

TROUWBROCHURE 2024

Yes, I do.



04	Receptiedranken
04	All-in receptieformules
05	Hapjes
06	Koude voorgerechten
07	Tussengerechten
08	Warme voorgerechten
09	Het hoofdgerecht
10	Het nagerecht

11	Dranken
12	Huwelijksspecials
16	Buffet & walkingformules
18	Walking diner formules
20	Romantisch
21	Kinderen op uw trouwfeest
22	Late uurtjes buffet
22	Avondfeest
23	Onze feestzalen
24	Praktische richtlijnen
25	Algemene verkoopvoorwaarden



Salons Ten Boogaerde

In het landelijke Kortemark treedt u binnen in een oase van rust en groen. De hoge ramen van de orangerie laten een weldadig licht vallen over de feestelijk gedekte tafels. Elk detail straalt tijdloze klasse uit. In dit prachtige decor schuiven de gasten aan voor het banket. UW feest is exclusief voor ons en daarom verzorgen wij één huwelijksfeest per dag, ONZE garantie voor de perfecte uitvoering ! Het feest kan beginnen...

U bent in Salons Ten Boogaerde en wij verwelkomen u voor het belangrijkste feest van uw leven.

Onze jarenlange ervaring in de keuken zorgt voor de heerlijkste gerechten op tafel, onze persoonlijke begeleiding in de zaal voor een tot in de puntjes verzorgd feest.

Salons Ten Boogaerde is meer dan een zaal, het is een belevenis. Ook uw huwelijk verdient een dergelijke aanpak. Maak in deze brochure kennis met de culinaire geneugten van Salons Ten Boogaerde en laat de rest over aan ons...

Een geslaagde start voor een geslaagd huwelijk!

Receptiedranken

Schuimwijnen (Vins mousseux)	per fles
Kirr van het huis (sprankelende wijn met cassis)	€14,00
Chevalier Brut Royal	€28,00
Cava Brut	€30,00

Champagne	per fles
Maison Brut	€65,00

Cocktail	per glas
Kirr	€4,00
Aperitief van het huis	€6,00
Andere aperitieven aan kaartprijzen	

Andere dranken	per glas
Pils	€3,50
Leffe, Omer	€5,00
Frisdranken	€3,20
Sinaasappelsap	€3,50
Vers sinaasappelsap	€6,00

Andere frisdranken en bieren aan kaartprijzen

Aanvulling dranken	per liter
Sinaasappelsap	€10,00
Vers sinaasappelsap	€20,00

Kurkrecht	per fles
Voor zelfmeegebrachte Champagne	€15,90

Het is belangrijk te weten dat wij ruim voldoende personeel voorzien voor een perfecte bediening van hapjes en dranken tijdens uw receptie en dat daar de grootste kost van uw receptie zit. (Andere dranken à la carte.)

All-in receptieformules

In deze all-in formule zijn ook alle reguliere dranken inbegrepen tijdens de forfait van de receptie. (uitgezonderd sterke dranken en zware bieren)

Receptie	1 uur			1,5 uur			2 uur		
	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Aantal hapjes									
Kir	18,11	19,84	21,97	25,40	27,40	29,40	37,90	39,90	41,90
Chevalier Brut Royal	20,39	22,60	24,78	28,40	30,40	32,40	39,90	41,90	43,90
Cava Chic	21,87	24,07	26,27	29,50	31,50	33,50	40,90	42,90	45,90
Champagne Maison	30,25	32,59	34,93	38,05	40,05	42,05	44,85	47,50	49,60

Op volgende pagina vind u enkele voorbeelden uit ons assortiment.
Prijzen in euro.

Bierreceptie

Voeg een extraatje toe aan uw receptie met een mobiele bar met kleine triple Karmelietjes die we tappen buiten bij mooiweer of in de orangerie.

Prijs pet vat (20L = +/- 80 stuks) €250

Assortiment hapjes van de chef

Wij adviseren om voor uw receptie per uur 4 à 5 hapjes per persoon te voorzien. De hapjes worden door ons geselecteerd volgens trend, het seizoen, de marktaanvoer en de inspiratie van onze chefs.

U kunt tevens uw keuze maken in een uitgebreide lijst die we voor u opgesteld hebben. Het is een combinatie van kleine gerechtjes. Wij serveren géén toastjes en bladerdeegjes in ons assortiment, maar culinaire “plezantjes” die uw gasten onmiddellijk bij de receptie in de juiste sfeer brengen.

Hapjes à la carte (2,5€/st.)

Bij het boeken van uw trouwfeest ontvangt u een uitgebreide lijst om te kiezen uit de hapjes die u wenst voor uw receptie(s).

Enkele voorbeelden:

Koude hapjes:

- Vitello tonato — tataky van tonijn, zoetzure komkommer en limoengelei tartaar van zalm met bloemkool crème
- Assortiment sushi — volgens inspiratie van de chef (4 soorten) carpaccio van kabeljauw met pesto koriander
- Carpaccio van sint-jakobsvrucht met ananas en knolselder
- Grijs garnalen met sorbet van tomaat en koningskruid

Warme hapjes:

- Gelakte duke of berkshire met chutney van Pink Lady opgevuld eitje met gerookte zalm en zee-wierboontjes.
- Polderaardappeltje gevuld met grijze garnalen en bieslook scampi met appelsorbet en kerrie
- Gerookte paling in 't groen met espuma van Robuchon aardappel
- Slaatje met gepaneerde oester en tartaarsaus
- Coquille met zoete aardappel en natuuraroma
- Crème brulée van ganzenlever

Desserthapjes:

- Granité van mojito met zijn espuma
- Huisbereid vanille-ijsje met warme chocolade
- Torentje van chocolademousse met krokantje
- Crème brulée
- Huisbereid cuberdonijs met boterkrokantje

Stijlvolle gelegenheidstoets:

Wij kunnen extra cachet geven aan uw receptie met de opbouw van een aantal standjes. Een stijlvolle gelegenheidstoets.

- Kaas- en garnaalkroketjes €29,00/kg
- Kippenboutjes €19,00/kg
- Oesterbar met reuzenschelpoester (volgens aanbod op de markt) €9,00 p.p.
- Zeevruchtenbar met garnalen, gamba's, langoustines, schelpdieren €12,00 p.p.
- Luxe tapas & fingerfood op tafel €8,50 p.p.

Koude voorgerechten

Fantasie van Gandaham - kroketje / meloen / porto / crumble paprika / balsamico	€18,50
Krokant slaatje met gebakken scampi - sorbet van appel / kerrie / espuma	€19,00
Ambachtelijk gerookte zalm - fijne kruiden / toast / limoen / zure room	€19,00
Carpaccio van kabeljauw - korianderpesto / acocadocrème / frisse venkel	€19,00
Fantasie Gandaham - kroketje / gegrilde meloen / kruidenkaas	€18,00
Carpaccio van runderhaas - parmesan / pijnboompitjes / ganzenleverschilders	€20,00
Grijze noordzeegarnaal - bereid op drie wijzen	€22,00
Tataki van tonijn - soja / limoen / zeewier / papadum	€20,00
Terrine van artisanaal gemaakte ganzenlever - sauternegelei / confituur van rode ui	€23,00
Kreeftsalade - structuren van tomaat / avocado / citrus	€26,00
Roosje van schotse zalm - Gravadlax / asperge / huisgemaakte kaviaar / zure room	€20,50

*Deze koude voorgerechten als tussengerecht alleen + €4,00
(als de familie apart een voorgerecht alleen neemt)*

Deze koude voorgerechten als hoofdgerecht alleen + €6,00



Tussengerechten

Verfrissende tussendoortjes

Limoen sorbet - appel / koriander / rode peper	€6,00
Sorbet van champagne - ananas / basilicum	€6,90
Sorbet van framboos - luchtige cointreau / munt	€6,60
Aardbeien met peper & citroen (enkel seizoen)	€6,80
Ijssoufflé Sinaas - filo met pistache	€9,00

Soepen

Alle soepen worden met verse grondstoffen bereid en in eigen keuken klaargemaakt. De soepen worden geserveerd met aparte garnituur in bord. Deze zijn als tussengerecht bedoeld en worden tweemaal opgediend met bijpassende garnituren.

Agnes Sorel roomsoep met hoevekip en preiringen	€5,30
Soep van knolselder met witte pens & hazelnoot	€5,60
Wortelsoep met curry-kokos & scampi	€6,00
Aspergevelouté met groene asperges en eendenborst	€6,00

Soepen als voorgerecht:

Het is ook mogelijk om alleen soep te nemen, zonder ander voorgerecht.

Deze worden dan driemaal bediend, meerprijs: + €5,00 per persoon.



Warme voorgerechten

Op vel gebakken Goudbrasem - zuiderse groentjes / parmezaanse kaas / limoen	€20,50
Asperges met gerookte zalm - verse mousselinesaus (enkel seizoen)	€20,60
Gebakken scampi - brunoise van Oosterse groentjes / couscous / curry	€19,00
Tongfilet - fondant van prei / cherry tomaat / botersaus Taïs	€22,00
Zalm op vel gebakken - structuren van wortel / sinaas / beurre blanc	€21,80
Zachtgegaard kabeljauw - aardappelsmeus - asperges	€20,70
Gegrilde Sint-Jakobsvrucht - aardappel & butternut / luchtige aardappelen / parmezaanse kaas	€23,00
Halve kreeft uit de oven - kruidenboter / cherry tomaat	€27,80

*Deze warme voorgerechten als tussengerecht alleen + €4,00
(als de familie apart enkel een voorgerecht neemt)*

Deze warme voorgerechten als hoofdgerecht alleen + €6,00

Voor andersetenden & vegetariërs passen we gratis het menu aan alsdit vooraf wordt doorgegeven door het bruidspaar. Als er de avond zelf wijzigingen gebueren in het menu, dan worden de extra gerechten al la carte aangerekend.

Het hoofdgerecht

Onze hoofdgerechten worden drie maal geserveerd met maar liefst 8 bijpassende groenten garnituren en uw keuze uit verschillende aardappelgerechten. Voor de vegetariërs kunnen we het hoofdgerecht gratis wijzigen in een vis- of een vegetarisch gerecht.

Met amandelkorst bedekte parelhoenfilet

Muskaatdruijjes / calvados / Pink Lady / seizoensboeket €22,00

Licht gerookt varkenshaasje

Belgisch abdijbier / gratin / seizoensgroente €21,00

Mechelse koekoek

Honing / pijnboompitten / fondant van wortel €22,00

Kalfsoester

Jonge spinazie / dauphine aardappel / truffel €30,00

Gelakte eendenborst

3 pepers / groentetorentje / nieuwe aardappel €24,00

Lamsfilet

Rozemarijn / lichte jus / provençalse groenten / gratin €24,00

Tournedos van rund

"Arlequin" / groentepalet / pomme rissolé €26,00

Gegrilde châteaubriand

Primeurgroenten / saus naar keuze €26,00

Ossenhaas van Limousin en croûte

Oude port / opgevuld mergpijpje €28,00

Enkel deze hoofdgerechten, zonder voorgerecht(en): + €4,00 voor middagdinner familie.

Het nagerecht

Bruidstaarten voorzien van vuurwerk en mogelijkheid naar keuze uit diverse pronkstukken.

Bruidstaart - fruit / slagroom / garnituren	€12,00
Duo van chocolades - krokantje / Engelse room	€9,50
Ijsgekoelde nougat - soepje van rood fruit	€9,50
Gebakken ananas - speculoosijs	€9,50
Aardbeienparade - limoen / verse munt / vanille ijs	€9,50
Uitgebreid nagerechtenbord - crème brûlée / bavarois / chocolademousse / ijs / coulis / gebak / ...	€13,20

EEN AANRADER

De kers op de taart om de maaltijd van uw huwelijksfeest schitterend te beëindigen is ons dessertenbuffet. Niet alleen culinair maar zeker qua presentatie spreekt dit buffet tot de verbeelding.

Wij serveren o.a. een ijspronkstuk, chocolademousses, fruitsalades, bavarois, soezen, verfijnd gebak, crème brûlée, flensjes, wafeltjes, chocoladefontein met fruit en aardbeien (seizoen), diverse kaassoorten met een aangepaste rode wijn, enz...

Aangezien we een rijkelijk gevuld (kaas)buffet met aangepaste wijn serveren, laten we het buffet staan tot 3u zodoende kunnen uw gasten zich na een dansje nogmaals aan het buffet bedienen.

Dessertenbuffet (per persoon)	€18,00
-------------------------------	--------

KOFFIE

Mokka (3x geserveerd) met huisbereide versnaperingen	€5,00
Mini Irish coffee per stuk	€4,00
Petit fours (per stuk)	€1,95
Mini patisserie (per stuk)	€3,50

NAMIDDAG KOFFIEBUFFET (MAX.2U)

met minipattiserie (3 pp) - koffie en thee. Andere dranken a la carte	€16,50
---	--------



Wijnen en dranken

WITTE WIJNEN

Huiswijn	€20,00
Chateau wijn geselecteerd Salons Ten Boogaerde	€29,00

RODE WIJNEN

Huiswijn	€20,00
Chateau wijn geselecteerd Salons Ten Boogaerde	€29,00

Forfait wijnen + alle dranken aan tafel (alle reguliere dranken en waters incl.) tijdens het diner, koffie is niet inbegrepen.

	Huiswijn	Kasteelwijnen
Menu met 1 gerecht	€12,00 p.p.	€16,00 p.p.
Menu met 2 gerechten	€17,00 p.p.	€21,00 p.p.
Menu met 3 gerechten	€20,00 p.p.	€25,00 p.p.

Wenst u voor uw huwelijksfeest liever een andere kasteelwijn of een grand cru? Uiteraard is alles mogelijk en kunnen wij naar uw wensen een gepaste wijn voorstellen. Kurkrecht voor wijn doen wij niet.

FORFAIT DRANKEN AVONDFEEST

Na het diner worden alle reguliere dranken (inclusief Witbier, Palm, Duvel, Omer, Carlsberg, Grimbergen, huiswijnen en koffie) naar believen geserveerd door ons personeel **tot 05.00 uur**, het voorziene einde van uw avondfeest.

€19,50

(cava en receptiedranken zijn niet inbegrepen tijdens avondfeest)

SUPPLEMENTEN VOOR HET FEEST

Indien u uw avondgenodigden enkel vraagt voor het avondfeest (na of tijdens de maaltijd) passen wij vanzelfsprekend de porties aan, zodat de gasten tevreden zijn over het menu.

Supplement 'avondgenodigden' op het menu vanaf het hoofdgerecht (gasten die eventueel aanschuiven vanaf het hoofdgerecht): €3,95

Minimum verbruik van €43,00/p.p. voor de bijkomende avondgasten vanaf het dessertenbuffet, exclusief ontvangstdrank.

Huwelijksspecials - menuformules

Huwelijksformule 1 — €117 all-in met bruidsijstaart

€125 all-in met uitgebreid nagerechtenbuffet

Op de volgende pagina's vindt u een aanbod van all-in formules die we u aanbieden aan scherpe prijzen. Het is evenwel mogelijk om gerechten te wisselen in deze formules zoals u zelf wenst. Vraag het ons gerust en we passen de formule met plezier voor u aan naar uw wensen.

Receptie 1u inclusief:

Schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap met twee koude en twee warme hapjes.

Menu:

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentegarnituren aangepast volgens het seizoen. U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement.

Surf & Turf

runderhaas / gamba / moscovite

of

Dorade Royal

zuiderse groenten / parmesan

of

Zalm

gegrild / mousseline / asperge (seizoen) / tartaar / appel / limoen / dille

of

Roodbaarsfilet

spinazie / aardappelcrème / isigny / tuinboon / gambastaart

Kalkoenhaasje

oesterzwam / groene groenten / amandelkroket / dragon

of

Varkenshaasje

fijne jus / seizoensgroenten / crumble van spek / kroket

of

Mechelse koekoek

rollade / kroket / boschampignons / seizoensboeket

of

Picanha (kalf)

traag gegaard / licht gepekeld / peulgroenten / kroket

Uitgebreid dessertenbuffet

Inclusief bruids-ijstaart & kaasbuffet

Mokka met versnaperingen

In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen **tijdens uw receptie + diner én na het diner tot 05u00.**

Dit menu met bruidsijstaart zonder dranken: €97,50 (incl. btw) - Dit menu met dessertbuffet zonder dranken: €105,50 (incl. btw)

"UPGRADE" DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut

€4,00 pp

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€4,00 pp

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€8,00 pp

Huwelijksformule 2 — €120 all-in met bruidsijsstaart €128 all-in met nagerechtenbuffet

Receptie 1u inclusief:

Schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap met twee koude en twee warme hapjes.

Menu:

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentegarnituren aangepast volgens het seizoen. U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement.

Surf & Turf

runderhaas / gamba / moscovite

of

Kabeljauwhaasje (2 bereidingen)

¹ groenteslierten / gele wortel / blanke boter

² krokant / carpaccio / koriander

of

Sint-jacobsvruchten (2 bereidingen)

¹ butternut / sinaas

² carpaccio / bloemkool / kerrie

of

Tongschar-filet

dugléré / garnaal / tomaat / prei

of

Zalm (2 bereidingen)

¹ gegrild / mousseline / asperge (seizoen)

² tartaar / appel / limoen / dille

Rund - Châteaubriand

gegrild / bordelaise / groentekrans / pomme rissolé

of

Parelhoen

Suprême / druiven / roomsaus / witlof

of

Varkenshaasje d'Uroc d'Olives

Sausje van pomerol / seizoensgroenten / krokante spek

of

Kwartel - filet opgevuld

Duxelle / truffel / appel / cognac / witloof / amandelkroket / veenbessen

Uitgebreid dessertenbuffet

Inclusief bruids-ijsstaart & kaasbuffet

Mokka met versnaperingen

In deze formule zijn alle reguliere dranken
(inclusief zware bieren) inbegrepen **tijdens uw
receptie + diner én na het diner tot 05u00.**

Dit menu met bruidsijsstaart zonder dranken: €100,50 (incl. btw) - Dit menu met dessertbuffet zonder dranken: €108,50 (incl. btw)

"UPGRADE" DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut

€4,00 pp

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€4,00 pp

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€8,00 pp

Huwelijksformule 3 — €127 *all-in met bruidsijsstaart* €135 *all-in met dessertenbuffet*

Receptie 1u inclusief:

Schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap met twee koude en twee warme hapjes.

Menu:

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentegarnituren aangepast volgens het seizoen. U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement.

Kreeft

navarin / romanesco / radijs / pijpajuin / peulerwtten / lente-ui / espuma van curry / boter

of

Zeebaars

op vel gebakken / zuiderse ratatouille / oude kaas / pistou

of

Griet

zuiderse groenten / kokkels / tomaatstructuren / basilicum

of

Tong - filet

gebrand / asperge / gerookte boter / prei / mousseline

Rund – Châteaubriand

saus met oude port / seizoensgroenten / pomme rissolé

of

Barbarie eend

beukezwam / boterraap / shiitake / aigre doux / pomme pont neuf

of

Lamskroon (+ € 5,00)

persillade / rozemarijn / aardappel / stoofpotje van primeurgroenten

of

Kalfsfilet (+ €5,00)

seizoensboeket / rode wijn / truffel / kroket

Uitgebreid dessertenbuffet

inclusief bruids-ijstaart & kaasbuffet

mokka met versnaperingen

In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen **tijdens uw receptie + diner én na het diner tot 05u00.**

Dit menu zonder dranken: €115,50 (incl. btw)

“UPGRADE” DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut

€4,00 pp

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€4,00 pp

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€8,00 pp



Special Dinerformules

Walk & dinner formule 1 — €125 *all-in met bruidsijsstaart*
€133 *all-in met dessertenbuffet*

Walking receptie 1u inclusief:

Eérste uur: schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap met 2 koude en 2 warme hapjes.

Tweede uur: walking receptie-diner met 3 voorgerechten bediend aan tafels (rechtstaand).

De keuze van gerechtjes wordt in overleg gemaakt met het bruidspaar, die een keuze kan maken uit een voorgestelde lijst van de chef volgens het seizoen. Er wordt een drankenbuffet voorzien met wijnen en frisdranken. Hoofdgerecht wordt aan tafel bediend in onze zaal de druivelaar.

Hoofdgerecht (zittend aan tafel):

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentegarnituren aangepast volgens het seizoen. U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement.

HOOFDGERECHT

bediend aan tafel in de druivelaar

Gegrilde Chateaubriand

saus met oude port / seizoensgroenten / pomme rissolé (+ €2 p.p.)

of

Parelhoen

Suprême / druiven / roomsaus / witlof

of

Gebraiseerd varkenshaasje

sausje van Pomerol / groentenkrans / crumble van spek

UITGEBREID DESSERTENBUFFET

inclusief bruids-ijsstaart & kaasbuffet
mokka met versnaperingen

In deze formule zijn alle reguliere dranken
(inclusief zware bieren) inbegrepen **tijdens uw
receptie + diner én na het diner tot 05u00.**

Dit menu met bruidsijsstaart zonder dranken: €105,50 (incl. btw) - Dit menu met dessertbuffet zonder dranken: €113,50 (incl. btw)

Walk & buffet formule 2 — €129 all-in met bruidsijsstaart €137 all-in met dessertenbuffet

Walking receptie 2u inclusief:

Eérste uur: schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap met 2 koude en 2 warme hapjes.

Tweede uur: walking receptie-diner met 3 voorgerechten bediend aan tafels (rechtstaand). De keuze van de gerechten en standjes wordt in overleg gemaakt met het bruidspaar. U kan een keuze maken uit een lijst opgesteld door de chef volgens seizoen. Het is mogelijk om deze voorgerechtenformule nog uit te breiden met een tweetal standjes met gerechten. Er wordt een drankenbuffet voorzien met wijnen en frisdranken.

Buffet (aan tafel):

Het hoofdgerecht wordt bediend in buffetvorm.

WARM BUFFET (4 GERECHTEN VRIJ TE KIEZEN)

warm vis- en vleesbuffet, gepresenteerd in shafingdishes

Gepocheerde tongrolletjes

Normandische wijze / duchesse aardappelen

Gebakken zalmfilet

kreeftensausje / garnaltjes / aardappel

Gebakken kabeljauw

meunière / krielaardappeltjes / gebakken bospaddestoelen

Gebraiseerde beenham

kruidenaardappelen / mosterdsaus

Parelhoensuprême

Calvados / druifjes / pomme dauphine

Tournedos gegrild

2 sausen / warme seizoensgroenten / verse frieten

Lamsheupjes

tuinkruidenjus / gratin aardappelen / provençalse groenten

Ardeens varkenshaasje

trappistenbier / zilveruitjes / spek / kroketjes

Franse eend

honing / amandelkroket / Pink Lady / seizoensgroenten

UITGEBREID DESSERTENBUFFET

inclusief bruids-ijsstaart & kaasbuffet
mokka met versnaperingen

In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen
tijdens uw receptie + diner én na het diner tot 05u00.

Dit menu met bruidsijsstaart zonder dranken: €109,50 (incl. btw) - Dit menu met dessertbuffet zonder dranken: €117,50 (incl. btw)

“UPGRADE” DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut

€4,00 pp

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€4,00 pp

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€8,00 pp

Special Dinerformules

Diner & buffetformule 3 — €126 all-in met bruidsijstaart
€134 all-in met dessertenbuffet

Receptie 1u inclusief:

Schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap met twee koude en twee warme hapjes.

KOUDE/WARME VOORGERECHTEN

Surf & Turf

runderhaas / gamba / zalm / pomme

of

Sint-jakobsvruchten

3 bereidingen / butternut / peterselie / asperge / prei / tartaar / bloemkool

of

Gravadlax van schotse zalm

aspergepunten / gepocheerd kwarteleitje / kaviaarcrème

WARM BUFFET (KEUZE UIT 4 SOORTEN)

warm vis- en vleesbuffet, gepresenteerd in shafingdishes

Gepocheerde tongrolletjes

Normandische wijze / duchesse aardappelen

Gebakken zalmfilet

kreeftensausje / garnaaltjes / aardappel

Gebakken kabeljauw

meunière / krielaardappeltjes / gebakken bospaddestoelen

Gebraiseerde beenham

kruidenaardappelen / mosterdsaus

Parelhoenfilet

Calvados / druifjes / pomme dauphine

Tournedos gegrild

3 sausen / warme seizoensgroenten / verse frieten

Lamsheupjes

tuinkruidenjus / gratin aardappelen / provençalse groenten

Ardeens varkenshaasje

trappistenbier / zilveruitjes / spek / kroketjes

Franse eend

honing / amandelkroket / Pink Lady / seizoensgroenten

UITGEBREID DESSERTENBUFFET

inclusief bruids-ijstaart & kaasbuffet
mokka met versnaperingen

In deze formule zijn alle reguliere dranken
(inclusief zware bieren) inbegrepen **tijdens uw
receptie + diner én na het diner tot 05u00.**

Dit menu met bruidsijstaart zonder dranken: €106,50 (incl. btw) - Dit menu met dessertbuffet zonder dranken: €114,50 (incl. btw)

“UPGRADE” DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut

€4,00 pp

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€4,00 pp

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€8,00 pp

Romantisch

Formule trouwen in de winter — €115 all-in met bruidsijsstaart
€123 all-in met dessertenbuffet

Stel u voor... trouwfoto's in de sneeuw, een kerstthema, een prachtige voorjaarsdag,... Dit alles kan aan een gekke all-in formule prijs! In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen tijdens de forfait van de receptie, het diner en na het diner tot 05u00. Deze formule is enkel geldig voor huwelijksfeesten tussen 1 november en 20 maart.

Receptie 1u inclusief:

Schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap met twee koude en twee warme hapjes.

VOORGERECHTEN

Zeebaars krokant op vel
groene kruiden / shiitake / patanegra / zalf van pompoen

of

Kabeljauw
aardappelbouillon / prei / garnaal / boter

of

Zeebrasem
wilde boschampionns / knolseldermousseline / Roquefort

HOOFDGERECHTEN

Suprême van maïskip
fine champagne / knolselder / gratin / witlof / appelen / airellen

of

Gebraiseerd varkenshaasje
sausje van pomerol / groentenkrans / krokante spek / mini kroket

of

Gegrilde Châteaubriand
saus met oude port / wintergarnituur / pomme rissolé (+ €3,00)

of

Barbarie eendenborst licht geroosterd & gelakt
zilveruitjes / bospaddestoelen / framboos / sausje van Anjou / pomme dauphine (+ €3,00)

UITGEBREID DESSERTENBUFFET

inclusief bruidsijsstaart
kaasbuffet mokka met versnaperingen

In deze formule zijn alle reguliere dranken
(inclusief zware bieren) inbegrepen **tijdens uw
receptie + diner én na het diner tot 05u00.**

Dit menu met bruidsijsstaart zonder dranken: €105,50 (incl. btw) - Dit menu met dessertbuffet zonder dranken: €113,50 (incl. btw)

"UPGRADE" DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut	€4,00 pp
Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€4,00 pp
Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€8,00 pp

Kinderen op uw trouwfeest

Kindermenu — €55 all-in

Op feesten staat geen leeftijd. Ook voor onze allerkleinsten (van 3 tot 11 jaar) wordt uw huwelijk een belevenis. Wij zorgen ervoor dat zij zich niet vervelen, wat ook voor de ouders een verademing is. Ook de maaltijden worden op hun maat aangepast.

I. Namiddag receptie — €8/pp

Tijdens de namiddag receptie van 2U met kinderchampagne en frisdranken naar believen + versnaperingen en snacks voor de kids. Springkastelen en Gameroom zijn gratis ter beschikking.

II. Avondfeest

KINDERMENU ALL-IN

(van 3 t.e.m 12 jaar)

Avondreceptie

1U met kinderchampagne en frisdranken naar believen
+ versnaperingen en snacks voor de kids

—

Kaaskroketjes of soep

—

Steak, kipfilet, kipnuggets of frikandellen
met frietjes, appelmoes en ketchup.

—

Dessertenbuffet.

Helft van de menu of huwelijksformule van de volwassenen aan -50%.

Dit menu zonder dranken: €45,00 (incl. btw).



Late uurtjes buffet

Om uw gasten in de late uurtjes nog wat te verwennen wordt een buffet geplaatst omstreeks 02.00 uur, dit buffet blijft staan tijdens het avondfeest. De genodigden kunnen zichzelf bedienen aan dit buffet.

BROODJESBUFFET — €4,50 PP

2 broodjes of sandwiches per persoon met diverse soorten beleg waaronder kazen, ham, américain, gerookte zalm, vleessalades,...

KAASBUFFET — €7,50 PP

diverse soorten voor u geselecteerde kazen, met aangepaste broden, fruit en een heel lekkere franse wijn.

Avondfeest

ONZE HUIS-DJ

- €600 (installatie en alle kosten inclusief tot 05u00).
- Forfait voor het avondfeest van €49,00 voor eten en drinken of à la carte, indien hij niet aan tafel zit.

EIGEN DJ

Supplement van € 60,00 (gebruik van licht en geluid)

TEN BOOGAERDE TROUWT U

Uw trouwceremonie zoals u het droomt!
Meer info op www.tenboogaerde.be

FOTO- OF VIDEOGRAAF / CEREMONIE / ORKEST

- Tijdens receptie plaatst u deze personen ook op uw gastenlijst.
- Forfait avondfeest van €49,00 voor eten en drinken of à la carte, indien hij niet aan tafel zit. *(Hoofdgerecht, drankje tijdens hoofdgerecht, dessertbuffet na de gasten en koffie)*

Meer info via: www.trouwsite.tenboogaerde.be

Wist je dat...

TEN BOOGAERDE TROUWT U

Uw trouwceremonie kan georganiseerd worden bij ons ter plaatse. Dit kan zowel binnen onze prachtige orangerie als buiten onder onze mooi tent (beide accommodaties zijn voorzien)

Huur zaal (klaarzetten incl.): 350€ inclusief micro, headsets, loper, meubilair, TV of scherm/beamer en extra decoratiemateriaal ter beschikking (zie lijst).



LOCATIE HUREN EXCLUSIEF ZONDER CATERING

Het is ook mogelijk om onze locatie te huren zonder catering voor ander soort van huwelijksfeest bvb. Hierbij bieden we 3 zalen en prachtige tuin met terrassen aan. Offerte in overleg volgens concept ter plaatse. Er wordt steeds een verantwoordelijke zaal en keuken door ons voorzien, alsook de schoonmaak gebeurt door ons personeel.

Prijzen: standaard prijzen zonder kosten personeel, extra huurmateriële. In deze prijzen zijn tafels en stoelen inbegrepen alsook linnen en alle aanwezige materialen om uw tafel feestelijk op te dekken.

Standaard avondfeest (18u - 04u): €6000

Standaard dagfeest (11u - 19u): €5500

Waarborg per event: €5000

AVONDFEEST

Het avondfeest duurt 9u. Het avondfeest na de receptie (19u - 20u) is telkens voorzien van 20u - 05u 's morgens.

Feesten die vroeger starten, eindigen ook vroeger;

bv 19u30 - 04u30 / 19u00 - 04u00.

Buiten de forfaituren zijn de dranken aan kaartprijzen en het personeel aan €49/u.



PARTNERS

Op onze website vindt u enkele van onze partners terug. Wij adviseren u deze leveranciers omdat zij ook garant staan voor de beste prijs-kwaliteitsverhouding en sluiten goed aan bij onze zaak. Neem zelf contact op.

Onze feestzalen

Salons Ten Boogaerde beschikt over 3 aparte zalen. Deze kunnen ineenlopend gebruikt worden voor huwelijksfeesten tot 280 personen.

DE KERSELAAR

Kleine gezellige zaal, gelegen aan de voorzijde. Ideaal voor kleine privé-feesten. Deze zaal wordt ook gebruikt als restaurant.

DE ORANGERIE

Adembenemende structuur met lounge-effect. Een zeer aparte sfeer door het zicht op de tuin en speeltuin voor de kinderen. Deze prachtige wintertuin kan ook dienen voor uw receptie, walking dinner of gezellig diner bij de open haard. In samenspel met het buitenterras ook ideaal in het tussenseizoen. Hier worden ook 's avonds de eventuele dessertsbuffetten geplaatst.

DE DRUIVELAAR

De hoofdzaal waar uw avondfeest doorgaat, wordt tot in de puntjes uitgedost met zilveren kandelaars en tafeldecoratie die de juiste sfeer uitstralen voor uw huwelijksfeest. Indien u dit wenst kunt u uiteraard ook uw eigen decoratie (bijv. bloemstukken) laten verzorgen in samenspraak en tegen betaling.

BRUIDSUITE

Studio met bruidskamer en aparte kleine slaapkamer (kids, baby) en badkamer zijn ter beschikking. Wij bieden u de overnachting en het ontbijt tevens gratis aan!

In Salons Ten Boogaerde organiseren we één huwelijksfeest per dag. Dit betekent dat uw huwelijk exclusief is en met de grootste persoonlijk kwaliteitszorg wordt uitgevoerd. Wij voorzien steeds enkel voor uw feest de tuin, orangerie, druivelaar en indien nodig ook de kerselaar (aantal personen is bepalend voor toewijzing van de zalen). Op die manier kunnen wij een geslaagd huwelijksfeest garanderen.

Zaalhuur, alle linnen, decoratie en kaarsen worden door ons kosteloos verzorgd en zijn steeds in de brochure- en menuprijs inbegrepen.

OOK KLEINERE HUWELIJSFEEST TUSSEN 50 EN BENEDEN 150 PERSONEN ZIJN STEEDS MOGELIJK IN SALONS TEN BOOGAERDE.

We beschikken over 3 zalen en bieden elk bruidspaar de mogelijkheid om hun feest exclusief in onze locatie te organiseren of tevens de mogelijkheid om dit in één zaal te laten doorgaan. Op basis van het aantal personen wordt al dan niet een extra vergoeding aangerekend, afhankelijk van de aard uw feest en uw budget.

Tevens bieden we ook andere formules aan voor kleine huwelijksfeesten die binnen uw budget kunnen doorgaan in onze locatie.

Praktische richtlijnen

1. BESPREKING

Wij ontvangen u graag van donderdag tot en met zondag, telkens vanaf 10.00 uur, voor een rondleiding, informatie en reservaties. Dit uiteraard enkel na telefonische afspraak zodat wij voldoende tijd voor u kunnen vrijmaken en u persoonlijk kunnen verwelkomen.

2. RESERVATIE

Bij reservatie vragen wij een voorschot van €500.

3. MENUBESPREKING & PRIJSVOORWAARDEN

De keuze van uw menu en concept van uw feest wordt besproken 4 tot 6 maanden voor uw feest en dit op basis van de prijzen uit de brochure van het jaar waarin uw feest doorgaat. Deze brochure is het meest recente opgesteld, vanaf maximum 3 maand voor uw feest. Wij adviseren u rekening te houden met een jaarlijkse prijsstijging volgens markt- en economische wijzigingen in het jaar van uw huwelijk.

4. BEDIENING

Om uw huwelijksfeest tot in detail te kunnen verzorgen, voorzien wij steeds ruim voldoende personeel. Een belangrijke troef van een zorgeloos feest.

5. TAFELSCHIKKING

Wij werken met ronde en ovale tafels van 8 tot 24 personen. Bij reservatie laat u ons het aantal personen (ongeveer) weten.

Grote wijzigingen dienen minstens 3 maanden voor het feest doorgegeven te worden (zie algemene voorwaarden). Het definitief aantal personen kan u doorgeven via mail tot en met de woensdag voor uw feest. Dit aantal zal ook in rekening worden gebracht. We kunnen geen rekening meer houden met annulaties binnen de laatste week voor uw feest. De praktische regeling van naamkaartjes en/of de tafelschikking gebeurt 10 dagen voor het feest.

6. GROTE WIJZIGINGEN

We kunnen geen rekening houden met annulaties binnen de laatste 2/3 dagen voor het feest.

7. UW FEEST

Wij vinden het belangrijk dat het feest 100% aan uw wensen voldoet. Aarzel daarom niet om wijzigingen of persoonlijke vragen aan ons voor te leggen.

Algemene verkoopvoorwaarden

Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief dienst en BTW. Betaling 1e voorschot geldt als aanvaarding van onze algemene verkoopvoorwaarden.

VOORSCHOTTEN EN ORDERBEVESTIGING:

Bij het boeken van uw huwelijksfeest in Salons ten Boogaerde, stort u een eerste voorschot van € 500,00 op bankrekening iban BE05 0689 0975 8175 (Kigalo bv), BIC GKCCBEBB.

Na ontvangst van dit voorschot versturen wij u de orderbevestiging via mail door. Uw reservatie is pas bindend en definitief na ontvangst van het voorschot én na ontvangst van de door u voor akkoord ondergetekende orderbevestiging. Betaling van het eerste voorschot door partij A staat gelijk aan het aanvaarden van onze algemene voorwaarden, zelfs indien de orderbevestiging niet ondertekend wordt terugbezorgd aan partij B.

Ten laatste 6 maanden voor het huwelijksfeest (datum van storting wordt vermeld in uw orderbevestiging) stort u een tweede voorschot van €2.000,00 op bankrekening iban BE05 0689 0975 8175 (Kigalo bv), BIC GKCCBEBB. Twee maand voor de datum van uw feest stort u een derde voorschot, dat in optel met de twee voorschotten die u eerder betaalde, pro rata 25% van het totaalbedrag is en vermeld staat op de ondertussen opgemaakte huwelijksfiche. Wanbetaling van een voorschot staat gelijk met annulering van het huwelijksfeest.

Bij annulering van het huwelijksfeest door partij A op meer dan 6 maanden voor datum van het huwelijksfeest, is er een schadevergoeding met een minimum van €2.500 met aftrek van de reeds betaalde voorschotten. Hetzij €500 betaald bij reservatie: in dit geval is het resterende bedrag €2.000; hetzij na betaling van de 2 eerste voorschotten die integraal worden ingehouden ter dekking van de schade door partij B geleden ten gevolge van de annulering. Bij annulering van het huwelijksfeest door partij A op minder dan 6 maand voor datum van het huwelijksfeest wordt een bijkomende schadevergoeding verschuldigd, begroot op 35% van de totale kostprijs van het feest, vermeld op uw huwelijksfiche. Bij annulering van het feest door partij B, zonder geldige redenen, is partij A gerechtigd om een gelijkaardige schadevergoeding, zoals hierboven vermeld en verschuldigd door partij A aan partij B ingeval van annulering door partij A, te vorderen.

EINDAFREKENING:

De eindafrekening is betaalbaar ter plaatse in Salons ten Boogaerde of via bankoverschrijving en zonder verdere korting binnen de 10 dagen na het feest. De datum vermeld op de huwelijksfiche is bindend als uiterste betaaldatum. Vanaf de vervalddag brengen zij van rechtswege een interest op van 10% per jaar, verhoogd met de schadevergoeding van 10% en de gerechtskosten bij niet-betaling. Wij verwijzen naar de Algemene Voorwaarden vermeld op onze facturen, die hier nogmaals uitdrukkelijk worden aanvaard. Deze schadeloosstelling is wederzijds en door partij B verschuldigd ingeval van annulering zonder gegronde redenen.

Het bruidspaar is hoofdelijk en ondeelbaar aansprakelijk voor het betalen van de voorschotten en de factuur van de eindafrekening. Aanvaarding van een deel van het factuurbedrag kan niet aanzien worden als afstand van hoofdelijke aansprakelijkheid.

Vestiaire: Niettegenstaande wij een gesloten vestiaire hebben, kunnen wij niet verantwoordelijk gesteld worden voor verlies, schade van persoonlijke bezittingen van de gasten. Indien u het wenst kunnen wij een bewaakte vestiaire voorzien tot 04.00 uur mits een vergoeding van € 150. Tevens wijzen wij alle verantwoordelijkheid af bij gebeurlijke schade of ongeval binnen onze exploitatie. Het huwelijksfeest eindigt ten laatste om 05.00 uur, tenzij anders overeengekomen.

De inrichters van het feest zullen verantwoordelijk gesteld worden voor schade die aangericht is door de genodigden. Alle taksen en vergoedingen geheven door de staat voor organisatie van dit evenement, bal of feest ingericht in onze feestzalen zijn ten laste van de inrichter. Omdat we met uitsluitend verse producten werken, behouden wij ons het recht dat een vers product niet kan geleverd worden of prijzen ervan aan te passen aan de marktprijs van deze dag. Huidige prijzen zijn onder voorbehoud geldig tot 30/12/2024.

Partij B kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor annulering wegens overmacht (bijv. storm, staking, brand, epidemie, ...). Bovendien behoudt partij B zich het recht voor om in geval van overmacht de overeenkomst te beëindigen zonder dat enige schadevergoeding kan worden gevorderd.

Partij B behoudt zich het recht voor om de overeenkomst van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling als ontbonden te beschouwen in geval van faillissement, collectieve schuldenregeling, kennelijk onvermogen alsook bij om het even welke wijziging aan de juridische toestand van partij A.

Bij annulering van het feest door partij B, zonder geldige redenen, is partij A gerechtigd om een gelijkaardige schade-vergoeding, zoals hierboven vermeld en verschuldigd door partij A aan partij B ingeval van annulering door partij A, te vorderen.

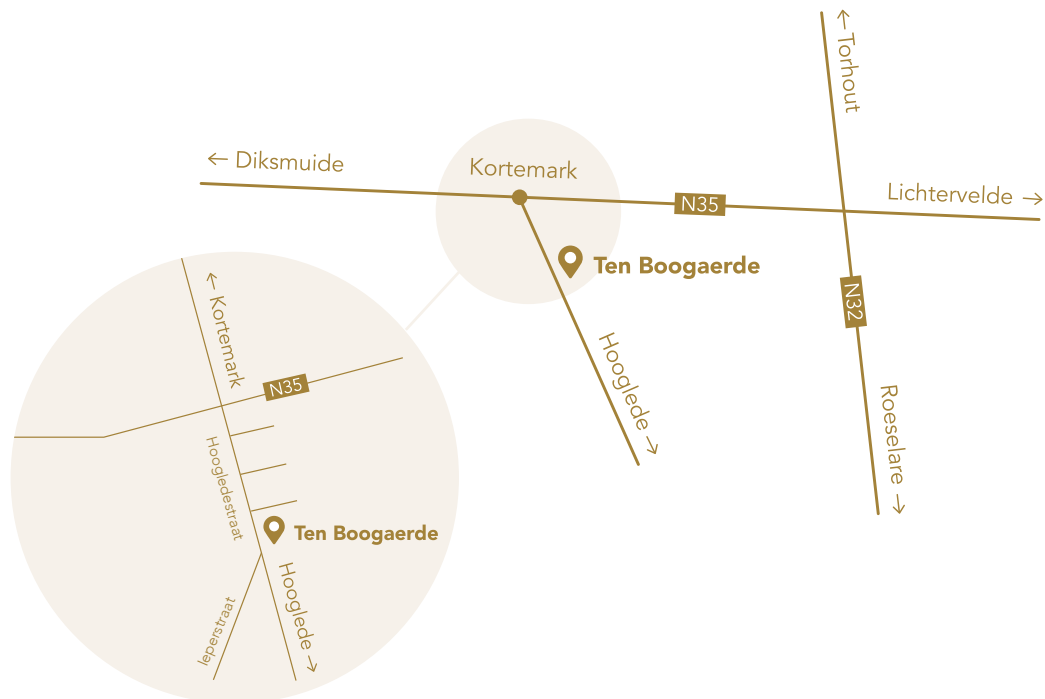
Bij betwisting zijn enkel de rechtbanken van het kanton Torhout en het gerechtelijke arrondissement Brugge bevoegd.

Voor kleinere huwelijksfeesten wordt er een zaalhuur aangerekend die vermeld staan in de huwelijksfiche die aangepast en vastgelegd wordt volgens uiteindelijk aantal personen aanwezig op het avondfeest (eters). Het is daarom niet altijd mogelijk om vooraf het juiste bedrag te bepalen zonder kennis van het definitief aantal. Het juiste bedrag wordt vermeld op de ondertekende huwelijksfiche op de laatste afspraak voor het feest.

Onder personen voor het avondfeest, wordt bedoeld: gasten die het volledige diner van het avondfeest eten. Gasten die aanschuiven tijdens het diner, of voor het dessertenbuffet en/of drankenforfait worden niet meegerekend als personen voor het avondfeest.

Notities

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



KIGALO BV

Hoogledestraat 97a, 8610 Kortemark

GSM: 0479 68 21 10

info@tenboogaerde.be

www.tenboogaerde.be

IBAN: BE05 0689 0975 8175 (KIGALO BV)

BIC: GKCCBEBB

Wij sturen alvast een vleugje geluk en een overvloed aan liefde jullie kant op voor een bruisende start van jullie leven samen, met een onvergetelijk feest in het vooruitzicht!

