

## Wat kost een bruiloft? Of meer specifiek, wat kost de catering van een bruiloft?

Eén van Delicio's specialiteiten is het verzorgen van de catering bij bruiloften op locatie. Geef ons een mooi graveld, magische plek in het bos, wijs strand of ruime achtertuin en we creëren een unieke herinnering. **Maar wat kost dat?**

Er is uiteraard niet één antwoord op die vraag te geven, omdat er even zoveel keuzes als budget varianten te bedenken zijn. Maar onderstaand overzicht geeft je wat houvast bij het maken van je keuze: maatwerk catering op locatie, of toch maar een partycentrum?

De hoofdtijnen van dit overzicht zijn:

- Ruimte: tent incl. toebehoren
- Inventaris & inrichting
- Catering & Crew
- De optelsom

### Ruimte:

Voor het bepalen van de ruimte kijk je naar het programma en het aantal personen. In principe geldt:

- Voor een receptie heb je ongeveer 1 m2 per persoon nodig.
- Voor een diner (geseerveerd aan tafel) heb je ongeveer 2 m2 per persoon nodig.
- Voor een diner (buffet) heb je ongeveer 1½ m2 per persoon nodig.
- Voor een feestavond heb je ook ongeveer 1½ m2 per persoon nodig.

Afhankelijk van diverse keuzes (type tafel, dansvloer, bar, band etc.) weet je nu dus hoeveel ruimte er ter plekke nodig is of moet worden gemaakt m.b.v. een tent. Aanvullend is het fijn om een 'back office' te realiseren voor de crew van de dag en/of keuken. Bij het zoeken en vergelijken van tenten is het goed om naar veiligheid, netheid en uitstraling te vragen. Daarin zitten grote (prijs) verschillen.

Als je kiest voor een tent zijn er vele vormen denkbaar. De meest voorkomende zijn:

	Bichtaris
→ Pagode tent zonder vloer	€ 10,- p/m2.
→ Stretch tent zonder vloer	€ 10,- p/m2
→ Alu hal incl. cassette vloer	€ 15,- p/m2.

Maar denk ook aan bedoelinen tent, zomertenten, circustenten etc.

Wil je een vloer? Je begrijpt het al, tal van mogelijkheden. Een twee-tal:

→ houten vloer	€ 5,- p/m2
→ tapijt	€ 5,- p/m2

Wat je vaak nodig hebt bij een tent is een generator t.b.v. bar, keuken, licht en geluid.

→ Stelpost generator incl. toebehoren	€ 400,-
---------------------------------------	---------

Vergeet ook niet te denken aan goed sanitair.

→ Toiletwagen dames/heren stelpost	€ 250,-
------------------------------------	---------

### Inventaris:

Uiteraard heb je tafels en stoelen nodig, statafels, buffettafels, een bar, garderobe e.d. Veel keuzes te maken. Wederom enkele stelposten:

→ Dinertafel incl. stoelen & tafellinnen	€ 4,- p.p.
→ Statafel met tafeltrek	€ 15,- p.st.
→ Buffettafel incl. tafeltrek	€ 22,50 p.st.
→ Bar incl. koeling, tap, afettafels	€ 250,-

### Verlichting & verwarming:

Als iets belangrijk is, is het wel een aangename temperatuur en een sfeervol lichtplan. Ook dat is op diverse manieren in te vullen, afhankelijk van type tent, seizoen, temperatuur etc.

→ Externe kachel met warmte buis	€ 250,-
→ Lichtplan per m2 stelpost	€ 2,- p/m2.

### Decoratie & inrichting:

Minstens zo belangrijk. Je kunt het zelf doen, uitbesteden of zelfs een stylist erbij betrekken.

→ Inrichting & aansluitkosten	15% van de huursom huurmateriaal
→ Stelpost decoratie	€ 350,-

### Goed, de hoofdlijnen van de ruimte hebben we nu benoemd, op naar de catering!

Als je dacht dat er op gebied van materialen veel te kiezen valt, in het geval catering is de keuze helaas beperkt. Van walking dinner tot food truck, van chique diner tot live cooking street food. Ook hier weer enkele hoofdpunten als stelpost.

→ Gemiddelde consumptie prijs bier-fris-wijn-koffie-thee	€ 1,75 p.st.
→ Bruidstaart	€ 4,- p.p.
→ Sweet table	€ 7,50 p.p.
→ Amuses & hapjes	€ 1,25 p.st.
→ Broodmaaltijd	€ 10,- p.p.
→ belegde broodjes	€ 3,50 p.st.
→ Diner, buffet of walking dinner	€ 22,50 p.p.
→ Food event festival style met live cooking & foodtruck	€ 35,- p.p.

En bij goede catering, hoort een goede crew. Voor gastvrijheid en lekkere gerechten.

→ Gastheer/vrouw bediening	€ 32,50 p.p.p.u.
→ Chefkok	€ 39,50 p.p.p.u.
→ Partymanager	€ 45,- p.p.p.u.

Hoeveel mensen zijn er nodig om je gasten in de watten te leggen? Dat hangt een beetje af van je wensen en het catering concept, maar in grote lijn:

→ Receptie, drankjes afhalen bij de bar.	1 gastheer vast + 1 gastheer per 50 gasten.
→ Receptie, drankjes geseerveerd	2 gastheren vast + 1 gastheer per 40 gasten.
→ Feestavond met bar, drankjes serveren, hapjes serveren	3 gastheren vast + 1 gastheer per 40 gasten.
→ Diner, geseerveerd aan tafel of walking dinner	1 chefkok & 1 gastheer vast + 1 gastheer per 20 personen.
→ Diner in buffet stijl.	1 chefkok vast & 1 gastheer per 30 personen.
→ Food event	1 chefkok, gastheer & 1 partymanager vast + 1 gastheer per foodthema.
→ Catering algemeen, ons advies:	Altijd een meewerkend partymanager inzetten, dat geeft kwaliteit en rust.

### Back office catering:

Altijd fijn om een goede werkplek te hebben voor de crew. Er meteen alle rommel uit het zicht, dat heb je nodig. En is er een keuken ter plekke nodig, dan staat die in de back office.

→ Back office bestaande uit tent & inventaris	€ 325,-
→ Mobile keuken incl. oven-koeling-formas-frituur e.d.	€ 650,-

### Overige kosten:

Het is altijd goed om rekening te houden met onvoorziene kosten. Dus probeer wat ruimte in je budget te houden voor onverwachte uitgaven.

### De optelsom:

Op basis van bovenstaande informatie kun je zelf een optelsom maken van de programma onderdelen die voor jou van toepassing zijn. Om zeker te weten of het programma en het budget correct is heb je uiteraard een professional nodig, maar het geeft alvast een stevige indicatie. Hieronder een rekenvoorbeeld:

15.30-17.00 uur	Felicitaties, aperitief en amuses	40 personen.
17.00-19.30 uur	Diner incl. bruidstaart dessert	40 personen.
20.00-24.00 uur	Feestavond met drankjes en hapjes.	120 personen.

U-vormige tent met binnenplein, met vloer & verlichting, zonder verwarming en vloerbedekking.	€ 2.550,00
Totale oppervlakte 200 m2, w.v. 150 m2 tent en 50 m2 binnenplein.	
Generator	€ 400,00
Toiletwagen	€ 250,00
Dinertafels 40 personen	€ 160,00
Statafels 12 stuks	€ 180,00
Buffettafels 4 stuks	€ 90,00
Bar	€ 250,00
Inrichting 15% van bovenstaande	€ 582,00
Decoratie, in dit plan doe je dat zelf	€ -
Dranken stelpost 15.30-19.30 uur (6) en 20.00-24.00 uur (6)	€ 1.680,00
Amuses	€ 150,00
Diner stelpost	€ 1.200,00
Hapjes feestavond	€ 750,00
Partymanager 12.00-01.00 uur	€ 585,00
Gastheren/vrouwen ca. 60 manuren	€ 1.950,00
Chefkok 15.00-23.00 uur	€ 316,00
Back office catering	€ 325,00
Mobile keuken, in dit plan niet nodig	€ -
Overig onvoorziën, stelpost	€ 500,00
	€ 11.918,00