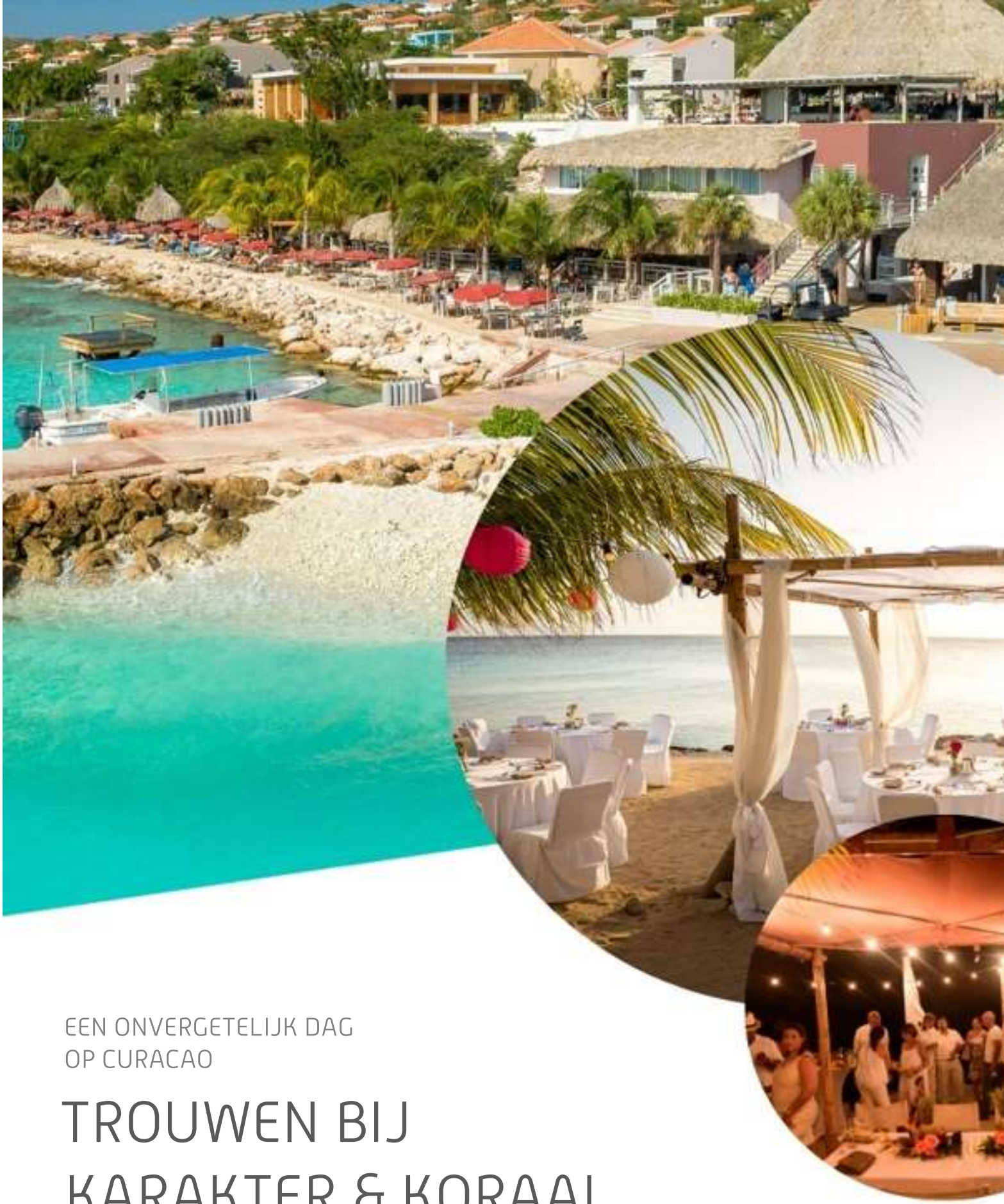


EEN ONVERGETELIJK DAG
OP CURACAO

TROUWEN BIJ KARAKTER & KORAAL

Dank voor uw aanvraag

Allereerst van harte gefeliciteerd met uw voorgenomen huwelijk. We zijn vereerd dat u Karakter overweegt voor deze speciale dag.

Ik zal mij even voorstellen. Mijn naam is Luigeny Cleopa en ik ben event manager bij Karakter en Koraal.

Het is mij een genoegen om samen met u een perfecte dag in kaart te brengen. Op de dag zelf is mijn doel dat u geniet en nergens naar om hoeft te kijken.

Bij Karakter hebben we zeer veel ervaring op het gebied van bruiloften. We werken met een vast team en het is ons doel om u zo goed en zo snel mogelijk te helpen zodat u weet dat u in goede handen bent op uw speciale dag.

Elke bruiloft is maatwerk, dus we nemen graag persoonlijk contact met u op om uw exacte wensen in kaart te brengen.

Deze brochure is bedoeld om u te helpen om de dag vorm te geven. Maar zoals gezegd is elke bruiloft uniek, dus we staan er ook altijd voor open om uw specifieke wensen in goede banen te leiden. We kunnen de gehele dag van welkomst drankje tot de ceremonie tot en met het diner en feest voor u regelen, maar het is ook mogelijk om een deel van de dag bij ons te organiseren en een deel elders.

Wat ook leuk is, is dat we net een nieuwe website hebben gemaakt: www.mycuracaowedding.com. In deze fase is het voor u erg leuk om daar op te kijken voor leuke inspiratie foto's en praktische informatie.

Als u het wenst kunnen we de datum alvast voor u als optie reserveren.

Ik hoop dat deze brochure een mooie eerste stap is en dat we samen de dag steeds concreter kunnen maken! Alle genoemde prijzen zijn inclusief 9% omzetbelasting, maar exclusief 15% service charge.

Als er vragen zijn dan hoor ik dat natuurlijk heel graag!

Met vriendelijke groet,

Luigeny Cleopa
Event Manager
events@karaktercuracao.com

1. Welkomstdrankje

Een goed begin is het halve werk. Uw gasten willen vaak graag op tijd zijn voor deze speciale dag, dus we adviseren altijd om te beginnen met een welkomstdrankje.

Op deze manier kunnen we uw gasten op een centrale plek opvangen en kunnen de gasten alvast een praatje met elkaar maken.

We hebben verschillende locaties die we hiervoor kunnen gebruiken:

Onderaan de trap van Karakter
Dit is een hele mooie plek voor een welkomstdrankje omdat uw gasten de bruid dan gezamelijk kunnen opwachten als zij de trap afkomt. We kunnen rondom de trap een aantal statafels plaatsen en een tafel met drankjes. Vanaf deze plek kunnen we u gasten vervolgens begeleiden naar de ceremonie locatie. Deze locatie is geschikt tot 120 personen.

Het Sunset Platform
Het “Sunset platform” is een uniek verborgen plekje op Coral Estate Centre. Hier heeft u alle privacy en kijkt u uit over ons kleine koraalstrandje met op de achtergrond de azuurblauwe zee en de pier van Karakter. Deze locatie is geschikt voor maximaal 40 personen.

Tussen de palmbomen op het strand bij Karakter
Dit is het eerste stukje strand direct na het restaurant. Hier kunnen we statafels plaatsen tussen de palmbomen. Deze locatie is geschikt voor maximaal 40 personen en is vooral geschikt voor kleinere bruiloften die op het strand plaatsvinden.

Voor het welkomstdrankje hebben we de volgende suggesties:
- Fruitpunch *Nafl 6.50 pp*
- Awa di Lamunchi *Nafl 8.00 pp*
- Infused water *Nafl 3.00 pp*
- (virgin) Mojito *Nafl 16.00 pp (virgin)* *of Nafl 21.00 pp (met alcohol)*
- Curacao Colada (Pina Colade met Blue Curacao) *Nafl 22.00 pp*

2. Ceremonie

Voor de ceremonie hebben we verschillende locaties. In een persoonlijk gesprek adviseren we graag welke locatie het meest geschikt zal zijn voor uw bruiloft. Hieronder vindt u algemene informatie over de diverse ceremonie locaties die wij u kunnen bieden.

De pier

Die pier is de meest populaire trouwlocatie bij Karakter. Het grote voordeel is dat u om u heen alleen maar zee heeft, waardoor de nodige privacy gewaarborgd is. Op deze unieke locatie heeft u altijd een heerlijke zeebries en de palapa op het uiteinde van de pier zorgt voor de nodige verkoeling en voor een “Caribische look”.

Als bruidspaar zit u onder de palapa en uw gasten zitten op de pier. We kunnen op deze locatie tot 120 personen plaatsen, maar ook met een klein gezelschap is deze locatie zeer geschikt.

Locatie fee: Nafl 1750,-

Intieme palapa achterop het strand

Helemaal achteraan het strand is nog een verborgen droomlocatie. Een zeer natuurlijk plekje, tussen de rotsen met veel groen, direct gelegen aan de zee. Deze palapa is een ultieme locatie voor kleine gezelschappen. Hier kunnen maximaal 10 gasten getuige zijn van uw huwelijk.

Locatie fee: Nafl 2500,-

3. Toast

Na de ceremonie vindt er vaak een toast plaats, waarbij er gelegenheid is voor de gasten om het kersverse bruidspaar te feliciteren. Qua locatie hebben we hiervoor de volgende mogelijkheden:

Onderaan de trap bij Karakter/begin van de pier
Dit is een hele mooie plek voor een toast, lekker op de wind, en bijzonder geschikt als de ceremonie heeft plaatsgevonden op de pier. We kunnen hier statafels plaatsen, waardoor er een informele setting ontstaat en u gezellig kan proosten met uw gasten. Deze locatie is geschikt tot 120 personen.

Het Sunset Platform
Het “Sunset platform” is een uniek verborgen plekje op Coral Estate Centre. Hier heeft u alle privacy en kijkt u uit over ons kleine koraalstrandje met op de achtergrond de azuurblauwe zee en de pier van Karakter. Een prachtige plek voor een toast bij zonsondergang.
Deze locatie is geschikt voor maximaal 40 personen.

Tussen de palmbomen op het strand bij Karakter
Dit is het eerste stukje strand direct na het restaurant. Hier kunnen we statafels plaatsen tussen de palmbomen, waardoor uw gasten lekker in de schaduw kunnen staan/zitten op de loungebanken. Deze locatie is geschikt voor maximaal 40 personen en ook nu geldt dat we dit gedeelte voor u reserveren, maar dat het strand wel toegankelijk blijft voor andere gasten.

Onderstaand enkele prosecco en champagne mogelijkheden weergegeven waar u mee zou kunnen proosten:

Prosecco & Champagne

Just Prosecco, Italy	*Nafl 79,- per fles*
Belstar, Cuvee Rose Prosecco, Italy	*Nafl 89,- per fles*
Cava Cuvee Therese, Spain	*Nafl 99, - per fles*
Mumm, Champagne, France	*Nafl 220,- per fles*

Echter, als een leuke (non-alcoholische) cocktail beter bij uw gezelschap past is dat natuurlijk ook mogelijk

Taart

Tijdens de toast is er ook een mogelijkheid om de bruidstaart aan te snijden. Wij kunnen een bruidstaart voor u verzorgen. We beschikken over een eigen bakkerij en een chef patissier, die vele wensen waar kan maken. Als u doorgeeft wat voor taart u wilt of een foto stuurt, kan onze chef patissier kijken wat er mogelijk is.

- Kleine taart, 1 laag, rond of hartvormig (tot 8 personen) Nafl. 14,50 p.p
- Grote taart, rond of hartvormig (8 tot 15 personen) Nafl. 13,- p.p
- Taarten vanaf 15 personen Nafl. 11,50 p.p.

De bruidstaart zou eventueel ook als dessert kunnen. In dat geval zou u tijdens de borrel een aantal hapjes kunnen laten serveren.

Bij de toast kunnen we de volgende hapjes serveren:

Vis opties:

- Toastje met tonijn tartaar en sinaasappel gember dressing
- Toastje met gerookte zalm, zoetzure ui en specerijen mayonaise
- Toastje met rilette van vis, rode biet parel en creme fraiche
- Cassave chip met tartaar van lokale vis met mango, rode ui en chimmichurri
- Tempura garnaal met kerrrie chili aioli
- Tonijn tataki lollipop met mango gel en dukkah
- Lollipop van wahoo met zoetzure groente en paprika aioli
- Spiesje met pittige gamba en geroosterde paprika

Vlees opties:

- Toastje met carpaccio, truffelmayonaise en nootjes
- Toastje met Parmaham, Parmezaanse kaas en pesto
- Pompoen toastje met Parmaham en rode uien compote
- Toastje met pastrami van picanha en picalilly
- Tostone met pulled pork en zoet zure pompoen
- Toastje met beef tataki, wasabi mayonaise en krokante uitjes
- Spiesje met parmaham, watermeloen en nootjes
- Mini-beef sate met teriyaki saus
- Mini-kipspiesje met zoet-pikante marinade
- Krokante polenta met rilette van kip en blauwe kaas aioli
- Huisgemaakte Albondigas (gehaktballetjes) met barbecue saus

Vega opties:

- Bruschetta met tomaat en pesto
- Bruschetta met geitenkaas, walnoot en honing
- Bruschetta met geroosterde pompoen salsa en specerijen mayo
- Mini flamkuchenn met zure room, groente en Parmezaan kaas
- Tostada met kerrie kokos creme, bloemkool en nootjes

Snacks:

- Krokante funchi met picalilly
- Kaasbal
- Bitterbal
- Vegetarische mini loempia

Borrelhapjes Nafl 7.00 per hapje (minimum 15 per item)
Snacks Nafl 3.50 per hapje

4. Diner

Na de toast is het een mooi moment om over te gaan naar het diner.

Voor het diner is het strand van Karakter de meest geschikte locatie. Zowel voor kleine groepen als voor grote groepen (tot 120 personen) kunnen we een unieke setting creëren. Aangezien er ’s avonds geen badgasten meer op het strand zijn, heeft u dan het hele strand voor uzelf.

Hieronder vindt u opties voor 3 / 4 of 5 gangen diners aan tafel, een informeel “walking dinner”, het gezellige “shared dining” en voor een barbecue buffet.

4.1 Diner geserveerd aan tafel

Bent u met minimaal 10 en maximaal 25 personen, dan kunt u kiezen uit een 3, 4 of 5 gangen diner geserveerd aan tafel.

Voor elke gang kiest u 2 opties. Op de dag zelf, maken de gasten een keuze uit uw opties. Hieronder vindt u de verschillende gerechten waaruit u kan kiezen.

Voorgerechten (ook als tussengerecht te bestellen):

- Wahoo tataki gebakken in dryrub met rode bieten, komkommer en gember aioli
- Tonijntartaar met quinoa, watermeloensalsa, wakame, zoetzure pompoen en dukkah
- Ceviche van schaaldieren en lokale vis met een wakame wortel salade, mango en cassave chips
- Gebakken garnalen met parmaham, watermeloen, krokante bakbanaan chips en chimmichurri
- Vispalet met pompoen salade, geroosterd brood en pikante kokos boter saus
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, geroosterde nootjes, pesto en truffelmayonaise
- Beef tataki met couscous, bloemkool, pompoen, komkommer en specerijen mayonaise
- Zacht gegaarde kip roulleau met gebakken brioche, bacon, paddestoelen en bakbanaancreme
- Groentetuintje; diverse bereidingen en structuren van lokale groente
- Salade caprese met mozzarella, tomaat, avocado, rucola, cashewnoten en aceto balsamico siroop
- Pompoen kokos soep met een bruschetta gegratineerd met Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten

- Tonijn steak met parel couscous, groene asperge, Parmezaan, yucca chips en schaaldierensaus
- Catch of the day met krokante polenta, quinoa, tomaat salsa, rode biet en citrus beurre blanc
- Gebakken garnalen met huisgemaakte tagliatelle aglio e olio met edamame en cherrytomaat
- Ribeye met bereidingen van zoete aardappel, groene asperge, rode biet en rode wijn saus
- Ossenhaas met Parmaham, Parmezaan, aardappel, duxelle, pompoen, tomaat en truffeljus
- Sousvide kip roulleau met citrus parmezaan risotto, bloemkool, pompoen en cashewnoot
- Vegetarische lasagne met zongedroogde tomaten, champignons, paprika, tomaat en mozzarella
- Truffel risotto met gepocheerd ei, rode biet, cherry tomaat en yucca crisp
- Vega Wellington van zoete aardappel, duxelles en bladerdeeg, met cashewnoten beurre blanc

Desserts

- Scroppino van tropisch fruit ***
- Creme brulee van vanille met walnoten ijs
- Double chocolate brownie met mango compote, amandelcrumble en karamelsaus
- Macaron taartje met de creativiteit van onze pastry chef geserveerd met yoghurt ijs
- Pannacotta van passievrucht met bereidingen van chocolade, kokos en ananas**

Diner geserveerd aan tafel, 3 gangen *Nafl 109.50 per persoon*
Diner geserveerd aan tafel, 4 gangen *Nafl 122.50 per persoon*
(Voor de extra gang kunt u een keuze maken uit de diverse voorgerechten, die wij geportioneerd als tussengerecht zullen serveren)

Diner geserveerd aan tafel, 5 gangen *Nafl 135.00 per persoon*
(4 gangen diner plus huisgemaakte spoom voor het hoofdgerecht)

***** = Glutenvrij***

****** = Lactose en gluten vrij***

4.2 “Walking dinner”

Een walking dinner wordt live voor u gemaakt en rondgebracht door ons bedienend personeel terwijl u in informele sfeer aan sta tafels & op lounge banken kan genieten van uw evenement. Onderstaand vindt u de gerechten waaruit gekozen kan worden. Het walking dinner kan geserveerd worden vanaf 6 gangen en vanaf minimaal 25 personen. Naast de gekozen gerechten worden er broodjes met dips op de tafels geplaatst.

Vega opties:

- Gazpacho; keuze uit tomaat, watermeloen of komkommer
- Pompoen-kokos soep
- Pomodoro soep met basilicum
- Drie bereidingen van bloemkool met couscous, kruiden olie en parmezaan krokant
- Couscous salade met zongedroogde tomaat, lokale kaas, gepaneerde okra en pompoencreme
- Funchi met zuid amerikaanse tomaten salsa
- Truffel risotto met structuren van diverse groente en geroosterde pinda’s
- Tomaten risotto met Parmezaankoekjes
- Patate Wellington van zoete aardappel met duxelles en cashewnoten beurre blanc
- Gnocchis van bakbanaan met gebakken paddestoelen, parmezaanse kaas en kruiden

Vis opties:

- Carpaccio van lokale witvis met tomaten salsa, gefrituurde kappertjes en picalilly
- Ceviche van lokale vis en schaaldieren met papaya salsa en cassave krokant
- Tonijn tataki, wakame wasabi, spiced mango, amandel crunch
- Tonijn tartaar met quinoa, wakame, gemarineerde pompoen en gember aioli
- Wahoo tataki in een notencrumble met rode bieten, komkommer en specerijen saus
- Zalm sashimi met appel wasabi compote en zoet zure ui
- Huisgerookte zalm met een salsa van ei, garnalen en truffel
- Terrine van octopus met tonijn tartaar en gerookte aardappel crème
- Vislolly; een duo van tonijn tataki en wahoo tataki, gelakt met sinaasappel gember en dukkah
- Gebakken coquille met pompoen salsa, krokante bacon en truffel creme
- Tonijn steak met parel couscous, rode biet, groene asperge, yucca krokant en schaaldierensaus
- Catch of the day met krokante polenta, quinoa, tomaat, groene asperge en picalilly beurre blanc
- Geroosterde lokale witvis, zoete aardappel creme, yuca en tomaat
- Coconut shrimp met pompoen-aardappel salsa en pikante kokos saus
- Gebakken garnalen met parmaham, watermeloen en bakbanaan chip
- Geroosterde barracuda op yucca krokantjes met papaya salsa en chimmichurri
- Argentijnse garnaal met geroosterde zoete aardappel en zuid amerikaanse tomaten salsa
- Worst gemaakt van garnaal met parelcouscous, parmezaan kaas, ratatouille en schaaldierensaus
- Mini catch ot day burger geserveerd met mangosalsa, bakbanaan chips en kerriekokos saus

Vlees opties:

- Carpaccio met Parmezaanse kaas, nootjes, rucola, pesto en truffel mayonaise
- Beef tataki met quinoa, wakame, pompoen, komkommer en gezoete wasabi saus
- Beef bonbon gevuld met zoete aardappel salade, gebakken bospaddestoelen en aceto balsamic
- Mini kip roulleau met quinoa, groente crudite, mango compote en avocado creme
- Dungesneden gegaarde kalfsmuis met tonijn crème, tomaat-chili dressing en krokante uitjes
- Gerookte pastrami van picanha met bloemkool bereidingen, oude kaas krokant en picalilly
- Ribeye tataki met groente wafel, gemarineerde rode biet en luchtige baba ghanoush
- Hanging tender met geroosterde zoete aardappel, chimmi churri en rouille schuim
- Dry rubbed ossenhaas met parel couscous, parmezaan, groene asperge en truffel saus
- Kip ballotine gevuld met duxelles, afgemaakt met bakbanaan, papaya salsa en blauwe kaas aioli
- Krokant gefrituurde aardappel kaas puree, afgetopt met steak tartaar

Dessert opties:

- Macaron taartje met verassende smaken van de patissier
- Cheesecake van passie vrucht en witte chocolade
- Brownie afgetopt met melk fudge
- Pannacotta van framboos met structuren pure chocolade
- Scroppino van lokaal tropisch fruit

Walking dinner (vanaf 6 gangen) *Nafl 14.50 per gang*

4.3 “Shared dining”

Bij “shared dining” serveren wij de gerechten van uw keuze op grote plateaus in het midden van de tafel. U kiest uit onderstaande lijsten een combinatie van voorgerechten, een combinatie van hoofdgerechten en een combinatie van desserts (3 gangen).

Voorgerechten (kies maximaal 4)

- Charcuterie plankje; huisgemaakte brood met diverse soorten vleeswaren, dipjes en olijven
- Runder carpaccio met parmezaanse kaas, geroosterde nootjes, rucola en truffel mayonaise
- Vitello tonato; kalfmuis met tonijn, kappertjes, groenten crudite, krokante ui en tomaten jam
- Tonijn carpaccio met komkommerparels, mango, wakamé en krokante amandel
- Diverse soorten meloen met parmaham en een salsa van garnalen
- Caprese salade; mozzarella, tomaat, pesto, cashewnoten en rucola
- Ceasar salade; gerookte kip, bacon, parmezaan, croutons, tomaat, ei en ansjovismayonaise
- Nicoise Salade tonijn, haricots verts, aardappel, olijven, ei, rode ui, tomaat en mosterd dressing
- Quinoa salade met geitenkaas, pompoen, rode biet, walnoten, rucola en aceto balsamico
- Sushi (in overleg)

Hoofdgerechten (kies maximaal 3)

- Zalm Filet
- Gekarameliseerde Picanha
- Gemarineerde ribeye
- Kip rouleau
- Gamba (4 st p.p.) — Meerprijs Nafl 19.00
- Lokale vis Tonijn | Wahoo | Mahi Mahi | Red Snapper — *Meerprijs Nafl 21.50*
- Ossenhaas — *Meerprijs Nafl 22.00*

Bij de hoofdgerechten heeft u de keuze uit de volgende bijgerechten (kies maximaal 4):

- Zoete aardappel salade
- Frisse gemende salade
- Roergebakken groente
- Risotto met bospaddestoelen en kaas
- Funchi met truffel en oude kaas
- Parelcouscous met rode biet
- Caribische rijst
- Friet
- Patatas bravas

Nagerechten (kies maximaal 3)

- Fruitsalade (gemarineerd optioneel)
- Chocolade brownie
- Curaçaose pompoenpannekoekjes
- Pannacotta van mango met gesuikerde amandelen
- Duo chocolade mousse

Shared dining *Nafl. 109.00 per persoon (vanaf 15 personen)*

4.4 Barbecue menu

Voor een ultiem Caribisch gevoel, bieden wij een barbecue buffet aan. Hierbij plaatsen wij een barbecue op het strand waarop een van onze koks de gerechten voor u live bereidt. De bijgerechten worden geserveerd in buffet vorm. Dit menu is beschikbaar vanaf 25 personen.

Van de barbecue:

- Lokale tonijn steak
- Varkenshaas spies met spek, paprika ui en ananas salsa
- Cajun stijl kip spies met mango salsa
- Lokale vis in een pakketje met kokos kerrie saus — Meerprijs nafl 19.50 p.p.
- Spareribs — Meerprijs Nafl 18.00 p.p.
- Argentijnse ribeye — Meerprijs Nafl 17.50 p.p.
- Braadstuk van gekarameliseerde Picanha (biefstuk) — Meerprijs Nafl 18.50 p.p.
- Hanging Tender — Meerprijs Nafl 24.50 p.p.

Bijgerechten: (kies maximaal 3) (voor iedere extra optie, meerprijs nafl 12 p.p)

- Patatas bravas met aioli
- Ceasar salade met tomaat, croutons, ei, anjovis en parmezaanse kaas
- Luxe pastasalade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto
- Salade met parelcouscous, rode biet, appel en ui
- Caribische rijst
- Roer gebakken groentes
- Mix van tafelbroodjes met boter en dips
- Gepofte aardappel met sour cream, bieslook en spekjes
- Zoete aardappel salade

Dessert

- Petit grand dessert buffet: assortiment van verschillende desserts

Barbecue menu Nafl 94.50 per persoon (minimaal 25 personen)

5. Feest

Na het diner kunt u er voor kiezen om (geleidelijk) over te gaan naar een feest.

Het eerste deel van het strand van Karakter is de meest geschikte locatie voor een feest. We hebben daar een aparte bar er is voldoende stroom aanwezig voor de nodige apparatuur en de toiletten zijn zeer nabij in de rotsen weggewerkt.

We bespreken graag uw specifieke wensen voor dit gedeelte van uw bruiloft. Voor het boeken van bands werken wij vaak samen met bepaalde bands, maar u kunt ook uw eigen band regelen.

5.1 Drank arrangement

Om het u zo makkelijk mogelijk te maken, werken wij tijdens het feest, bij voorkeur, met een open bar. Uw gasten kunnen dan onbeperkt drinken voor een vast bedrag per uur.

De verschillende opties voor de open bar:

	Bier, wijn, frisdrank	+ Huismerken sterk	+Premium sterk
1e uur	Nafl 29.00	Nafl 36.00	Nafl 44.00
2e uur	Nafl 25.00	Nafl 32.00	Nafl 39.00
3e uur	Nafl 19.00	Nafl 26.00	Nafl 32.00
Elk volgende uur	Nafl 16.00	Nafl 22.00	Nafl 29.00

Naast de open bar, is het natuurlijk ook mogelijk om drank op basis van nacalculatie te doen. U ontvangt dan een rekening van de genuttigde drankjes.

5.2 Borrelhapjes

Wilt u een gezellige borrel organiseren op één van onze locaties, dan bieden we hierbij de volgende mogelijkheden aan wat betreft borrelhapjes:

Vis opties:

- Tempura garnaal met kerrrie chili aioli
- Tonijn tataki lollipop met mango gel en dukkah
- Lollipop van wahoo met zoetzure groente en paprika aioli
- Spiesje met pittige gamba en geroosterde paprika

Vlees opties:

- Tostone met pulled pork en zoet zure pompoen
- Spiesje met beef tataki, wasabi mayonaise en krokante uitjes
- Spiesje met parmaham, watermeloen en nootjes
- Mini-beef sate met teriyaki saus
- Mini-kipspiesje met zoet-pikante marinade
- Krokante polenta met rilette van kip en blauwe kaas aioli
- Huisgemaakte Albondigas (gehaktballetjes) met barbecue saus

Vega opties:

- Flamkuchen met zure room, groente en Parmezaan kaas
- Tostada met kerrie kokos creme, bloemkool en nootjes
- Quesadilla met groente, cheddar kaas, mozzarella en sriracha
- Mini pizza broodje met tomaat, mozzarella en oregano

Snacks:

- Krokante funchi met picalilly
- Old amsterdam kaasbal
- Bitterbal
- Vegetarische mini loempia
- Brood kruim Frikandelletje
- Gefrituurde kaas snack

Borrelhapjes Nafl 7.00 per hapje (minimum 15 per item)
Snacks Nafl 3.50 per hapje

Tot slot

We zijn een gezellig en enthousiast team, we hopen dat u na het lezen van deze brochure ook enthousiast bent geworden.

Uiteraard willen wij u graag persoonlijk adviseren bij het organiseren van uw bruiloft.

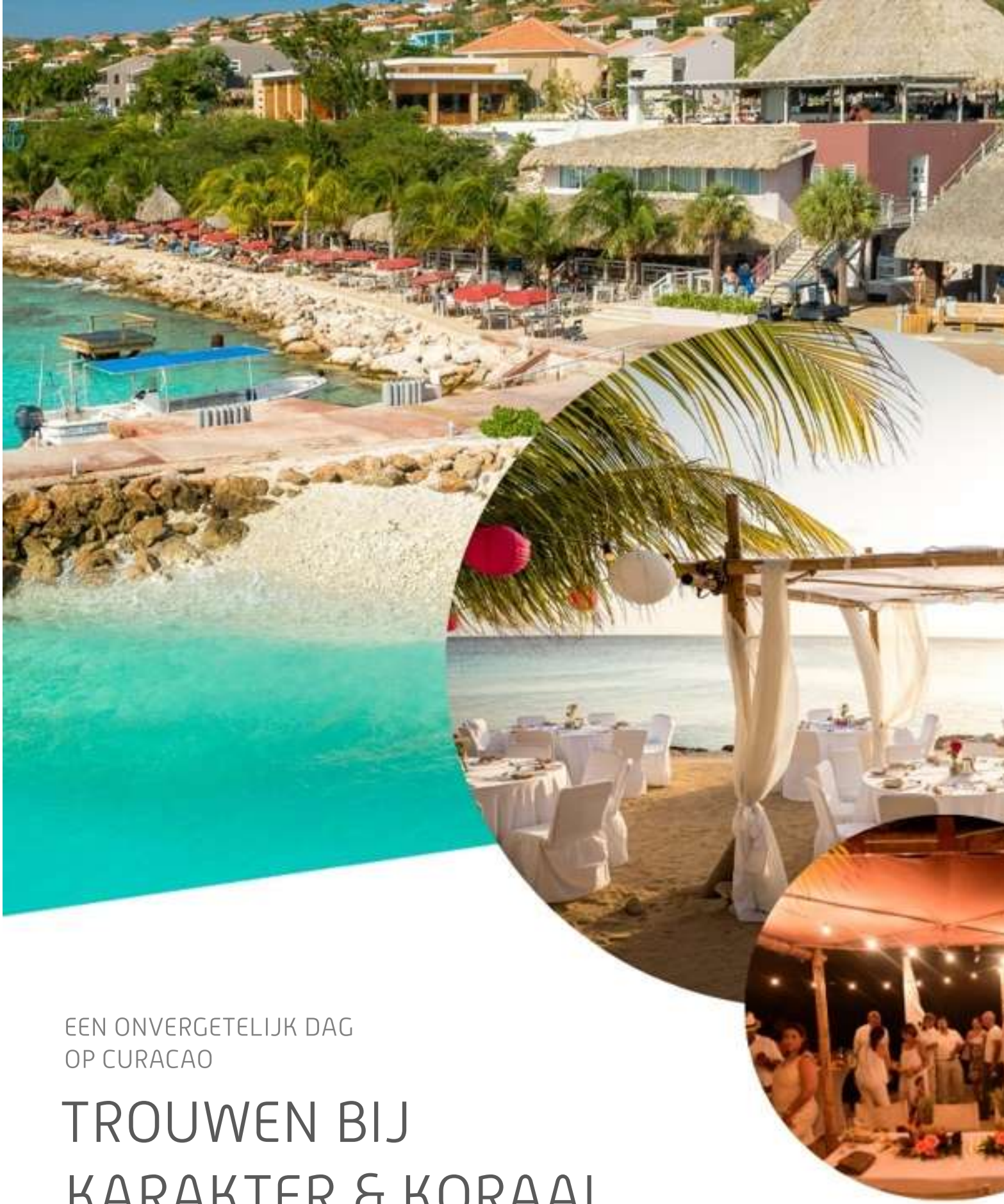
Uiteindelijk is elke bruiloft maatwerk. Persoonlijke aandacht en maatwerk zijn onze kernpunten!

U kunt altijd contact met ons opnemen voor een vrijblijvende offerte.

Voor meer informatie:

Luigeny Cleopa
Event Manager
events@karaktercuracao.com

don't worry be happy
Sights
WWW.
.COM
TOURS



EEN ONVERGETELIJK DAG
OP CURACAO

TROUWEN BIJ KARAKTER & KORAAL

Dank voor uw aanvraag

Allereerst van harte gefeliciteerd met uw voorgenomen huwelijk. We zijn vereerd dat u Karakter overweegt voor deze speciale dag.

Ik zal mij even voorstellen. Mijn naam is Luigeny Cleopa en ik ben event manager bij Karakter en Koraal.

Het is mij een genoegen om samen met u een perfecte dag in kaart te brengen. Op de dag zelf is mijn doel dat u geniet en nergens naar om hoeft te kijken.

Bij Karakter hebben we zeer veel ervaring op het gebied van bruiloften. We werken met een vast team en het is ons doel om u zo goed en zo snel mogelijk te helpen zodat u weet dat u in goede handen bent op uw speciale dag.

Elke bruiloft is maatwerk, dus we nemen graag persoonlijk contact met u op om uw exacte wensen in kaart te brengen.

Deze brochure is bedoeld om u te helpen om de dag vorm te geven. Maar zoals gezegd is elke bruiloft uniek, dus we staan er ook altijd voor open om uw specifieke wensen in goede banen te leiden. We kunnen de gehele dag van welkomst drankje tot de ceremonie tot en met het diner en feest voor u regelen, maar het is ook mogelijk om een deel van de dag bij ons te organiseren en een deel elders.

Wat ook leuk is, is dat we net een nieuwe website hebben gemaakt: www.mycuracaowedding.com. In deze fase is het voor u erg leuk om daar op te kijken voor leuke inspiratie foto's en praktische informatie.

Als u het wenst kunnen we de datum alvast voor u als optie reserveren.

Ik hoop dat deze brochure een mooie eerste stap is en dat we samen de dag steeds concreter kunnen maken! Alle genoemde prijzen zijn inclusief 9% omzetbelasting, maar exclusief 15% service charge.

Als er vragen zijn dan hoor ik dat natuurlijk heel graag!

Met vriendelijke groet,

Luigeny Cleopa
Event Manager
events@karaktercuracao.com

1. Welkomstdrankje

Een goed begin is het halve werk. Uw gasten willen vaak graag op tijd zijn voor deze speciale dag, dus we adviseren altijd om te beginnen met een welkomstdrankje.

Op deze manier kunnen we uw gasten op een centrale plek opvangen en kunnen de gasten alvast een praatje met elkaar maken.

We hebben verschillende locaties die we hiervoor kunnen gebruiken:

Onderaan de trap van Karakter
Dit is een hele mooie plek voor een welkomstdrankje omdat uw gasten de bruid dan gezamelijk kunnen opwachten als zij de trap afkomt. We kunnen rondom de trap een aantal statafels plaatsen en een tafel met drankjes. Vanaf deze plek kunnen we u gasten vervolgens begeleiden naar de ceremonie locatie. Deze locatie is geschikt tot 120 personen.

Het Sunset Platform
Het “Sunset platform” is een uniek verborgen plekje op Coral Estate Centre. Hier heeft u alle privacy en kijkt u uit over ons kleine koraalstrandje met op de achtergrond de azuurblauwe zee en de pier van Karakter. Deze locatie is geschikt voor maximaal 40 personen.

Tussen de palmbomen op het strand bij Karakter
Dit is het eerste stukje strand direct na het restaurant. Hier kunnen we statafels plaatsen tussen de palmbomen. Deze locatie is geschikt voor maximaal 40 personen en is vooral geschikt voor kleinere bruiloften die op het strand plaatsvinden.

Voor het welkomstdrankje hebben we de volgende suggesties:
- Fruitpunch *Nafl 6.50 pp*
- Awa di Lamunchi *Nafl 8.00 pp*
- Infused water *Nafl 3.00 pp*
- (virgin) Mojito *Nafl 16.00 pp (virgin)* *of Nafl 21.00 pp (met alcohol)*
- Curacao Colada (Pina Colade met Blue Curacao) *Nafl 22.00 pp*

2. Ceremonie

Voor de ceremonie hebben we verschillende locaties. In een persoonlijk gesprek adviseren we graag welke locatie het meest geschikt zal zijn voor uw bruiloft. Hieronder vindt u algemene informatie over de diverse ceremonie locaties die wij u kunnen bieden.

De pier

Die pier is de meest populaire trouwlocatie bij Karakter. Het grote voordeel is dat u om u heen alleen maar zee heeft, waardoor de nodige privacy gewaarborgd is. Op deze unieke locatie heeft u altijd een heerlijke zeebries en de palapa op het uiteinde van de pier zorgt voor de nodige verkoeling en voor een “Caribische look”.

Als bruidspaar zit u onder de palapa en uw gasten zitten op de pier. We kunnen op deze locatie tot 120 personen plaatsen, maar ook met een klein gezelschap is deze locatie zeer geschikt.

Locatie fee: Nafl 1750,-

Intieme palapa achterop het strand

Helemaal achteraan het strand is nog een verborgen droomlocatie. Een zeer natuurlijk plekje, tussen de rotsen met veel groen, direct gelegen aan de zee. Deze palapa is een ultieme locatie voor kleine gezelschappen. Hier kunnen maximaal 10 gasten getuige zijn van uw huwelijk.

Locatie fee: Nafl 2500,-

3. Toast

Na de ceremonie vindt er vaak een toast plaats, waarbij er gelegenheid is voor de gasten om het kersverse bruidspaar te feliciteren. Qua locatie hebben we hiervoor de volgende mogelijkheden:

Onderaan de trap bij Karakter/begin van de pier
Dit is een hele mooie plek voor een toast, lekker op de wind, en bijzonder geschikt als de ceremonie heeft plaatsgevonden op de pier. We kunnen hier statafels plaatsen, waardoor er een informele setting ontstaat en u gezellig kan proosten met uw gasten. Deze locatie is geschikt tot 120 personen.

Het Sunset Platform
Het “Sunset platform” is een uniek verborgen plekje op Coral Estate Centre. Hier heeft u alle privacy en kijkt u uit over ons kleine koraalstrandje met op de achtergrond de azuurblauwe zee en de pier van Karakter. Een prachtige plek voor een toast bij zonsondergang.
Deze locatie is geschikt voor maximaal 40 personen.

Tussen de palmbomen op het strand bij Karakter
Dit is het eerste stukje strand direct na het restaurant. Hier kunnen we statafels plaatsen tussen de palmbomen, waardoor uw gasten lekker in de schaduw kunnen staan/zitten op de loungebanken. Deze locatie is geschikt voor maximaal 40 personen en ook nu geldt dat we dit gedeelte voor u reserveren, maar dat het strand wel toegankelijk blijft voor andere gasten.

Onderstaand enkele prosecco en champagne mogelijkheden weergegeven waar u mee zou kunnen proosten:

Prosecco & Champagne

Just Prosecco, Italy	*Nafl 79,- per fles*
Belstar, Cuvee Rose Prosecco, Italy	*Nafl 89,- per fles*
Cava Cuvee Therese, Spain	*Nafl 99, - per fles*
Mumm, Champagne, France	*Nafl 220,- per fles*

Echter, als een leuke (non-alcoholische) cocktail beter bij uw gezelschap past is dat natuurlijk ook mogelijk

Taart

Tijdens de toast is er ook een mogelijkheid om de bruidstaart aan te snijden. Wij kunnen een bruidstaart voor u verzorgen. We beschikken over een eigen bakkerij en een chef patissier, die vele wensen waar kan maken. Als u doorgeeft wat voor taart u wilt of een foto stuurt, kan onze chef patissier kijken wat er mogelijk is.

- Kleine taart, 1 laag, rond of hartvormig (tot 8 personen) Nafl. 14,50 p.p
- Grote taart, rond of hartvormig (8 tot 15 personen) Nafl. 13,- p.p
- Taarten vanaf 15 personen Nafl. 11,50 p.p.

De bruidstaart zou eventueel ook als dessert kunnen. In dat geval zou u tijdens de borrel een aantal hapjes kunnen laten serveren.

Bij de toast kunnen we de volgende hapjes serveren:

Vis opties:

- Toastje met tonijn tartaar en sinaasappel gember dressing
- Toastje met gerookte zalm, zoetzure ui en specerijen mayonaise
- Toastje met rilette van vis, rode biet parel en creme fraiche
- Cassave chip met tartaar van lokale vis met mango, rode ui en chimmichurri
- Tempura garnaal met kerrrie chili aioli
- Tonijn tataki lollipop met mango gel en dukkah
- Lollipop van wahoo met zoetzure groente en paprika aioli
- Spiesje met pittige gamba en geroosterde paprika

Vlees opties:

- Toastje met carpaccio, truffelmayonaise en nootjes
- Toastje met Parmaham, Parmezaanse kaas en pesto
- Pompoen toastje met Parmaham en rode uien compote
- Toastje met pastrami van picanha en picalilly
- Tostone met pulled pork en zoet zure pompoen
- Toastje met beef tataki, wasabi mayonaise en krokante uitjes
- Spiesje met parmaham, watermeloen en nootjes
- Mini-beef sate met teriyaki saus
- Mini-kipspiesje met zoet-pikante marinade
- Krokante polenta met rilette van kip en blauwe kaas aioli
- Huisgemaakte Albondigas (gehaktballetjes) met barbecue saus

Vega opties:

- Bruschetta met tomaat en pesto
- Bruschetta met geitenkaas, walnoot en honing
- Bruschetta met geroosterde pompoen salsa en specerijen mayo
- Mini flamkuchenn met zure room, groente en Parmezaan kaas
- Tostada met kerrie kokos creme, bloemkool en nootjes

Snacks:

- Krokante funchi met picalilly
- Kaasbal
- Bitterbal
- Vegetarische mini loempia

Borrelhapjes Nafl 7.00 per hapje (minimum 15 per item)
Snacks Nafl 3.50 per hapje

4. Diner

Na de toast is het een mooi moment om over te gaan naar het diner.

Voor het diner is het strand van Karakter de meest geschikte locatie. Zowel voor kleine groepen als voor grote groepen (tot 120 personen) kunnen we een unieke setting creëren. Aangezien er ’s avonds geen badgasten meer op het strand zijn, heeft u dan het hele strand voor uzelf.

Hieronder vindt u opties voor 3 / 4 of 5 gangen diners aan tafel, een informeel “walking dinner”, het gezellige “shared dining” en voor een barbecue buffet.

4.1 Diner geserveerd aan tafel

Bent u met minimaal 10 en maximaal 25 personen, dan kunt u kiezen uit een 3, 4 of 5 gangen diner geserveerd aan tafel.

Voor elke gang kiest u 2 opties. Op de dag zelf, maken de gasten een keuze uit uw opties. Hieronder vindt u de verschillende gerechten waaruit u kan kiezen.

Voorgerechten (ook als tussengerecht te bestellen):

- Wahoo tataki gebakken in dryrub met rode bieten, komkommer en gember aioli
- Tonijntartaar met quinoa, watermeloensalsa, wakame, zoetzure pompoen en dukkah
- Ceviche van schaaldieren en lokale vis met een wakame wortel salade, mango en cassave chips
- Gebakken garnalen met parmaham, watermeloen, krokante bakbanaan chips en chimmichurri
- Vispalet met pompoen salade, geroosterd brood en pikante kokos boter saus
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, geroosterde nootjes, pesto en truffelmayonaise
- Beef tataki met couscous, bloemkool, pompoen, komkommer en specerijen mayonaise
- Zacht gegaarde kip roulleau met gebakken brioche, bacon, paddestoelen en bakbanaancreme
- Groentetuintje; diverse bereidingen en structuren van lokale groente
- Salade caprese met mozzarella, tomaat, avocado, rucola, cashewnoten en aceto balsamico siroop
- Pompoen kokos soep met een bruschetta gegratineerd met Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten

- Tonijn steak met parel couscous, groene asperge, Parmezaan, yucca chips en schaaldierensaus
- Catch of the day met krokante polenta, quinoa, tomaat salsa, rode biet en citrus beurre blanc
- Gebakken garnalen met huisgemaakte tagliatelle aglio e olio met edamame en cherrytomaat
- Ribeye met bereidingen van zoete aardappel, groene asperge, rode biet en rode wijn saus
- Ossenhaas met Parmaham, Parmezaan, aardappel, duxelle, pompoen, tomaat en truffeljus
- Sousvide kip roulleau met citrus parmezaan risotto, bloemkool, pompoen en cashewnoot
- Vegetarische lasagne met zongedroogde tomaten, champignons, paprika, tomaat en mozzarella
- Truffel risotto met gepocheerd ei, rode biet, cherry tomaat en yucca crisp
- Vega Wellington van zoete aardappel, duxelles en bladerdeeg, met cashewnoten beurre blanc

Desserts

- Scroppino van tropisch fruit ***
- Creme brulee van vanille met walnoten ijs
- Double chocolate brownie met mango compote, amandelcrumble en karamelsaus
- Macaron taartje met de creativiteit van onze pastry chef geserveerd met yoghurt ijs
- Pannacotta van passievrucht met bereidingen van chocolade, kokos en ananas**

Diner geserveerd aan tafel, 3 gangen *Nafl 109.50 per persoon*
Diner geserveerd aan tafel, 4 gangen *Nafl 122.50 per persoon*
(Voor de extra gang kunt u een keuze maken uit de diverse voorgerechten, die wij geportioneerd als tussengerecht zullen serveren)

Diner geserveerd aan tafel, 5 gangen *Nafl 135.00 per persoon*
(4 gangen diner plus huisgemaakte spoom voor het hoofdgerecht)

***** = Glutenvrij***

****** = Lactose en gluten vrij***

4.2 “Walking dinner”

Een walking dinner wordt live voor u gemaakt en rondgebracht door ons bedienend personeel terwijl u in informele sfeer aan sta tafels & op lounge banken kan genieten van uw evenement. Onderstaand vindt u de gerechten waaruit gekozen kan worden. Het walking dinner kan geserveerd worden vanaf 6 gangen en vanaf minimaal 25 personen. Naast de gekozen gerechten worden er broodjes met dips op de tafels geplaatst.

Vega opties:

- Gazpacho; keuze uit tomaat, watermeloen of komkommer
- Pompoen-kokos soep
- Pomodoro soep met basilicum
- Drie bereidingen van bloemkool met couscous, kruiden olie en parmezaan krokant
- Couscous salade met zongedroogde tomaat, lokale kaas, gepaneerde okra en pompoencreme
- Funchi met zuid amerikaanse tomaten salsa
- Truffel risotto met structuren van diverse groente en geroosterde pinda’s
- Tomaten risotto met Parmezaankoekjes
- Patate Wellington van zoete aardappel met duxelles en cashewnoten beurre blanc
- Gnocchis van bakbanaan met gebakken paddestoelen, parmezaanse kaas en kruiden

Vis opties:

- Carpaccio van lokale witvis met tomaten salsa, gefrituurde kappertjes en picalilly
- Ceviche van lokale vis en schaaldieren met papaya salsa en cassave krokant
- Tonijn tataki, wakame wasabi, spiced mango, amandel crunch
- Tonijn tartaar met quinoa, wakame, gemarineerde pompoen en gember aioli
- Wahoo tataki in een notencrumble met rode bieten, komkommer en specerijen saus
- Zalm sashimi met appel wasabi compote en zoet zure ui
- Huisgerookte zalm met een salsa van ei, garnalen en truffel
- Terrine van octopus met tonijn tartaar en gerookte aardappel crème
- Vislolly; een duo van tonijn tataki en wahoo tataki, gelakt met sinaasappel gember en dukkah
- Gebakken coquille met pompoen salsa, krokante bacon en truffel creme
- Tonijn steak met parel couscous, rode biet, groene asperge, yucca krokant en schaaldierensaus
- Catch of the day met krokante polenta, quinoa, tomaat, groene asperge en picalilly beurre blanc
- Geroosterde lokale witvis, zoete aardappel creme, yuca en tomaat
- Coconut shrimp met pompoen-aardappel salsa en pikante kokos saus
- Gebakken garnalen met parmaham, watermeloen en bakbanaan chip
- Geroosterde barracuda op yucca krokantjes met papaya salsa en chimmichurri
- Argentijnse garnaal met geroosterde zoete aardappel en zuid amerikaanse tomaten salsa
- Worst gemaakt van garnaal met parelcouscous, parmezaan kaas, ratatouille en schaaldierensaus
- Mini catch ot day burger geserveerd met mangosalsa, bakbanaan chips en kerriekokos saus

Vlees opties:

- Carpaccio met Parmezaanse kaas, nootjes, rucola, pesto en truffel mayonaise
- Beef tataki met quinoa, wakame, pompoen, komkommer en gezoete wasabi saus
- Beef bonbon gevuld met zoete aardappel salade, gebakken bospaddestoelen en aceto balsamic
- Mini kip roulleau met quinoa, groente crudite, mango compote en avocado creme
- Dungesneden gegaarde kalfsmuis met tonijn crème, tomaat-chili dressing en krokante uitjes
- Gerookte pastrami van picanha met bloemkool bereidingen, oude kaas krokant en picalilly
- Ribeye tataki met groente wafel, gemarineerde rode biet en luchtige baba ghanoush
- Hanging tender met geroosterde zoete aardappel, chimmi churri en rouille schuim
- Dry rubbed ossenhaas met parel couscous, parmezaan, groene asperge en truffel saus
- Kip ballotine gevuld met duxelles, afgemaakt met bakbanaan, papaya salsa en blauwe kaas aioli
- Krokant gefrituurde aardappel kaas puree, afgetopt met steak tartaar

Dessert opties:

- Macaron taartje met verassende smaken van de patissier
- Cheesecake van passie vrucht en witte chocolade
- Brownie afgetopt met melk fudge
- Pannacotta van framboos met structuren pure chocolade
- Scroppino van lokaal tropisch fruit

Walking dinner (vanaf 6 gangen) *Nafl 14.50 per gang*

4.3 “Shared dining”

Bij “shared dining” serveren wij de gerechten van uw keuze op grote plateaus in het midden van de tafel. U kiest uit onderstaande lijsten een combinatie van voorgerechten, een combinatie van hoofdgerechten en een combinatie van desserts (3 gangen).

Voorgerechten (kies maximaal 4)

- Charcuterie plankje; huisgemaakte brood met diverse soorten vleeswaren, dipjes en olijven
- Runder carpaccio met parmezaanse kaas, geroosterde nootjes, rucola en truffel mayonaise
- Vitello tonato; kalfmuis met tonijn, kappertjes, groenten crudite, krokante ui en tomaten jam
- Tonijn carpaccio met komkommerparels, mango, wakamé en krokante amandel
- Diverse soorten meloen met parmaham en een salsa van garnalen
- Caprese salade; mozzarella, tomaat, pesto, cashewnoten en rucola
- Ceasar salade; gerookte kip, bacon, parmezaan, croutons, tomaat, ei en ansjovismayonaise
- Nicoise Salade tonijn, haricots verts, aardappel, olijven, ei, rode ui, tomaat en mosterd dressing
- Quinoa salade met geitenkaas, pompoen, rode biet, walnoten, rucola en aceto balsamico
- Sushi (in overleg)

Hoofdgerechten (kies maximaal 3)

- Zalm Filet
- Gekarameliseerde Picanha
- Gemarineerde ribeye
- Kip rouleau
- Gamba (4 st p.p.) — Meerprijs Nafl 19.00
- Lokale vis Tonijn | Wahoo | Mahi Mahi | Red Snapper — *Meerprijs Nafl 21.50*
- Ossenhaas — *Meerprijs Nafl 22.00*

Bij de hoofdgerechten heeft u de keuze uit de volgende bijgerechten (kies maximaal 4):

- Zoete aardappel salade
- Frisse gemende salade
- Roergebakken groente
- Risotto met bospaddestoelen en kaas
- Funchi met truffel en oude kaas
- Parelcouscous met rode biet
- Caribische rijst
- Friet
- Patatas bravas

Nagerechten (kies maximaal 3)

- Fruitsalade (gemarineerd optioneel)
- Chocolade brownie
- Curaçaose pompoenpannekoekjes
- Pannacotta van mango met gesuikerde amandelen
- Duo chocolade mousse

Shared dining *Nafl. 109.00 per persoon (vanaf 15 personen)*

4.4 Barbecue menu

Voor een ultiem Caribisch gevoel, bieden wij een barbecue buffet aan. Hierbij plaatsen wij een barbecue op het strand waarop een van onze koks de gerechten voor u live bereidt. De bijgerechten worden geserveerd in buffet vorm. Dit menu is beschikbaar vanaf 25 personen.

Van de barbecue:

- Lokale tonijn steak
- Varkenshaas spies met spek, paprika ui en ananas salsa
- Cajun stijl kip spies met mango salsa
- Lokale vis in een pakketje met kokos kerrie saus — Meerprijs nafl 19.50 p.p.
- Spareribs — Meerprijs Nafl 18.00 p.p.
- Argentijnse ribeye — Meerprijs Nafl 17.50 p.p.
- Braadstuk van gekarameliseerde Picanha (biefstuk) — Meerprijs Nafl 18.50 p.p.
- Hanging Tender — Meerprijs Nafl 24.50 p.p.

Bijgerechten: (kies maximaal 3) (voor iedere extra optie, meerprijs nafl 12 p.p)

- Patatas bravas met aioli
- Ceasar salade met tomaat, croutons, ei, anjovis en parmezaanse kaas
- Luxe pastasalade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto
- Salade met parelcouscous, rode biet, appel en ui
- Caribische rijst
- Roer gebakken groentes
- Mix van tafelbroodjes met boter en dips
- Gepofte aardappel met sour cream, bieslook en spekjes
- Zoete aardappel salade

Dessert

- Petit grand dessert buffet: assortiment van verschillende desserts

Barbecue menu Nafl 94.50 per persoon (minimaal 25 personen)

5. Feest

Na het diner kunt u er voor kiezen om (geleidelijk) over te gaan naar een feest.

Het eerste deel van het strand van Karakter is de meest geschikte locatie voor een feest. We hebben daar een aparte bar er is voldoende stroom aanwezig voor de nodige apparatuur en de toiletten zijn zeer nabij in de rotsen weggewerkt.

We bespreken graag uw specifieke wensen voor dit gedeelte van uw bruiloft. Voor het boeken van bands werken wij vaak samen met bepaalde bands, maar u kunt ook uw eigen band regelen.

5.1 Drank arrangement

Om het u zo makkelijk mogelijk te maken, werken wij tijdens het feest, bij voorkeur, met een open bar. Uw gasten kunnen dan onbeperkt drinken voor een vast bedrag per uur.

De verschillende opties voor de open bar:

	Bier, wijn, frisdrank	+ Huismerken sterk	+Premium sterk
1e uur	Nafl 29.00	Nafl 36.00	Nafl 44.00
2e uur	Nafl 25.00	Nafl 32.00	Nafl 39.00
3e uur	Nafl 19.00	Nafl 26.00	Nafl 32.00
Elk volgende uur	Nafl 16.00	Nafl 22.00	Nafl 29.00

Naast de open bar, is het natuurlijk ook mogelijk om drank op basis van nacalculatie te doen. U ontvangt dan een rekening van de genuttigde drankjes.

5.2 Borrelhapjes

Wilt u een gezellige borrel organiseren op één van onze locaties, dan bieden we hierbij de volgende mogelijkheden aan wat betreft borrelhapjes:

Vis opties:

- Tempura garnaal met kerrrie chili aioli
- Tonijn tataki lollipop met mango gel en dukkah
- Lollipop van wahoo met zoetzure groente en paprika aioli
- Spiesje met pittige gamba en geroosterde paprika

Vlees opties:

- Tostone met pulled pork en zoet zure pompoen
- Spiesje met beef tataki, wasabi mayonaise en krokante uitjes
- Spiesje met parmaham, watermeloen en nootjes
- Mini-beef sate met teriyaki saus
- Mini-kipspiesje met zoet-pikante marinade
- Krokante polenta met rilette van kip en blauwe kaas aioli
- Huisgemaakte Albondigas (gehaktballetjes) met barbecue saus

Vega opties:

- Flamkuchen met zure room, groente en Parmezaan kaas
- Tostada met kerrie kokos creme, bloemkool en nootjes
- Quesadilla met groente, cheddar kaas, mozzarella en sriracha
- Mini pizza broodje met tomaat, mozzarella en oregano

Snacks:

- Krokante funchi met picalilly
- Old amsterdam kaasbal
- Bitterbal
- Vegetarische mini loempia
- Brood kruim Frikandelletje
- Gefrituurde kaas snack

Borrelhapjes Nafl 7.00 per hapje (minimum 15 per item)
Snacks Nafl 3.50 per hapje

Tot slot

We zijn een gezellig en enthousiast team, we hopen dat u na het lezen van deze brochure ook enthousiast bent geworden.

Uiteraard willen wij u graag persoonlijk adviseren bij het organiseren van uw bruiloft.

Uiteindelijk is elke bruiloft maatwerk. Persoonlijke aandacht en maatwerk zijn onze kernpunten!

U kunt altijd contact met ons opnemen voor een vrijblijvende offerte.

Voor meer informatie:

Luigeny Cleopa
Event Manager
events@karaktercuracao.com

don't worry be happy
Sights
WWW.
.COM
TOURS