

KASTEEL VAN ZWIJNAARDE

Trouwbrochure 2021-2023



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 2022 & 2023 en voldoende plaats voor huwelijksfeesten van 100 tot 160 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 een verlenging per uur. 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. Enkel in uitzonderlijke gevallen van schaarste of wetswijzigingen zullen we jullie op de hoogte brengen van mogelijke prijsschommelingen.

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 voor het huwelijksdiner .

Minder dan 80 pax: 1250 €

Van 81 tot 120 pax: 850 €

Inhoudstafel

Recepties	4
Aperitief	8
Buffetten	9
Walking dinners	12
Banketten & diners	16
Dranken tijdens diner	23
After drink/dansfeest	24
Bijkomende genodigden	25
Opties	27
Veelgestelde vragen	31
Praktische afspraken	32



RECEPTIE: stel uw eigen receptie samen



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

De vermelde dranken worden geserveerd bij het onthaal van de genodigden en worden verder bijgeschonken voor de duur van de receptie. Uw genodigden kunnen eveneens bediend worden van sinaasappelsap, 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'	€	€	€

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 tapas en groentedips. 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 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
- Parelcouscous met fetakaas en olijf
- Fris soepje van komkommer/meloen
- Haring/appel/zure room

Voorbeelden: Standaard warme hapjes (fingerfood)

- Mini pizza
- Mini quiche Lorraine
- Gefrituurde kaas- en garnaalkroketje
- Mini croque monsieur ham en kaas
- Mini loempia of dim sum met zoetzure saus
- Gevuld aardappeltje met zure room, groene kruiden en pancetta
- Warm pruijpje 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
- Feestelijk gevulde wrap
- Groentenquiche
- Javanais van pumpernickel met beleggen kaas
- Tzatziki



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

- | | |
|--|---|
| • Guacomole met garnaal | • Fris gemarineerd oestertje met zeekraal |
| • Sashimi van Sint-Jacobsnoot | • Crème brûlée van ganzenlever |
| • Carpaccio van tonijn | • Mini cocktail van garnalen |
| • Truffel van foie gras met speculoos | • Sushi in variatie |
| • Mozzarella buffala met basilicum | • Zalfje van erwtes of bloemkool en garnaal |
| • "Gravad Laks" zalm | • Gerookte eend met gember en ananas |
| • Goujonette van tongreepjes met verse tartaar | |
| • Vitello tonato | |

Voorbeelden: Luxe warme hapjes

- | | |
|--|--|
| • Tijgergarnalen met schuimpje van kokosmelk | • Gevuld aardappeltje met kruidenkaas en gerookte zalmsnippers |
| • Wijngaardslakje 'bourguignon' | • Krokant gebakken kalfszwezerik |
| • Gebakken ganzenlever geblust met zoetzuur sausje van porto | • Lamspiesje met muntsaus |
| • Gebakken Sint Jacobsnoot met pancetta | • Gebakken scampistaartje in look met tuinkruiden |

Voorbeelden: Luxe vegetarische hapjes

- | | |
|--|--|
| • Mini lasagna met aubergine en tomaat | • Tempura van groenten |
| • Risotto met champignons | • Mini ragout van bos/weidechampignons |
| • Gefarceerde mini paprika's | • Kopje met hartig soepje |

Voorbeelden: Luxe afsluitende zoete hapjes

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| • Glaasjes met mousse van chocolade | • Schaaltje crème brûlée |
| • Mini fruitsoepje | • Variatie van mini gebakjes |

B.3 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 aangepast.



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 (combinatie)

€ /pp

Beenham in de klem (min. 100 pax.)

€ /pp

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

€ /pp.

Beenham in de klem met cortador (professioneel versneden ter plaatse)

€ /pp.

APERITIEF: stel uw eigen aperitief samen



A. Kies uw gewenste *aperitiefduur*

Gewenste tijdsduur (vermelde prijzen zijn per persoon)

Drank/tijdsduur	30 minuten (1 glas pp.)	45 minuten (1 x bijschenken)	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
 - Gepelde tomaatjes gevuld met grijze garnalen
 - Traaggegaarde zalm met cocktailsaus
 - Vers gemarineerde of gerookte zalm
 - Halve gefarceerde eitjes
- Verzorgd vleesbuffet
 - Extra fijn gesneden gerookte beenham in de klem
 - Gekookte beenham in de klem
 - Carpaccio van extra rundsvlees
 - Kippenvleugeltjes en fijne charcuterie
 - Artisanale vleesterrine
- Kleurrijke en krokante seizoensslaatjes
 - Tomatensalade met versnipperde uitjes
 - Rucola salade met geroosterde pijnboompitjes
 - Zuiderse taboulé
 - Aardappelsla
 - Gemarineerde asperges (seizoen)
- Verzorgd broodjesbuffet

Prijs buffet 1:

- Buffet 1 + mini Zeeuwse oesters 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
 - Traaggegaarde zalm met cocktailsaus
 - Vers gemarineerde of gerookte zalm
 - Halve gefarceerde eitjes
 - Mini Zeeuwse oestertjes (+ 3 € pp.)
- Verzorgd vleesbuffet
 - Fijn gerookte beenham in de klem
 - Terrine met bijhorende chutney
 - Geglaceerde kippenboutjes en mini worstjes
 - Gekookte beenham in de klem
 - Carpaccio van extra fijn rundsvlees
- Kleurrijke en krokante seizoenslaatjes
- Verzorgd broodjesbuffet
- Warm hoofdgerecht

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

 - Tongrolletjes met bijbehorend sausje
 - Parelhoenfilet met roomsausje
 - Vegetarische groentenlasagna

Prijs buffet 2:

€ /pp



Buffet 3: Meerlandenbuffet

Noors buffet met o.a. zalm Gravad Laks of gerookte zalmfilet, gerookte forel, diverse haringslaatjes, ovenschotel met kabeljauw, aardappelschijfjes en mosterdroomsaus, Zweedse gehaktballetjes met veenbessensausje

Oosters buffet met sushi- en maki, 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, salade Caprese, in olijfolie gemarineerde en gegrilde groenten, aangevuld met een pastabuffet met ricotta en spinazie, champignons, tomaat en gesmolten kaas

Grieks buffet met tzatziki en komkommer, tarama salata, olijven, mezze salade met tomaat, komkommer, feta en olijven, dolmades, youvetsi en moussaka

Spaans buffet met grote paella met vis en vlees

OF een groot Spaans tapasbuffet 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 tonijn, meloen met fijn gerookte ham, quiche lorraine, magret van eend met gratin dauphinois, ratatouille

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

Belgisch buffet met Gentse waterzooi, stoofpotje van varkenswangetjes, gebakken witte worst, appelcompote, gepofte aardappelen

Prijs buffet 3: (min. 90 genodigden)

- Spaans – Grieks - Italiaans
- Oosters – Italiaans - Mexicaans
- Noors – Grieks - Belgisch
- Belgisch – Spaans - Frans
- Frans – Mexicaans - Italiaans
- Oosters – Mexicaans - Noors
- Salad Bar & broodbuffet (inclusief)

€ /pp

Buffet 4: Cupido's nagerechtenbuffet

- Huisbereide mousse van chocolade
- Javanais/ misérable
- Engelse trifle
- Rijstpap
- Een regenboog aan mini gebakjes
- Panna cotta met exotische toets
- Verse fruitsalade
- Schaaltjes crème brûlée
- Warme flensjes

Prijs buffet 4:

• nagerechtenbuffet + huwelijkstaart	€ /pp
• Feestelijke taart in pièce montée	€ /pp
• Tapas van nagerechten	€ /pp
• Optie: aanvullende kaasplank	+€ /pp



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 slaatje met gebakken haloumi
- Mini Caesar Salad
- Mini salade niçoise
- 'A la minute' bereidde risotto met champignons
- Warm geitenkaasje met mosterddressing
- Gemarineerde zalm (met honing en dille)
- Huisbereide quiche

Soepje als overgang naar het hoofdgerecht

Hoofdgerecht aan tafel gereserveerd (1 keuze voor het volledige gezelschap)

- Magret van eend met sechouan peper, sausje van kriekbier, aardappelgratin en crumble van speculoos
- Kabeljauw of zalm in de oven met seizoengroente en romige blanke botersaus
- Parelhoenfilet met groentenboeket en sausje naar keuze
- Traaggegaarde lamssteak met groentenboeket en gratin dauphinois
- Onglet met seizoengroenten en in olijfolie gebakken aardappelpartjes

Prijs walking dinner 1:

€ /pp

Walking dinner 2: Luxe formule

Koude en warme gerechtjes: (een keuze van 3 gerechtjes)

- Gerookte eendenborst met pittig slaatje
- Warm oestertje met zeekraal
- Sashimi van zalm met koriander, geplette groene peper en yuzu
- Asperges met gerookte zalm
- Scampi met espuma van kokosmelk
- Gebakken Sint Jacobsvrucht met pancetta
- Confit van eend met Thaise curry
- Op vel gebakken stukje zeebaars met risotto met boschampignons
- 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)

- Entrecôte van rundsvlees met seizoengroenten
- Roodbaarsfilet met seizoengroentjes, aangepast sausje
- Kalfscarré met seizoengroentjes, aangepast sausje
- Lamskroon met seizoengroentjes, aangepaste saus en garnituur
- Fazantenfilet op z'n Brabants, aangepaste saus (seizoen)
- Hertenkalffilet met herfstvruchten, aangepast sausje (seizoen)

Prijs walking dinner 2:

€ /pp

Walking dinner 3: Mediterraanse formule

Voorgerechtenbuffet

- Gerookte ham in de klem
- Coppa en vitello tonnato
- Carpaccio van extra rundsvlees
- Tomaat met mozzarella
- Bulgur of taboulé
- Sardientjes in olijfolie met grof zout
- Griekse salade met feta
- Bruschetta met bijpassende tapenade
- Gegrilde zuiderse groenten
- Toscaanse salade met croûtons en verse kruiden
- Gemengde rucolasla
- Wortelsla met sinaasappel
- Cocktail van olijven

Warm buffet

- Vegetarische pasta
- Gebakken zeebaars met zuiderse groenten en pasta
- Varkenshaasje gewikkeld in fijn gerookte ham, gemarineerd in salie, olijfolie en look, met ovengebakken aardappelen met rozemarijn en seizoengroenten

Nagerechten met o.a.:

- Citroen méringuetaart
- Schaaltjes crème catalane
- Panna cotta
- Watermeloen met plukvers seizoenfruit
- Tiramisu
- Amarettikoekjes en macarons
- Italiaans ijskarretje met o.a. Tiramisuijs, straciatellaijs,...

Prijs walking dinner 3:

€ /pp



Aanvullend kraampjesbuffet bij 1 van de voorgaande formules (±100 personen)

Soepbuffetje

€ /pp

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

Pastabuffet met bijvoorbeeld:

€ /pp

- Gevulde tortellini met bijbehorend sausje
- Lasagna
- Pasta pesto

Amerikaans kraampje

- Hamburgers in broodje
- Veggie burger met ketchup

- Fish burger
- Wedges

€ /pp

Belgisch kraampje

- Filet américain
- Vol-au-vent
- Tomaat garnaal

- Verse frietjes
- Seizoenssalade
- Huisbereide mayonaise

€ /pp

Zeeuws viskraampje

€ /pp

- vissoep, mosseltjes, ongepelde garnalen, kreukeltjes, oesters

Kaaskraampje

€ /pp

- Kazen in volledig assortiment, met brood en boter

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, frietjes, rollade van aardappel met spek, mousseline met zachte look, flan van zoete aardappel, 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. Carpaccio van extra rundsfilet met Parmezaanse kaas
- b. Vitello tonato
- c. Veloûté van Atlantische zeetong met zeekraal
- d. Pladijsfilet met structuren van tomaat

Soepen

- a. Champignon roomsoep
- b. Tomatensoep met basilicum
- c. Roomsoepje van knolselder of bloemkool
- d. Harira (pittige Marokaanse soep)

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Gemarineerde lamssteak met zuiderse groenten
- b. Millefeuille van kalkoen met champignons en boeketje met seizoengroenten
- c. Krokant gebakken kipfilet in panko deeg, met kerstomaatjes en ranke groene boontjes
- d. Gebraden varkenslende met look, venkel en rozemarijn

Nagerecht

- a. Huwelijkstaart/huwelijksijstaart, gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)

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

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

Voorgerechten

- a. Frivool slaatje met gerookte eendenmagret
- b. Gemarineerde mozzarella buffala met citroen en marjolein
- c. Asperges (seizoen) à la flamande

Soepen

- a. Soepje van butternutpompoeën met broodkorstjes
- b. Wortel-pastinaaksoep of wortelsoepje met kokos
- c. Witte bonensoep met druppel olijfolie extra vierge, krokant spekje en bladpeterselie
- d. Crème Agnes Sorel (veloûté van gevogelte met champignons)
- e. Zuiderse minestrone

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Krokant op vel gebakken zalm met citroencrème en geroosterde kool
- b. Varkenshaasje gemarineerd met look en salie, gewikkeld in gerookte ham
- c. Zacht gegaarde kip uit Bresse met bijpassend groenteboeket
- d. Onglet met uiensausje, champignon, marsala en room met aangepaste seizoengroenten
- e. Japanse varkensrolletjes met pruimen, koriander, sojasaus en lenteuitjes

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis

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 erwtes
- b. Slaatje met op vel gebakken baars met beurre rouge van pomelmoes & yuzudressing
- c. Huisgemarineerde zalm 'gravad laks' en z'n garnituur
- d. Beetgare aspergesalade (seizoen) met gerookte zalmsnippers en kruidenvinaigrette

Soepen

- a. Muntgroene soep van waterkers
- f. Aspergesoep (seizoen)
- g. Helder oosters soepje met gember en citroengras
- h. 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 kriebier, crumble van speculoos
- c. Op vel gebakken zeebaars met infuus van zuiderse kruiden, crème van wortel en zuiderse mousseline
- d. Filet van kabeljauw met pancetta, zalfje van wortel of erwten

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)



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

Voorgerechten

- a. Fantasie van gerookte en vers gemarineerde zalm met zure room
- b. Kortgebakken Sint Jacobsnootjes met koningskruid en blanke boter
- c. Asperges (seizoen) met verse zalm en blanke botersaus
- d. Gebakken ganzenlever met forum azijn en krokant van amandel

Soepen

- a. Consommé met weide- of boschampignons
- b. Romige aspergesoep (seizoen) met z'n garnituur (aspergepuntjes en kervel)
- c. Cappuccino van jonge wortel met gember
- d. Bisque van garnaal of van strandkrabbetjes
- e. Pittige vissoep met tomaat

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Lamskroon met rozemarijnsaus en seizoengroenten
- b. Ierse ribeye of kalfscarré en compositie van seizoengroenten
- c. Gebakken lam met aubergines, courgettes, tomaat, look en muntolie
- d. Gebakken zeeduivel in pancetta met zongedroogde tomaten

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)



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

Voorgerechten

- a. Half kreeftje uit de oven met look en tomaat, basilicum
- b. Half kreeftje in Bellevue
- c. Terrine van ganzenlever met gecarameliseerde appel
- d. Geschroeide blauwvin tonijn met geraspte gember, bieslook, sojasaus en sesamolie

Soepen

- a. Ossenstaartsoep
- b. Romige aspergesoep (seizoen)
- c. Japans soepje met shiitake en gegrilde reepjes van kipfilet
- d. Cappuccino van Noorse kreeft

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Lamsfilet met zomergroenten en kasteelaardappelen
- b. Duifje Clamart met erwten, zomergroenten en kasteelaardappelen
- c. Hertenkalffilet met crème van pompoen en jus van Armagnac
- d. Filet pur met seizoensslaatsje en ovenaardappelen
- e. Grietfilet met appelkappertjes, citroen en rozemarijn

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+€ pp.)



Vegetarische menu: 4 gangen à € pp.



Voorgerechten

- a. Carpaccio van diverse soorten tomaten
- b. Salade van mozzarella en pesto
- c. Gegrilde avocado met noten, specerijen en yoghurtsausje
- d. Frittata met geroosterde groenten en kokosolie
- e. Bloemkoolsalade met paprika

Soepen

- a. Heldere groentensoep
- b. Aziatisch soepje van zoete aardappel
- c. Wortel-tomaatsoep
- d. Broccoli-pompoensoep

Hoofdgerechten

- a. Open lasagna van zuiderse groenten en mascarpone
- b. Risotto met asperges of champignons
- c. Japanse pannenkoekjes met room, witte kool en gemarineerde rode ui en basilicum
- d. Gevulde aubergine met courgette, paprika, miso, pijnboompitten en tahindressing

Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart gepresenteerd met vuurwerk, aangevuld met bijpassende coulis

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 vermicelli

Hoofdgerechten

- a. Gemengde burger met slaatje of appelmoes en frietjes
- b. Kipfilet met slaatje of appelmoes, frietjes of kroketjes
- c. Koninginnhapje met sla, frietjes of kroketjes
- d. Gepaneerde visfilet met frietjes

Nagerecht

Kinderijsje of zie dessertenbuffet

B. Kies Uw drankenforfait voortijdens 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: Domaine Bellefleur, Chardonnay 2020, Vin de France
- Rode huiswijn: Domaine Bellefleur, Merlot 2020, 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 2020, Pays d'Oc
- Rode huiswijn: Domaine Le Hameau, Merlot 2019, 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 2020, Bordeaux
- Rode wijn: Chai de Bordes, Merlot-Cabernet 2019, Bordeaux
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie/thee met versnapering inbegrepen

€ pp.



AVONDFEEST: Stel uw 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, bij voorkeur vanaf 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 €/uur aangerekend voor de bijkomende nachtprestaties, en kunnen de dranken per consumptie worden genoteerd. Ook kan u als optie een beroep doen op een kelner die het eerste uur van het avondfeest rondgaat om u genodigden aan tafel van drank te voorzie (€ 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 witbier (van 't vat),
- 2 'zwaardere'/extra bieren (van de fles); keuze uit:
 - Orval
 - Duvel
 - Trappist Westmalle
 - Frisse witte en zachte rode wijn
 - Spaanse Cava
- Thee en koffie
- Palm
- Rodenbach
- Tongerlo

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 word plus t 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 aangeboden en kunnen voor een supplement van 5 euro eveneens een zitplaats toegewezen krijgen.

Voor deze bijkomende genodigden worden de prijzen gehanteerd zoals vermeld in Cupido's nagerechtenbuffet.

Wat het drankenforfait tijdens het avondfeest betreft 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. |
| • Keteltje met uiensoep | € pp. |
| • Pissaladière | € 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's met zijn eigen installatie instaan voor al uw wensen inzake aangepaste dansmuziek en belichting 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 een hostess

Piccolo's voor Parking en Ontvangst.

We raden U stellig deze optie aan bij grotere 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 dame in mantelpakje, welke de ontvangst verzorgt, 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 statafel 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:

Stijlvol bloemboeketje	€/stuk
Tafelstukje met verse bloemen	€/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



E. Drukwerk

Routeplannetjes met de meest evidente reisroute naar het Kasteel van Zwijnaarde worden gratis ter beschikking gesteld. Voor naamkaartjes op tafel en gepersonaliseerde menukaarten etc... kunnen jullie best in voorzien.

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 à 6 ronde tafels aan de rechterkant en in het midden kan een ovale eretafel worden opgesteld waaraan er ongeveer 16 genodigden kunnen plaatsnemen, inclusief het trouwkpel.



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 in Holiday Inn Express Gent (dicht bij het UZ Gent), op ongeveer 8 minuten rijden van het kasteel.



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

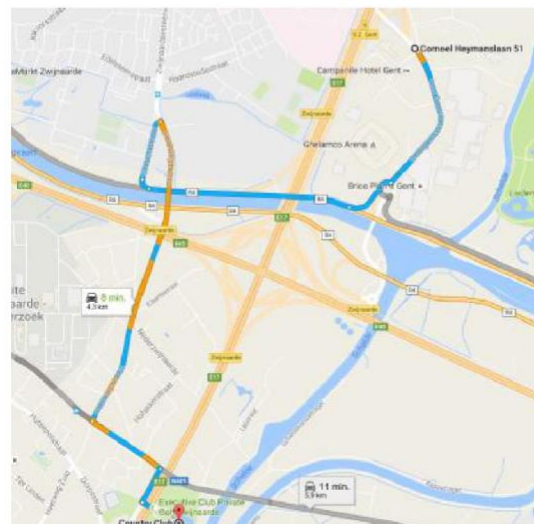
- Via het Kasteel van Zwijnaarde geniet u van de beste prijsgarantie:
Ontvang 10% extra korting op onze beste prijs van de dag
- Een heerlijk ontbijtbuffet wordt u gratis aangeboden
- Late check-out mogelijk tot 14u zonder extra kosten (enkel op aanvraag)
- Ruime parking beschikbaar aan het hotel
- Keuze 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)

I. Veelgestelde vragen

1. Wat is de capaciteit van het Kasteel van Zwijnaarde?

Voor recepties binnen (tot 250 pax) of buiten (tot 450 pax) zijn er weinig beperkingen. Ook voor Walking Dinners (aan statafels). Voor een 'zittend' diner beperken we de aantallen graag tot 165 pax, dit in comfortabele omstandigheden, zowel voor jullie genodigden als voor de dienstverlening.

2. Welke is de verhouding van de zitplaatsen ten opzichte van de dansvloer?

Voor het avondfeest kunnen er uiteraard bijkomende gasten worden uitgenodigd, met mogelijkheid tot deelname aan het nagerechtenbuffet. Zie speciaal tarief voor deze gasten.

3. Is er sprake van in-house catering?

Alle bereidingen vinden plaats in onze ruime keukens, en we werken uitsluitend met verse producten. Voor speciale gelegenheden staan we wel open voor de inbreng van gespecialiseerde collega's

4. Wat is inbegrepen in de kosten? Hoe maken we zelf al een voorlopig budget op?

Alle vermelde prijzen zijn forfaitair en per persoon, dus een optelsom van elk onderdeel (receptie drank, receptie hapjes, diner, dranken diner en tenslotte dranken dansfeest) laat jullie toe om de totaalprijs per persoon te berekenen, btw. inclusief.

Bevestiging hiervan krijgen jullie via onze uitgewerkte en gepersonaliseerde offerte.

5. Kan de muziek (achtergrond en DJ) vrij worden bepaald?

Uiteraard kan het muziekgenre en de keuze van DJ worden bepaald na afspraak, dit zowel wat betreft de achtergrondmuziek als de dansmuziek. Onze disc jockey zal immers ruim voor het feest een gesprek met jullie hebben hieromtrent.

6. Zijn er ter plaatse overnachtingsmogelijkheden?

Ter plaatse kan er niet worden overnacht. Echter op de vorige pagina vinden jullie een interessant voorstel van onze hotelpartner.

7. Hoe bepalen we een datum, en welke zijn de vrije zaterdagen?

We houden onze agenda met vrije data dagelijks bij, zodat we steeds een door jullie gekozen datum in optie kunnen nemen. Deze optie verbindt jullie tot niets, maar geeft jullie gedurende een maand de tijd om in alle rust een uitgewerkt voorstel op te vragen, eventueel andere locaties te bezoeken, of om een reactie te krijgen op al jullie verdere vragen.

8. Kan de ceremonie ook buiten plaatsvinden?

We hebben een rustige ceremoniezaal op de eerste verdieping van het Kasteel. We kunnen het meubilair hiervoor ook naar het voorliggende grasplein verhuizen, zodat de ceremonie in openlucht kan plaatsvinden. Een overkapping met stretchtent kan ook worden overwogen, met als enige beperking dat deze tent een tweetal maand op voorhand dient te worden gereserveerd.

9. Alle andere vragen

Stel ons gerust al jullie andere vragen, we hebben een jarenlange ervaring en hebben wellicht een mooie oplossing of antwoord voor al jullie bijkomende wensen.

J. 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 optieperiode kan desgewenst worden verlengd indien de datum nog steeds beschikbaar is.

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 de trouwdatum 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 is betaalbaar 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 72 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. Uw contactpersoon zal zelf aanwezig zijn van bij aankomst tot aanvang dansfeest.

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 de volle 100 % de eindafrekening zal weerspiegelen.

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