

Bruilofts arrangementen



Welkom bij Hotel Dennenhoeve Nunspeet!

Het adres voor een sfeervolle locatie voor uw receptie, huwelijksfeest, buffet of welke andere gelegenheid dan ook. U kunt kiezen uit verschillende zalen, de Ierse Pub en/of de Boomstronk.

Een feest begint goed met een hapje en een drankje. Hotel Dennenhoeve biedt u verschillende arrangementen waarmee u verzekerd bent van een geslaagde smakelijke invulling van uw feest.

Hotel Dennenhoeve heeft een naam als het gaat om goede feesten. Die naam willen we graag hoog houden en daar werken we iedere dag aan.

In deze brochure treft u een aantal mogelijkheden aan voor een goed verzorgd en gezellig feest. Uiteraard zijn het slechts voorstellen. Als u een andere invulling wenst of graag uw eigen ideeën verwezenlijkt ziet, dan zorgen wij graag samen met u voor een onvergetelijk feest. Ook op het gebied van thema feesten bent u bij ons op het juiste adres.

U bent van harte welkom om dit met ons te bespreken onder het genot van een drankje, zodat wij in alle rust met u mee kunnen denken. Wij heten u graag van harte welkom.

Directie en medewerkers Hotel Dennenhoeve.



Inhoudsopgave Bruiloftsarrangementen

• Algemeen	Pagina	4
• Gelegenheidsarrangementen	Pagina	5
• Bruiloftsarrangementen	Pagina	6
• Koffietafels/Brunch	Pagina	7
• High Tea	Pagina	8
• Menu suggesties	Pagina	9
• Gecombineerd buffet A	Pagina	10
• Gecombineerd buffet B	Pagina	11
• Gecombineerd buffet C	Pagina	12
• Italiaans buffet	Pagina	13
• Stampotten buffet	Pagina	14
• Barbecue buffetten	Pagina	15
• Tapas buffet	Pagina	16
• Het draaiboek voor uw trouwdag	Pagina	17
• Routebeschrijving	Pagina	19

Algemeen

- Koffie en thee € 2,10
 - Gesorteerd (gebak of petit four) € 2,50
 - Bonbons € 0,80
 - Plak cake € 1,15
 - Drankjes Hollandse bar vanaf € 2,00
-
- Onbeperkt drankjes Hollandse bar (4 uur) € 23,50 p.p.
 - Onbeperkt drankjes inclusief buitenlands gedistilleerd (4 uur) € 30,00 p.p.
 - Verlenging per uur Hollandse bar € 4,50 p.p.
 - Verlenging per uur inclusief buitenlands gedistilleerd € 7,50 p.p.

Satébuffetten:

- 3 stokjes kip en/of varkenssaté met ananas, kroepoek, augurken, zilveruitjes, stokbrood en kruidenboter € 11,50 p.p.
- 3 stokjes kip en/of varkenssaté p.p. met ananas, kroepoek, augurken, zilveruitjes, aardappelsalade, huzarensalade, stokbrood en kruidenboter € 14,50 p.p.

Hapjesbuffet:

Huzarensalade, pastasalade, tonijnsalade, zalmzalade, zoute haring met uitjes, gerookte zalm, planken met Hollandse en Franse kaassoorten, gehaktballetjes in zoetzure saus, kip en/of varkenssaté, stokbrood, kruidenboter en tapenade € 18,50 p.p.

Bittergarnituur 1

€ 7,50 p.p.

(10 hapjes p.p.)

Blokjes jonge kaas
Toastjes met roombrie
Plakjes boerenworst
Bitterballen
Mini assortiment warm
(o.a. loempia, nasi-en bamibal etc.)

Bittergarnituur 2

€ 9,75 p.p.

(14 hapjes p.p.)

Blokjes jonge kaas
Toastjes met roombrie
Plakjes boerenworst
Haring op roggebrood
Toastjes gerookte zalm
Bitterballen
Mini assortiment warm
(o.a. loempia, nasi-en bamibal etc.)

Bittergarnituur 3

€ 11,75 p.p.

(20 hapjes p.p.)

Blokjes jonge kaas
Toastjes met room
Plakjes boerenworst
Haring op roggebrood
Toastjes gerookte zalm
Bladerdeeghapjes luxe
Gefrituurde scampi's
Bitterballen
Mini assortiment warm
(o.a. loempia, nasi-en bamibal etc.)

Gelegenheidsarrangementen

Alle arrangementen zijn voor de duur van 2 uur.

Arrangement "de Veluwe"

€ 17,50 p.p.

- Koffie en thee met keuze uit:
- Gesorteerd gebak
- Petit four
- Onbeperkt drankjes naar keuze, exclusief buitenlands gedistilleerd
- Gesorteerd bittergarnituur (koud/warm afgewisseld, ± 6 hapjes p.p.)

Arrangement "Nuwenspete"

€ 20,00 p.p.

- Koffie en thee met keuze uit:
- Gesorteerd gebak
- Petit four
- Onbeperkt drankjes naar keuze, exclusief buitenlands gedistilleerd
- Gesorteerd bittergarnituur (koud/warm afgewisseld, ± 8 hapjes p.p.)
- Zoutjes en nootjes op tafel

Arrangement "Dennenhoeve"

€ 22,50 p.p.

- Koffie en thee met keuze uit:
- Gesorteerd gebak
- Petit four
- Onbeperkt drankjes naar keuze, exclusief buitenlands gedistilleerd
- Gesorteerd bittergarnituur (koud/warm afgewisseld, ± 10 hapjes p.p.)
- Zoutjes en nootjes op tafel

Bruiloftsarrangementen

Alle arrangementen zijn voor de duur van 4 uur.

Bruiloftsarrangement "de Veluwe"

€ 32,50 p.p.

- Koffie en thee met keuze uit:
(Cappuccino toeslag € 0,25)
 - Petit four
 - Petit four met foto/logo, toeslag € 0,50
 - Taartenbuffet, toeslag € 1,25
 - Gesorteerd gebak, toeslag € 1,50
- Onbeperkt drankjes naar keuze, exclusief buitenlands gedistilleerd
- Gesorteerd bittergarnituur (koud/warm afgewisseld)
- Koffie en thee na met belegde broodjes

Bruiloftsarrangement "Dennenhoeve"

€ 37,50 p.p.

- Koffie en thee met keuze uit:
(Cappuccino toeslag € 0,25)
 - Petit four
 - Petit four met foto/logo, toeslag € 0,50
 - Taartenbuffet, toeslag € 1,25
 - Gesorteerd gebak, toeslag € 1,50
- Onbeperkt drankjes naar keuze, exclusief buitenlands gedistilleerd
- Gesorteerd bittergarnituur (koud/warm afgewisseld)
- Zoutjes en nootjes op tafel
- Broodjesbuffet na, waarop: kroket, frikadell en kaassoufflé

Bruiloft op maat

- Onbeperkt drankjes Hollandse bar (4 uur) **€ 27,50 p.p.**
- Onbeperkt drankjes incl. buitenlands gedistilleerd (4 uur) **€ 30,00 p.p.**
- Belegde broodjes **€ 2,50 p.p.**
- Broodjes kroketten, kaassoufflé, frikadellen e.d. **€ 2,75 p.p.**
- Broodjes beenham en shoarma **€ 3,00 p.p.**
- Welkomstdrankje in overleg samen te stellen

Koffietafels/Brunch

De koffietafels en brunch geven uw gasten de gelegenheid te kiezen uit een groot aantal verschillende lekkernijen. Wilt u een toevoeging aan de door ons voorgestelde suggesties, wij adviseren en helpen u graag.

Standaard koffietafel

€ 13,50 per persoon

- Diverse broodsoorten
 - Wit brood en bruin brood
 - Krentenbrood
 - Knäckerbröd, beschuit en ontbijtkoek
 - Diverse luxe bolletjes
- Diverse soorten vleeswaren
- Jonge kaas en komijnekaas
- Diverse soorten zoet beleg
- Krokot
- Jus d'orange
- Koffie, thee, melk en karnemelk

Nunspeter koffietafel

€ 16,75 per persoon

- Soep van de dag
- Diverse broodsoorten
 - Wit brood en bruin brood
 - Krentenbrood
 - Knäckerbröd, beschuit, roggebrood en ontbijtkoek
 - Croissants
 - Diverse luxe bolletjes en broodjes
- Diverse soorten luxe vleeswaren
- Jonge kaas en komijnekaas
- Diverse soorten zoet beleg
- Saucijzenbroodje
- Jus d'orange
- Koffie, thee, melk en karnemelk
- Fruitmand met vers fruit

Luxe koffietafel of brunch

€ 21,25 per persoon

- Soep van de dag
- Pasteitje
- Diverse broodsoorten
 - Wit brood en bruin brood
 - Krentenbrood en suikerbrood
 - Knäckerbröd, beschuit, roggebrood en ontbijtkoek
 - Croissants
 - Diverse luxe bolletjes en broodjes
 - Diverse soorten harde bolletjes
- Diverse soorten luxe vleeswaren
- Jonge kaas en komijnekaas
- Diverse soorten zoet beleg
- Luxe warme snack van bladerdeeg
- Roerei met spek
- Huzarensalade en zalmzalade met gerookte zalm
- Jus d'orange
- Koffie, thee, melk en karnemelk
- Fruitmand met vers fruit

High tea

High Tea is gezellig genieten met veel lekkers waar men graag de tijd voorneemt. High Tea wordt geserveerd tussen lunch en diner, vanaf 14.00 tot 16.00 uur en wordt u gepresenteerd in buffetvorm.

High tea

€ 16,50 per persoon

- Onbepaalde koffie- en theevarianten
- Gebakjes
 - Chocoladetaartjes
 - Scones met room en marmelade
 - Muffins
 - Petit fours
 - Bonbons
- Hartig
 - Petit criolines
 - Kleine saucijzenbroodjes
 - Quiche lorraine
- Sandwiches
 - Zalm
 - Parmaham met meloen
 - Brie met komkommer
 - Roomkaas
- Fruit
 - Appels
 - Sinaasappels
 - Bananen
 - Kiwi fruit
- Suiker
 - Kristalsuiker
 - Kandij (wit, bruin, parel)
 - Zoetjes

Menu suggesties

Uw feest gecombineerd met een diner? Wij doen u graag enkele suggesties. U kunt een eigen samenstelling maken en uw eigen feest-menu samenstellen. Indien u speciale menu wensen heeft, houden wij hier uiteraard rekening mee.

Voorgerechten

- Bonbon van gerookte zalm begeleid met een mieriksworteldressing en citroen
- Seizoensalade met een gebakken mulfilet en kruidenolie
- Rouleaux van gerookte zalm en paling met een saus van mierikswortel
- Carpaccio van rund met pesto, pijnboompitten en geraspte kaas
- Gerookte kalfsentrecote met tonijnmayonaise
- Buidel van gerookte ham met tomatenmousse
- Buideltje van Ardennerham met roosjes van meloen en een mosterddressing
- Salade met gerookte eendeborst, pijnboompitten en zongedroogde tomaten
- Terrine van beenham met roosjes van meloen en een compote van vossenbessen

Soepen

- Licht gebonden tomatensoep met een vleugje basilicumroom
- Romige mosterdsoep met reepjes gerookte zalm
- Dubbel getrokken runderbouillon met prei en shiitakes
- Krachtige runderbouillon met bospaddestoelen

Hoofdgerechten

- Duo van zalm en heilbot met een bearnaisesaus
- Kabeljauwfilet omwikkeld met gerookte zalm
- Trio van vissoorten met een romige kreeftensaus
- Gebakken heekfilet met tomaat, basilicum en mozzarella
- Entrecote gegratineerd met een kruidenkruim begeleid door een rode portsaus
- Entrecote met een compote van rode wijn en uien
- Varkenshaas medaillons met Calvadossaus
- Kalfsoester omwikkeld met gerookte zalm met een bearnaisesaus
- Gevulde paprika met roerbakgroenten
- Stoofmandje met seizoensgroente

Dessert

- Warme appelstrüdel met vanille-ijs en vanillesaus
- Crème brûlée van vanille en steranijs met een bolletje kaneelijs
- Grand dessert
- Omelet siberienne met kersensaus
- Creatie van aardbeien
- Fruitsoepje met een bolletje vanille-ijs
- Parfait van sinaasappel en Grand Marnier
- Triologie van ijs
- Tarte tatin met een bolletje kaneelijs en caramelsaus

Uit de bovenstaande gerechten kunt u zelf uw menu samenstellen

3-gangen (soep, hoofdgerecht en dessert)	€ 23,50 p.p.
3-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert)	€ 25,50 p.p.
4-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert)	€ 29,50 p.p.
5-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert en koffie)	€ 33,50 p.p.

Buffetten

Hotel Dennenhoeve biedt u een ruime keuze aan buffetten. Uiteraard is praktisch elke gewenste aanpassing of aanvulling mogelijk. Wij adviseren en helpen u graag.

Buffet A

€ 23,50 per persoon

- Salades
 - Huzarensalade
 - Kip-kerrie salade
 - Aardappelsalade met uitgebakken spek
 - Tomatensalade met pesto en olijfolie

- Vis
 - Gerookte- en pepermakreel
 - Gevulde komkommer met zalmousse
 - Zoute haring, gemarineerd met dille en gesnipperde ui

- vlees
 - Rosbief
 - Varkensrollade
 - Ardenner ham met meloen

- Warm
 - Kipsaté met satésaus
 - Vlaamse frites

- Bijgerechten
 - Stokbrood
 - Kruidenboter
 - Diverse sauzen

- Eventuele uitbreiding
 - Beenham aan het buffet **€ 4,50 per persoon**
 - Feestelijk dessertbuffet met vuurwerk
o.a. diverse puddingen, vers fruit en ijs **€ 8,50 per persoon**

Hotel Dennenhoeve biedt u een ruime keuze aan buffetten. Uiteraard is praktisch elke gewenste aanpassing of aanvulling mogelijk. Wij adviseren en helpen u graag.

Buffet B

€ 29,75 per persoon

- Soep
 - Tomaten-groentesoep
- Salades
 - Witlofsalade
 - Zalmsalade
 - Rundvleessalade
 - Pastasalade met champignons, ui, paprika en salami
- Vis
 - Gerookte zalm
 - Noorse garnalen met cocktailsaus
 - Zoute haring, gemarineerd met dille en gesnipperde ui
 - Gerookte heilbot
- Vlees
 - Gerookte runderlende
 - Paté
 - Ardenner ham met meloen
- Warm
 - Visstoofpotje
 - Kipsaté
 - Varkenshaaspuntjes in roomsaus
 - Vlaamse frites
- Bijgerechten
 - Stokbrood
 - Kruidenboter
 - Diverse sausen
- Nagerecht
 - Feestelijk dessertbuffet met vuurwerk
o.a. diverse puddingen, vers fruit en ijs

- Eventuele uitbreiding
 - Beenham aan het buffet

€ 4,50 per persoon

Hotel Dennenhoeve biedt u een ruime keuze aan buffetten. Uiteraard is praktisch elke gewenste aanpassing of aanvulling mogelijk. Wij adviseren en helpen u graag.

Buffet C

€ 36,75 per persoon

- Soep
 - Runderbouillon met prei en taugé
- Salades
 - Huzarensalade met ei en remouladesaus
 - Beenhamsalade
 - Waldorfsalade
 - Zalmsalade
- Vis
 - Haringfilet in tomatenroomsaus
 - Tonijn met kappertjes en olijfolie
 - Hollandse garnalen met cocktailsaus
 - Gerookte paling
 - In zijn geheel gepocheerde zalm
- Vlees
 - Runderlende
 - Gerookte kalkoenfilet
 - Ardenner ham met meloen en ananas
 - Paté en croûte (in bladerdeeg)
- Warm
 - Wildragoût (in wildseizoen) of kalfsragout
 - Ham van het been aan het buffet gesneden
 - Zalm op spinazie met bearnaisesaus
 - Kerrie-rijst
 - Aardappelgratin
 - Vlaamse frites
- Bijgerechten
 - Stokbrood
 - Kruidenboter
 - Diverse sausen
- Nagerecht
 - Feestelijk dessertbuffet met vuurwerk o.a. diverse puddingen, vers fruit en ijs

Hotel Dennenhoeve biedt u een ruime keuze aan buffetten. Uiteraard is praktisch elke gewenste aanpassing of aanvulling mogelijk. Wij adviseren en helpen u graag.

Italiaans buffet

€ 37,50 per persoon

- Soep
 - Italiaanse Minestrone-soep
- Salades
 - Tonijnsalade met kappertjes
 - Rucolasalade met pastrami en balsamico
 - Salade caprese met tomaat, mozzarella en basilicum
 - Pasta salade met champignons, ui, paprika en salami
- Vis
 - Gerookte zalm met bieslook
 - Salade met gegrilde gamba's in een Italiaanse knoflooksaus
- Vlees
 - Parmaham met meloen
 - Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes en truffeldressing
 - Gerookte kalkoen met tonijnmayonaise
- Warm
 - Lasagne van spinazie en zalmfilet
 - Kipblokjes in Siciliaanse tomatensaus met kruiden en olijven
 - Varkenshaaspuntjes in pesto-roomsaus
 - Tagliatelle met bolognesesaus
 - Risotto met paddenstoelen en gehakt
 - Groenteschotel met courgette, paprika en mozzarella
 - Gegratineerde aardappeltjes met pecorino kaas
- Bijgerechten
 - Italiaanse Ciabatta, foccacia en olijvenbrood
 - Pesto, tapenade en olijven
 - Kruidenboter
 - Diverse sausen
- Dessert
 - Feestelijk dessertbuffet met vuurwerk o.a. diverse puddingen, vers fruit en ijs

Stamppotten buffet

€ 18,50 per persoon

Het stamppottenbuffet is een uitgebreid buffet waarin vier soorten stamppotten worden geserveerd met de bijpassende garnituren.

- Soep
 - Stevige groentesoep of erwtensoep

- Stamppotten
 - Hutspot
 - Boerenkool
 - Zuurkool uit 't vat
 - Andijviestamppot

- Vleessoorten
 - Klapstuk
 - Hachee
 - Rookworst
 - Uitgebakken spek

- Bijgerechten
 - Piccalilly
 - Jus
 - Zilveruitjes
 - Augurken

- Uitbreiding
 - Feestelijk dessertbuffet met vuurwerk
o.a. diverse puddingen, vers fruit en ijs

€ 8,50 per persoon

Barbecue buffetten

Onze barbecuearrangementen zijn in buffetvorm, waarbij ook het vlees op het buffet voor u klaar ligt en het door u zelf in eigen tempo geroosterd en gegeten kan worden.

De buffetten worden aangevuld met frites, gebakken aardappelen, stokbrood en kruidenboter.

Barbecue buffet 1

€ 18,50 per persoon

Vleessoorten

- 3 stokjes saté
- BBQ braadworst
- Gemarineerde karbonade
- Hamburger

Salades

- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Rauwkost van de dag

Sauzen

- Satésaus
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Mayonaise

Barbecue buffet 2

€ 22,50 per persoon

Vleessoorten

- 3 stokjes saté
- Sjaslickspies
- Entrecôte
- Kipfilet
- Varkensfilet

Salades

- Pastasalade
- Aardappelsalade
- Komkommersalade
- Salade met olijven en geitenkaas

Sauzen

- Satésaus
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Mayonaise

Barbecue buffet 3

€ 26,50 per persoon

Vleessoorten

- 3 stokjes saté
- Kalkoenspies
- Tournedos
- Texasrib
- Varkensfilet
- Karbonade
- Visspies

Salades

- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Zalmsalade
- 4 jaargetijdensalade

Sauzen

- Satésaus
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Mayonaise
- Dillesaus

Tapas buffet

€ 32,50 per persoon

- Koud
 - Tonijnsalade
 - Spaanse salade met Manchego kaas (Spaanse schapenkaas)
 - Tortilla (aardappel, ui, chorizo omelet)
 - Gemarineerde olijven
 - Tijgergarnalen in knoflookmarinade
 - Sweet peppers gevuld met roomkaas
- Warm
 - Kipvleugeltje's gebakken met pikante kruiden
 - Gehaktballetjes in pikante tomatensaus
 - Oerham reepjes in jus
 - Gebakken mini chorizoworstjes met ui en champignons
 - Gemarineerde varkensreepjes in chilisaus
 - Croquetas met gamba's
 - Costillas (Gekruide spareribs)
 - Patatas Bravas (Gekruide aardappelpartjes)
- Charcuterie
 - Chorizo
 - Serano ham
 - Italiaanse coppaham
- Brood en dipsauzen
 - Olijvenbrood
 - Bruin en wit stokbrood
 - Picos (Spaanse dipstokjes op basis van olijfolie)
 - Focaccia
 - Al Ajillo saus (Spaanse knoflookmayonaise)
 - Mojo suave rood (Spaanse pikante rode saus)
 - Olijventapenade
 - Kruidenboter

Het draaiboek voor jullie trouwdag

18 tot 12 maanden van tevoren

- Vertel jullie trouwplannen aan ouders en directe familie.
- Stel de trouwdatum vast.
- Denk in grote lijnen na in welke stijl jullie willen trouwen. Zijn er speciale wensen of ideeën? Bespreek dit, dan kan de rest van de bruiloft hierop aangepast worden.
- Neem alvast deze checklist door zodat je niet voor onnodige verrassingen komt te staan bij de planning.
- Stel een voorlopig draaiboek op van de trouwdag.
- Bepaal wat het totale budget is.
- Reserveer een datum voor de huwelijksvoltrekking op het gemeentehuis en in de kerk.
- Bepaal met elkaar wie jullie als getuigen en ceremoniemeester willen vragen.
- Reserveer een locatie voor het trouwfeest. Denk hierbij goed na over de sfeer. Ga bij meerdere locaties langs en bekijk ook de omgeving. (Bij Hotel Dennenhoeve krijgen jullie de overnachting in de bruidssuite aangeboden.)
- Reserveer het trouwvervoer.
- Regel de muziek voor het feest.
- Regel een fotograaf. Vraag van te voren om wat boeken in te mogen kijken. Zo krijg je een idee van de kwaliteit.
- Maak een voorlopige gastenlijst.
- Ga op zoek naar een bruidsjurk. Begin hier vroeg mee, het kan zijn dat de jurk besteld moet worden.
- Neem dansles, indien nodig. Informeer naar de mogelijkheden en start van de cursussen bij de dansschool. De openingsdans is altijd voor het bruidspaar.

12 maanden van tevoren

- Geef op je werk alvast de vrije dagen door. Hoe verder van tevoren, hoe beter.
- Boek de huwelijksreis.
- Maak een voorlopige verlanglijst.
- Bekijk nogmaals het buffet. De duurste zaken zijn inmiddels geregeld; hoeveel budget is er nog over voor de andere dingen?

6 maanden van tevoren

- Kies de trouwringen uit.
- De bruidegom gaat op zoek naar een trouwpak. Probeer via via informatie te verzamelen over de jurk; dan kan de kleur en de stijl van het pak hierop aangepast worden.
- Als er bruidskinderen zijn, bespreek met hun ouders de kleding en wie de kosten voor hun rekening neemt.
- Stel de definitieve verlanglijst op.

3 maanden van tevoren

- Bestel het drukwerk. Denk goed na over de wensen met de trouwkaarten qua stijl en inhoud. Welke teksten willen jullie erin opnemen?
- Maak een afspraak met de notaris, wanneer jullie op huwelijkse voorwaarden trouwen. Dit moet vòòr de trouwdag geregeld worden.
- De bruid laat bij de kapper een proefkapsel maken en maakt een afspraak met die kapper voor de trouwdag zelf.
- Stel in overleg met het restaurant of andere locatie waar jullie dineren, het menu of buffet samen.
- Raadpleeg de GGD voor benodigde inentingën wanneer jullie na de trouwdag naar een verre bestemming gaan.
- Informeer naar eventueel benodigde visa voor de reis.

2 maanden van tevoren

- Verstuur de trouwkaarten en uitnodigingen voor het feest of diner.
- Ga op zoek naar een persoonlijk cadeau voor je aanstaande echtgeno(o)t(e).
- Ga samen op zoek naar passende cadeautjes voor de ceremoniemeester, getuigen, bruidskinderen en ouders.

6 weken van tevoren

- Bedenk dat je tot 2 weken voor het huwelijk in ondertrouw kunt gaan. Is dit nog niet gebeurd en geregeld, dan moet hier snel werk van worden gemaakt.
- Stel de bruidsstoet samen en ga na of er voor iedereen vervoer is geregeld.
- Hou een lijst bij van gasten die hebben geantwoord op de uitnodiging. Dit kan eventueel ook het werk zijn van de ceremoniemeester; indien jullie dit door de ceremoniemeester laten doen, meld dit dan op de uitnodiging.
- Bestel het bruidsboeket, de corsages en alle andere bloemdecoraties bij de bloemist.

4 weken van tevoren

- Neem met de ambtenaar van de burgerlijke stand de hele ceremonie door.
- Maak een tafelschikking.
- Zowel de bruid als de bruidegom controleert de kleding nogmaals. Is de maat nog steeds goed, anders moet dit aangepast worden.
- Loop de schoenen alvast in.
- Bedenk wat je op de huwelijksreis mee moet nemen. Heb je alles in huis?
- Bereid een eventuele speech voor.
- Het kan zijn dat je binnenkort wordt overvallen door je vrienden. Er kan een vrijgezellenavond op het programma staan.

1 week van tevoren

- Pak je koffer voor de huwelijksreis in.
- Wil je een trouwadvertentie in de krant plaatsen, neem dan contact op met de krant.
- De bruidegom gaat naar de kapper.
- Neem contact op met iedereen waarmee afspraken zijn gemaakt. Controleer en bevestig de afspraken. Denk hierbij aan de bloemist, fotograaf, muzikanten en het vervoersbedrijf.

De dag voor de bruiloft

- Leg de ringen klaar.
- De bruid maakt een tasje klaar met extra panty's, deodorant, make-up, naaigerei en aspirine. Geef dit aan moeder, zus of vriendin.
- Geef de ceremoniemeester alvast geld voor contante betalingen en foien.

Na de huwelijksreis

- Het is attent om iedereen schriftelijk te bedanken voor hun aanwezigheid of cadeau. Dat kan via een foto of kaartje met een persoonlijke tekst.

Routebeschrijving

Hoe bereikt u Hotel Dennehoeve?

Vanuit Amsterdam

- Richting Amersfoort
- De A28 Amersfoort-Zwolle volgen
- Afrit 14; Elspeet-Nunspeet, linksaf richting Nunspeet
- Na 400 meter bevindt het hotel zich aan de linkerkant

Vanuit Arnhem/Apeldoorn

- A50 richting Zwolle volgen
- Afslag Epe
- Richting Nunspeet aanhouden
- Bij de kruising met de A28 (Zwolle/Amersfoort) de snelweg volgen richting Harderwijk/Amersfoort
- Afslag 14 (1e afslag) Elspeet/Nunspeet, rechtsaf richting Nunspeet
- Na 400 meter aan de linkerkant bevindt zich het hotel

Vanuit Utrecht

- A28 richting Amersfoort volgen
- A28 richting Zwolle volgen
- Afrit 14: Elspeet/Nunspeet, linksaf richting Nunspeet
- Na 400 meter bevindt het hotel zich aan de linkerkant

Vanuit Zwolle

- A28 richting Amersfoort volgen
- Afrit 14: Elspeet/Nunspeet, rechtsaf richting Nunspeet
- Na 400 meter bevindt het hotel zich aan de linkerkant

Openbaar vervoer

- Vanaf het station Nunspeet het spoor oversteken richting Elspeet, na 200 meter bevindt het hotel zich aan de rechterkant. De wandeling neem ongeveer 5 minuten in beslag.



Els peterweg 14
8071 PA Nunspeet
0341 - 26 01 06
hotel@dennenhoeve.nl
www.dennenhoeve.nl