



KASTEEL van ZWIJNAARDE
 Charme locatie voor je
 gepersonaliseerd huwelijksfeest
 uniek gelegen, prachtige
 omgeving, ruime parking,
 geklimatiseerde zaal, lounges,
 jullie staan centraal,
 budgetvriendelijk, historisch
 kader, romantische accenten en
 unieke setting, gastronomische
 kaart, ijzersterke reputatie,
 gratis optie gedurende 4 weken
 op jullie voorkeurdatum
 gemakkelijk bereikbaar, diverse
 formules en exclusiviteit.

Oprechte gelukwensen met jullie trouwplannen en hartelijk dank voor jullie interesse in het Kasteel van Zwijnaarde. Onze jarenlange ervaring enerzijds, en onze eigentijdse 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 2015, 2016 & 2017 en voldoende plaats voor huwelijksfeesten van 100 tot 240 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 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..

Bovendien kunnen wij u voor die dag, onder bepaalde voorwaarden, de volledige exclusiviteit garanderen van het Kasteel.

Ons Kasteel beschikt over een ruime inkomhall, goed voor een receptie van een 180-tal personen, met links en rechts ervan een afzonderlijke lounge (in één van die salons kan bv het diner met de dichte familie plaatsvinden of het dessertsbuffet opgesteld staan, of een fotostudio worden ingericht, of gewoon een chill-out room worden georganiseerd). Bij mooi weer kan de receptie zeker buiten doorgaan op de toegangsbrug van het kasteel of op het voorliggend grasplein (tot 300 à 500 pers).

De prachtig vernieuwde Orangerie achteraan kijkt uit op de vijver en het golfterrein en biedt plaats aan ruim 150 à 175 personen zittend aan tafel. Daar bovenop beschikken we ook over ook een gratis parkeergelegenheid voor ongeveer een 140-tal wagens.

Wij nodigen jullie daarom ook graag uit om, na afspraak, het Kasteel te komen bezoeken en jullie een vrijblijvende rondleiding aan te bieden met alle mogelijke toelichtingen.



INHOUDSTAFEL

Recepties	2	Dranken tijdens Diner	23
Aperitief	7	After Dinner/Dansfeest	24
Buffetten	9	Bijkomende genodigden	26
Walking Dinners	13	Opties	26
Banketten & Diners	18	Praktische afspraken	29

A LA CARTE

RECEPTIE: STEL UW EIGEN RECEPTIE SAMEN



A. Kies uw gewenste receptiedrank en de gewenste receptieduur

De gekozen drank wordt geserveerd bij het binnenkomen van de genodigden en wordt doorlopend 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 en 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 sappenbar

€/pp.

- Aardbei, framboos, watermeloen, banaan, mango, ananas, peer, meloen, etc... vlg. seizoen



Optioneel: eigen drank

Indien U zelf meegebrachte wijnen en/of Champagne/schuimwijn/Cava wil geserveerd zien tijdens de receptie, is dit bespreekbaar.

B. Kies uw gewenst aantal hapjes

U heeft de keuze tussen ons standaard of luxé assortiment aan 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 (lepeltjes)

- Canneloni van gerookte zalm met kruidenroom
- Huisbereide tartaar van Noorse zalm
- Mozzarella tomaat met groene asperge en olijvensalsa
- Komkommer en tzaziki
- Carpaccio van rundsvlees met Parmezaanse kaas en olijven
- Gerookte eend met gember en ananas
- Griekse pasta met fetakaas en olijf
- Gravad laks met yoghurtdressing
- Zalfje van erwten met bloemkool en garnaal
- Fris soepje van komkommer/meloen
- Haring/appel/zure room
- Vitello tonato

Voorbeelden: standaard warme hapjes (fingerfood)

- Mini pizza
- Mini quiche Lorraine
- Gefrituurde kaas- en garnaal knikertjes
- Mini croque monsieur ham en kaas,



- mosterd
- Gebakken scampistaartje in look en tuinkruiden
- Mini loempia of dim sum met zoetzure saus
- Gevuld aardappeltje met zure room, groene kruiden en pancetta
- Mini bloedworstje met appel
- Warm pruimpje met spekrandje
- Kleurrijke couscous met calamares
- Kopje met hartig seizoensoepje
- Spiesje gegrilde Breydelham met mosterddip

Voorbeelden: vegetarische hapjes (warm en koud)

- Dadel met mascarpone en veldsla, pistachecrumble
- Praline van geitenkaas met maanzaad
- Witloofreepjes met savoyardekaas
- Groentenloempia
- Gevuld aardappeltje met pesto
- Wrap met chutney van tomaat
- Groentenquiche
- Pasta met kaassausje, tomatensausje en spinazie, ricotta
- Javanais van pumpernikkel met belegen kaas

B.2 Hapjes: luxe

De prijzen voor het luxe 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	€

Wij verzekeren steeds een ruime keuze aan hapjes:. Om U een idee te geven van ons aanbod aan luxe hapjes worden hieronder enkele voorbeelden gegeven:

Voorbeelden: luxe koude lepelhapjes of kleine glaasjes/schaaltjes

- Guacomole met garnaal of King krab
- Sashimi van geelvintonijn of van Sint Jacobsnoot
- Huisgerookte zalm met sesamzaadjes
- Huisbereide tartaar van langoustine met
- komkommer en citrusrème
- Carpaccio van Schots rund met krokant van parmezaan
- Rivierkreeftstaartjes met roze pompelmoes



- Fris gemarineerd oestertje met zeewier en komkommer
- Gerookte eendenfilet met chutney van framboos
- Mozzarella buffalo met olijvensalsa of citroenroom
- Truffel van foie gras met speculoos
- Puree van doperwtjes met King krab en saffraanroom
- Sushi met tonijn of langoustine
- Crème brûlée van ganzenlever
- Mini cocktail van grijze garnaal

Voorbeelden: luxe warme lepelhapjes/ kleine schaaltes/fingerfood

- Tijgernaal met schuimpje van kokosmelk en curry
- Gevulde champignon met wijngaardslakjes
- Gebakken ganzenlever met zoetzuur sausje van porto
- Mini quiche van zeevruchten
- Goujonette van pladijs met verse tartaar
- Lotte met ham en salie, tomatensaus
- Bladerdeegje met kalfszwezerik
- Mini croque monsieur met zalm, aubergine entomaat
- Gebakken Sint Jacobsnoot met pancetta
- Yakitori van gevogelte met huisbereide chutney
- Gevuld aardappeltje met kruidenkaas en gerookte zalm
- Kopje met hartig soepje (bisque/waterkers/consommé/asperge of crème van artisjok)

Voorbeelden: luxe vegetarische hapjes (koud en warm)

- Truffeldip met mini soepstengels
- Gevulde vijg met camembert, ricotta en citroentijd
- Risotto met aspergepuntje
- Sushi met groentenmacedoine
- Gefarceerde mini paprika's (papedums)
- Tempura van shi itake
- Mini ragout van bos/weidechampignons

Voorbeelden: zoete hapjes ter afsluiting

- Glaasjes met mousse van chocolade, panna cotta en rijstpap
- Mini fruitsoepje of smoothie
- Schaaltes crème brûlée
- Mini gebakjes en huisbereide brownies

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 aangerekend afhankelijk van het gewenste hapje.



C. Kies eventuele supplementen

Uw receptie kan eventueel worden aangevuld met enkele extra's.

C.1 Oesters (evtl. met oesterman)

Geopende holle aperitief-oesters op buffet (seizoen) €/stuk

Oesterstand met écailler (geopend ter plaatse door oesterman) €/stuk

C.2 Dipgroenten

Dipschotel met krokante groenten en dipsausje, in aanvulling €/pp

bv. bloemkoolroosjes, wortelstaafjes, radijzen, selderstokjes,
komkommerstaafjes, mini trostomaatjes, witloofblaadjes, ...

C.3 Tapas

Tapas met mediterrane delicatessen, in aanvulling €/pp

bv. Spaanse chorizo met appelpappertjes, gerookte ham, gedroogd rundsfilet,
pikante kaasblokjes, tortilla, filets van ansjovis met olijven, groene en zwarte
olijven, gemarineerde mosseltjes (seizoen), ...

C.4 Beenham (Prosciutto) of Duke of Berkshire in de klem

Prosciutto Castel nuevo of gekookte beenham Duke of Berkshire,
gepresenteerd in de klem, met grof bruin brood, condimenten en olijfolie €/pp

C.5 Sushi & Maki-bar

Rijsthapjes in nori-blaadjes, met tonijn, zalm, krab, komkommer, avocado en ei €/pp

Aanvulling met sashimi van verse zalm en Sint Jacobsvruchten €/pp

Bereken de kostprijs van Uw receptie

	prijs per persoon
A. receptiedrank/receptieduur	€/pp
B. hapjes	€/pp
C. eventuele supplementen	€/pp
TOTAAL	€/pp



APERITIEF: STEL UW EIGEN APERITIEF SAMEN



Aperitief wordt gezien als een tweede (kortere) receptie, net voor de aanvang van het huwelijksdiner. Op deze manier kan U tijdens de eerste receptie de eerste reeks gasten ontvangen die al dan niet zullen blijven dineren en tijdens het aperitief de tweede reeks gasten ontvangen die wel zullen blijven voor het diner.

A. Kies uw gewenste aperitiefduur

Uiteraard wordt bij de aperitief dezelfde drank geschonken als bij de eerste receptie. Bovendien wordt er ook hier doorlopend sinaasappelsap aangeboden.

Gewenste tijdsduur (vermelde prijzen zijn per persoon):

tijdsduur	30 minuten	45 minuten	60 minuten
Spaanse Cava	€	€	€
Champagne Maison	€	€	€

Op aanvraag worden Uw genodigden eveneens bediend van frisse witte wijn, zachte rode wijn, frisdranken en een fris pintje (of een degustatieglaasje Keizer Karel tijdens de warme maanden).

B. Kies uw gewenst aantal hapjes

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

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



B.1 Hapjes: standaard

De prijzen voor het standaard assortiment hapjes tijdens de aperitief zijn:

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

B.2 Hapjes: luxe

De prijzen voor het luxe assortiment hapjes tijdens de aperitief zijn:

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

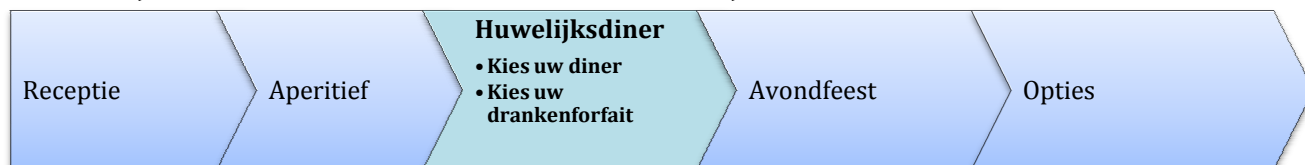
Wij verzekeren steeds een ruime keuze aan hapjes: deze zullen uiteraard verschillen van het assortiment uit de voorgaande receptie.

C. Bereken de kostprijs van Uw aperitief

	prijs per persoon
A. receptiedrank/receptieduur	€/pp
B. hapjes	€/pp
C. eventuele supplementen	€/pp
TOTAAL	€/pp



HUWELIJKSDINER: STEL UW EIGEN HUWELIJKSDINER 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

Onze mooi versierde buffetten worden voorzien voor minstens 50 personen.

Voor- en hoofdgerecht

Buffet 1: koud buffet (als voor- en hoofdgerecht): een klassiek huwelijksbuffet met ...

- Soepje
 - o Vers groentesoepje aan tafel geserveerd
- Verzorgd visbuffet:
 - o Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
 - o Mooi versierde Atlantische zalm met cocktailsaus
 - o Waaier van gerookte Noorse vissen met o.a. gerookte zalm, heilbot en gerookte forel
 - o Aangepaste dressings en sausjes
 - o Halve gefarceerde eitjes
- Verzorgd vleesbuffet:
 - o Flinterdun gesneden gerookte 'prosciutto Castel Nuevo' ham in de klem
 - o Ham 'Duke of Berkshire' in de klem
 - o Carpaccio van extra rundsvlees
 - o Kalfsgebraad in een korstje van tuinkruiden
 - o Kippenborrelboutjes en mini worstjes
 - o Regionale charcuterie en terrine met bijbehorende chutney
- Kleurrijke en krokante seizoensslaatjes, zoals bijvoorbeeld:
 - o Tomatensalade met versnipperde uitjes
 - o Samengestelde groene salade



- o Geraspte worteltjes
- o Zuiderse taboulé
- o Griekse pastasalade met olijven en fetakaas
- o Aardappelsla met appel en augurkjes
- o Gemarineerde asperges
- Verzorgd broodjesbuffet

Prijs buffet 1:	€/pp
▪ Buffet 1 + 3-tal oestertjes per persoon	€/pp
▪ Buffet 1 + terrine van ganzenlever op buffet	€/pp
▪ Buffet 1 + half kreeftje in bellevue	€/pp

Buffet 2: koud & warm buffet: een feestelijk huwelijksbuffet met ...

- Koud voorgerechtenbuffet met o.a.:
 - o Soepje
 - Vers groentesoepje aan tafel geserveerd
 - o Verzorgd visbuffet:
 - Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
 - Gepocheerde zalm met cocktailsaus
 - Een waaier van gerookte vissen met o.a. extra zacht gerookte zalm, heilbot en forel met bieslookdressing en mierikswortelsaus
 - Halve gefarceerde eitjes
 - Mini Zeeuwse oestertjes
 - o Verzorgd vleesbuffet:
 - Fijn gerookte Iberico ham in de klem met vers seizoenfruit
 - Regionale charcuterie en terrine met bijbehorende chutney
 - Geglanceerde kippenboutjes en mini worstjes
 - Breydelham in de klem
 - Kalfsgebraad in korstje van fijne kruiden
 - Terrine van ganzenlever
 - o Kleurrijke en krokante seizoensslaatjes
 - o Verzorgd broodjesbuffet



- Warm hoofdgerecht:
 - Aan tafel geserveerd (slechts 1 keuze voor het gehele gezelschap, evenwel met tweede bediening) of op buffet (het volledig beschreven assortiment):
 - Tongrolletjes in Nantuasaus
 - Parelhoenfilet
 - Runderribstuk

Prijs buffet 2:

€/pp

Buffet 3 : Meerlandenbuffet: een feestelijk en gevarieerd huwelijksbuffet met keuze uit

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,

Oosters buffet met sushi- en makibar, sashimi van verse zalm, 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,

Tapasbuffet met 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 € /pp

U opteert voor 4 buffetten € /pp

Buffet 4: Cupido's nagerechtenbuffet: een compleet palet van verleidelijke en overheerlijke verwennerijen, met o.a.

- Stijlvol afgewerkte artisanale taarten
- Huisbereide mousse van chocolade
- Javanais
- Tiramisu
- Rijstpap
- Kleine schaaltes crème brûlée
- Een regenboog aan mini gebakjes
- Mini bavarois
- Panna cotta met exotische toets
- Schalen met vers gesneden seizoenfruit
- Warme appelflensjes in sinaasappelsaus
- ...

Prijs buffet 4: € /pp

- Buffet 3 + huwelijksstaart € /pp
- Huwelijksstaart zonder buffet 3, met fruitgarnituur en coulis € /pp
- Tapas van nagerechten: bord met ruim assortiment zoete verwennerijen € /pp
(bv. crème brûlée, mousse van chocolade, vers fruit, ijs, mini gebak...)



A.2 Walking dinners

Walking dinner 1: Groene formule

Koude en warme gerechtjes met vegetarische toets: (een keuze van 5 gerechtjes)

- Schaaltje met gemarineerde groene asperges (evtl. met prosciutto)
- Tapenade van kikkererwten
- Grieks pastaslaatje met olijven en fetakaas
- Guacomole met groentenchips
- Mini Caesar Salad of mini salade niçoise
- Gevuld aardappeltje met kruidenkaas
- 'A la minute' bereide risotto met champignons (evtl. met makreel)
- Warm schapenkaasje met mosterddressing
- Gepocheerd eitje met sjalot en truffel
- Vegetarische croque met Münsterkaas en tomatentapenade
- Groentenquiche
- Soepje (gazpacho, pompoen, tomaat, waterkers, ...) als overgang naar het hoofdgerecht.

Hoofdgerecht aan tafel geserveerd (1 keuze voor het hele gezelschap)

- Magret van eend met sechouan peper, sausje van kriebier, aardappelgratin en crumble van speculoos
- Parelhoenfilet met oesterzwam, witloof en Armagnacsausje
- Traaggegaarde lamssteak met groentenboeket en gratin dauphinois
- Zuid-Amerikaans rundsfilet Picaña met seizoengroenten en gefrituurde aardappelen

Nagerechtenbuffet

- Diverse artisanale taarten
- Waaier van mini gebakjes (brownies, mini éclairs, roomsoesjes)
- Vers versneden rijp seizoenfruit
- Huisbereide mousse van chocolade,
- rijstap en tiramisu
- Schaaltjes crème brûlée en glaasjes panna cotta
- Warme flensjes
- Bijbehorende sausjes en fruitcoulis

Prijs Walking Dinner 1:

€/pp



Walking dinner 2: Luxe formule

Koude en warme gerechtjes: (een vijftal gerechtjes naar keuze)

- Gerookte eendenborst met chutney van framboos
- Tartaar van langoustine met citroencrème
- Huisbereide sushi met verse tonijn en zalm
- Gemarineerd oestertje met komkommer en zeekraal
- Zalfje van bloemkool of avocado met grijze garnalen
- Sashimi van zalm met koriander, geplette groene peper en yuzu
- Blanke asperges met gerookte zalm
- Tijgergarnaal met espuma van kokosmelk en groene curry
- Gebakken Sint Jacobsvrucht of zeeduivel met pancetta
- Gevuld aardappeltje met kruidenkaas en gerookte zalm
- Confit van eend met Thaise curry
- Op vel gebakken stukje zeebaars of makreel met risotto met boschampionns
- Gebakken plakje ganzenlever geblust met forum azijn, krokantje van amandel
- Kopje soep (bv. bisque, aspergesoepje, consommé met ossenstaart, thee van langoustines met koriander...) als overgang naar het hoofdgerecht.

Hoofdgerecht aan tafel geserveerd (1 keuze voor het hele 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

Nagerechtenbuffet met groot pronkijs (pièce montée)

- Grote huwelijks(ijs)taart met fruitcoulis of chocolade, presentatie met vuurwerk
- Diverse artisanale taarten
- Waaier van mini gebakjes (brownies, mini éclairs, roomsoesjes)
- Vers versneden rijp seizoenfruit
- Huisbereide mousse van chocolade, rijstap en tiramisu
- Schaaltjes crème brûlée en glaasjes panna cotta
- Warme flensjes
- Bijbehorende sausjes en fruitcoulis

Prijs Walking Dinner 2:

€/pp



Walking dinner 3: Mediterraanse formule

Visbuffetje

- Cocktailglas met tomaat en grijze garnaal, met gekookt eitje
- Trio van zalm: zacht gekookte zalm, zalmtartaar en gerookte zalm met groene boontjes, gesnipperde ui, gehakte peterselie en Isigny-room
- Gerookte forel

Vleesbuffetje, bestaande uit fijne Italiaanse antipasta

- Gerookte ham
- Coppa
- Carpaccio van extra rundsvlees
- Tomaat met mozzarella
- Tapenades
- Bruschetta en crostini
- Groene asperges en champignons
- Knapperige salade met croûtons en verse kruiden
- Gemengde rucolasla
- Wortelsla met sinaasappel

Warm buffet

- Zeebaars of kabeljauwhaasjes met Duglérésaus en aardappelmousseline
- Rollade van kalfslende met citroenrisotto en seizoengroenten

Nagerechten

- Mini gebakjes
- Schaaltjes crème catalane
- Panna cotta
- Glaasjes tiramisu
- Brownies
- Amarettikoekjes en macarons

Prijs Walking Dinner 3:

€/pp

Walking dinner 4: Klassieke formule

Luxe koude hapjes

- Tartaar van zalm met dilleroom en toastje
- Gemarineerde oester met komkommer en wakame
- Spiesje met sushi-tonijn en zoete gember
- Praline van ganzenlever met chutney van vijgen



Voorgerecht

- Scampistaartjes met safraan- of witte wijnsaus en tuinkers
- Kortgebakken Sint Jacobsnootje met prei

Tussengerecht

- Granité van Sauternes met schilfers ganzenlever

Hoofdgerecht

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

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
- Glaasjes gevuld met haringsalade en groene appel
- Gepelde gemarineerde rivierkreefstaartjes met venkel, cheesecake en hofmatarsäs (dillemayonaise)
- Glaasje akvavit

Diverse slaatjes

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

Warme gerechtjes

- Noorse kabeljauw 'skrei' of gebakken zalm
- Rendierfilet met fijne veenbessen, boschampignons, aardappelflan of rösti

Zoete gerechtjes als afsluiter

- Divers Noors en Zweeds gebak, appeltaart en coulis van rode en zwarte bosvruchten

Prijs Walking Dinner 5

€/pp



Walking dinner 6: Let's have a weddingparty !

Soepbuffetje

met keuze tussen een tweetal verse groentensoepen

(bij mooi weer te vervangen door 2 koude soepen)

Mediterraans buffet

- Mediterraanse antipasta
- Ravioli met ricotta en spinazie
- Pizza quattro stagione
- Vegetarische pizza met artisjok

Exotisch kraampje

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

Belgisch kraampje

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

Taartenbuffet

- Klassieke taarten in volledig assortiment

Prijs Walking Dinner 6

€/pp



A.3 Banketten

Hieronder worden enkele suggesties van gerechten per prijscategorie weergegeven. De aardappelgarnituur is ook telkens inbegrepen bij het hoofdgerecht (bv. gratin dauphinois, amandelkroketten, pommes fondant, gebakken aardappelkubusjes, aardappeltaartjes, kasteelaardappelen, pommes Pont-Neuf, rollade van aardappel met spek, aardappelsoesjes, mousse van topinambour, pastinaak of knolselder, paarse aardappelen 'vitelotte', mousseline met zachte look, flan van zoete aardappel, half gepofte aardappel, ... naar keuze). De bedoeling is dat er een menukeuze wordt gemaakt uit elk van de vier rubrieken (voorgerecht-soep-hoofdgerecht-nagerecht), eventueel aangevuld met één van de voorgestelde opties. Dit uitgekozen menu wordt dan geserveerd voor het hele gezelschap.

Onze ervaren keukenbrigade staat uiteraard ook steeds open voor eigen suggesties, aarzel dus zeker niet ons hieromtrent te contacteren.

A.3.1. Huwelijksmenu (4 gangen) à € pp., met keuze uit:

1. Voorgerechten

- a. Velouté van Atlantische zeetong met zeekraal
- b. Pladijsfilet met structuren van tomaat
- c. Op vel gebakken roodbaars/beurre rouge van pompelmoes & limoen/citrussalade & yuzudressing
- d. Carpaccio van extra rundsfilet met Parmezaanse kaas
- e. Vitello tonato

2. Soepen

- a. Wortelsoepje met koriander
- b. Champignon roomsoep
- c. Tomaatsoep met basilicum
- d. Witloofroomsoep
- e. Roomsoepje van knolselder

3. Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Rollade van Mechelse koekoek/zomertruffel/jus van eekhoorntjesbrood/chip van vitelotte aardappel
- b. Varkenshaasje met jus van Tierenteyn, gesmoorde groenten
- c. Lamssteak met seizoengroenten (peultjes/witloof/wortelen/)
- d. Millefeuille van kalkoen met truffel, oesterzwam en vergeten groenten, jus van madeira



4. Nagerecht

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

5. Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+ € pp.)

Nagerechtenbuffet: mooi versierd buffet met o.a.:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| • Verse fruittaarten | • Kleine schaaltes crème brûlée |
| • Huisbereide mousse van chocolade | • Miniatuur patisserie |
| • Javanais | • Panacotta |
| • Tiramisu | • Vers gesneden seizoenfruit |
| • Rijstpap | • Warme flensjes |

A.3.2. Huwelijksmenu (4 gangen) à € pp., met keuze uit:

1. Voorgerechten

- a. Carpaccio van Sint Jacobsvruchten met yuzu en truffelolie gemarineerde bloemkoolroosjes, crème van wortel of zalfje van pastinaak
- b. Huisgemarineerde zalm 'gravad laks'
- c. Beetgare aspergesalade met gerookte zalmsnippers en kruidenvinaigrette

2. Soepen

- a. Muntgroene soep van waterkers
- b. Pittige tomatensoep met kokos
- c. Crème van wortel met gember en koriander

3. Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Filet van parelhoen 'fine champagne'/oesterzwam/fijne boontjes
- b. Filet van eendenborst met sechouanpeper en kriebier, crumble van speculoos
- c. Filet en ribbetje van licht gepekeld speenvarken met look en citroen, wortel en krokant van pancetta
- d. Suprême van poularde de Bresse (= scharrelkip) met look en citroen, wortel en krokant van pancetta
- e. Zeebaars, op vel gebakken met infuus van zuiderse kruiden, crème van wortel en zuiderse mousseline
- f. Filet van kabeljauw met pancetta en zalfje van bloemkool of pastinaak
- g. Zuid-Amerikaans rundsfilet met vergeten groenten



4. Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart met uitbreiding van het nagerechtenbuffet inbegrepen

5. Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (+ € pp.)

Nagerechtenbuffet: mooi versierd buffet met o.a.:

- Verse fruittaarten
- Huisbereide mousse van chocolade
- Javanais
- Tiramisu
- Rijstpap
- Kleine schaaltes crème brûlée
- Miniatuur patisserie
- Panacotta
- Vers gesneden seizoenfruit
- Warme flensjes

A.3.3. Huwelijksmenu (4 gangen) à € pp., met keuze uit:

1. Voorgerechten

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

2. Soepen

- a. Consommé met weide- of boschampignons
- b. Romige aspergesoep (seizoen)
- c. Bouillon van jonge wortel met gember en koriander
- d. Bisque van garnaal
- e. Bisque van strandkrabbetjes met cannelloni van roggeveugel met King krab
- f. Cappuccino van Noorse kreeft

3. Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Lamskroon met rozemarijnsaus en seizoengroenten
- b. Schotse rib-eye of kalfscarré met duosaus en compositie van seizoengroenten
- c. Duifje met crème van look en crumble van ui, mousseline van doperwt en jonge wortel



4. Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart met uitbreiding van het nagerechtenbuffet inbegrepen

5. Optie: Uitbreiding met nagerechtenbuffet (+ € pp.)

A.3.4. Huwelijksmenu (4 gangen) à € pp., met keuze uit:

1. Voorgerechten

- a. Fijnproeversslaatje met kreeft en ganzenlever, gerookte eendenborst en grijze garnaaltjes
- b. Half kreeftje uit de oven met look en tomaat, basilicum
- c. A vijf 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

2. Soepen

- a. Ossentaartsoep
- b. Romige aspergesoep (seizoen)
- c. Bisque van garnaal en strandkrabbetjes
- d. Cappuccino van Noorse kreeft
- e. Witloofsoepje met gerookte paling
- f. Wildconsommé

3. Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

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

4. Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart met uitbreiding van het nagerechtenbuffet inbegrepen

5. Optie: Uitbreiding met nagerechtenbuffet (+ € pp)



A.3.5. Huwelijksmenu (4 gangen) à € pp., met keuze uit:

1. Voorgerechten

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

2. Soepen

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

3. Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

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

4. Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart met uitbreiding van het nagerechtenbuffet inbegrepen
- b. Chocoladecreatie met basilicum

5. Optie: Uitbreiding met het nagerechtenbuffet (+ € pp.).

A.3.6. Vegetarisch menu (4 gangen) à € pp., met keuze uit:

1. Voorgerechten

- a. Carpaccio van gegrilde seizoengroenten
- b. Salade caprese
- c. Taartje van paddenstoelen met gecarameliseerde ui

2. Soepen

- a. Consommé van tomaat
- b. Romige selderijsoep

3. Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Millefeuille van zuiderse groenten/verschillende kaassoorten
- b. Risotto van asperges of pompoen met nootjes en peultjes

4. Nagerecht

- a. Huwelijks(ijs)taart met uitbreiding van het nagerechtenbuffet

5. Optie: Uitbreiding met het nagerechtenbuffet (+ € pp.)



A.3.7. Kindermenu (3 gangen) à € pp., met keuze uit:

1. Soepen

- a. Tomatensoep met verse vleesballetjes
- b. Kervelsoepje met verse vleesballetjes

2. Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- a. Hamburger met slaatje of appelmoes en frietjes
- b. Kipfilet met slaatje of appelmoes, kroketjes
- c. Koninginnehapje met sla, frietjes

3. Nagerecht

- a. Vanille ijsje met chocolade
- b. Mousse van chocolade

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 € /pp

- Witte huiswijn: Comte Louis, Chardonnay 2013, Pays d'Oc, Fr.
- Rode huiswijn: Comte Louis, Merlot 2012, Pays d'Oc, Fr.
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie met versnapering inbegrepen

Drankenforfait diner **2**: tijdens de maaltijd witte en rode huiswijn à volonté € /pp

- Witte huiswijn: Chai de Bordes, Sémillon-Sauvignon 2012, Bordeaux
- Rode huiswijn: Chai de Bordes, Merlot-Cabernet 2010, Bordeaux
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie met versnapering inbegrepen



Drankenforfait diner **3**: tijdens de maaltijd witte en rode wijn à volonté €/pp

- Witte wijn: Terre de Caudeval, Marsanne 2012, Pays d'Oc, Fr.
- Rode wijn: Château Tayet 2011, Bordeaux supérieur A.C.
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie met versnapering inbegrepen

C. Bereken de kostprijs van Uw huwelijksdiner

	prijs per persoon
A. Buffet - Walking dinner - Banket	€/pp
B. Drankenforfait diner	€/pp
TOTAAL	€/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 om 23.00 uur, om te eindigen om 03.00 uur. Bij verlenging op het eind van de gekozen forfaitformule wordt er 150 €/uur aangerekend voor de bijkomende nachtprestaties, en kunnen de dranken per consumptie worden genoteerd.



Drankenforfait avondfeest 1: (één zelfde keuze voor het hele gezelschap)

- Frisdranken
- Pils en kriel (van 't vat)
- Frisse witte en zachte rode wijn
- Thee en koffie

Prijs per persoon	60 min.	120 min.	180 min.	240 min.
Forfait 1	€	€	€	€

Drankenforfait avondfeest 2: (één zelfde keuze voor het hele gezelschap)

- Frisdranken
- Pils en kriel (van 't vat),
- 2 'zwaardere'/extra bieren (van de fles); keuze uit:
 - o Carlsberg
 - o Palm
 - o Chimay blauw/wit
 - o Rodenbach
 - o Duvel
 - o Tongerlo blond/bruin/prior
 - o Ename blond
 - o Tripel Karmeliet
 - o Keizer Karel
 - o Zwijntjesbier
- Frisse witte en zachte rode wijn, Spaanse Cava
- Thee en koffie

Prijs per persoon	60 min.	120 min.	180 min.	240 min.
Forfait 2	€	€	€	€

Vanaf het einde van de gekozen forfait worden de consumpties geregistreerd en aangerekend, samen met het uurforfait voor de bijkomende prestaties.

Opties bij drankenforfait avondfeest 1 & 2.

- **Gin bar:** een afzonderlijke gedeelte van de bar wordt voorzien van een drietal 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 Patis de Marseille' samen met de nodige karaffen water en ijs, gedurende de hele duur van het gekozen drankenforfait + €/pp



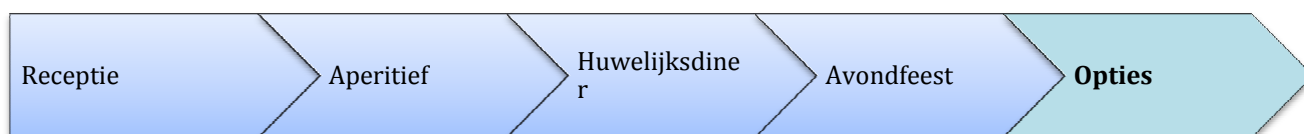
B. Heeft U eventueel bijkomende genodigden voor het avondfeest?

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 krijgen eveneens een zitplaats toegewezen.

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:

	60 min.	120 min.	180 min.	240 min.
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 met salade € /stuk
- Kaaskraampje met geaffineerde kazen en broodassortiment € /pp
- Snoepkraam met popcorn en vers fruit € /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 & Onthaal door Hostess

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 €
Ieder bijkomend en aansluitend uur	€ man/uur

Hostessvoor 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 €
Ieder bijkomend en aansluitend uur	€/hostess/uur

D. Tafelgarnituren

Basis bloemversiering.

Steeds zal U per tafel of per sta-tafel een 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, uitgewerkte tafelpans, 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 8 ronde tafels opgesteld worden aan de linkerkant, 7 à 8 ronde tafels aan de rechterkant, en in het midden kan een ovale eretafel worden opgesteld waaraan tot maximum 16 genodigden kunnen plaatsnemen, inclusief het trouwkoppel.



Naam/zaal	M ²	Receptie	Walking Dinner	Banket
Inkomhall	100	150	100	-
Wintertuin	220	280	240	175
Salon Chinois	50	45	40	36
Salon Vert	42	40	35	25
Regency (1 ^o verd.)	125	150	140	90

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 120 wagens worden geparkeerd op een veilige en comfortabele wijze

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 desgewenst 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 opgevraagd 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 5 weken voor het geplande feest, en het saldo wordt betaald 7 dagen na het toesturen van de eindafrekening. Deze engagementen worden contractueel vastgelegd na de betaling van het eerste voorschot.

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.



Onze huwelijksfeesten, tuinfeesten, walking dinners, bedrijfsrecepties, live-cookings en andere festiviteiten kunnen eveneens bij U aan huis worden verzorgd, of in de feestlocatie van Uw keuze. Onze voorstellen blijven geldig, maar personeels- en transportkosten worden in supplement aangerekend, uiteraard op basis van een allesomvattende schriftelijke offerte.

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 offerte overmaken, welke voor bijna de volle 100 % de eindafrekening zal weerspiegelen.

Tot binnenkort, voor een geslaagd evenement, en een blijvende herinnering aan Uw mooiste moment !