

Kasteel van Zwijnaarde

Trouwbrochure 2026-2028



Joachim Schayckstraat 6
9052 Zwijnaarde
tel.: +32 (0)9 222 13 34

info@kasteelvanzwijnaarde.be
www.kasteelvanzwijnaarde.be





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 beperkt aantal vrije data voor het trouwseizoen 2026, en de opties voor de trouwseizoenen 2027 & zelfs 2028 komen vlotjes binnen. Huwelijksfeesten van 100 tot 175 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 drankenforfaits 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.

TIP: jullie sturen ons een eerste keuze door, een verwacht aantal genodigden, en we maken zo snel als mogelijk een volledig berekend voorstel over, dienst en btw. inclusief!



Naast deze gegevens benadrukken we dus graag dat we steeds openstaan voor andere/eigen suggesties en dat we bereid zijn die samen met jullie uit te werken tot in de kleinste details. Dit kan gaan om halal-menu's met drankenformules zonder alcohol, tot meer exotische gerechten uit andere culturen. Op deze wijze konden we reeds Afrikaanse, Zuid-Oost Aziatische en Zuid Amerikaanse gerechten aanbieden bij multi-culturele huwelijksfeesten. Dit uiteraard zonder afbreuk te doen aan onze gerenommeerde huisstijl en de hoge afwerkingsgraad. Uiteraard zijn jullie welkom om een uitgebreid bezoek te brengen aan het kasteel, dit gebeurt wel steeds op afspraak. Zo kunnen jullie ook een vrijblijvende optie nemen op jullie voorkeurdatum voor 4 weken.



Inhoudstafel.

• Recepties	5
• Buffetten	10
• Walking dinners	17
• Banketten & diners	21
• Dranken tijdens diner	27
• After drink/dansfeest	28
• Bijkomende genodigden	29
• Opties	30
• Veelgestelde vragen	33
• Praktische afspraken	34

Receptie: stel uw eigen receptie samen

A. Kies uw gewenste receptiedrank en de receptieduur

De vermelde dranken worden geserveerd bij het onthaal van de genodigden en worden verder bijgeschonken voor de duur van de receptie. Uw genodigden worden op aanvraag eveneens bediend van vers sinaasappelsap, frisse witte wijn, zachte rode wijn, plat en bruisend water, frisdranken of een fris pintje.

Keuzelijst:

- Spaanse Cava
- Prosecco
- Champagne Maison 'M.Furdyna'

Optioneel: eigen drank

Indien u zelf meegebrachte wijnen en/of Champagne/Prosecco/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 om een continue bediening van verzorgde hapjes te garanderen.

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
- Hoorntje met mousse van gerookte ham
- Hoorntje met mousse van Noorse zalm
- Dadel met chorizo

Voorbeelden: Standaard warme hapjes

- Mini pizza
- Mini quiche Lorraine
- Gefrituurd kaaskroketje
- Gefrituurd 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 pruimpje met spekrandje
- Kruidenpannenkoek met gerookte eend
- Kopje met hartig seizoensoepje
- Spiesje gegrilde Breydelham met mosterddip
- Witte pens met Luikse siroop

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
- Burrata en tomaat
- Tzatziki

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

Voorbeelden: Luxe koude hapjes

- Guacomole met garnaal*
- Sashimi van Sint-Jacobsnoot
- Carpaccio van tonijn
- Truffel van foie gras met speculoos
- Mozzarella buffala met basilicum
- "Gravad Laks" zalm
- Brioche met gerookte paling
- Goujonette van tongreepjes met verse tartaar
- Vitello tonato
- Hoorntje met mousse van gevogelte en bloemkool
- Fris gemarineerd oestertje met zeekraal
- Mini cocktail van garnalen*
- Zalfje van erwtjes of bloemkool en garnaal*
- Gerookte eend met gember en ananas

Voorbeelden: Luxe warme hapjes

- Tijgergarnalen met schuimpje van kokosmelk
- Gebakken ganzenlever geblust met zoetzuur sausje van porto
- Gebakken Sint Jacobsnoot met pancetta
- Gevuld aardappeltje met kruidenkaas en gerookte zalmsnippers
- Krokant gebakken kalfszwezerik
- Lamspiesje met muntsaus
- Gebakken scampistaartje in look met tuinkruiden
- Kruidenpannenkoekje met geconfijte eend
- Goujonettes van kabeljauw met verse tartaar
- Warm oestertje
- Langoustine in bladerdeeg met Nantuasausje
- Bisque van Noorse kreeft

Voorbeelden: Luxe vegetarische hapjes

- Mini lasagna met aubergine en tomaat
- Risotto met champignons
- Gefarceerde mini paprika's
- Tempura van groenten
- Kopje met hartig soepje

Voorbeelden: Luxe afsluitende zoete hapjes

- Glaasjes met mousse van chocolade
- Mini Boule de Berlin
- Glaasje panna cotta met exotische toets
- Mini fruitsoepje
- Schaaltje crème brûlée
- Variatie van mini gebakjes



B.3 Hapjes op maat

U kan ook steeds andere hapjes, thematische hapjes of hapjes op maat aanvragen.

C. Kies eventuele supplementen

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

Oesters

Geopende holle aperitief-oester op buffet

Dipgroenten

Dipschotel met krokante kleurrijke groenten en dipsausje

Op de receptietafels worden mooie recipiënten geplaatst met krokante verse groenten en kleurrijke dipsausjes zoals bv bloemkoolroosjes, wortelstaafjes, radijzen, selderstokjes, komkommerstaafjes, mini tomaten, witloofblaadjes,...

Tapas

Tapas met mediterrane delicatessen

Spaanse chorizo met appelkappertjes, gerookte Serranoham, gedroogde rundsfilet, pikante Spaanse kaasblokjes, tortilla, filets van ansjovis met olijven, groene en zwarte olijven, gemarineerde mosseltjes (seizoen)

Bladerdeegstengels met kaas

Tapas + dipgroenten (combinatie)



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, bv. een verzorgde barbeque, 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*
- Traag gegaarde zalm met cocktailsaus
- Vers gemarineerde of gerookte zalm
- Gerookte forel met mierikswortelsausje
- Halve gefarceerde eitjes

Verzorgd vleesbuffet

- Extra fijn gesneden gerookte beenham
- Gekookte beenham
- Carpaccio van extra rundsvlees
- Kippenvleugeltjes en fijne charcuterie
- Artisanale vleesterrine

Kleurrijke en krokante seizoenslaatjes

- Tomatensalade met versnipperde uitjes
- Aardappelsla
- Rucola salade met geroosterde pijnboompitjes
- Zuiderse taboulé
- Gemarineerde asperges (seizoen)

Verzorgd broodjesbuffet met hoeveboter

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

Soepje

- Vers groentesoepje aan tafel geserveerd

Verzorgd visbuffet

- Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
- Traag gegaarde zalm met cocktailsaus
- Vers gemarineerde of gerookte zalm
- Halve gefarceerde eitjes
- Mini Zeeuwse oestertjes

Verzorgd vleesbuffet

- Fijn gerookte beenham
- 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 (1 keuze) of op buffet (het volledig beschreven assortiment)

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



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, 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

Buffet 4: Verzorgde BBQ

Vlees assortiment

- Chateau Briand en malse steak
- BBQ worst en chipolatta
- Kipfilet "Indian mystery"
- Spare-ribs "slow cooked"
- Gemarineerde lamsribbetjes

Veggie assortiment

- Tzay brochette (vleesvervanger op basis van soja met gember en citroengras)
- Vegetarische burger
- Berloumi grillkaas

Groenten assortiment

- Tomatensalade met bieslook vinaigrette
- Boontjes met mosterd vinaigrette
- Geraspte wortelen met citrusvruchten
- Komkommersalade
- Witte koolsalade
- Bloemkool-broccolisalade met yoghurt dressing

Sausjes

- Cocktail, mayonaise, look en BBQ
- Warme peperroomsaus en béarnaise

Aardappel in de schil met hofmeesterboter

Stokbrood

OPTIE: uitbreiding met visvoorgerecht

- Brochette van scampi
- Papilote van witte vis met venkel en limoen
- Zalm "honey mustard"



Buffet 5: Halal buffet

Met Marokkaanse, Turkse en Griekse accenten.

Desgewenst werken we samen met een Halal traiteur, en luisteren we naar jullie specifieke cateringwensen, om deze professioneel en in volle respect van de tradities uit te werken.

Voorgerechten: (foodsharing stijl)

- Mezze
- Tzatziki komkommer
- Tamara salata
- Feta en olijven
- Dolmades

Hoofdgerechten: (foodsharing stijl of bediening op bord)

- Tajines met kip en honing
- Couscous met lamsvlees en groenten
- Falafel
- Houmous
- Briwat (pasteitjes met kip en amandelen)
- Arabische salades
- Curry's met kip of lamsvlees (zoals Butter Chicken of Chicken Tikka Masala)
- Samosa's
- Tandoori kip
- Vegetarische opties zoals Paneer Tikka of Alu Papri Chaat
- Gerookte halal kip coctail
- Gegrilde aubergine salade
- Biefstuk - of lamsbiefstukgerechten
- Diverse soorten rijst

Desserts:

- Ijs met huisgemaakte fruitsalade
- Zoetigheden met huisgemaakte fruitsalade
- Marokkaanse koekjes
- Baklava en Chebakia



Buffet 6: Cupido's nagerechtenbuffet

- Huisbereide mousse van chocolade
- Javanais/ misérable
- Tiramisu
- Rijstpap
- Luxe assortiment aan mini gebakjes
- Panna cotta met exotische toets
- Verse fruitsalade
- Schaaltjes crème brûlée
- Warme flensjes



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' bereide 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 kriebier, aardappelgratin en crumble van speculoos
- Kabeljauw of zalm in de oven met seizoengroenten en romige blanke botersaus
- Parelhoenfilet met groenteboeket en sausje naar keuze
- Traag gegaarde lamssteak met groenteboeket en gratin dauphinois
- Onglet met seizoengroenten en in olijfolie gebakken aardappelpartjes



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 boschampionns
- 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)

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:

- Schaaltjes crème catalane
- Panna cotta
- Watermeloen met plukvers seizoenfruit
- Tiramisu
- Amarettikoekjes en macarons.

Aanvullend kraampjesbuffet bij 1 van voorgaande formules.

Soepbuffetje

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

Pastabuffet met bijvoorbeeld:

- Gevulde tortellini met bijbehorend sausje
- Lasagna
- Pasta pesto

Amerikaans kraampje

- Hamburgers in broodje
- Veggie burger met ketchup
- Fish burger
- Wedges

Belgisch kraampje

- Filet américain
- Vol-au-vent
- Verse frietjes
- Seizoensalade
- Huisbereide mayonaise

Zeeuws viskraampje

- Vissoep
- Mosseltjes
- Oesters

Kaaskraampje

- Kazen in volledig assortiment, met brood en boter

Taartenbuffet

- 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, aardappelkroketter, 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 met keuze uit:

Voorgerechten

- Carpaccio van extra rundsfilet met Parmezaanse kaas
- Vitello tonato
- Veloûté van Atlantische zeetong met zeekraal
- Pladijsfilet met structuren van tomaat

Soepen

- Champignon roomsoep
- Tomatensoep met basilicum
- Roomsoepje van knolselder of bloemkool
- Harira (pittige Marokkaanse soep)

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- Gemarineerde lamssteak met zuiderse groenten
- Millefeuille van kalkoen met champignons en seizoengroenten
- Krokant gebakken kipfilet in panko deeg, met kerstomaatjes en groene boontjes
- Traag gegaarde filet van Brasvarvarken met venkel en rozemarijn, seizoengroenten en gratin dauphinois

Nagerecht

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

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet (zie Cupido's nagerechtenbuffet)



Huwelijksmenu 2: 4 gangen met keuze uit:

Voorgerechten

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

Soepen

- Soepje van butternutpompoeën met broodkorstjes
- Soepje van wortel en zoete aardappel, of wortelsoepje met kokos
- Witte bonensoep met druppel olijfolie extra vierge, krokant spekje en bladpeterselie
- Crème Agnes Sorel (veloûté van gevogelte met champignons)
- Zuiderse minestrone

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- Krokant op vel gebakken zalm met citroencrème en geroosterde kool
- Varkenshaasje gemarineerd met look en salie, gewikkeld in gerookte ham
- Zacht gegaarde hoevekip met bijpassend groenteboeket
- Onglet met uiensausje, champignon, marsala en room met aangepaste seizoengroenten
- Varkensrolletjes op Oosterse wijze met pruimen, koriander, sojasaus en lente-uitjes

Nagerecht

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

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet

Huwelijksmenu 3: 4 gangen met keuze uit:

Voorgerechten

- Carpaccio van Sint Jacobsvruchten met yuzu en gemarineerde bloemkoolroosjes, crème van erwten
- Slaatje met op vel gebakken baars met beurre rouge van pomelmoes & yuzudressing
- Huisgemarineerde zalm 'gravad laks' en z'n garnituur
- Beetgare aspergesalade (seizoen) met gerookte zalmsnippers en kruidenvinaigrette

Soepen

- Muntgroene soep van waterkers
- Aspergesoep (seizoen)
- Potage Dubarry
- Helder oosters soepje met gember en citroengras
- Witloofsoep met gerookte forel snippers

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- Filet van parelhoen 'fine champagne' met lente/zomer groenten
- Filet van eendenborst met sechouanpeper en kriekbier, crumble van speculoos
- Op vel gebakken zeebaars met infuus van zuiderse kruiden, crème van wortel en zuiderse mousseline
- Filet van kabeljauw met pancetta, zalfje van wortel of erwten

Nagerecht

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

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet



Huwelijksmenu 4: 4 gangen met keuze uit:

Voorgerechten

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

Soepen

- Consommé met weide- of boschampionns
- Romige aspergesoep (seizoen) met z'n garnituur (aspergepuntjes en kervel)
- Cappuccino van jonge wortel met gember
- Bisque van strandkrabbetjes
- Pittige vissoep met tomaat

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- Lamskroon met rozemarijnsaus en seizoengroenten
- Ierse ribeye en compositie van seizoengroenten
- Gebakken lam met aubergines, courgettes, tomaat, look en muntolie
- Gebakken zeeduivel in pancetta met zongedroogde tomaten

Nagerecht

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

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet



Huwelijksmenu 5: 4 gangen met keuze uit:

Voorgerechten

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

Soepen

- Ossenstaartsoep
- Romige aspergesoep (seizoen)
- Japans soepje met shiitake en gegrilde reepjes van kipfilet
- Cappuccino van Noorse kreeft

Hoofdgerechten (tweede bediening inbegrepen)

- Lamsfilet met zomergroenten en kasteelaardappelen
- Kalfscarré met kleurrijke seizoengroenten en gratin dauphinois
- Duifje Clamart met erwten, zomergroenten en kasteelaardappelen
- Hertenkalfje met crème van pompoen en jus van Armagnac
- Filet pur met seizoensslaai en ovenaardappelen
- Grietfilet met appelkappertjes, citroen en rozemarijn

Nagerecht

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

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet



Vegetarisch & veganistisch menu: 4 gangen

Voorgerechten

- Carpaccio van diverse soorten tomaten
- Salade van mozzarella en pesto
- Gegrilde avocado met noten, specerijen en yoghurtsausje
- Frittata met geroosterde groenten en kokosolie
- Bloemkoolsalade met paprika

Soepen

- Heldere groentensoep
- Aziatisch soepje van zoete aardappel
- Wortel-tomaatsoep
- Broccoli-pompoensoep

Hoofdgerechten

- Open lasagna van zuiderse groenten en mascarpone
- Tarte Tatin van inlands witloof
- Risotto met asperges of champignons*
- Japanse pannenkoekjes met room, witte kool en gemarineerde rode ui en basilicum
- Gevulde zoete paprika met courgette, aubergine, miso, pijnboompitten en tahindressing

Nagerecht

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

Optie: uitbreiding met nagerechtenbuffet

Kindermenu: 3 gangen (incl. 3 drankjes) met keuze uit:

Soepen

- Tomatensoep met verse vleesballetjes
- Gebonden groentensoep met vermicelli

Hoofdgerechten

- Gemengde burger met slaatje of appelmoes en frietjes
- Kipfilet met slaatje of appelmoes, frietjes of kroketjes
- Koninginnehapje met sla, frietjes of kroketjes
- Gepaneerde visfilet met frietjes

Nagerecht

Kinderijsje of zie dessertenbuffet.

B. Kies Uw drankenforfait voor tijdens het huwelijksdiner

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

Drankenforfait 1: tijdens de maaltijd witte en rode wijn à volonté

- Witte wijn: Domaine La Châsse, Chardonnay 2020, Vin de France
- Rode wijn: Domaine La Châsse, Merlot 2020, Vin de France.
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie/thee met versnapering inbegrepen

Drankenforfait 2: tijdens de maaltijd witte en rode wijn à volonté

- Witte wijn: Domaine Le Hameau, Sauvignon Blanc 2020, Pays d'Oc
- Rode wijn: Domaine Le Hameau, Merlot 2019, Pays d'Oc
- Plat en bruisend water op de tafels inbegrepen
- Koffie/thee met versnapering inbegrepen

Drankenforfait 3: tijdens de maaltijd witte en rode wijn 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



Avondfeest: stel uw eigen feest 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 worden er bijkomende nachtprestaties aangerekend, 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 voorzien

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)
- Zwaardere/extra bieren (van de fles); keuze uit:
Orval, Duvel, Trappist Westmalle, Kriek
- Frisse witte en zachte rode wijn
- Spaanse Cava
- Thee en koffie

Opties bij drankenforfait avondfeest 1 & 2:

- Cocktail- en/of mocktailbar: een afzonderlijk gedeelte van de bar wordt voorzien van cocktails, samen met de nodige frisdranken, gedurende de hele duur van het gekozen drankenforfait
- Gin bar: een afzonderlijk gedeelte van de bar wordt voorzien van Gin samen met de gewenste garnituren, gedurende de hele duur van het gekozen drankenforfait.

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 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:



Opties: kies eventuele opties.

A. Wenst U '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
- Mini croque monsieur uit het vuistje
- Frietjes met mayonaise of ketchup
- Assortiment huisgemaakte mini pizza's

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 Inkomhal 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.

Studio Megasound

Niek Grootaert

email: niek@studiomegasound.be

Tel: 0496/85.02.03

www.studiomegasound.be

Indien u mailt gelieve steeds de volgende informatie door te geven:

- volledige naam, adres & telefoon
- plaats en datum van uw feest/fuif/evenement
- aantal gasten
- verhuur materiaal met of zonder DJ



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.

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...



D. Tafelgarnituren

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 onze bloemiste, of op Uw vertrouwde leverancier.

- Stijlvol bloemboeketje
- Tafelstukje met verse bloemen
- Bloemstuk eretafel (langwerpig model)
- Krans rond kandelaar

Bloemstuk aan Inkomhal, op sierschouwen, op de bar:

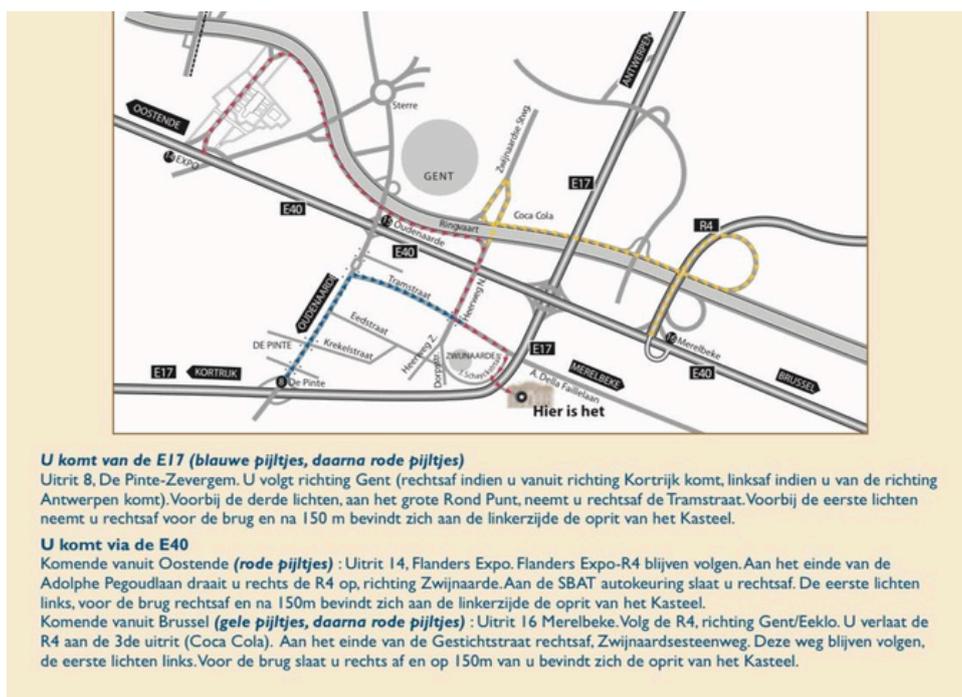
- Klein bloemstuk
- Middelgroot bloemstuk
- Groot bloemstuk
- Grote kandelaar met 5 kaarsen

Bloemen Van den Bossche
els@bloemenvandenbossche.be
T. 09 / 245 44 01
Zandvoordestraat 70
9052 Zwijnaarde



E. Drukwerk

Routeplannetjes met de meest evidente reisroute naar het Kasteel van Zwijnaarde worden gratis ter beschikking gesteld. Naamkaartjes op tafel, gepersonaliseerde menukaarten etc... kunnen jullie het beste zelf 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 8 ronde tafels opgesteld worden aan de linkerkant, tot 7 ronde tafels aan de rechterkant en in het midden kan een ovale eretafel worden opgesteld waaraan er ongeveer 14 à maximum 16 genodigden kunnen plaatsnemen, inclusief het trouwkoppel.

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 90 wagens worden geparkeerd op een veilige en comfortabele wijze.

H. Overnachting

Overnachten kan in Holiday Inn Express Gent, in de Residence Inn of Van der Valk Hotel Gent (allen dicht bij het UZ Gent en de Ghelamco Arena), op ongeveer 8 minuten rijden van het kasteel.

Met het Van der Valk Hotel (Ghelamco) hebben we een overeenkomst voor een preferentieel gebruikerstarief. Een code kan u rechtstreeks bij ons aanvragen.



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 160 à 170 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 (4 weken) de tijd om in alle rust een vrijblijvend uitgewerkt voorstel op te vragen, of om een zinvol antwoord 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 (niet inbegrepen), zodat de ceremonie in openlucht kan plaatsvinden. Een overkapping met stretchtent kan ook worden overwogen, met als enige beperking dat deze tent een drietal 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. Zie voorwaarden hiervoor op de eerste pagina.

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 1200 Euro, te storten op onze **KBC rekening BE19 7360 0073 2012 (Bic: KREDBEBB)** van het Kasteel van Zwijnaarde (J. Turcksin Management BV). 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 eindbedrag) wordt opgevraagd 6 à 8 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 !

