



Stijlvol & doeltreffend vergaderen in een groen en historisch kader

Geachte heer, geachte mevrouw

Hartelijk dank voor uw interesse in het Kasteel van Zwijnaarde.

Hierbij vindt u onze meest recente informatiebrochure, waarbij een overzicht wordt gegeven van onze seminariepakketten, met uitbreidingsmogelijkheden naar recepties en walking dinners.

De strategische ligging in de onmiddellijke nabijheid van de kruising van onze twee belangrijkste autowegen (E40 en E17), op 5 kilometer van het historische stadscentrum van Gent, en het prachtig natuurlijk kader maken van het Kasteel van Zwijnaarde uw partner bij uitstek voor de organisatie van uw seminars. Een ruime parking binnen het domein, draadloos internet in alle vergaderzalen, een flexibele benadering van al uw desiderata, het is slechts een greep uit ons ruim troevenpakket.

Wij bouwden een ijzersterke ervaring op wat betreft onze seminars met aansluitende recepties, onze stijlvolle walking dinners in de inkomhall of in de volledig vernieuwde Orangerie. Vanuit de Orangerie heeft u bovendien een prachtig uitzicht op de vijver en op het omliggende golfterrein.

Voor bijkomende informatie omtrent personeelsfeesten, themafeesten en zakenlunches, kan u steeds terecht op onze dagelijks bijgewerkte website: www.kasteelvanzwijnaarde.be.

We verheugen ons nu al op uw bezoek aan het Kasteel van Zwijnaarde of aan de Country Club, garanderen u een perfecte uitwerking van elke reservatie, en tekenen met vriendelijke groet,

James Turcksin

Katrien Speybrouck



INHOUDSTAFEL SEMINARIEBROCHURE

STAP 1: KIES JOUW GEWENSTE SEMINARIEFORMULE UIT ONDERSTAANDE SUGGESTIELIJST OF CONTACTEER ONS VOOR EEN AANGEPASTE FORMULE

Seminariepakketten: volledige dag	3
Seminariepakket 1: met broodjeslunch	3
Seminariepakket 2: met broodjesbuffet	4
Seminariepakket 3: met vlotte lunch	5
Seminariepakket 4: business express	6
Seminariepakketten: ontbijtseminaries	7
Seminariepakket 5: standaard ontbijt & seminarie	7
Seminariepakket 6: uitgebreid ontbijt & seminarie	7
Seminariepakketten: voormiddagvergaderingen	8
Seminariepakket 7: voormiddagvergadering met broodjesbuffet	8
Seminariepakketten: namiddagvergaderingen.....	9
Seminariepakket 8: namiddagvergadering met afsluitende drink	9
Seminariepakketten: avondvergaderingen	10
Seminariepakket 9: avondvergadering met afsluitende receptie	10
Seminariepakket 10: avondvergadering met buffet receptie	11
Seminariepakketten: causerie (lunch of diner met gelegenheidspreker)	12
Seminariepakket 11: standaard causerie middag	12
Seminariepakket 12: causerie de luxe avond	13
Extra koffie breaks.....	14
Menusuggesties.....	15

STAP 2: KIES DE GEWENSTE ZAAL EN OPSTELLING NAARGELANG HET AANTAL DEELNEMERS

Praktische informatie: forfait zalen.....	16
Praktische informatie: zalen.....	18

STAP 3: KIES DE GEWENSTE ADDITIONELE APPARATUUR

Praktische informatie: materiaal en infrastructuur.....	19
Praktische informatie: belangrijk	20



SEMINARIEPAKKETTEN: VOLLEDIGE DAG

SEMINARIEPAKKET 1: MET BROODJESLUNCH

- Koffie, thee, sinaasappelsap, mini-croissant of een mini-koffiekoek bij aankomst
- Voormiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en koekjes
- *Lunch met belegde broodjes:*
 - belegde broodjes (à rato van 4 mini-sandwiches per persoon);
 - verse groentesoep;
 - koffie, waters & frisdranken;
 - in receptie-opstelling
- Namiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en cake

- Duur: Max. 8 uur
- Prijs seminariepakket: 29 € per persoon

Optionele supplementen die bij of na de lunch kunnen worden aangeboden:

- Optioneel supplement: banket-opstelling (+ 2.50 € per persoon)
- Optioneel supplement: ijshoortje bij terrasweer (+ 2.75 € per persoon)
- Optioneel supplement: fruitmand met seizoensfruit (+ 3 € per persoon)
- Optioneel supplement: coupe met fruitsla (+ 5 € per persoon)
- Optioneel supplement: mini-gebakjes (+ 5 € per persoon)(2 pp)
- Optioneel supplement: frisse witte of zachte rode wijnen (+ 5 € per persoon)(2 gl/pp)



SEMINARIEPAKKET 2: MET BROODJESBUFFET

- Koffie, thee, sinaasappelsap, mini-croissant of een mini-koffiekoek bij aankomst
- Voormiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en koekjes
- *Lunch met broodjesbuffet:*
 - te beleggen broodjes op versierd buffet met divers beleg en bijhorende slaatjes;
 - verse groentesoep;
 - koffie, waters & frisdranken;
 - in receptie-opstelling
- Namiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en cake

- Duur: Max. 8 uur
- Prijs seminariepakket: 32 € per persoon

Optionele supplementen die bij of na de lunch kunnen worden aangeboden:

- | | |
|--|------------------------------|
| • Optioneel supplement: banket-opstelling | (+ 2.50 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: ijshoortje bij terrasweer | (+ 2.75 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: fruitmand met seizoensfruit | (+ 3 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: coupe met fruitsla | (+ 5 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: mini-gebakjes | (+ 5 € per persoon)(2 pp) |
| • Optioneel supplement: frisse witte of zachte rode wijnen | (+ 5 € per persoon)(2 gl/pp) |



SEMINARIEPAKKET 3: MET VLOTTE LUNCH

- Koffie, thee, sinaasappelsap, mini-croissant of een mini-koffiekoek bij aankomst
- Voormiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en koekjes
- *Vlotte lunch:*

Verse groentesoep

*

Hoofdgerecht van de dagelijks wisselende dagschotelkaart¹

*

Koffie en versnaperingen

*

Waters en frisdranken

- Namiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en cake
- Duur: Max. 8 uur
- Prijs seminariepakket: 35 € per persoon

Optionele supplementen die bij of na de lunch kunnen worden aangeboden:

- | | |
|--|------------------------------|
| • Optioneel supplement: ijshoortje bij terrasweer | (+ 2.75 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: fruitmand met seizoensfruit | (+ 3 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: coupe met fruitsla | (+ 5 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: mini-gebakjes | (+ 5 € per persoon)(2 pp) |
| • Optioneel supplement: frisse witte of zachte rode wijnen | (+ 5 € per persoon)(2 gl/pp) |

¹ Om een idee te krijgen van onze dagschotels kan u steeds terecht op onze website via onderstaande link: <http://www.kasteelvanzwijnaarde.be/default.asp?id=18&mnu=5&title=Dagmenu's>.

Gezien de dagelijkse aanvoer van seizoensproducten, wordt het gamma van de lunches en walking dinners samengesteld in functie van het marktaanbod, en op aanvraag kort voor uw evenement gecommuniceerd.



SEMINARIEPAKKET 4: BUSINESS EXPRESS

- Koffie, thee, sinaasappelsap, mini-croissant of een mini-koffiekoek bij aankomst
- Voormiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en koekjes
- *Business Express Lunch*²:

Voorgerecht

*

Hoofdgerecht

*

Koffie en versnaperingen

*

Waters en frisdranken

- Namiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en dessert
- Duur: Max. 8 uur
- Prijs seminariepakket: 45 € per persoon
- Prijs inclusief frisse witte en zachte rode wijnen: 53 € per persoon

² Voor menusuggesties: zie deel 'Menusuggesties' verder in deze brochure (p. 15).



SEMINARIEPAKKETTEN: ONTBIJTSEMINARIES

SEMINARIEPAKKET 5: STANDAARD ONTBIJT & SEMINARIE

- *Ontbijtbuffet met:*
 - Koffie, thee, fruitsap, melk, etc.;
 - Assortiment broodjes, croissants, koffiekoeken;
 - Assortiment zoet en hartig beleg

- Duur seminariepakket: +/- 3 uur
- Prijs seminariepakket: 18 € per persoon

SEMINARIEPAKKET 6: UITGEBREID ONTBIJT & SEMINARIE

- *Ontbijtbuffet met:*
 - Koffie, thee, fruitsap, melk, chocolademelk etc.;
 - Assortiment ovenverse broodjes, croissants, koffiekoeken, cake;
 - Uitgebreid assortiment zoet en hartig beleg met gerookte zalm, Italiaanse ham, gekookte beenham, kaas;
 - Roereitjes met spek, tomaat en warme worstjes;
 - Zoet beleg, verse fruitsla en yoghurt

- Duur seminariepakket: +/- 3 uur
- Prijs seminariepakket: 32 € per persoon



SEMINARIEPAKKETTEN: VOORMIDDAGVERGADERINGEN

SEMINARIEPAKKET 7: VOORMIDDAGVERGADERING MET BROODJESBUFFET

- Koffie, thee, sinaasappelsap, mini-croissant of een mini-koffiekoek bij aankomst
- Voormiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en koekjes
- *Lunch met te beleggen broodjes:*
 - te beleggen broodjes op versierd buffet met divers beleg en bijhorende slaatjes;
 - verse groentesoep;
 - koffie, waters & frisdranken;
 - in receptie-opstelling
- Duur seminariepakket: +/- 4 uur
- Prijs Seminariepakket: 30 € per persoon

Optionele supplementen die bij of na de lunch kunnen worden aangeboden:

- | | |
|--|------------------------------|
| • Optioneel supplement: banket-opstelling | (+ 2.50 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: ijshoorntje bij terrasweer | (+ 2.75 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: fruitmand met seizoensfruit | (+ 3 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: coupe met fruitsla | (+ 5 € per persoon) |
| • Optioneel supplement: mini-gebakjes | (+ 5 € per persoon)(2 pp) |
| • Optioneel supplement: frisse witte of zachte rode wijnen | (+ 5 € per persoon)(2 gl/pp) |



SEMINARIEPAKKETTEN: NAMIDDAGVERGADERINGEN

SEMINARIEPAKKET 8: NAMIDDAGVERGADERING MET AFSLUITENDE DRINK

- Onthaal met koffie, thee, sinaasappelsap en cake
- Namiddagbreak met koffie, thee, sinaasappelsap en koekjes
- *Afsluitende drink gedurende 60 min.:*
 - Aanbod van frisse witte wijn, zachte rode wijn, plat en bruisend water, pils- en witbier;
 - Chips en zoute versnaperingen
 - In optie kunnen de deelnemers eveneens worden bediend van hapjes of mini-sandwiches
- Duur seminariepakket: +/- 4 uur
- Prijs seminariepakket: 18 € per persoon

Optionele supplementen die bij de afsluitende drink kunnen worden aangeboden:

- Optioneel supplement: Cava & zwaardere bieren (Duvel, Tongerlo) (+ 6 € per persoon)
- Optioneel supplement: 3 verzorgde hapjes³ (+ 6 € per persoon)
- Optioneel supplement: 5 verzorgde hapjes (+ 9 € per persoon)
- Optioneel supplement: 3 gesloten belegde mini-sandwiches (+ 6 € per persoon)

³ Voorbeelden van hapjes kunnen worden teruggevonden op de volgende pagina.



SEMINARIEPAKKETTEN: AVONDVERGADERINGEN

SEMINARIEPAKKET 9: AVONDVERGADERING MET AFSLUITENDE RECEPTIE

- Onthaal met frisdrankenbuffet (eventueel te vervangen door een glaasje Cava)
- Vergadering (zonder onderbreking)
- *Afsluitend Uitgebreide Receptie:*
 - Aanvang met glaasje Spaanse Cava of sinaasappelsap
 - Koude hapjes (à rato van 3 per persoon); enkele suggesties:
 - Rollade van gerookte zalm met kruidenroom
 - Tartaar van Noorse zalm
 - Mousse van gerookte forel
 - Rivierkreeftje met Provençaalse kruiden
 - Lepeltje van mozzarella en zongedroogde tomaten
 - Carpaccio van rundsvlees met Parmezaanse kaas en olijven
 - Gerookte eend met seizoensfruit
 - Kerstomaat en grijze garnaal
 - Warme hapjes (à rato van 3 per persoon); enkele suggesties:
 - Beignet van kabeljauw
 - Videetje quattro formaggi
 - Oosterse scampistaartjes
 - Huisbereide kaas- en garnaalknikkertjes
 - Kopje met romige soep
 - Assortiment van zoete hapjes
 - Er wordt een drankenbuffet opgesteld, waaraan uw gasten zich kunnen bedienen en verder bediend worden van witte en rode wijnen, waters, frisdranken, bier op aanvraag en koffie of thee
 - Optie: de voorgestelde koude en/of warme hapjes kunnen aan een 1:1 ratio worden vervangen door mooi gegarneerde gesloten mini-sandwiches
- Duur seminariepakket: Max. 4 uur
- Prijs seminariepakket: 32 € per persoon



SEMINARIEPAKKET 10: AVONDVERGADERING MET BUFFET RECEPTIE

- Onthaal met frisdrankenbuffet (eventueel te vervangen door een glaasje Cava) en met 2 hapjes per persoon
- Vergadering (zonder onderbreking)
- *Afsluitende receptie met wandelbuffet (min. 30 personen):*
 - Aanvang met glaasje schuimwijn of sinaasappelsap
 - Buffet met:
 - Visgerechtjes met o.a. cocktail van tomaat garnaal, Oosters gemarineerde zalmootjes, extra zacht gerookte Noorse zalm, gerookte forel;
 - Vleesgerechtjes met o.a. ham in de klem, fijngerookte Italiaanse ham, kippenborrelboutjes, flinterdun gesneden coppa, carpaccio, vleesterrine en mini pensjes met mosterddip;
 - Soepkraampje met koud of warm soepje (naargelang seizoen);
 - Broodbuffet;
 - Kleurrijk samengestelde salades met bijhorende dressings;
 - Kaasplank met mooi assortiment geaffineerde kazen, fruit & noten
 - Rondgaande mini-dessertjes in ruime variatie met o.a. mini drooggebakjes, mini-bavarois, glaasjes mini chocomousse en schaaltes crème brûlée (à rato van 2 per persoon)
 - Er wordt een drankenbuffet opgesteld, waaraan uw gasten zich kunnen bedienen en verder bediend worden van witte en rode wijn, waters, frisdranken, bieren op aanvraag en koffie of thee
- Duur seminariepakket: +/- 4.5 uur
- Prijs seminariepakket: 66 € per persoon



SEMINARIEPAKKETTEN: CAUSERIE (LUNCH OF DINER MET GELEGENHEIDSPREKER)

SEMINARIEPAKKET 11: STANDAARD CAUSERIE MIDDAG

- Vergadering, tijdens een *Lunch*⁴:

Aperitief

*

Voorgerecht

*

Hoofdgerecht

*

Dessert

*

Koffie en versnaperingen

*

Waters en frisdranken

Witte of rode wijn

- Duur Causerie: Max. 3 uur
- Prijs seminariepakket: 41 € per persoon

⁴ Voor menusuggesties: zie deel 'Menusuggesties' verder in deze brochure (p. 15).



SEMINARIEPAKKET 12: CAUSERIE DE LUXE AVOND

- Vergadering, tijdens een *Diner*:

Receptie met sinaasappelsap, Cava
en met een 3-tal hapjes
(gedurende 30 minuten)

*

Voorgerecht

*

Hoofdgerecht

*

Dessert

*

Koffie en versnaperingen

*

Waters en frisdranken

Witte en rode wijn

- Duur Causerie: Max. 4 uur
- Prijs seminariepakket: 55 € per persoon



EXTRA KOFFIE BREAKS

Indien er additionele koffiebreaaks gewenst zijn bovenop deze vervat in de seminariepakketten:

- Koffie break met koffie, thee, fruitsap, mini-koffiekoek of mini-croissant 5.50 €/pp
- Koffiebreak met koffie, thee, fruitsap en koekjes 3.50 €/pp
- Koffiebreak met koffie, thee, fruitsap en cake 3.50 €/pp
- Koffiebreak met assortiment minigebakjes en dessertjes 7.50 €/pp



MENUSUGGESTIES

Koud voorgerecht of afgewerkt soepje:

- Huisgmarineerde zalm op Noorse wijze met zure room
- Slaatje van gemarineerde haring (maatje in seizoen) met rode biet en appel, frisse waterkers met broodcrumble
- Lenteslaatje met fijne plakjes gerookte eendenmagret
- Torentje van zalmtartaar met waterkers
- Garnalencocktail
- Carpaccio van rundsfilet met Parmezaanse schilfers
- Fijne Italiaanse ham met bijbehorend seizoenfruit

Voor de vegetariërs:

- Slaatje van tomaat/mozarella met basilicum
- Gemengde 'Caesar salad' zonder kip

OF

Soep met 'special touch'

- Broccolisoepp met kruidenkaas en ham
- Venkelsoep met saffraan en Spaanse chorizo
- Tomatensoep met garnaal en Rodenbach
- Wortel-kokossoep met curry en koriander
- Bloemkoolsoep met grijze garnalen en waterkers

Hoofdgerecht:

- Kalfsblanket met hertoginneardappeltjes
- Filet van jonge eend met seizoensgroenten en een aardappeltaartje
- Gepaneerd kalfslapje met pasta en tomatensaus
- Lamsbout met andijvie in de room en krieltjes
- Varkenshaasje met huisbereide mixed pickles en rösti aardappelen
- Rundsbrochette/steak met sla, frietjes en Béarnaisesaus
- Kalkoenspiesje met champignonsaus, kroketten en waterkers
- Gebakken visfilet (kabeljauw, leng, pladijs) met tartaarsaus en frietjes of puree
- Filet van verse kabeljauw op groene groente (vb. mengeling van spinazie, zeewier (of prei) en rucola) en witte wijnsaus
- Tonijnsteak op Oosterse wijze

Voor de vegetariërs:

- Risotto met veel seizoensgroenten
- Vegetarische curry

Dessert:

- Chocolademousse
- 'Panna Cotta' met verse ananas en amandel
- Javanais met vanilleroom
- Fruitsla met vers versneden seizoenfruit
- Roomsoesjes met chocoladesaus
- Crème brûlée



PRAKTISCHE INFORMATIE: FORFAIT ZALEN

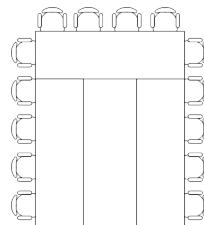
- Het forfait voor de zaal omvat steeds:
 - het gebruik van basis audiovisueel materiaal (i.e. projectietafel, flipchart, projectiescherm, elektrische aansluiting)
 - het energieverbruik⁵
 - de schoonmaak van de zaal
 - het vrij gebruik van het aanwezige Wifi-netwerk
 - de vergaderzaal in theateropstelling

- Voor de opstelling in U-vorm of klasopstelling wordt een bijkomend supplement van 2.50 €/pp gevraagd. Dit supplement is inclusief water en muntjes voor op de tafels. Andere gewenste opstellingen zijn uiteraard op aanvraag eveneens mogelijk.

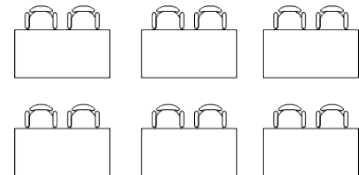
Theateropstelling



Opstelling in U-vorm



Klasopstelling



- Bij seminariepakketten voor een volledige dag (langer dan 4 uren) wordt er een zaalhuur in rekening gebracht aan de gebruiksprijs voor een volledige dag.

- Bij seminariepakketten voor een halve dag (maximum 4 uren) wordt er een zaalhuur in rekening gebracht aan de gebruiksprijs voor een halve dag. Een halve dag is doorgaans van 8u – 12u of van 13u – 17u. Indien de tijdsduur van 4 uren in grote mate wordt overschreden zal de zaal worden aangerekend aan de prijs voor een volledige dag.

⁵ Voor evenementen met een betrekkelijke verzwaaring van energieverbruik dient een overeenkomst met het Kasteel te worden gemaakt.



- De zaal wordt gratis aangeboden indien er aan een aantal voorwaarden is voldaan (zie volgende bladzijde voor meer informatie).
- Samenvatting van de prijsinformatie per zaal:

Naam van Zaal	M ²	Receptie	Banket	U-vorm	Klasstijl	Theater	Prijs
Regency	150	150 p.	90 p.	45 p.	70 p.	150 p.	
Gebruiksprijs voor een volledige dag							350 €
Gebruiksprijs voor een halve dag (8u – 12u of 13u – 17u)							200 €
Gebruiksprijs 'Regency' is gratis onder voorwaarden (*)							0 €
Salon Chinois	50	50 p.	40 p.	30 p.	30 p.	40 p.	
Gebruiksprijs voor een volledige dag							250 €
Gebruiksprijs voor een halve dag (8u – 12u of 13u – 17u)							200 €
Gebruiksprijs 'Salon Chinois' is gratis onder voorwaarden (*)							0 €
Salon Vert	45	40 p.	30 p.	25 p.	30 p.	30 p.	
Gebruiksprijs voor een volledige dag							200 €
Gebruiksprijs voor een halve dag (8u – 12u of 13u – 17u)							125 €
Gebruiksprijs 'Salon Vert' is gratis onder voorwaarden (*)							0 €
Salon des Anges	20	20 p.	20 p.	15 p.	12 p.	20 p.	
Gebruiksprijs voor een volledige dag							175 €
Gebruiksprijs voor een halve dag (8u – 12u of 13u – 17u)							110 €
Gebruiksprijs 'Salon des Anges' is gratis onder voorwaarden (*)							0 €
Salon Suite	15	12 p.	6 p.	6 p.	8 p.	8 p.	
Gebruiksprijs voor een volledige dag							125 €
Gebruiksprijs voor een halve dag (8u – 12u of 13u – 17u)							85 €
Gebruiksprijs 'Salon Suite' is gratis onder voorwaarden (*)							0 €
Wintertuin	180	250 p.	150 p.	40 p.	50 p.	100 p.	
Gebruiksprijs voor een volledige dag							900 €
Gebruiksprijs voor een halve dag (8u – 12u of 13u – 17u)							600 €
Gebruiksprijs 'Wintertuin' is gratis onder voorwaarden (*)							0 €
3-in-1 'workshop'-clausule: 'Regency' + 'Salon des Anges' + 'Salon Suite'							
Gebruiksprijs voor een volledige dag							500 €
Gebruiksprijs voor een halve dag (8u – 12u of 13u – 17u)							300 €
Gebruiksprijs '3-in-1' is gratis onder voorwaarden (*)							0 €



(*) Voorwaarden voor gratis vergaderzaal:

De vergaderzaal is volledig gratis indien aan alle volgende voorwaarden wordt voldaan:

a) Het minimum aantal aanwezige deelnemers bedraagt (bepaald per zaal):

Voor de zaal:	Minimum # aanwezige deelnemers
Regency	30 p.
Salon Chinois	23 p.
Salon Vert	15 p.
Salon des Anges	8 p.
Salon Suite	6 p.
Wintertuin	75 p.
3-in-1	45 p.

b) En het minimum bedrag van de gekozen seminarieformule bedraagt minstens 45 €/pp;

- dit bedrag is exclusief btw
- dit bedrag is exclusief de additionele kost van 2.50 €/ pp. voor U- of klasopstelling

PRAKTISCHE INFORMATIE: ZALEN

- De zalen kunnen niet ter beschikking worden gesteld los van enige vorm van catering.
- Toegang tot het Kasteel en opstelling van eigen materiaal is mogelijk vanaf 45 minuten voor de aanvang van uw vergadering, tenzij anders overeengekomen. De ontruiming van de zalen dient bij voorkeur te gebeuren op dezelfde dag.
- De zalen worden steeds ter beschikking gesteld in functie van het aantal deelnemers, en bijgevolg kunnen last minute wijzigingen aangebracht worden.
- Tenzij anders overeengekomen, behouden we ons het recht om de niet door u gereserveerde zalen open te stellen voor andere evenementen.



PRAKTISCHE INFORMATIE: MATERIAAL EN INFRASTRUCTUUR

Volgend materiaal kan worden gehuurd naargelang Uw noden:

• Projectiescherm frontaal (160 x 160)	30 €
• Additionele flipchart	25 €
• Projectiescherm frontaal groot (235 x 305)	60 €
• Geluidsbox met 1 draadmicrofoon	75 €
• Geluidsbox met draadloze microfoon	80 €
• LCD projector 2000 Ansi Lumen	40 €
• LCD projector 3000 Ansi Lumen	120 €
• Video met TV scherm	135 €
• Spreekgestoelte	10 €
• Microfoon + mengtafel + 2 Bose geluidsboxen	280 €
• Idem met 2 draadloze microfoons	390 €
• Geluidstechnicus voor bediening installatie (per uur)	50 €
• Discobar zonder disc jockey	300 €
• Discobar met disc jockey (5 uur prestatie)	650 €



PRAKTISCHE INFORMATIE: BELANGRIJK

Parkeergelegenheid

Het gebruik van de ruime privé-parking van het Kasteel is steeds gratis.

Keuzearrangementen

Voor een vlotte bediening dient u éénzelfde arrangement of menu te kiezen voor alle deelnemers. Uitzonderingen zoals vegetarische menu's worden bij voorkeur op voorhand doorgegeven.

Exclusiviteit

Tenzij anders overeengekomen, behouden we ons het recht de niet door u gereserveerde zalen open te stellen voor andere evenementen. De volledige exclusiviteit is gegarandeerd wanneer de totale voorziene kostprijs van het evenement groter is dan 10.000 €.

BTW

Tenzij anders en uitdrukkelijk vermeld zijn al onze prijzen exclusief BTW.

Reservatie, wijzigingen & annulering

De reservatie van een vergaderzaal of een meeting-arrangement is slechts definitief mits een bevestiging via fax of e-mail. De voorwaarden voor wat betreft bevestiging, voorschot en betaling kunnen wijzigen in functie van uw activiteit.

Het benaderend aantal personen en het arrangement dient ons te worden opgegeven 3 weken voor de activiteit. Het definitieve aantal personen kennen we graag 10 dagen voor de activiteit.

Wijzigingen van het aantal personen kunnen ons worden doorgegeven tot uiterlijk 3 dagen voor de aanvang van uw activiteit.

Bij annulering van het evenement minder dan 14 dagen voor de activiteit, wordt een annuleringskost aangerekend in functie van de geleden schade.



Betaling

Wij hanteren een betalingstermijn van 14 dagen na factuurdatum.

Personeels- en transportkosten

Onze walking dinners, bedrijfsrecepties, live-cookings en andere evenementen kunnen eveneens bij u op het bedrijf worden verzorgd, of op een locatie van uw keuze. Onze voorstellen blijven geldig, maar personeels- en transportkosten worden in supplement aangerekend, uiteraard op basis van een allesomvattende schriftelijke offerte.

Slotwoord

We garanderen U steeds een perfecte afwerking van uw seminarie, en we verwijzen u graag naar onze talrijke referenties en ons gastenboek op onze website, www.kasteelvanzwijnaarde.be. Het Kasteel van Zwijnaarde zal aan ieder evenement een zeer persoonlijke benadering geven, u met alle raad en daad bijstaan en u een duidelijke en volledig op maat uitgewerkte offerte overmaken.

Tot binnenkort voor een geslaagd evenement!