eerlijke ingrediënten. Deze mix maakt ieder feest een onvergetelijke en lekkere gebeurtenis!

Receptie around the world

Gegrilde haloumi met citroen, look en granaatappelpitjes (veggie) (koud)
Mexicaans glaasje met courgette, feta en evt chorizo (veggie of vlees) (koud)
Wrapje met guacamole en gerookte zalm (vis) (koud)
Bloemkoolcouscous met grijze garnaltjes (vis) (koud)
Thaise ananas mar hor met pindasaus (veggie) (koud)
Spicy mangosoepje uit Zanzibar (veggie) (warm)
Tunesische worteltjes met olijven en kip of hardgekookt eitje (veggie of vlees)
(warm)
Libanese köfteballetjes in een citrus-tahinasausje (vlees) (warm)

***Prijs voor 6 hapjes (receptie 1,5u à 2u)**

Ook 3 of 4 hapjes, fingerfood of combi hapjes met fingerfood mogelijk.

Zuiderse Barbecue

Vlees

Pittige balletjesbrochette
Thaise kipsaté

Vis

In bier en kruiden gemarineerde scampi's

Vegetarisch

Mediterrane groentebrochette met haloumi

Begeleidende salades

Griekse salade met feta, rucola en geroosterde paprika
Aardappelsalade met artisjok en kerstomaatjes
Marokkaanse salade met tomaat, komkommer en gekonfijte citroen
Turks brood

Huisbereide sauzen

Yoghurtsausje, aiolie, BBQ saus, mangochutney

Wereldbuffet lente/zomer

Europees buffet

Galletto all'agro (geurig Italiaans kipstoofpotje met pancetta en anjovis) of Polpette (Italiaanse balletjes met erwtjes in tomatensaus)

Pastasalade met geroosterde groenten en mozzarella of mediterrane aardappelsalade met artisjok en boontjes Panzanella (Toscaanse broodsalade)

Carpaccio van gerookte zalm

Marokkaans buffet

Tajine kefta Vegetarische tajine uit Marrakech met zoete aardappel, aubergines, courgettes,

Couscoussalade met gedroogde vruchten en noten

Yoghurtdressing met honing en ras el hanout

Turks brood

Aziatisch buffet

Kip Tikka Masala met geroosterde amandelschilfers

Thaïse curry met zoete aardappel, aubergines en kokosmelk (+ scampi's)

Aziatische salade met sojadressing

Naan

Zuid-Amerikaans

Picadillo/Picadilla (seitan)gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes, olijven,...)

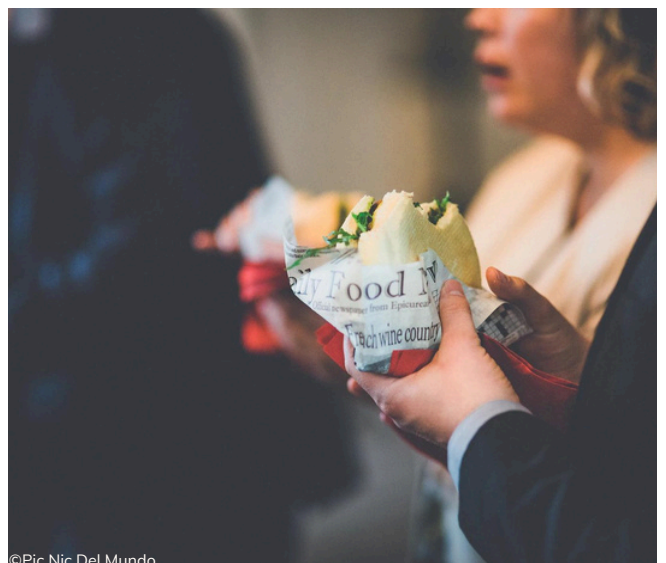
Wrapje met guacamole en gerookte zalm

Mexicaanse venkelsalade met appelsien, radijs en granaatappel

Rijst



©Pic Nic Del Mundo



©Pic Nic Del Mundo

Streetfoodcorners

Azië

Pad thai (typisch wokgerecht met noedels, groentjes en scampi's) (of veggie met tofu)
+ pittige koosalade

Hawaiï

Poké bowl (gebraden kipfilet, groene salade, zeewiersalade, edamame boontjes, komkommer, mango, curry saus, sesamzaadjes) (veggie met quorn)

Japan

Geglaceerde kipballetjes + gefrituurde groenten in sojasaus (veggie: tofu) + zeewiersalade

Mexico

Picadillo (Mexicaanse gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes en olijven) (of veggie met seitangehakt) + nachochips
+ groen slaatje met witloof, granaatappelpitjes en pittige pecannoten

Peru

Lomo saltado (rundsstoofpot met tomaat, rode ui en pisco) (vlees)
Quinoasolterito (quinoasalade met maïs, tuinbonen, tomaat,..)

Ethiopië

Doro wot (kipstoofpotje met berberesaus)
Groentenwot + brood

New York

Mexican Burger met kippengehakt, guacamole, tomatensalsa en rucola
Sweet Potato burger met gemalen kaas, zure room en rucola

Marokko

Tajine kefta (pittige lamsgehaktballetjes in tomaten-koriandersaus)
Marokkaanse salade
+ turks brood

Italië

Pasta met spinazie en 3 kazen (veggie)
Slaatje met rucola en citroen

Frankrijk

Tartiflette (typische aardappelschotel met kaas, wijn en spek uit de Savoie) of tartiflette met gerookte zalm en camembert + slaatje met witloof en appeltje

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	150 personen	200 personen
*Receptie around the world	€19,50	€18,50	€17,00
Zuiderse Barbecue	€47,00	€43,00	€38,00
Wereldbuffet met 2 continenten	€38,00	€36,00	€34,00
Wereldbuffet met 3 continenten	€46,00	€41,00	€38,00
Streedfoodcorners	€38,00	€34,00	€32,00

Extra:

Feesten op zaterdag bij Pic nic del mundo mogelijk vanaf 100 personen. Voor andere dagen is er een minimum van 50 personen.

Bediening inbegrepen gedurende 2 uur.

Per extra uur: 38 euro per ober.

Transport: 95 euro

Huur foodstalls: 150 euro (voor de 3 samen)

Huur BBQ bij zuiderse BBQ: per 80 personen 110 euro

Desserthapjesbuffet

Panna cotta met gezouten karamel en noten
Tiramisu met speculoos & advocaat
Belgische rijstpap met saffraan en vanille
Trifle van brownie, cheesecake en salted caramel
Witte chocolademousse met kaneel en bosbes
Caribische vruchtensalade met kokos en amandel

Prijs voor 4 dessertjes: €15 per volwassene

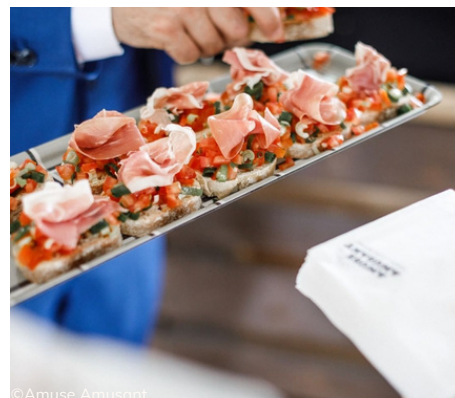
Indien het dessert als enige catering wordt gekozen: 6 dessertjes aan €19,00 per volwassene

Amuse Amusant

'AMUSE', verwijst naar de heerlijke hapjes en gerechten & 'AMUSANT' naar de sfeer die we daarrond creëren. (H)eerlijke en originele gerechten die voor ieder wat wils bieden.

Hapjes aan 3 euro per persoon per hapje:

- Kippenspiesje met halloumi & citroen
- Gemarineerde aubergine met zuiderse kruidenolie
- Gentse kop met rode biet en mosterddressing
- Hoorntje van Breydelham met pistachekruim



Tapas aan 3,5 euro per persoon per hapje

- Sint-Jacobsvrucht met papaya en passievruchten
- Gelakt buikspek met erwten crème
- Tartar van zeebaars, komkommer en wasabimayonaise
- Libanese meatballs met kruidige couscous en labneh

Fingerfood ev. ter aanvulling van de hapjes en tapas ook mogelijk.

Sharing plates (51 euro per volwassene)

Dit creëert een leuke Zuiderse sfeer en interactie tussen de tafelgasten. (1 plate/6 personen)

Sharing Plates met koude gerechten = 6

Sharing Plates met warme gerechten = 3

Voorbeelden:

Sharing plates met koude gerechten:

- Toscaanse salade met mozzarella, geroosterde paprika en tomaat
- Geroosterde bloemkool en romanescos met ricotta en kappertjes
- Zalmtartaar met matchamayo
- Gandaham met venkel en huisgemaakte hummus
- Tabouleh met abrikozen en kruidige kip
- Scampi met mango en koriander

Sharing plates met warme gerechten:

- Gnocchi met zongedroogde tomaat en parmezaan
- Zesrib van het blauw-wit ras, aardappelpartjes met rozemarijn en zeezout
- Zalm in kruidige witte wijnsaus

Dessert (5 dessertjes per persoon) aan 17,50 euro per persoon:

- Cupcakes,
- Eton's Mess,
- tiramisu,
- chocomousse,
- gebakjes,
- vers fruit,
- macarons,
- rijstpap met witte chocolade,
- citroentaart met merengue,
- bavarois van speculaas en kletskoppen crumble,
-

Extra:

Forfait logistiek & transport €515

Huur klein materiaal €5,50

Skinny Chef

Ken je het spreekwoord 'never trust a skinny chef'? Wij ook. En we vinden het absolute nonsens! We hebben het spreekwoord dan ook met onmiddellijke ingang veranderd in '**always trust a skinny chef!**'. De missie van Alexander? **Lekker, gezond en superieur fingerfood** vanuit zijn foodtruck met een hoek af, altijd en overal. En uiteraard met zijn geheime ingrediënt: een flinke portie liefde!



Menu

Assortiment ambachtelijke minikroketjes
Gazpacho Andaluz - handgesneden croutons
Burgertje uit't vuistje - sweet chili - paprika
Tabbouleh grilled veggies - kippenspiesjes
Fried Spring Rolls - spicy dip
Tataki van tonijn - fregola - saffraan
Mini cheesecake - gemarineerde bosvruchten
Chocolademousse - licht zoute karamel

Prijs:

Opstartkost: 300 euro

Prijs per persoon: 60 euro



Food architect

Kim is een erkende jonge topchef, die met kraakverse en lokale kwaliteitsproducten werkt. Hij geeft een unieke twist aan klassiekers of aan nieuwe hedendaagse recepten. Hij maakt steeds een verrassende combinatie van ingrediënten. En, omdat het oog ook wat wil, maakt hij van elk bord een fantastisch pareltje.

Fire & Smoke menu

Fingerfood

Prosciutto Tascabile di Norcia

Crème gefermenteerde look

Hangop met tuinkruiden

Tartaar edamame & chorizo – crackers

Hapjes

Hartige Italiaanse madeleines

Crème Parmigiano Reggiano – basilicum

Gerookte geitenkaas

Macaron – rode biet – framboos

Indische balletjes

Groene curry – kokos – galangal

Filipijns sticky BBQ buikspek

Lente ui – five spice – chili

Hoofdgerechten

Taco's de Pescado

Hickory hot smoked glazed salmon – avocado – gepekeld rode ui – limoen – kruiden

Gegrilde Romeinse salade

Parmigiano reggiano – caesar dressing – crispy bacon

Boudin Bertrand by Monsieur Boudin

Dragon – rode kool – crunchy ui – pickles

Kalfsribeye "smoked"

Geglacerde wortel – gepofte aubergine – gekonfijte aardappel – geroosterde mais – honing & graanmosterd

Dessert

Tropical pavlova

Meringue – witte chocolade – passievrucht

Smoke & fire vegan menu

Fingerfood

Geroosterde punt paprika

Crème gefermenteerde look

Tapenade gegrilde courgette

Feta – chili – crackers

Hapjes

Hartige Italiaanse madeleines

Crème pimentón – basilicum

Hummus

Croustade – rode biet – framboos

Indische kikkererwt balletjes

Groene curry – kokos – galangal

Filipijnse sticky sweet potato

Lente ui – five spice – chili

Hoofdgerechten

Taco's de Pescado

Hickory hot smoked soya chunks – avocado – gepekeld rode ui – limoen – kruiden

Gegrilde Romeinse salade

Prosociano – caesar dressing – crispy herbs

Boudin Vegan by Monsieur Boudin

Dragon – rode kool – crunchy ui – pickles

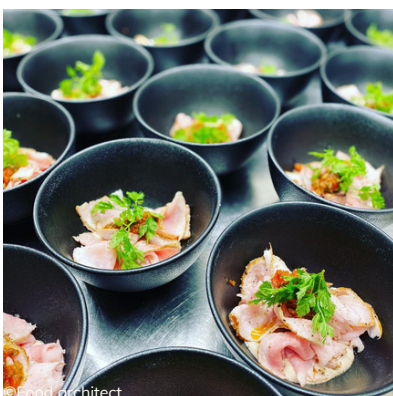
Knolselder "smoked"

Geglaceerde wortel – gepofte aubergine – gekonfijte aardappel – geroosterde mais – honing & graanmosterd

Dessert

Tropical pavlova

Meringue "vegan" – witte chocolade – passievrucht



Kostprijs menu inclusief btw, exclusief personeel:

Prijs per volwassene: 66 euro

Prijs per kind: 32 euro

Personeelskosten:

80 tot 100 pers: 275 euro per uur

100 tot 120 pers: 305 euro per uur

Opbouw en klaarzetten:

Wij komen ongeveer **1u30** op voorhand.

Dat geeft ons voldoende tijd om alles op te bouwen, logistiek op zijn plaats te zetten en alles eens te overlopen met het personeel.

Receptie:

Wij rekenen dat de receptie ongeveer **1u30** zal duren.

5- gangen:

Wij rekenen **40 min** voor het dresseren, serveren en afruimen van de gerechten per gang. **40 min./gang x 5 gangen: 3u20**

Afbraak en opkuis:

Opkuis achteraf en wegbrengen van de materialen naar ons atelier.

1u30 min

Er worden dus 8 uren aangerekend.



Externe Catering

Indien je toch liever een andere cateraar laat komen in laagseizoen is dit mogelijk mits overleg voor de mogelijkheden.

Desserten

Prijs dessertbuffet €12,5 per persoon, €10 per kind (tot 12 jaar)

Diverse taarten (hoeveelheid naargelang aantal personen) in samenwerking met Nadia's Cakes:

- Frisse kaastaart met speculoos
- Millefeuille met appel
- Seizoensgebonden crumble
- Zachte chocoladetaart met pecannoten (gluten- en lactosevrij)
- Citroen meringue

Daarnaast omvat het buffet ook:

Chocolademousse, fruitsalade en een pannenkoekentoestel met vers gemaakt pannenkoekendeeg en toebehoren.

Opgelet: indien enkel voor het dessertbuffet wordt gekozen, bedraagt de kostprijs 16 euro per volwassene en 12 euro per kind.



Speciale wensen voor het dessert zoals een huwelijkstaart, cupcakes, verjaardagstaart, e.d.?

Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat.

Latenightsnacks

Voor dat nachtelijk hongerke te stillen, zijn er bij ons ook verschillende mogelijkheden. Zo bieden we vanuit onze foodtruck croques of spitburgers/haloumiburgers aan. Er wordt steeds een veggie alternatief voorzien.

Huur foodtruck: 150 euro

Per stuk: 6 euro

Dussss ideaal als latenigthsnack 😊

Heb je liever een **pizzagirl/pizzaboy** die jouw dansende gasten op mini-pizzaatjes trakteert? Ook dat kan!

Prijs per stuk: 3 euro

!Al onze cateringprijzen onder voorbehoud van wijzigingen!



Audio & verlichting

In de herberg is er een BOSE geluidssysteem geïnstalleerd met boxen binnen en buiten waarop men een mengtafel en laptop kan aansluiten. Wij zorgen voor een kabel. Het gebruik van de installatie is verplicht. Feestverlichting voorzien wij niet maar kan meegebracht en geplaatst worden.

Voor de extra touch...

Aankleding

Sfeerlab

Boho party

In hogere sferen

Levi party rental

Feestmateriaal Remmerie

Muziek ceremonie, receptie,...

Weddingmusic (Lars Verstraete)

Originele rentals (vervoer/toffe spelen,...)

Surplus events/ Fou de Boules

Feestburo

Fotograaf:

Anne De Geyter Fotografie

Lynn Delbeecke Fotografie

Delphine Otte

Bob Janssens

Lux

Vimo

Photobooth:

De Flitspaal

De Flits doos

Vimo

Bloemen:

Delfleur

Chouffleur

Hello Honey

Lots

Bouquet Boho

Alpha Deco

Rosephine

Jules & Juliette



©Thomas Grin Visuals



©Thomas Grin Visuals



©Thomas Grin Visuals

Inspiratie nodig? Droom even weg bij onderstaande sfeerbeelden! En... als je weer wakker wordt, stuur dan gerust een mailtje naar info@prullenbos.be. We helpen jullie graag op weg naar de dag van jullie leven!

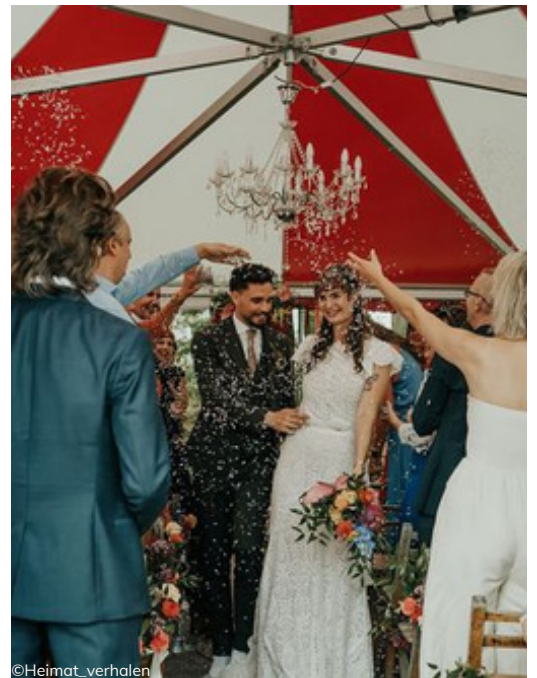


“Nog even een mailtje om jullie te bedanken voor de fijne dag en de flexibiliteit in de aanloop ernaartoe. We hebben er enorm van genoten en hebben zeer veel complimenten gekregen over de locatie. Ook de service op het feest zelf was zeer goed verzorgd. Bedankt hiervoor 😊.”
-Cynthia & Anthony

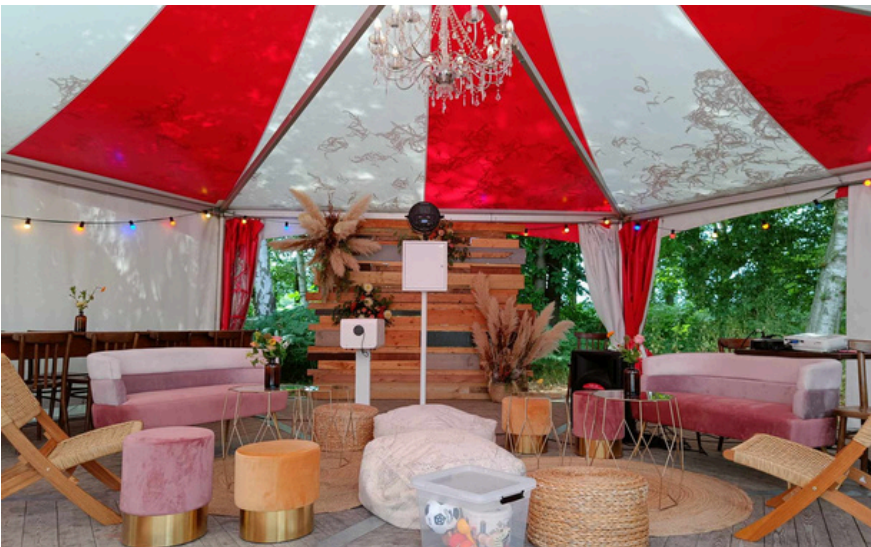




©Anne De Geyter



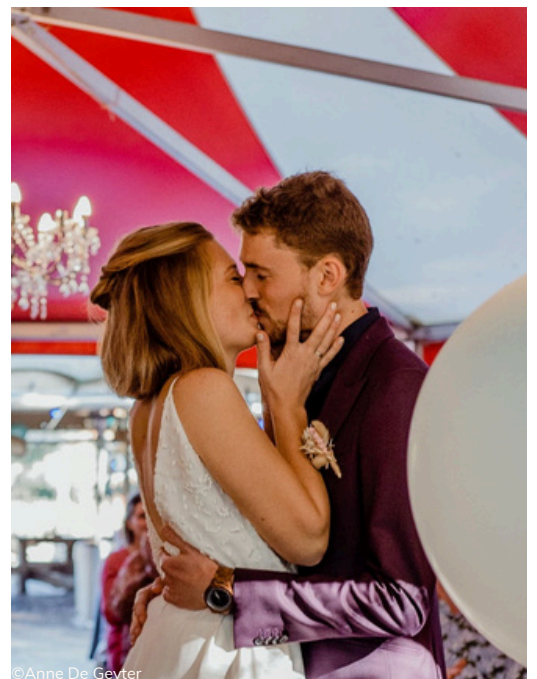
©Heimat_verhalen



©Koen Mutton



©Katrijne Clemaet



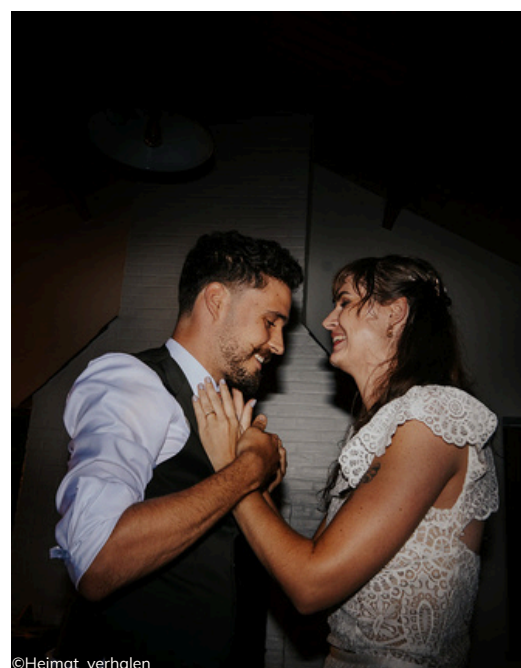
©Anne De Geyter

“Hoi Shana en Robin,
Hierbij willen we jullie nogmaals bedanken om onze
dag onvergetelijk te maken! Top!”
-Nele & Erwin

“Ik kan enkel spreken in superlatieven! Mijn dochter haar huwelijksfeest ging er door op 16/9/23. Heel vriendelijke bediening en grote inzet. Een dikke proficiat aan het voltallige personeel. Een niet te onderschatten inbreng, DANK”
-Kris Tyteca



©Lynndelbeecke



©Heimat_verhalen



“Het was top en we hebben enorm genoten van het eten, de service en de locatie.
ECHT HELEMAAL SUPER!”
-Laura



“Nog een kort mailtje om jullie te bedanken! Mede dankzij jullie hebben we een geweldig trouwfeest gehad, we genieten nog volop na 😊!! Het was voor ons perfect! Ook complimenten aan Food architect en Nadia's cakes. Veel lof gekregen over het superlekkere eten en de sublieme taarten!”
-Tom & Julie

