

KASTEEL VAN ZWIJNAARDE

Trouwbrochure 2018-2020



CONTACT

Joachim Schayckstraat 6
9052 Zwijnaarde
tel.: +32 (0)9 222 13 34
e-mail:
info@kasteelvanzwijnaarde.be
www.kasteelvanzwijnaarde.be



WELKOM

Oprechte gelukwensen met jullie trouwplannen en hartelijk dank voor jullie interesse in het Kasteel van Zwijnaarde. Onze jarenlange ervaring enerzijds, en onze eigentijdse en professionele benadering anderzijds maken dat we wel degelijk als de ideale meedenkende partner kunnen worden beschouwd voor dit unieke gebeuren.

Wij hebben nog een ruime keuze aan vrije data in 2019 & 2020 en voldoende plaats voor huwelijksfeesten van 100 tot 170 personen in een klassiekere opstelling, en tot 300 à 350 genodigden in een ongedwongen walking dinner stijl. Ook voor een gepersonaliseerde ceremonie kunnen we de nodige voorzieningen opstelling en accommodatie aanbieden. .

Gelieve alvast , als eerste kennismaking , deze informatiebrochure even door te nemen. Het betreft een logische 'handleiding' met de meeste prijzen per persoon 'all in' vermeld, te beginnen met de receptieformules en uitbreidingen ervan naar het feestmenu, met bijbehorende drank in forfait tijdens het diner, om te eindigen bij het dansfeest met alvast de eerste 3 à 4 uren een drankenforfait, nadien mogelijks per consumptie. Aan de hand van deze brochure zal u zelf snel een berekening van de totaalprijs per persoon kunnen maken naargelang van uw voorkeuren en uw budget.

Naast deze gegevens benadrukken we dus graag dat we ook openstaan voor andere/eigen suggesties en dat we bereid zijn die samen met jullie uit te werken tot in de kleinste details. Dit uiteraard zonder afbreuk te doen aan onze gerenommeerde huisstijl en de hoge afwerkingsgraad..

Wij garanderen u voor die dag de volledige exclusiviteit van het Kasteel vanaf 120 genodigden.
minder dan 80 pax: 1250 €
van 81 tot 120 pax: 850 €

Inhoudstafel

Recepties	4
Aperitief	8
Buffetten	9
Walking dinners	12
Banketten & diners	15
Dranken tijdens diner	23
After drink/dansfeest	24
Bijkomende genodigden	25
Opties	27
Praktische afspraken	32



RECEPTIE: stel uw eigen receptie samen



A. Kies uw gewenste *receptiedrank* en de gewenste *receptieduur*

De gekozen drank wordt geserveerd bij het onthaal van de genodigden en wordt verder bijgeschonken. Naast de gekozen drank wordt tevens sinaasappelsap aangeboden. Op aanvraag worden Uw genodigden eveneens bediend van frisse witte wijn, zachte rode wijn, plat en bruisend water, frisdranken of een fris pintje.

Keuzelijst (vermelde prijzen zijn per persoon):

Drank/tijdsduur	60 minuten	90 minuten	120 minuten
Spaanse Cava	€	€	€
Champagne Maison 'M. Furdyna'	€	€	€

Uitbreiding met smoothie en mocktails

- Aardbei, framboos, watermeloen, banaan, appel ginger ale,... volgens seizoen + €/pp.

Optioneel: eigen drank

- Indien u zelf meegebrachte wijnen en/of Champagne/schuimwijn/Cava wil geserveerd zien tijdens de receptie, is dit bespreekbaar (kurkrecht of behoud forfait).

B. Kies uw gewenst aantal hapjes

- U heeft de keuze tussen ons standaard of luxe assortiment hapjes. In optie vindt u mogelijke aanvullingen, met o.a een kraampjesreceptie. Uiteraard staan wij open voor eigen suggesties.
- (TIP: minimaal aantal hapjes : 1 hapje per persoon/15 minuten)

B.1 Hapjes standaard

- De prijzen voor het standaard assortiment hapjes voor tijdens de receptie zijn:
- Prijs per hapje
- 5 hapjes per persoon
- 6 hapjes per persoon
- 7 hapjes per persoon
- 8 hapjes per persoon

€

€

€

€

€

- We verzekeren steeds een ruime keuze aan hapjes. Om U een idee te geven van ons aanbod aan standaard hapjes worden hieronder **enkele voorbeelden** gegeven:

Voorbeelden: Standaard koude hapjes

- Gerookte zalm met kruidenroom
- Huisbereide tartaar van Noorse zalm
- Mozzarella tomaat met pesto
- Carpaccio van rundsvlees met Parmezaanse kaas en olijven
- Pasta met fetakaas en olijf
- Fris soepje van komkommer/meloen
- Haring/appel/zure room
- Vitello tonato

Voorbeelden: Standaard warme hapjes (fingerfood)

- Mini pizza
- Mini quiche Lorraine
- Gefrituurde kaas- en garnaalkroketje
- Mini croque monsieur ham en kaas
- Gebakken scampistaartje in look en tuinkruiden
- Miniloempia of dim sum met zoetzure saus
- Gevuld aardappeltje met zure room, groene kruiden en pancetta
- Warm pruimpje met spekrandje
- Kopje met hartig seizoensoepje
- Spiesje gegrilde Breydelham met mosterddip

Voorbeelden: Vegetarische hapjes (warm en koud)

- Dadel met mascarpone en notencrumble
- Praline van geitenkaas met amandelschijfjes
- Groentenloempia
- Gevuld aardappeltje met pesto
- Tzatziki
- Wrap met chutney van tomaat
- Groentenquiche
- Javanais van pumpernickel met beleggen kaas



B.2 Hapjes: luxe

- De prijzen voor het standaard assortiment hapjes voor tijdens de receptie zijn:
- Prijs per hapje €
- 5 hapjes per persoon €
- 6 hapjes per persoon €
- 7 hapjes per persoon €
- 8 hapjes per persoon €

Voorbeelden: Luxe koude hapjes

- Guacamole met garnaal
- Sashimi van Sint-Jacobsnoot
- Carpaccio van tonijn
- Gerookte eendenfilet
- Truffel van foie gras met speculoos
- Mozzarella buffalo met basilicum
- "Gravad Laks" zalm
- Goujonette van kabeljauw met verse tartaar
- Fris gemarineerd oestertje met zeekraal
- Crème brûlée van ganzenlever
- Mini cocktail van garnalen
- Sushi met tonijn
- Zalfje van erwtes of bloemkool en garnaal
- Gerookte eend met gember en ananas
- Lotte met ham, salie en tomatensaus (seizoen)

Voorbeelden: Luxe warme hapjes

- Tijgergarnalen met schuimpje van kokosmelk
- Gevulde champignon met wijngaardslakjes
- Gebakken ganzenlever geblust met zoetzuur sausje van porto
- Gebakken Sint Jacobsnoot met pancetta
- Gevuld aardappeltje met kruidenkaas en gerookte zalm
- Krokant gebakken kalfszwezerik
- Lamspiesje met mintsaus

Voorbeelden: Luxe vegetarische hapjes

- Mini croque met aubergine en tomaat
- Risotto met aspergepuntje
- Gefarceerde mini paprika's
- Tempura van groenten
- Mini ragout van bos/weidechampignons
- kopje met hartig soepje

Voorbeelden: Luxe afsluitende zoete hapjes

- Glaasjes met mousse van chocolade
- Mini fruitsoepje
- Schaaltje crème brûlée
- Mini gebakjes en huisbereide tiramisu

B.2 Hapjes op maat

- U kan ook steeds andere hapjes, thematische hapjes of hapjes op maat aanvragen. Bij hapjes op aanvraag, wordt de prijs per hapje aangerekend afhankelijk van het gewenste hapje.



C. Kies eventuele supplementen

Uw receptie kan eventueel worden aangevuld met enkele extra's

Oesters

Geopende holle aperitief-oester op buffet

€ /stuk

Oesterstand met écailler

€ /stuk

Dipgroenten

Dipschotel met krokante groenten en dipsausje

€ /pp

Tapas

Tapas met mediterrane delicatessen

€ /pp

Tapas + dipgroenten

€ /pp

Beenham in de klem

€ /pp

Extra fijn gerookte beenham of gekookte beenham, gepresenteerd in de klem, met grof bruin brood aangevuld met zongedroogde tomaten, olijven, dips,...

APERITIEF: stel uw eigen aperitief samen



A. Kies uw gewenste *aperitiefduur*

Gewenste tijdsduur (vermelde prijzen zijn per persoon)

Drank/tijdsduur	30 minuten	45 minuten	60 minuten
Spaanse Cava	€	€	€
Champagne Maison 'M. Furdyna'	€	€	€

Op aanvraag worden Uw genodigden eveneens bediend van frisse witte wijn, zachte rode wijn, frisdranken of een speciaal biertje.



B. Kies uw gewenst aantal hapjes

Het gekozen aantal hapjes wordt, gespreid geserveerd over de volledige duur van de aperitief. U heeft de keuze tussen ons standaard of luxe assortiment hapjes. Bovendien staan wij steeds open voor eigen suggesties.

(TIP: minimaal aantal hapjes dat gasten gemiddeld verwachten is 1 hapje per kwartier receptie)

	Standaard	Luxe
Prijs per hapje	€	€
3 hapjes per persoon	€	€
4 hapjes per persoon	€	€

Wij verzekeren steeds een gevarieerd assortiment aan hapjes: deze zullen uiteraard verschillen van hert assortiment uit de voorgaande receptie.

HUWELIJKSDINER: stel uw eigen diner samen



A. Bepaal welk soort diner uw voorkeur wegdraagt

Een huwelijksdiner kan in de vorm van een **buffet**, een **walking dinner** of een **banket**. Wij staan ook steeds open voor suggesties, dus aarzel niet ons te contacteren.

A.1 Buffetten

Buffet 1: koud buffet (voor- en hoofdgerecht)

- Soepje
 - Vers groentensoepje aan tafel geserveerd
- Verzorgd visbuffet
 - Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
 - Gepocheerde zalm met cocktailsaus
 - Een waaier van gerookte vissen
 - Halve gefarceerde eitjes
 - Mini Zeeuwse oestertjes
- Verzorgd vleesbuffet
 - Extra fijn gesneden gerookte beenham in de klem
 - Gekookte beenham in de klem
 - Carpaccio van extra rundsvlees
 - Kippenborrelboutjes en mini worstjes
 - Artisanale vleesterrine
- Kleurrijke en krokante seizoensslaatjes
 - Tomatensalade met versnipperde uitjes
 - Samengestelde groene salade
 - Zuiderse taboulé
 - Aardappelsla
 - Gemarineerde asperges (seizoen)
- Verzorgd broodjesbuffet

Prijs buffet 1:

- Buffet 1 + terrine van ganzenlever op buffet
- Buffet 1 + half kreeftje in bellevue

€ pp

+ €/pp

+ ± €pp

Buffet 2: koud en warm buffet (voor- en hoofdgerecht)

- Soepje
 - Vers groentensoepje aan tafel geserveerd
- Verzorgd visbuffet
 - Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
 - Gepocheerde zalm met cocktailsaus
 - Een waaier van gerookte vissen
 - Halve gefarceerde eitjes
 - Mini Zeeuwse oestertjes
- Verzorgd vleesbuffet
 - Fijn gerookte Iberico ham in de klem
 - Terrine met bijhorende chutney
 - Geglaceerde kippenboutjes en mini worstjes
 - Gekookte beenham in de klem
 - Carpaccio van extra dun rundsvlees
- Kleurrijke en krokante seizoenslaatjes
- Verzorgd broodjesbuffet
- Warm hoofdgerecht

Aan tafel geserveerd (slechts 1 keuze) of op buffet (het volledig beschreven assortiment):

 - Tongrolletjes in Natuurasaus
 - Parelhoenfilet
 - Rundsgebraad (Filet mignon)

Prijs buffet 2:

€ /pp



Buffet 3: Meerlandenbuffet

Noors buffet met o.a. zalm Gravad Laks, gerookte zalmfilet en tartaar van verse zalm, diverse haringslaatjes, ovenschotel met kabeljauw, aardappelschijfjes en mosterdroomsaus, Zweedse gehaktballetjes met veenbessensausje, stoofpotje van hertenkalf

Oosters buffet met sushi- en makibar, sashimi van verse vis, gestoomde basmatirijst, wok met kip en roerbakken groentjes, Chinese glasnoedels, scampistaartjes met curry en kokosmelk, huisgemaakte lenterolletjes,

Italiaans buffet met carpaccio van extra rundsfilet en Parmezaanse kaas, vitello tonato, salade Caprese, in olijfolie gemarineerde en gegrilde groenten, aangevuld met een pastabuffet, met canelloni gevuld met ricotta en spinazie, spirelli ai funghi, tortellini al forno

Grieks buffet met tzatsiki en tarama salata, mezze salade met tomaat, komkommer, dolmades, feta en olijven, moussaka of souvlaki (vleesbrochettes)

Spaans buffet met gazpacho, grote paella met vis en vlees, calamares fritti, aangevuld met tapas zoals o.a.:

gemarineerde mosseltjes, olijven, bruchetta's met tomaat en looksaus, gemarineerde asperges, tortilla's, gerookte Serranoham, ansjovis, manchegokaas, mortadilla, chorizo en olijven

Frans buffet met salade niçoise met kort gebakken tonijn, Cavaillon met gerookte ham, quiche lorraine, magret van eend met gratin dauphinois, ratatouille

Tex Mex buffet met tortillas, tacos en wraps, chili con carne, gegrilde maïskolfjes en zoete aardappelen

Belgisch buffet met tomaat garnaal, Gentse waterzooi, huisgemarineerde varkensribbetjes en witte worst op de grill, gepofte aardappelen, salad-bar

Prijs buffet 3: (min. 90 genodigden)
- U selecteert 3 buffetten naar keuze
- U opteert voor 4 buffetten

€ /pp
€ /pp

Buffet 4: Cupido's nagerechtenbuffet

- Stijlvol afgewerkte artisanale taarten
- glaasje huisbereide mousse van chocolade
- Javanais/ misérable
- Tiramisu
- Glaasje rijstpap
- Een regenboog aan mini gebakjes
- Mini bavarois
- Panna cotta met exotische toets
- Schalen met vers gesneden seizoenfruit
- Kleine schaaltes crème brûlée
- ...

Prijs buffet 4:

- nagerechtenbuffet + huwelijkskaart
- Huwelijkskaart zonder nagerechtenbuffet
- Tapas van nagerechten
- Optie: aanvullende kaasplank



A.2 Walking dinners

Walking dinner 1: Groene formule

Koude en warme gerechtjes met vegetarische toets: (een keuze van 3 gerechtjes)

- Schaaltje met gemarineerde groene asperges
- Grieks pastaslaasje met olijven en fetakaas
- Mini Caesar Salad of mini salade niçoise
- Gevuld aardappeltje met kruidenkaas
- Warm geitenkaasje met mosterddressing
- Huisgemarineerde zalm
- Groentenquiche
- 'A la minute' bereide risotto met champignons

Soepje als overgang naar het hoofdgerecht

Hoofdgerecht aan tafel gereserveerd (1 keuze voor het gezelschap)

- Magret van eend met sechouan peper, sausje van kriebier, aardappelgratin en crumble van speculoos
- Parelhoenfilet met groentenboeket en sausje naar keuze
- Traaggegaarde lamssteak met groentenboeket en gratin dauphinois
- Châteaubriand met seizoengroenten en in olijfolie gebakken aardappelpartjes

Prijs walking dinner 1:

€ /pp

Walking dinner 2: Luxe formule

Koude en warme gerechtjes:

- Gerookte eendenborst
- Tartaar van langoustine met citroencrème
- Sashimi van zalm met koriander, geplette groene peper en yuzu
- Blanke asperges met gerookte zalm
- Scampi met espuma van kokosmelk en groene curry
- Gebakken Sint Jacobsvrucht of zeeduivel met pancetta
- Confit van eend met Thaise curry
- Op vel gebakken stukje zeebaars of makreel met risotto met boschampionen
- Gebakken plakje ganzenlever geblust met forum azijn, krokantje van amandel

Soepje als overgang naar het hoofdgerecht

Hoofdgerecht aan tafel gereserveerd (1 keuze voor het gezelschap)

- Châteaubriand: extra Schots rundsvlees met primeurgroentjes, Choronsaus en pommes Pont-Neuf
- Grietfilet met garnituur met primeurgroentjes, aangepaste saus en garnituur
- Kalfsfilet met primeurgroentjes, aangepaste saus en garnituur
- Lamsfilet met primeurgroentjes, aangepaste saus en garnituur
- Fazantenfilet met primeurgroentjes, aangepaste saus en garnituur
- Hertenkalfsfilet met primeurgroentjes, aangepaste saus en garnituur

Prijs walking dinner 2:

€ /pp

Walking dinner 3: Mediterraanse formule

Italiaanse antipasta

- Gerookte ham in de klem
- Coppa en vitello tonnato
- Carpaccio van extra rundsvlees
- Tomaat met mozzarella
- Bulgur of taboulé
- Gerookte zalm
- Griekse salade met feta
- Bruschetta en crostini met tapenades
- Gegrilde groene asperges
- Toscaanse salade met croûtons en verse kruiden
- Gemengde rucolasla
- Wortelsla met sinaasappel

Warme buffet

- Gebakken zeebaars met zuiderse groenten en pasta of Zarzuela
- Rollade van kalfslende met ovengebakken aardappelen met rozemarijn en seizoengroenten of Osso Bucco

Nagerechten met o.a.:

- Mini gebakjes
- Schaaltjes crème catalane
- Panna cotta
- Tiramisu
- Amarettikoekjes en macarons
- Italiaans ijskarretje met o.a. Tiramisuijs, straciatellaijs,...

Prijs walking dinner 3:

€ /pp



Walking dinner 4: Klassieke formule (aangeboden op kleine bordjes)

Vier koude standaard hapjes naar keuze

Voorgerecht

- Frivool slaatje met gerookte eendenfilet
- Kortgebakken Sint Jacobsnootje met prei

Tussengerecht

- Plakje gebakken ganzenlever met portosausje

Hoofdgerecht

- Gevuld en ontbeend kwarteltje met mousseline van doperwten, oude balsamico

Nagerecht

- Luxe assortiment van zoete verwennerijen en mini gebakjes

Prijs walking dinner 4:

€ /pp



Walking dinner 5: Het hoge Noorden

Koude gerechtjes

- Fijne gerookte Noorse zalm met uisnippers
- Gemarineerde zalm 'Gravad Laks' en gerookte forel
- Traag gegaarde zalmfilet op vel
- Glaasjes gevuld met haringsalade en groene appel

Diverse slaatjes zoals bijvoorbeeld:

- Rode biet
- Witloofsalade met walnoten
- Frisse witte koolsla met knolselder

Warme gerechtjes

- Noorse kabeljauw of gebakken zalm
- Stoofpotje van rendier met fijne veenbessen en boschampignons

Zoete gerechtjes als afsluiter

- Divers Noors en Zweeds gebak, appeltaart, rode en zwarte bosvruchten en citroenmeringue

Prijs walking dinner 5:

€ /pp

Aanvullend kraampjesbuffet bij de voorgaande formules (±100 personen)

Soepbuffetje

€ /pp

met keuze tussen een tweetal verse groentensoepen met brood
(bij mooi weer te vervangen door 2 koude soepen)

Pastabuffet met bijvoorbeeld:

€ /pp

- Tortellini met ham
- Ravioli met ricotta en spinazie
- Pasta pesto

Mediterraans buffet met o.a.:

€ /pp

- Carpaccio
- beenham in de klem
- Bruchetta's
- Vitello tonnato

Exotisch kraampje

€ pp

- Fachita's (tortillas gebakken rundsvlees)
- Chili con carne met zure room
- Mexicaanse quesadillas (tortillas gevuld met kaas en tomaat)
- Gevulde taco's

Belgisch kraampje

€ /pp

- Gentse stoverij
- Vol-au-vent
- Verse frietjes
- Seizoensalade
- Huisbereide mayonaise

Zeeuws viskraampje

€ /pp

- vissoep, mosseltjes, ongepelde garnalen, krenkeltjes, oesters, ...

Kaaskraampje

€ /pp

- Kazen in volledig assortiment

Taartenbuffet

€ /pp

- Klassieke taarten in volledig assortiment

A.3 Banketten

Hieronder worden enkele suggesties van gerechten per prijs categorie weergegeven. De aardappelgarnituur is ook telkens inbegrepen bij het hoofdgerecht (bv. gratin dauphinois, aardappelkroketten, pommes fondant, gebakken aardappelkubusjes, aardappeltaartjes, kasteelaardappelen, pommes Pont-Neuf, rollade van aardappel met spek, mousseline met zachte look, flan van zoete aardappel, half gepofte aardappel, ... naar keuze). Onze ervaren keukenbrigade staat uiteraard ook steeds open voor eigen suggesties, aarzel dus zeker niet ons hieromtrent te contacteren.

Huwelijksmenu 1: 4 gangen à € pp., met keuze uit:

Voorgerechten

- a. Veloûté van Atlantische zeetong met zeekraal
- b. Pladijsfilet met structuren van tomaat
- c. Carpaccio van extra rundsfilet met Parmezaanse kaas
- d. Vitello tonnato

Soepen

- a. Wortelsoepje met koko's
- b. Champignon roomsoep
- c. Tomatensoep met basilicum
- d. Roomsoepje van knolselder

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Varkenshaasje met jus van Tierenteyn, gesmoorde groenten
- b. Lamssteak of lamsbout met seizoengroenten (sluimererwtjes/jonge wortelen)
- c. Millefeuille van kalkoen met truffel en boeketje met seizoensgroenten

Nagerecht

- a. Huwelijkstaart/huwelijksijstaart, gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis, vanillecrème of chocoladesaus en vers fruit

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)

Nagerechtenbuffet: mooi versierd met o.a.: (zie Cupido's nagerechtenbuffet)

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| • Verse fruittaarten | • Kleine schaalpjes crème brûlée |
| • Huisbereide mousse van chocolade | • Miniatuur patisserie |
| • Javanais | • Macarons |

Huwelijksmenu 2: 4 gangen à € pp., met keuze uit:

Voorgerechten

- a. Frivool slaatje met gerookte eendenmagret
- b. Waldorfsalade
- c. Blanke asperges met traag gegaarde zalm en citroenmousseline

Soepen

- a. Soep van butternut pompoen
- b. Witte bonensoep met druppel olijfolie extra vierge, krokant spekje en bladpeterselie
- c. Crème Agnes Sorel soep (champignonsoep)

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Krokant op z'n vel gebakken zalm met citroencrème en geroosterde kool
- b. Zacht gegaarde kip uit Bresse met bijpassend groenteboeket
- c. Rundribstuk met aangepaste seizoensgroenten

Nagerecht

- a. Huwelijkstaart/huwelijksijstaart, gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis, vanillecrème of chocoladesaus en vers fruit

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)



Huwelijksmenu 3: 4 gangen à € pp., met keuze uit:

Voorgerechten

- a. Carpaccio van Sint Jacobsvruchten met yuzu en gemarineerde bloemkoolroosjes, crème van erwtjes
- b. Op vel gebakken roodbaars/beurre rouge van pomelmoes & limoen/citrussalade & yuzudressing
- c. Huisgemarineerde zalm 'gravad laks' met z'n garnituur
- d. Beetgare aspergesalade met gerookte zalmsnippers en kruidenvinaigrette

Soepen

- a. Muntgroene soep van waterkers
- b. Aspergesoep (seizoen)
- c. Helder oosters soepje met gember en citroengras
- d. Witloofsoep met gerookte forel snippers

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Filet van parelhoen 'fine champagne' met lente/zomer groenten
- b. Filet van eendenborst met sechouanpeper en kriekbier, crumble van speculoos
- c. Filet en ribbetje van licht gepekeld speenvarken
- d. Rollade van Mechelse koekoek met chips van vitelotte
- e. Op vel gebakken zeebaars met infuus van zuiderse kruiden, crème van wortel en zuiderse mousseline
- f. Filet van kabeljauw met pancetta en zalfje van wortel of erwten
- g. Rib-eye van extra rund met seizoensgroenten

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis, vanillecrème of chocoladesaus en vers fruit

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)

Huwelijksmenu 4: 4 gangen à € pp., met keuze uit:

Voorgerechten

- a. Bûche van gerookte en vers gemarineerde zalm met zure room
- b. Duo van Schotse rauw gemarineerde zalm en rauw gemarineerde Sint Jacobsvruchten
- c. Kortgebakken Sint Jacobsnootjes met koningskruid en blanke boter
- d. Tatin van peer met gebakken ganzenlever
- e. Rundstagliata met rucola

Soepen

- a. Consommé met weide- of boschampignons
- b. Romige aspergesoep (seizoen) met z'n garnituur (aspergepuntjes en kervel)
- c. Bouillon of cappuccino van jonge wortel met gember
- d. Bisque van garnaal of van strandkrabbetjes
- f. Cappuccino van Noorse kreeft

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Lamskroon met rozemarijnsaus en seizoengroenten
- b. Rib-eye of kalfscarré met duosaus en compositie van seizoengroenten
- c. Griet met crème van look en crumble van ui, zalfje van doperwten

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis, vanillecrème of chocoladesaus en vers fruit

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)



Huwelijksmenu 5: 4 gangen à € pp., met keuze uit:

Voorgerechten

- a. Fijnproeverssslaatje van de chef
- b. Half kreeftje uit de oven met look en tomaat, basilicum
- c. A vif gebakken half kreeftje
- d. Marbré van ganzenlever met filet d'Anvers met gecarameliseerde appel en chutney van tomaat
- e. Gebakken ganzenlever met forum azijn, krokant van amandel en appeltjes
- f. Zeeduivel (Lotte) met pancetta, gebakken langoustine en gemarineerde venkel

Soepen

- a. Ossenstaartsoep
- b. Romige aspergesoep (seizoen)
- c. Bisque van garnaal en strandkrabbetjes
- d. Cappuccino van Noorse kreeft
- e. Wildconsommé

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Lamsfilet met zomergroenten
- b. Duifje met zomergroenten
- c. Hertenkalffilet met crème van pompoen en jus van Armagnac
- d. Rundsfilet pur met seizoenslaatje en gesmoorde groenten
- e. Tarbotfilet met venkel, kokkeltjes, saffraanjus

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis, vanillecrème of chocoladesaus en vers fruit

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)

Huwelijksmenu 6: 4 gangen à € pp., met keuze uit:

Voorgerechten

- a. Dim sum van langoustine/truffel/prei/jus van kokkels

Soepen

- a. Consommé van tomaat/groenteparels/tataki van tonijn

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Tarbotfilet/pancetta/vergeten groenten/beurre rouge van pompelmoes
- b. Lam van Texel/seizoengroenten

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis, vanillecrème of chocoladesaus en vers fruit
- b. Chocoladecreatie met basilicum

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)





Vegetarische/alternatief menu: + € 5 pp. op basis gekozen menu

Voorgerechten

- a. Carpaccio van divers soorten tomaten
- b. Salade caprese
- c. Taartje van Portobello met groeten en Parmezaanse kaas

Soepen

- a. Consommé van tomaat
- b. Romige selderijsoep

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Millefeuille van zuiderse groenten/verschillende kaassoorten
- b. Risotto van asperges of champignons

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis, vanillecrème of chocoladesaus en vers fruit

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)

Kindermenu: 3 gangen à € pp. (incl. 3 drankjes), met keuze uit:

Soepen

- a. Tomatensoep met verse vleesballetjes
- b. Gebonden groentensoep met vermicellis

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Hamburger met slaatje of appelmoes en frietjes
- b. Kipfilet met slaatje of appelmoes, frietjes of kroketjes
- c. Koninginnhapje met sla, frietjes of kroketjes
- d. Balletjes in tomatensaus met sla en frietjes of kroketjes

Nagerecht

kinderijsje of zie dessertenbuffet

B. Kies Uw drankenforfait voor tijdens het huwelijksdiner

Een drankenforfait houdt in dat alle dranken inbegrepen zijn gedurende de tijdsduur van het huwelijksdiner (ong. 2.5 uur). Wijnsoorten en jaartallen zijn steeds in functie van beschikbaarheid. Andere wijnen zijn steeds op bestelling verkrijgbaar. Wij voorzien volgende keuzemogelijkheden met onze geselecteerde huiswijnen:

Drankenforfait diner 1: tijdens de maaltijd witte en rode huiswijn à volonté

- Witte huiswijn: Château Belle fleur, Chardonnay 2016, Vin de France
- Rode huiswijn: Château Belle fleur, Merlot 2016, Vin de France.
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie/thee met versnapering inbegrepen

€ pp.

Drankenforfait diner 2: tijdens de maaltijd witte en rode huiswijn à volonté

- Witte huiswijn: Domaine Le Hameau, Sauvignon Blanc 2016, Pays d'Oc
- Rode huiswijn: Domaine Le Hameau, Merlot 2015, Pays d'Oc
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie/thee met versnapering inbegrepen

€ pp.

Drankenforfait diner 3: tijdens de maaltijd witte en rode huiswijn à volonté

- Witte wijn: Chai de Bordes, Sémillon-Sauvignon 2014, Bordeaux A.C.
- Rode wijn: Chai de Bordes, Merlot-Cabernet 2012, Bordeaux A.C.
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie/thee met versnapering inbegrepen

€ pp.



AVONDFEEST: Stel uw eigen avondfeest samen



A. Kies Uw drankenforfait voor tijdens het avondfeest en de gewenste tijdsduur

Een drankenforfait houdt in dat alle dranken inbegrepen zijn gedurende de gekozen tijdsduur van het avondfeest. Standaard is de formule ‘open bar’ voorzien: wij verzekeren de diensten achter de bar en het afruimen van de tafels waarbij de genodigden zelf hun drankjes aan de bar komen afhalen. Wij voorzien volgende forfaitformules, uiterlijk startend 23.00 uur, om te eindigen om 03.00 uur. Verlenging per uur is steeds mogelijk. Bij verlenging op het eind van de gekozen forfaitformule wordt er 150 €/uur aangerekend voor de bijkomende nachtprestaties, en worden de dranken per consumptie genoteerd. Ook kan u als optie een beroep doen op een kelner die het eerste uur van het avondfeest rondgaat om uw genodigden aan tafel van drank te voorzien (35 euro per uur)

Drankenforfait avondfeest 1:

- Frisdranken
- Pils van ’t vat
- Frisse witte en zachte rode wijn
- Thee en koffie

Drankenforfait avondfeest 2:

- Frisdranken
- Pils en kriel (van ’t vat),
- 2 ‘zwaardere’/extra bieren (van de fles); keuze uit:
 - Carlsberg
 - Duvel
 - Vedett
 - Frisse witte en zachte rode wijn
 - Palm
 - Rodenbach
 - Tongerlo
 - Spaanse cava
- Thee en koffie

Prijs per persoon	60 minuten	120 minuten	180 minuten	240 minuten
Forfait 1	€	€	€	€
Forfait 2	€	€	€	€

Vanaf het einde van de gekozen forfait worden de benutte consumpties genoteerd en aangerekend plus 150 euro per uur zaalpersoneel.

Opties bij drankenforfait avondfeest 1 & 2:

- **Cocktail- en/of mocktailbar:** een afzonderlijke gedeelte van de bar wordt voorzien van een drital soorten 'gin', samen met de nodige frisdranken, gedurende de hele duur van het gekozen drankenforfait

+ € pp.

- **Ricard bar:** een afzonderlijke gedeelte van de bar wordt voorzien van Ricard 'Le Pastis de Marseille' samen met de nodige karaffen water en ijs, gedurende de hele duur van het gekozen drankenforfait.

+ € pp.



B. Heeft U eventueel bijkomende genodigden voor het avondfeest?

Indien U na het huwelijksdiner nog genodigden verwacht voor het dansfeest, kan U deze genodigden laten aansluiten bij het nagerecht. Deze genodigden krijgen een glaasje Spaanse Cava of sinaasappelsap bij aankomst en kunnen voor een supplement van 5 euro eveneens een zitplaats toegewezen krijgen.

Afhankelijk van het gekozen nagerecht voor Uw huwelijksdiner, wordt de prijs voor dit nagerecht (+ eventuele uitbreiding naar het nagerechtenbuffet) aangerekend per bijkomende genodigde. Wat het drankenforfait tijdens het avondfeest wordt per bijkomende genodigde de volgende prijs aangerekend:

Prijs per persoon	120 minuten	180 minuten	240 minuten
Drankenforfait avondfeest 1	€	€	€
Drankenforfait avondfeest 2	€	€	€

OPTIES: Kies eventuele opties



A. Wenst U eventueel ‘late night’-snacks voor tijdens het avondfeest?

Deze snacks worden tijdens het avondfeest, na middernacht, geserveerd en zorgen voor de nodige energie op de dansvloer. Hieronder een suggestielijst:

- | | |
|---|--------|
| • Belegde mini broodjes met kaas, ham, bereide américain, mozzarella, gerookte zalm, brie en krabsalade | €/stuk |
| • Mini croque monsieur uit het vuistje | €/stuk |
| • Kaaskraampje met geaffineerde kazen en broodassortiment | €/pp. |

Indien U zelf suggesties heeft, aarzel dan niet ons te contacteren.

B. Disc Jockey en muziek voor tijdens het avondfeest

Bij een avond- en dansfeest hoort muziek en ambiance! De achtergrondmuziek in de beide salons, de Inkomhall en de grote wintertuin achteraan is steeds voorzien. Verder kan één van onze vertrouwde Disc-Jockey instaan voor al uw wensen inzake aangepaste dansmuziek voor het avondfeest. Vraagt hierover vrijblijvend de juiste referenties aan.

Uiteraard kan ook een Disc Jockey van jullie keuze de dienst uitmaken, na een voorafgaand bezoek en bespreking omtrent de concrete mogelijkheden.

C. Parkeerwacht en onthaal door hostessen

Piccolo's voor Parking en Ontvangst.

We raden U stellig deze optie aan bij grote recepties of feesten, waarbij 2 piccolo's in rood pakje instaan voor een vlotte parkeerbegeleiding op de grote parking van het Kasteel, en waarbij ze Uw genodigden van de receptie een duidelijke verwijzing meegeven naar het Kasteel..

Twee piccolo's gedurende 3 uur forfait van
leder bijkomend en aansluitend uur

€
€ piccolo/uur.

Hostess voor onthaal of garderobe

Stijlvolle dames in mantelpakje, welke de ontvangst verzorgen, de doorverwijzing naar de gastheer/trouwkoppel, het ondertekenen van het gastenboek, de begeleiding naar de garderobe, etc...

Hostess gedurende 3 uur forfait van
leder bijkomend en aansluitend uur

€
€ hostess/uur.



D. Tafelgarnituren

Basis bloemversiering.

Steeds zal U per tafel of per sta-tafel eenvoudig vaasje vinden met een verse bloem.

Voor bijkomende bloemen- en plantenversiering kan U een beroep doen op ons bloemenmeisje, of op Uw vertrouwde leverancier. Hierbij een paar richtprijzen:

Bolvormig vaasje met verse bloemen	€/stuk
Stijlvol bloemboeketje Tafelstukje met verse bloemen	€/stuk
Bloemstuk (rond model)	€/stuk
Bloemstuk eretafel (langwerpig model)	€/stuk
Krans rond kandelaar	€/stuk
Bloemstuk aan Inkomhall, op sierschouwen, op de bar	
- Klein bloemstuk	€/stuk
- Middelgroot bloemstuk	€/stuk
- Groot bloemstuk	€/stuk
Grote kandelaar met 5 kaarsen	€/stuk
Roosjes rond kandelaar	vanaf €/stuk



E. Drukwerk

Routeplannetjes met de meest evidente reisroute naar het Kasteel van Zwijnaarde worden gratis ter beschikking gesteld. Voor naamkaartjes op tafel, uitgewerkte tafelplans, gepersonaliseerde menukaarten etc... kan best Uw drukker instaan.

F. Tafelschikking

Ten einde het huwelijksfeest vlot en stijlvol te laten verlopen, en om een correcte tafelschikking te kunnen opmaken, verzoeken we U vriendelijk om de gewenste tafelplanning, de definitieve aantallen, de lijst der genodigden per tafelnummer en de (eventuele) gepersonaliseerde menukaartjes uiterlijk 5 dagen voor het feest over te maken aan het Kasteel van Zwijnaarde.

In de grote wintertuin voorzien we in principe steeds ronde tafels van 8 tot max. 10 personen, tenzij uitdrukkelijk anders overeengekomen. Er kunnen 7 ronde tafels opgesteld worden aan de linkerkant, 5 ronde tafels aan de rechterkant en in het midden kan een ovale eretafel worden opgesteld waaraan er ongeveer 16 genodigden kunnen plaatsnemen, inclusief het trouwkpoppel.



G. Parking

De grote parking binnen het domein van het Kasteel van Zwijnaarde staat gratis ter beschikking van onze genodigden, waarbij we de voorbehouden plaatsen voor onze golfleden graag vrij houden. Mits begeleiding door onze piccolo's kunnen er 100 wagens worden geparkeerd op een veilige en comfortabele wijze

H. Overnachting

Overnachten kan op een 8 minuten rijden van het kasteel, in het Holiday Inn Express Gent.



AN IHG® HOTEL

Trouwe hotelpartner van Kasteel van Zwijnaarde

Holiday Inn Express biedt nét wat u nodig heeft!
Ons ervaren team staat klaar om u en uw gasten te verwelkomen.

Holiday Inn Express Gent, dé beste oplossing voor u en uw gasten

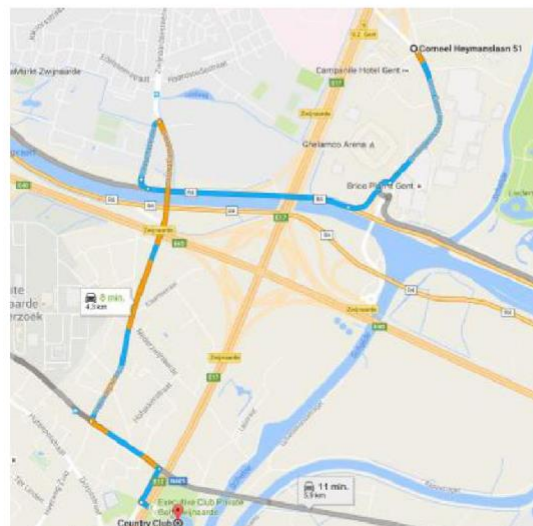
- Via het Kasteel van Zwijnaarde geniet u van de beste prijsgarantie:
Ontvang 10% extra korting op onze beste prijs van de dag
- Een heerlijk ontbijtbuffet wordt u gratis aangeboden
- Late check-out mogelijk tot 14u zonder extra kosten (enkel op aanvraag)
- Ruime parking beschikbaar aan het hotel
- Keuze uit verschillende kamertypes:
van luxe tweepersoonskamer met Kingsize bed tot familiekamers
- Vervoer nodig tussen het hotel en het Kasteel van Zwijnaarde:
het hotel regelt dit graag voor u!
- 1 vaste contactpersoon waarbij u met al uw vragen terecht kan en zorgt
voor een vlekkeloze opvolging van uw dossier



Contacteer ons snel

Maak een afspraak met Liesbeth, sales manager van het hotel.
Zij nodigt u graag uit voor een rondleiding in het hotel en beantwoordt met veel plezier uw eerste vragen: liesbeth@hiexgent.be

Ligging Holiday Inn Express Gent



 Kasteel van Zwijnaarde: 4,3 km
Via Heerweg Noord 8 min
(7 min zonder verkeer)

H. Praktische afspraken

Het Kasteel van Zwijnaarde geeft een gratis optie (zonder enige verplichting) op de door U gekozen datum voor een periode van vier weken. Deze optie-periode kan op aanvraag worden verlengd voor eenzelfde tijdsduur indien er voor deze datum geen nieuwe aanvraag werd verricht.

Ieder (huwelijks)feest krijgt een aparte en persoonlijke benadering, en er wordt principieel een exclusiviteit verleend zodat er geen gelijklopende feesten plaatsvinden.

Ter bevestiging van deze datum wordt een eerste voorschot gevraagd van 750 Euro, te storten op onze KBC rekening BE19 7360 0073 2012 (Bic: KREDBEBB) van het Kasteel van Zwijnaarde. Deze storting garandeert U de uitgekozen datum, en blijft definitief verworven t.v.v. het Kasteel van Zwijnaarde.

Een tweede voorschot (50% van het vermoedelijke budget) wordt opgevraagd 6 weken voor het geplande feest, en het saldo wordt betaald 7 dagen na het toesturen van de eindafrekening.

Wijzigingen in aantallen kunnen volgens onze Algemene Verkoopsvoorwaarden steeds worden doorgegeven, en met de allerlaatste wijzigingen kan er rekening worden gehouden tot 48 uur voor het geplande feest..

We garanderen U steeds een perfecte afwerking van Uw huwelijksfeest of andere grote festiviteit, en we verwijzen U graag naar onze talrijke referenties en ons gastenboek op de website, www.kasteelvanzwijnaarde.be

Het Kasteel van Zwijnaarde zal aan ieder feest een zeer persoonlijke benadering geven, U met alle raad en daad bijstaan, U een duidelijke transparante offerte overmaken, welke voor bijna de volle 100 % de eindafrekening zal weerspiegelen.

Graag tot binnenkort, voor een geslaagd feest, en een blijvende herinnering aan Uw mooiste moment !

