



RUGBYCLUB
ETTEN-LEUR

KERSTDINER 2025

FOUTE KERSTTRUIEN & RUGBYBANTER NIGHT

Zaterdag 13 december

Restaurant De Kolenmeesters, Breda



18.00 – Inloop & Borrel

19.00 – Welkom & Toast

19.15 – Aanvang diner met voorgerecht

20.00 – Hoofdgerecht en Wedstrijd Foute
Kerstruien en Kerstoutfits

21.00 – Kerstmuziekbingo

22.00 – Dessert en Prijsuitreiking

22.30 – Afterparty!!

DRESSCODE: FOUTE KERSTTRUI OF EEN
ANDERE FEESTELIJKE OUTFIT

AANMELDEN KAN TOT 4 DECEMBER VIA
JOHANHEREIJGERS@HOTMAIL.COM

Uitnodiging REL Kerstdiner

Beste REL-leden, partners, ouders en sponsors (18+).
Het is weer zover, het enige, echte REL kerstdiner staat voor de deur en is gepland op zaterdag 13 december.

Dit jaar doen we het net even anders met een nieuwe locatie en een knallend thema! We nodigen jullie uit bij:

Restaurant De Kolenmeesters
Veilingkade 9B, Breda

Vanaf 18.00 ben je welkom voor een gezellige borrel.
Rond 19.00 gaan we aan tafel voor een heerlijk 3-gangen diner, gevolgd door een avond vol humor, muziek en natuurlijk... Rugbybanter in kerststijl!

Thema voor de avond: 🎄
"Foute kersttruien & Rugbybanter Night"

Dresscode

Foute Kersttrui of andere feestelijke outfit

Denk aan glitters, lampjes of een andere grappige of feestelijke kersttouch. Voor de echte uitblinkers zijn er prijzen te winnen voor de mooiste of foutste outfit!

We kijken ernaar uit om met jullie te proosten op het afgelopen rugbyjaar in een sfeervolle kerststijl!

Namens het bestuur en organisatie Marijn & Johan
Lees verder voor het keuzemenu en om je aan te melden→

Uitnodiging REL Kerstdiner

We serveren weer een heerlijk 3-gangen keuzemenu voor slechts 40 euro per persoon:

Keuze Voorgerechten:

- Steak tartaar Asian style met kroepoek.
- Salade geitenkaas met lavendelhoning, dressing en walnoten
- Pannetje v/d grill met gamba's aijlio en ambachtelijk brood
- Pannetje v/d grill buikspek met 5-spice en ambachtelijk brood

Keuze Hoofdgerechten:

- Short rib (rund) met seizoensgroenten en chimmichurri
- Maiskipfilet gevuld met garnalen, saus en seizoensgroenten
- Zalm uit de oven met krokante korst en teriyaki saus
- Gegrilde watermeloen steak gemarineerd in balsamico seizoensgroenten en truffelsaus

Keuze Dessert

- Kaasplankje
- Trio van chocolade

Aanmelden doe je voor 4 december via:

johanhereijgers@hotmail.com

Vermeld duidelijk voor iedere deelnemer voornaam, achternaam en de menukeuze..