tendauwe

webshop feestzaal catering

prikkelt al uw zinnen

Vaartlaan 42, 9980 Aalter | www.tendauwe.be | 09 374 59 81 | info@tendauwe.be

BROCHURE FEESTZAAL & CATERING

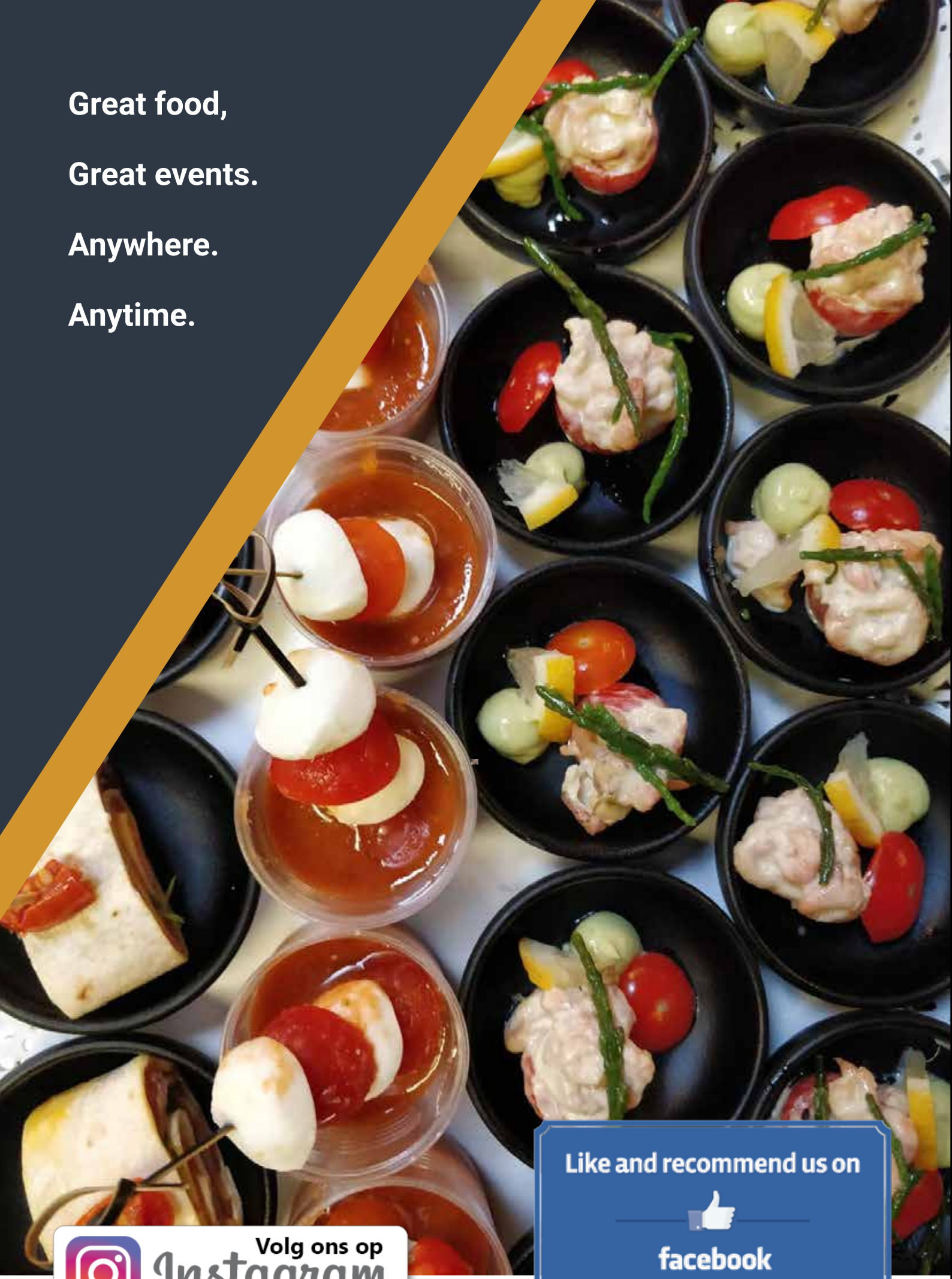
Uitgave:
JANUARI 2026

Great food,

Great events.

Anywhere.

Anytime.



Volg ons op Instagram

Like and recommend us on facebook

facebook.com/feestzaal.ten.dauwe

NAAST ONZE EIGEN FEESTZAAL VERZORGEN WE OOK CATERING OP UW GEKOZEN LOCATIE

Droomt u van een picture perfect feest op uw gekozen locatie in plaats van in onze prachtige feest-zaal? “Ten Dauwe catering” biedt ook daar een culinaire totaalbelevenis aan op niveau!

Wij nemen al uw zorgen weg en ontwerpen een origineel feest waar u nog lang fier op zal zijn. Aan huis, in een feesttent, op een unieke locatie over gans België. Uw persoonlijke voorkeuren worden met oog voor detail verwerkt in de uitvoering. Deze brochure is een indicatie, alles kan aangepast worden naar wens. Graag maken wij voor u dan ook op maat een vrijblijvende offerte aan.
Eten is voor Meesterkok Peter De Groote zoveel meer dan ingrediënten en recepten alleen. Het is ook het verwennen van de gasten met het betere glas- en servieswerk, de perfecte tafelschikking, een unieke sfeer...

Van catering op locatie, zaalpersoneel, materiaalhuur- en opbouw tot muzikale sfeer en decoratie. Echt alles kan. Wij waken erover dat alle partijen het mooiste samenspel afleveren. Ook op de avond zelf leidt ons vast team het feest in goede banen. Kwaliteit, culinair en organisatorisch.

Enkele voorwaarden bij cateringopdrachten op uw locatie:
(niet van toepassing in onze feestzaal! Daar is alles inclusief)

*de klant betaalt de locatie/accomodatie;
*de klant zorgt zelf voor meubilair, linnen en decoratie. Dit kan ook via ons gehuurd worden mits een meerprijs;
*dranken zijn niet verplicht via Ten Dauwe af te nemen. Wenst u een all-in formule zonder drank dan wordt de prijs in de brochure verminderd met 20.00 euro per persoon;
*bij alle catering opdrachten worden de werkuren van koks en kelners aangerekend aan 32.50 euro exclusief BTW per uur.
*Vanaf 3000 euro maken we graag een offerte met de personeelsuren inclusief.

Ten Dauwe op uw gekozen locatie

INHOUDSTABEL

Welkom 01

Onze werkwijze 03

Uw feest 05

Onze locatie 07

Viering in de tuin 09

à la carte 14

all-in menu formules 16

all-in buffet formules 22

wintertrouw 26

all-in feest formules 27

all-in babyborrel formules 34

sfeerfoto's 37

algemene voorwaarden 39

Ruimte voor notities 44

Aanbevolen partners 45

Welkom bij **Ten Dauwe.**

Met meer dan 30 jaar ervaring en 2 generaties actief in de feestzaal-, catering- en evenementensector zal Familie De Groote u met veel plezier adviseren om van uw feest een feest te maken waar nog lang zal worden over nagepraat.

Wij zijn fier “huisleverancier” te mogen zijn van veel families en bedrijven om al hun mooiste momenten zowel culinair als gastvrij te verzorgen.

Meesterkok
Peter De Groote

'Catering' moet altijd een persoonlijke taal blijven. De kracht verarmt wanneer je leunt op de ervaring en de uitwerking van een ander.

De gastronomische omkadering van Meesterkok Peter De Groote en het gehele keukenteam resulteert telkens weer in heerlijke gerechten, welke formule u ook kiest.

Alles wordt huisbereid van hapje tot dessert en dit enkel en alleen met verse producten van topkwaliteit.

ONZE WERKWIJZE

01

Kennismaking

Elke donderdag kunt u, na afspraak, vrijblijvend langskomen in onze feestzaal voor een kennismaking en rondleiding. Wij tonen u onze zaak en gaan samen met u door deze brochure. Rekeninghoudend met uw wensen kunnen wij u de ideale formule aanbevelen of in overleg samenstellen.

U kunt op dat moment beslissen om **een kosteloze en vrijblijvende optie** te nemen op jullie datum voor 14 dagen. Indien gewenst maken wij voor u vrijblijvend ook een volledig uitgewerkte offerte op.

Voor evenementen op andere locaties dan onze feestzaal geven wij de voorkeur af te spreken op de locatie om zo een goed zicht te krijgen. Hiervoor maakt u best telefonisch een afspraak.

02

Vrijblijvende offerte

Na maximaal 2 weken ontvangt u van ons een tot in detail uitgewerkte, vrijblijvende offerte voor uw feest via e-mail. Tijdens deze periode behoudt u een optie op de datum.

03

Bestelbon

Na goedkeuring van de offerte wordt een bestelbon opgemaakt en ontvangt u een voorschotfactuur. Door het betalen van deze voorschotfactuur gaat u akkoord met de bestelbon en algemene voorwaarden van Ten Dauwe. Vanaf dit moment ligt uw datum ook vast in onze agenda.

04

Finale bespreking

Een 10tal dagen voor uw feest komen wij nog eens samen in onze feestzaal op donderdag (na afspraak) en overlopen wij samen met u het geplande feest praktisch tot in detail. We vragen u ook op dit moment het finaal aantal aanwezigen door te geven. Op dit moment bespreken we ook de finale tafelschikking en inkleding van uw feest.

05

Genieten

De dag van uw evenement dient u enkel te genieten!

Een verantwoordelijke van Ten Dauwe is steeds aanwezig
en zorgt voor een evenement zonder zorgen.

uw feest

van heel klassiek tot heel modern

in onze feestzaal of op uw gekozen locatie

Ten Dauwe heeft een zeer ruime ervaring in de organisatie van allerhande evenementen.

Elk feest is anders: het verloop, de timing, de details... wij bespreken het volledige feest met u. Alles kan, niets moet.

Wij passen ons volledig aan naar uw wensen.

Alle vermelde prijzen in deze brochure zijn ALL-IN (dus incl. zaalhuur, personeel, klaarzetten van de zaal, tafeldekking met versiering, opkuis zaal, afwas, SABAM (enkel bij privé feesten, ...) en INCL. BTW.
Zie voorwaarden op p.39
BLOEMEN:
onze basic vaasjes met mooie droogbloemen zijn inbegrepen in de prijzen. Wenst u liever vaasjes met verse bloemen op tafel + 2 grote bloemstukken (bloemen en kleur naar uw keuze), dan rekenen we deze aan kostprijs
Of u kan zelf voor uw bloemen zorgen, eigen decoratie is toegestaan
De feestzaal is niet afzonderlijk te huur en wij werken uitsluitend met onze eigen keukenbrigade.

Huwelijksfeesten

Je trouwdag moet de mooiste dag van je leven worden. Er mag niets mislopen en je wil het feest tot in de kleinste puntjes voorbereiden.

Bij Ten Dauwe hebben we meer dan 30j ervaring in huwelijksfeesten.

Babyborrels

Groeit er uit de liefde tussen jullie een baby of is het gezin reeds een beetje groter geworden?

Voor gender-reveal, babyshowers en babyborrels/doopfeesten kunt u ook bij ons terecht.

Communie- lentefeesten

Breken de jaren van verstand aan of zetten de oudere kinderen hun eerste stappen naar de jongvolwassenheid?

God of geen God, je oogappel groeit als kool en dat mag gevierd worden.

Familie/privé feesten

Een verjaardagsfeest? jubileum, pensioenviering of gewoonweg een private dining moment?

Alles is mogelijk.

Bedrijfsevenementen

Personeelsfeest? Opening van uw zaak?

Voor bedrijfsevenementen bieden wij formules op maat aan.

Dit in onze feestzaal of op uw bedrijfs-locatie!

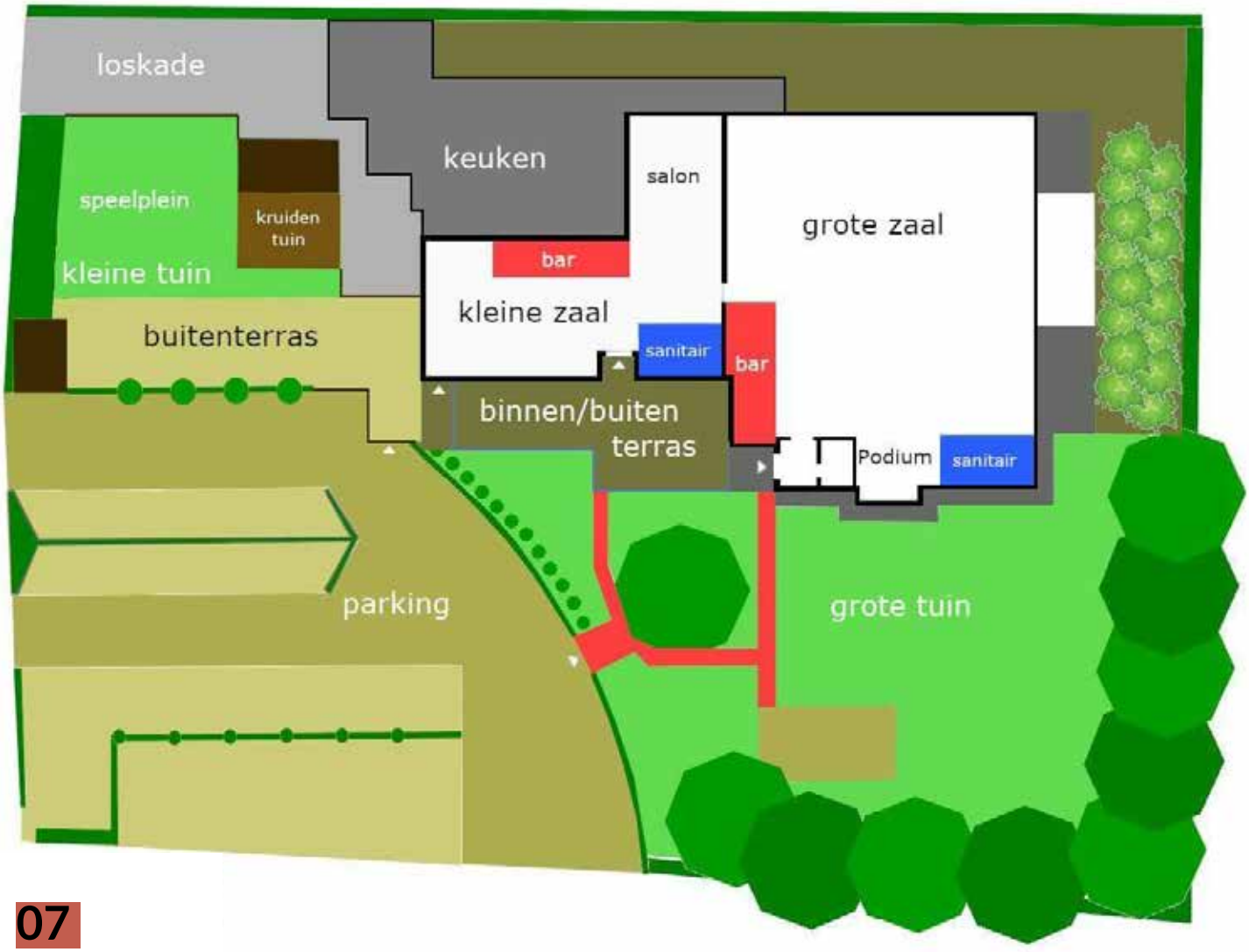
Andere

Ook voor productvoorstellingen, semi-naries, teambuildings, vergaderingen, rouwmaaltijden, ...

kunt u terecht bij Feestzaal Ten Dauwe.

Ontdek onze locatie

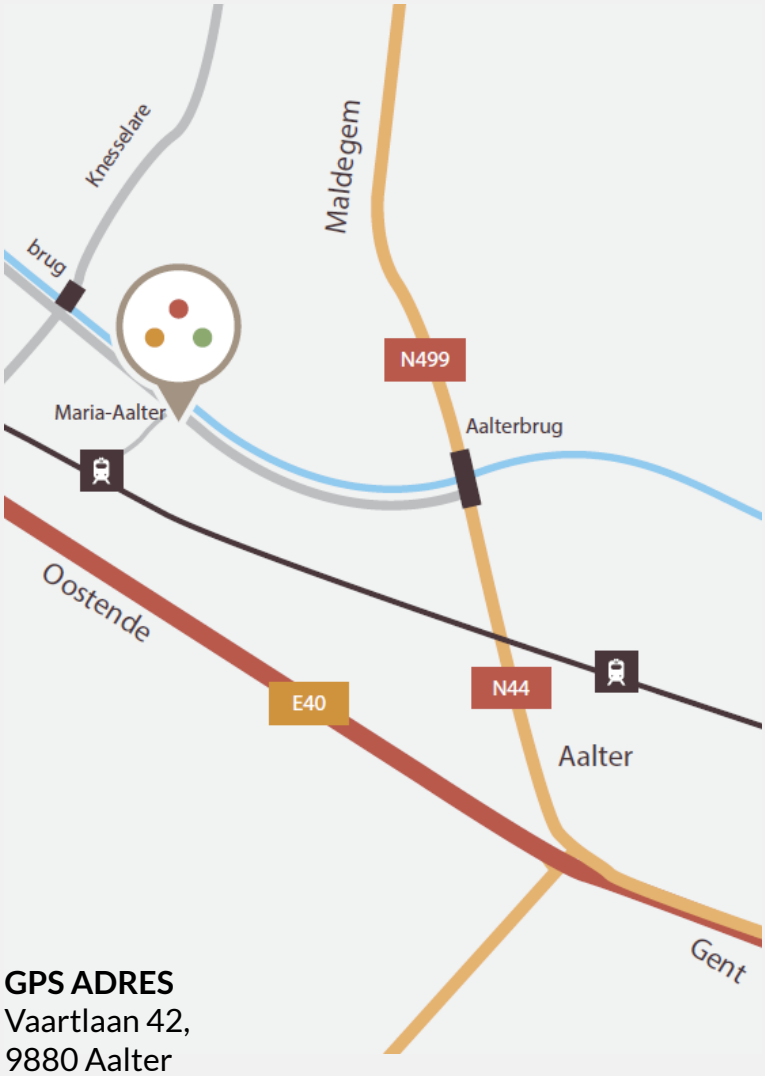
Vaartlaan 42, 9880 Aalter



onze zalen

Het maximale aantal is sterk afhankelijk van de formule en opstelling van de tafelschikking. Onderstaande cijfers zijn louter om u een eerste idee te geven.

	Naam	Receptie	Ceremonie	Diner
ZAAL 2	Kleine feestzaal	100	50	50
	Salon	/	30	20
	Kleine tuin	100	100	/
ZAAL 1	Grote feestzaal	500	/	300
	Veranda	100	80	/
	Tuin	500	500	/



Centraal gelegen op de grens van West- & Oost-Vlaanderen in nabijheid van de E40 autosnelweg

Ruime gratis parkeermogelijkheden op en rond de locatie.

De Lijn Belbus nr. 185 met halte nummer 200 826 aan “Ten Dauwe”

Mogelijkheid tot aanmeren met plezierboot aan de zaak.

NMBS-station Marie-Aalter op 10’ wandelafstand.

GPS ADRES
Vaartlaan 42,
9880 Aalter
Vanuit richting Oostende/Brugge neemt u best Afrit 10 Beernem
Naamkaartjes met routebeschrijving ter beschikking

Viering onze tuin

Steeds meer koppels verkiezen een alternatieve viering boven een klassieke kerkelijke viering. Deze gaat door in onze mooie tuin of veranda of in de zaal (naar gelang de weersomstandigheden).

Voor het klaarzetten van de setting vragen wij een supplement van €4,50- p.p.

Wenst u voor de viering uw gasten te ontvangen met een glaasje?
Dat kan met ons trendy mocktail buffet (verschillende sapjes, virgin drankjes)
Max. 1 uur
€4,50- p.p.

à la carte

volledig op uw eigen maat!

Stel zelf, in overleg met Meesterkok Peter De Groote, uw menu/dag op maat samen.

Alle gerechten worden steeds klaargemaakt met eerste keuze, verse producten.

KOFFIEBUFFET

Als welkomstkoffie voor een feest maar bvb ook voor de “Suite” van een huwelijksfeest

Koffie	Dessertkoekjes	
Thee	Cake	
Sappenbuffet Water	**PRIJS PER PERSOON**	**10 euro p.p.**
+ 2 mini gebakjes per persoon		+ €2,5 p.p.

Enkele andere suggesties om uw koffiebuffet nog meer te doen stralen

Chocoladefontein met fruit en ijs	€ 20
Mini appelbeignets	
Assortiment fruit	**op aanvraag**

RECEPTIE FORMULES

Vanaf 100 personen kunt u zelf een keuze maken uit de hapjeslijst
Tot 100 personen maakt de chef zelf een mooie selectie van hapjes

30 MIN APERITIEF AAN TAFEL
- schuimwijn, sinaasappelsap, frisdranken en gewone bieren
- een bordje per persoon met 2 culinaire hapjes

11 euro p.p.

1 UUR RECEPTIE: mooie ruime receptie voor menu
- schuimwijn + mocktailbuffet, frisdranken en gewone bieren
- 4 culinaire hapjes per persoon
- 1 table snack

19 euro p.p.

2 UUR RECEPTIE: uitgebreide receptie voor een trouw of voor receptiegasten
- schuimwijn + mocktailbuffet, frisdranken en gewone bieren
- 10 culinaire hapjes per persoon
- 2 table snacks

32 euro p.p.

EXTRAS	0,5h	1h	2h
Cava ipv schuimwijn "	+€2 p.p.	+€3 p.p.	+€5 p.p.
Champagne ipv schuimwijn "	+€8 p.p.	+€15 p.p.	+€20 p.p.
Hapjes (gevarieerde lijst warm, koud, dessert)	€2,5 per stuk	€2,5 per stuk	€2,5 per stuk
Rijkelijk belegde receptiebroodjes	€2,5 per stuk	€2,5 per stuk	€2,5 per stuk

DANSFORMULE

Drankenforfait na diner tot 4u ‘s morgens. (met een max. totale duurtijd van 5 uren)

Met bediening aan tafel

Alle bieren, zware bieren, frisdranken, wijnen, koffie, ...

Na de forfait: prijs per consumptie à la carte (geen andere kosten)

PRIJS PER PERSOON **€ 21**

ALKEN MAES

DESSERTGASTEN

De laatste jaren is het een trend geworden om later op de avond extra gasten uit te nodigen

De meest voorkomende uurregeling voor dessertgasten

Ontvangst	22:00 - 22:30 (stipt) Ontvangst in onze veranda met een glaasje schuim wijn of sinaasappelsap
Opening dessertbuffet	22:45 Het dessertbuffet wordt geopend voor alle gasten
Opening dansfeest	23:30 - ... Na het dessert kunnen de dessertgasten naar hartelust meedansen tot in de vroege uurtjes inclusief alle dranken (excl. sterke dranken) naar believen

Bij het uitnodigen van dessertgasten is het verplicht om ons huisgemaakt dessertenbuffet als dessert te nemen voor iedereen.

PRIJS PER PERSOON ALS EXTRA DESSERTGAST **€ 49,50**

HUISGEMAAKT DESSERTENBUFFET “Ten Dauwe”

Ons paradepaardje waar gasten de ganse avond van kunnen blijven genieten

‘Specialiteit van het huis’

Witte en donkere chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, 2 soorten fruitsalades, 4 minige-bakjes per persoon, ruim assortiment huisgemaakte taarten (o.a. Javanais, Miserable, fruit-taart, chocoladetaart...) vers gebakken pannenkoekjes

Inclusief ceremoniele opening van het buffet met een huwelijksijspronkstuk

KINDERMENU'S (t.e.m. 12j)

Indien u de kinderen een iets "tradionelere' maaltijd wenst te serveren.

! De kinderen mogen ook steeds dezelfde menu nemen als de volwassenen (1/2 v.d. prijs)

- Receptie aangepast voor de kindjes volgens wat de volwassenen nemen
- Soep of kaaskroket
- Kipfilet, hamburger of frikandel met appelmoes en kroketjes of frietjes
- Kinderijsje
- Alle (fris)dranken zijn inbegrepen

Indien mogelijk graag voor alle kinderen éénzelfde keuze.
Aanpassingen mogelijk.

PRIJS PER KIND **€ 29,5**

Door onze jarenlange ervaring weten we wat er nodig is om van uw feest een onvergetelijk feest te maken, iets waar uw gasten nog lang over zullen napraten..

Met zorg hebben wij verschillende all-in arrangementen voor u samengesteld.

Alle arrangementen zijn uiteraard inclusief onze all-in service.

Alle formules dienen als suggestie en kunnen compleet naar eigen wensen worden aangepast en/of gecombineerd.

all-in menu formules

Mooi samengestelde menu's van uitzonderlijke kwaliteit
aan een scherpe prijs.
Alle groentengarnituren worden volgens seizoen aangepast.
Repase van de hoofschotel is steeds voorzien.

In alle all-in menu formules is steeds het volgende inclusief

Alle dranken tijdens de maaltijd
(witte- en rode huiswijn, waters, frisdranken en gewone bieren)

Koffie met versnaperingen

(exclusief receptie, zie pagina 12)

Wat zijn de meest gevraagde aanpassingen?

Receptie vooraf: zie pagina 12	
Luxe dessertenbuffet in plaats van het vooropgestelde dessert *(menu 1-6)* *(samenstelling zie p.14)*	+14 € p.p.
Luxe dessertenbuffet in plaats van het vooropgestelde dessert *(alle andere menu's en buffetten)* *(samenstelling zie p.14)*	+12 € p.p.
Drankenforfait dansfeest *inclusief zware bieren*	+ 21 € p.p.
Kaashoekje op het dessertenbuffet	+ 8 € p.p.

ALL-IN FAMILIE EN GROEPS MENU'S

Alle menu's kunnen naar wens gecombineerd/aangepast worden

MENU 1

! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Vitello tonato 'new style'
-
Op lage temperatuur gegaarde Brasvar varkensfilet, graantjesmosterdsaus, wortel variëteiten en structuren met dauphine kroketten
-
chocolade dessertbord van onze chef patissier

PRIJS PER PERSOON **€ 59,00**

MENU 2

! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Tartaar van Holsteinrund op een krokante aardappeltoast, mostersalade
-
Aspergesoepje met gerookte zalm
OF een winterse romige bospaddenstoelensoep met seranoham (volgens seizoen)
-
Kalkoenhaasje met maisonsaus, gevulde tomaat met fijne groentjes, een waterkers-witloof salade, pomme pont neuf
-
Chocolade moelleux met vanille ijs en frambozen

PRIJS PER PERSOON **€ 69,50**

MENU 3

! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Carpaccio van Mowi zalm, venkel, dille en roze peper
-
Cassoulet van schelp- en schaaldieren met prei en saffraansaus
-
Ballotine van hoevekip, civet van de boutjes, fantasie van witloof en knolselder met een aardappel risotto
-
Krokant fijn bladerdeeggebakje, vanille mousse, frambozen en karamelcrunch

PRIJS PER PERSOON **€ 75**

ALL-IN FAMILIE EN GROEPS MENU'S

Alle menu's kunnen naar wens gecombineerd/aangepast worden

MENU 4

! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Knolseldersoepje met gebakken champignons en truffel
-
Kabeljauw, fijn groentenbrunoise, witte wijnsaus & Zeeuwse mosselen
-
Kalfsfilet, rode wijnsaus, gewokte groene groenten, kroketten
-
Warm gevuld flensje met appeltjes, sinaasappelsausje en vanille ijs

PRIJS PER PERSOON **€ 76,00**

MENU 5

! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Carpaccio van coquilles met bloemkool structuren, hazelnoot, een limoen komkommer dressing
-
Wortel crèmesoepje met coco's, gember & gegrilde kip
-
Parelhoenfilet op z'n vel gebakken met een sherry roomsaus met beukenzwammetjes, geglaçeerde mini groentjes en mini kroketjes
-
Gevarieerd dessertbord 'Ten Dauwe'

PRIJS PER PERSOON **€ 77**

MENU 6

! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Kroepoek van inktvis met een tartaar van zeebaars en gegrilde zeebaars, gepekelde groentje en een ponzu dressing
-
Zonnevis op z'n vel gebakken, crème van gerookte bintjes, bladspinazie, zeekraal, blanke boter-saus met viseitjes
-
Chateau briand van West-Vlaams wit-blauw rund, gestoofde sucrine sla met doperwten en artisjok, rode wijnsaus met ossenstaart en gefrituurde aardappelblokjes
-
Amaretto dessertcreatie

PRIJS PER PERSOON **€78**

ALL-IN DEGUSTATIE MENU'S

Alle menu's kunnen naar wens gecombineerd/aangepast worden

MENU 7 "MENU KLASSIEK" ! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Gegratineerde coquille met prei saffraansaus of Scampi's Ten Dauwe
-
Mojito sorbet met munt
-
Extra côte à l'os, sausjes, slaatje en frietjes
-
Sabayon "Ten Dauwe" met rode vruchten en vanille ijs

PRIJS PER PERSOON **€ 79**

MENU 8 ! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Tataki van rundsfilet pur, gepekelde groentjes, sesamdressing en een krokantje
-
Tongscharrolletjes met knolselderstructuren en grijze garnalensaus
-
Kalfsgebraad gegaard op lage temperatuur, nieuwe aardappel brunoise in de room, soja-boontjes,
romanesco, baby mais en kalfsjus
-
Pistache miserable met vanille bavarois, ananas en een crèmeux van melkchocolade

PRIJS PER PERSOON **€ 85**

MENU 9 ! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Brioche toast met gerookte paling, crème van ganzenlever, rode bieten fantasie
-
Met oester gevulde verse heilbot, gestoofde lamsoor, luchtig sausje met scheermesjes
-
Rundsfilet pur, pepersaus, champignon variëteiten, mini witloof en fondant aardappelen
-
Bretoens zanddeeg gebakje met frambozen crèmeux, gebrande meringue Italien en frambozen

PRIJS PER PERSOON **€ 89**

ALL-IN DELUXE DEGUSTATIE MENU

MENU 10

! incl. dranken t.e.m. koffie ! excl. receptie (zie p.12)

Carpaccio van “dryaged” simmental rund, ganzenlever terrine en ajuin creaties
-
Frisse risotto, jonge venkel, waterkers basilicumjus, vlaswijting en erwt asperges
-
Suprème van Franse Eendenborst, truffelsaus met morieljes, groene asperges, gekonfijte sjalot, mini gratin met aardpeer
-
Vacherin royal met aarbeiensorbet en amandelmelk ijs, frambozen, aardbeienslaatje met munt

PRIJS PER PERSOON **€ 89**

Enkele culinaire creaties van Peter De Groote om de menu’s eventueel aan te passen

Naar gelang uw menu keuze en aanpassingen berekenen we de meerprijs

KOUDE VOORGERECHTEN
Ibéricoham met gepocheerd eitje, aardappel krokantjes, ruccola slaatje met morieljes en truffel
-
Brioche toast met gerookte paling, crème van ganzenlever en rode biet variëteiten

WARME VOORGERECHTEN
Open lasagne met ossenstaart, bospaddenstoelen en truffel
-
Gebakken ganzenlever met mango en langoustines
-
Carpaccio van coquilles op gekarameliseerd witloof, gesmolten ganzenlever en een schuimige schaaldierensaus

HOOFDGERECHTEN
Kalfszwezeriken krokant gebakken, crème van aardpeer, bospaddenstoelen, dragon mosterd-saus
-
Geglaçeerde zeetongrolletjes op Oostendse wijze met peterselie aardappelen

all-in buffet formules

Gezellig aanschuiven aan uitgebreide en met zorg bereide buffetten.

Door onze jarenlange ervaring weten we wat er nodig is om van uw feest een onvergetelijk feest te maken, iets waar uw gasten nog lang over zullen napraten..

Met zorg hebben wij verschillende all-in buffet arrangementen voor u samengesteld.

Alle arrangementen zijn uiteraard inclusief bediening zodat uw gasten niets tekort zullen komen.

Alle formules dienen als suggestie en kunnen compleet naar eigen wensen worden aangepast en/of gecombineerd.
Inclusief alle dranken t.e.m. de koffie.
Exclusief receptie, zie pagina 12.

AANRADER

Wenst u een culinair voorgerecht op de BBQ:
Gegrilde zeewolf in een jasje van Gandaham, gevuld met mozarella, zongedroogde tomaten en courgetten. Geserveerd met een zuiderse salsa en blanke botersaus.

+ € 12,5

ALL-IN BBQ BUFFET 1

! incl alle dranken t.e.m. koffie **! excl receptie, zie p.12**

Hoofdschotel

4 soorten BBQ vlees:

Beenham maison
Ribbetjes
BBQ worst
Runds rib eye

Saladebar

dagverse groenten
brood
salades
pasta's
aardappelen
sauzen

Dessert

4 mini dessertjes + ambachtelijke ijskar
+ vers gebakken pannenkoekjes

PRIJS PER PERSOON **€ 66**

ALL-IN DELUXE BBQ BUFFET 2

! incl alle dranken t.e.m. koffie **! excl receptie, zie p.12**

Hoofdschotel: Kies 5 soorten uit onderstaande vis- en vleesgerechtenlijst.

VLEESGERECHTEN
o Lamskoteletjes
o Côte à los
o Lamsbout (op z'n geheel geroosterd)
o Gemarineerde ribben
o Gemarineerde kalkoenbrochette
o Gemarineerde kippenbrochette
o Mosterdspek
o Gemengde brochette
o Merguez worstjes
o Chipolataworstjes
o Klassieke BBQ worst
o Witte worst
o Gemarineerde kotelet
o Beenham in kruidenkorst
o Gevulde kipfilet op Oosterse wijze
o Varkensrollade op Ardeense wijze (op z'n geheel gegrild)
o Kalfsrollade op lage temperatuur
o Op lage temperatuur gegaarde varkensscouder "Louisiana"

VISGERECHTEN
Scampibrochette o
Gegrilde Zalm o
Mosselpakketje o
Visbrochette o
Zeewolf met gandaham o
Verse sardines o

SALADBAR
(min 10 soorten dagverse groenten, salades, pasta's, aardappelen, sauzen)

Dessert Dessertbord Ten Dauwe van onze chef pattisier
OF dessert all-in BBQ buffet 1 = suppl. van 2.00 euro p.p.

PRIJS PER PERSOON ZONDER V.G. **€ 69**

ALL-IN KLASSIEK KOUD-WARM BUFFET

Vanaf 50 personen **! incl alle dranken t.e.m. koffie** **! excl receptie, zie p.12**

Koud buffet

Mini tomaat garnaal
Gevuld eitje met krab
Gekookte zalm in gelei
Tomaat mozzarella
Vispasteitjes van het huis
Assortiment gerookte vis
Serranoham met meloen
Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas en rucola

Warm buffet

Bouillabaisse royal met z'n nodige garnituur
Schartongrolletjes op Normandische wijze
Beenham met gratin aardappelen

Salade buffet

Luxe gastronomische saladebar (dagverse groenten, salades, pasta's, aardappelen, saus

Dessertenbuffet "Ten Dauwe"

Witte en zwarte chocolademousse
Crème Brûlée, tiramisu
2 soorten fruitssalades
Ruim assortiment taarten (Javanais, Miserable, fruittaart, ...)
Vers gebakken pannenkoekjes
Ijskar
4 minigebakjes per persoon

PRIJS PER PERSOON **€ 79**

ALL-IN WERELD BUFFET

! incl alle dranken t.e.m. koffie **! excl receptie, zie p.12** **Vanaf 50 personen**

Noords koud

Gekookte zalm in gelei
Assortiment gerookte vissoorten

Oosters koud

Ruim assortiment sushi en sashimi

Zuiders koud

Carpaccio van rundsfilet
Vitello tonato
Koude pasta met zeevruchten

Westers koud

Tortilla met advocado en krab
Zeevruchtensalade met ananas

Noords warm

Kalfsstoofpotje "Stroganoff"
Noorse Tongrolletjes

Oosters warm

Chinese kippensoep
Varkensreepjes zoetzuur
Scampi's op thaise wijze

Zuiders warm

Bouillabaisse
Lasagne Bolognaise

Westers warm

Texas Style Spare ribs
Vers gebakken hamburgers met broodjes
Aardappelwedges

Dessertenbuffet "Ten Dauwe"

€ 86 **PRIJS PER PERSOON**

Seated dinner 'New style' -nieuwe formule-

! incl alle dranken t.e.m. koffie ! excl receptie, zie p.12 excl dansfeest VANAF 75 PERS

Een modern concept met een losse sfeer, culinair eten en een stijlvolle bediening aan tafel.

Deze formule bestaat uit een voorgerechtenbuffet met koude culinaire gerechtjes op bordjes en daarop volgend een verzorgd warm hoofdgerechtenbuffet.
Er zijn gedekte tafels met tafelschikking en bediening van dranken aan tafel.
Op deze manier stappen we af van het traditioneel tafelen. De gasten kunnen zelf hun eigen menu samenstellen en een keuze maken uit de gerechten.

BUFFET MET KOUDE GASTRONOMISCHE VOORGERECHTJES OP BORDJES

-kort gebakken tonijn met avocado en sesam
-gemarineerde coquilles met bloemkool, limoen en hazelnoot
-klassieke garnalencocktail
-carpaccio cannelloni met rucola en truffeldressing
-gemarineerde zalm met broccoli
-Griekse pastasalade
-variëteiten van bio tomaten met burrata
-zwarte Woud ham met gemarineerde meloenparels

GEVOLGD DOOR EEN BUFFET MET WARME HOOFDGERECHTEN

-runderfilet met béarnaisesaus en pepersaus met frietjes en een slaatje
-hoeve kipfilet met een wok van groene groenten en krieltjes
-kabeljauwhaasje met Dijonaisesaus, spinazie en puree
-wok van scampi met wokgroenten en Griekse pasta

Luxe dessertenbuffet "Ten Dauwe" met opening met ijstaart

€ 89 **PRIJS PER PERSOON**

WINTERTROUW

‘Gezelligheid - kerstsfeer’

Vanaf 1 november tot eind maart.
Alle formules/menu’s worden aangepast naar het winterse thema;
Gluwine, après ski...

U krijgt 10% korting op de brochure prijzen
vanaf 100 personen

Door onze jarenlange ervaring weten we wat er nodig is om van uw feest een onvergetelijk feest te maken, iets waar uw gasten nog lang over zullen napraten..

Met zorg hebben wij verschillende all-in feest arrangementen voor u samengesteld.

Alle arrangementen zijn uiteraard inclusief onze all-in service.

Alle formules dienen als suggestie en kunnen compleet naar eigen wensen worden aangepast en/of gecombineerd.

all-in feest formules

Volledig uitgewerkte feestvoorstellen om te vieren zonder zorgen.
De voorgestelde uren kunnen steeds vroeger en later verschuiven, het einduur schuift dan mee.

ALL-IN PARTY FORMULE -onze meest populaire all-in formule-

dansfeest = exclusief sterke dranken en sterke bieren ! all-in t.e.m. 3u **FORMULE VANAF 75 PERSONEN**

19:00 **Ontvangst van de gasten in de tuin of veranda**

We ontvangen uw gasten met een glaasje schuimwijn en sappenbuffet met appelsap, sinaasappelsap en Virgin Mojito.

4 hapjes geserveerd door onze kelners.

20:00 **Hoofdschotel (3 standen) in onze feestzaal**

- Bij deze formule werken we zonder tafelschikking. We voorzien voor iedereen plaats om te zitten 'lounge opstelling' (combinatie van gewone tafels en hoge tafels met barkrukken)
- Buffet 1: Italiaans: Huisgemaakte pizzas
3 soorten pasta
Minestronesoep
- Buffet 2: Belgisch: Stoofvlees (varkenswangen)
verse frietjes en frituursnacks, sausjes en groenten
- Buffet 3: Spaans: Tapasbuffet (assortiment koude tapas)
Paella Royal
- Water, gewone bieren, frisdrank en wijnen inclusief

23:00 **Dessert in onze feestzaal**

Huwelijks ijspronkstuk en buffet met 3 mini dessertjes.
Koffie/thee

23:30 **Openingsdans en start dansfeest**

03:00 **Einde drankenforfait** (nadien verrekening per consumptie tot einde feest) (dansfeest = exclusief sterke dranken)

uren kunnen naar wens aangepast worden

PRIJS PER PERSOON **€ 92**

ALL-IN STREETFOOD PARTY

dansfeest = exclusief sterke dranken en sterke bieren ! all-in t.e.m. 3u **FORMULE VANAF 75 PERSONEN**

19:00 Ontvangst van de gasten in de tuin of veranda

We ontvangen uw gasten met een glaasje schuimwijn en sappenbuffet met onder andere: appelsap, sinaasappelsap en Virgin Mojito.

4 standen met hapjes waar de gasten zelf kunnen nemen:

- Assortiment loempia's en huisgemaakte kroketjes
- Wereldse charcuterie en groententapas
- Assortiment sushi OF breughelbuffet
- Assortiment wraps, nachos en tapenades

21:00 Hoofdschotel (3 standen) in de feestzaal

- Bij deze formule werken we zonder tafelschikking. We voorzien voor iedereen plaats om te zitten (combinatie van gewone tafels en hoge tafels met barkrukken)
- Buffet 1: Spaans: Paella Royal
- Buffet 2: Belgisch: Gestoofde varkenswangetjes, frietjes, sausjes en groenten
- Buffet 3: Aziatisch: Thaise scampi wok met noedels

23:00 Dessert in de feestzaal

- Ijskar "Ten Dauwe" met 3 soorten ambachtelijk ijs,
- verse pannenkoekjes "Suzette" à la minute gebakken, suikers, slagroom, ...
- 4 mini gebakjes
- koffie/thee

23:30 Openingsdans en start dansfeest

03:00 Einde drankenforfait (nadien verrekening per consumptie tot einde feest) (dansfeest = exclusief sterke dranken)

uren kunnen naar wens aangepast worden

PRIJS PER PERSOON € 105

WALKING WEDDING ! DE SUCCES FORMULE VAN TEN DAUWE !

ALL-IN VAN RECEPTIE T.E.M. DANSFEEST !

18:00 **Luxe Receptie: Ontvangst van uw gasten**

We ontvangen uw gasten met schuimwijn en een sappen-buffet met: appelsap, sinaasappelsap en Virgin Mojito.

- 6 high-level culinaire walking-dinner gerechten geserveerd door onze kelners
- Visbar met oesters en zeevruchten.

Suggestiegerechten (in overleg aanpasbaar)
- Vitello tonnato "New Style
- Kabeljauwhaasje in een kruidenkost met champagnesabayon
- Tomaten Gazpacho met praline van Noordzeekrab
- Karnemelkpuree met grijze garnalen en een kwarteleitje
- Gegratineerde coquille
- Mosselsoepje met prei en saffraan

Gasten enkel receptie = 45.00 euro

20:30 **Naamafroeping Avondfeest + Hoofdgerecht AAN TAFEL**

- Melkvarkenfilet gegaard op lage temperatuur met een groen-tetaartje, portosausje en dauphine kroketjes.

OF

- Ballotine van mechelse koekoek 'civet' van de boutjes met fanta-sie van witloof en knolselder en een aardappelrisotto

OF

- Chateau briand, "clamart" groentjes met truffelkrokketjes & bor-delaisesaus (supplement 6€ p.p.)

22:30 **Seizoensgebonden dessertbord 'TEN DAUWE'**

23:30 **Openingsdans en start dansfeest** **alle dranken (ook sterke bieren) inclusief**

04:00 **Einde drankenforfait** (nadien verrekening per consumptie tot einde feest) (dansfeest = exclusief sterke dranken)

- Alle aanpassingen mogelijk -

PRIJS PER PERSOON **€ 135**

BBQ WALKING DINNER

Culinaire BBQ - tuinconcept **! incl receptie 2h en dranken t.e.m. de koffie**

Ontvangst van de gasten in de tuin of veranda

We ontvangen uw gasten met rosé cava en een sappen-buffet met appelsap, sinaasappelsap en Virgin Mojito.

Fingerfood op statafels:

- Foccacia Rozemarijn
- Burrata 'sharing' en confijt van kerstomaat
- Gedroogde ham en paprika-feta tapenade

Hapjes in bediening:

- BBQ Balls of fire, lam, curry, koriander
- Luikse pens, pickles five spice
- Oester op de bbq
- Bio Geitenkaas, krokantje met spek crumble.

Hoofdgerechten aan tafel in onze feestzaal of verder in de tuin

- Zalmhaasje 'smoked', doperwt, tuinboom, bloemkool, romanesco, frisse Noord-zee jus
- Zeebaars, lauwe couscoussalade en Zuiderse groenten, gekonfijte citroen, coulis van waterkers, gerookte paprika crème
- Gelakt buikspek, Oosterse salade, spitskool, chili, soja, paksoy, gebrande pindas, sesam krokant
- Steak van lampsheup, crème gepofte aubergine, gebrande wortel, groene as-perge met Larde di Colonnata, gekonfijte krielaardappel

aanpassingen mogelijk naar wens

wijnen, water, bieren en frisdranken inclusief

Dessert in de feestzaal

- buffet met 4 mini gebakjes
- koffie/thee

PRIJS PER PERSOON **€95**

LUXE WALKING DINNER ! SUCCES FORMULE !

! alle voorgestelde uren en gerechten zijn in overleg aanpasbaar

Receptie: Ontvangst van uw gasten in onze tuin of veranda

We ontvangen uw gasten met een glaasje schuimwijn en sappenbuffet met onder andere: appelsap, sinaasappelsap en Virgin Mojito.

Dit in onze zonnige tuin, veranda of in onze gezellige zaal.

- 4 welkomsthapjes

Suggestie hapjes:

Bonbon van kingkrab, tomaten gazpacho en courgette
Kortgebakken "blue fin" tonijn met advocado en soja
Oosters Kippenboutje
Hamburgertje van gambas met gekonfijte prei en saffraansaus

Start Walking Diner (in onze tuin, veranda of zaal) (incl. water, wijnen, bieren, frisdranken)

- 8 high-level culinaire walking-dinner gerechten geserveerd door onze kelners

Suggestie koude walking diner gerechten:

Klassieke rundscarpaccio
Gravad lax van zalm met crème van brocolli, pompelmoes
Tartaar van gedroogde wijting met structuren van knolselder en waterkerscoulis.

Suggestie soep:

Aspergevelouté met gerookte zalm

Suggestie warme walking diner gerechten:

Dagverse roggevleugelfilet met gekonfijt witloof en geitenkaassausje
Langoustine met mango, rode peper en gebrande foie gras
Traag gegaard kalfsvlees met zoete aardappelen hazelnootboter
Ravioli met bresaola ham, truffelsausje en Parmezaan

Walking dessert en koffie in onze zaal

Suggestie dessert:

Crémeux van chocolade, cognac en crumble van chocolade
Mini crème brûlée
Mini gebakjes
Koude sabayon met rood fruit

OFFERTES OP MAAT STEEDS MOGELIJK

PRIJS PER PERSOON € 110

EXCLUSIEF SIGNATURE CONCEPT ! NIEUWE EXCLUSIEVE FORMULE !

Vanaf 100 personen **! alle voorgestelde uren en gerechten zijn in overleg aanpasbaar**

18:00 Luxe receptie met foodcorners

We ontvangen uw gasten met een cava rosé, witte & rode wijn (kasteelwijnen), pils van't vat, alle bieren en frisdranken en een mocktailbuffet met appelsap, sinaasappelsap en Virgin Mojito.

Dit in onze zonnige tuin, veranda of in onze gezellige zaal.

Food standjes:

OFYR BBQ:

Coquille, scampis, kippenboutjes, ...

Charcuterie & tapas:

Selectie top charcuterie, groenten en vis tapas, ...

Fruit de mers:

Oesters, wullocks, garnalen, lagoustines, ...

Taco's & wraps:

Assortiment in huis gemaakte wraps en taco's met garnituren,

21:00 Hoofdgerecht in onze zaal aan tafel bediend

Gegrilde "Holdstein" dunne lende 3 weken gerijpt met een assortiment sauzen, warme groenten, slaatje en frietjes.

Water, wijnen, bieren, frisdranken

22:00 Rijkelijk dessertenbuffet met kaashoekje

Zeer ruim assortiment desserts, gebak, pannenkoekjes, ijskar + selectie top kazen.
koffie en thee

PRIJS - KWALITEIT TOPFORMULE

PRIJS PER PERSOON **€ 149**

Door onze jarenlange ervaring weten we wat er nodig is om van uw feest een onvergetelijk feest te maken, iets waar uw gasten nog lang over zullen napraten..

Met zorg hebben wij verschillende babyborrel arrangementen voor u samengesteld.

Alle arrangementen zijn uiteraard inclusief bediening zodat uw gasten niets tekort zullen komen.

Alle formules dienen als suggestie en kunnen compleet naar eigen wensen worden aangepast en/of gecombineerd.

babyborrels

Volledig uitgewerkte feestvoorstellen om te vieren zonder zorgen.
De voorgestelde uren kunnen steeds vroeger en later verschuiven, het einduur schuift dan mee.

Babyborrels

LUXE ONTBIJT

! 3 uren formule (8u-11u of 9u-12u)

Cava, koffie, thee, versgeperste vruchtensappen en water
Assortiment broodjes en ontbijtkoeken
Waaier van fijn beleg (Serranoham, Jonge kaas, gekookte ham, krabsalade, salami)
Vers gebakken spiegelei
Gerookte zalm & toast
Confituren & choco
Yoghurt en ontbijtgranen
Verse fruitsalade

PRIJS PER PERSOON **€ 38**

RECEPTIE

! 3 uren formule (dranken na de 3 uur = per consumptie)

Dranken
Schuimwijn, kirr, sapjesbuffet, alle gewone bieren, wijnen en frisdranken à volonté

Hapjes
8 hapjes per persoon (4 warme + 4 koude) aangevuld met aperitiefgroentjes op de tafels

Uitbreiding mogelijk met vb puntzakje met frietjes, hamburger, ijskar...

PRIJS PER PERSOON **€ 39**

DESSERTBUFFET

! 3 uren formule (dranken na de 3 uur = per consumptie)

Ontvangst
Schuimwijn, kirr, sapjesbuffet, alle gewone bieren, wijnen en frisdranken à volonté

Dessertbuffet
+ Koffie, thee, chocolademelk (andere dranken à la carte)
Uitgebreid dessertbuffet
Opening met dooptaart (+ 3€ p.p)

PRIJS PER PERSOON **€ 39**

Tafel
10

Great food.
Great events.
Anywhere. Anytime.
tendauwe
Vaartlaan 42
9880 Aalter

Algemene voorwaarden

Goede afspraken maken goede vrienden
Deze algemene voorwaarden zijn van toepassing op alle feesten verzorgd door “Feestzaal Ten Dauwe BV”

Algemeen

De accommodaties van Feestzaal Ten Dauwe BV zijn enkel ter beschikking in combinatie met dranken en/of maaltijd formule voor particulieren, verenigingen en bedrijven.

Bespreking / rondleiding van de zaak

Dit kan steeds, na afspraak via info@tendauwe.be, op donderdag tussen 10u-20u

Zalen

Feestzaal Ten Dauwe BV beschikt over 2 evenementenruimten (grote zaal & kleine zaal) die volledig gescheiden van elkaar kunnen worden gebruikt zonder dat deze elkaar storen.

Voor evenementen onder de 100 personen, ENKEL op zaterdagavonden, ENKEL in de grote zaal en ENKEL tussen mei en september, vragen wij een supplement van 30€ per ontbrekende persoon tot 100.
Stel, u organiseert een evenement voor 72 personen op de 1ste zaterdag(avond) van juli en wenst dit op in de grote zaal te laten plaatsvinden. Dan rekenen wij u bovenop de all-in menu prijs een supplement van 28x30€ = €840

Op alle andere dagen in de grote zaal,
alsook tussen oktober en april op zaterdagavond, geldt dit supplement niet.

Op zon- en feestdagen, kunnen wij de grote zaal in 3 afzonderlijke compartimenten en de kleine zaal in 2 afzonderlijke compartimenten indelen zodoende meerdere kleinere feesten kunnen plaatsvinden en iedere feest/familie zijn eigen apart deel van de zaal ter beschikking heeft. Ook buiten in de tuin heeft iedereen een eigen plaats.

Het springkasteel en speeltuin staan gemeenschappelijk voor alle groepen ter beschikking.

Parking

Feestzaal Ten Dauwe BV beschikt over een permanente parking aan de zaak van een 40-tal wagens geschikt voor evenementen tot 100 personen. Voor evenementen groter dan 100 personen beschikt Feestzaal Ten Dauwe BV over een bijkomende en uitsluitend piekparking op 50m van de zaak.

Bezoekers dienen hun voertuig te parkeren op de daartoe voorziene parkeerplaatsen op de terreinen van Feestzaal Ten Dauwe BV. Voorbehouden plaatsen (bijvoorbeeld mindervaliden of hulpdiensten) dienen niet te worden ingenomen door bezoekers voor wie zij niet bestemd zijn.

Wij verzoeken niet op de openbare weg te parkeren daar dit de omgeving en hulpdiensten kan hinderen.

Om de rust en veiligheid van andere bezoekers te garanderen geldt op de parking een maximumsnelheid van 20km per uur. Bezoekers dienen zich te allen tijde aan deze snelheidsbeperking te houden.

Feestzaal Ten Dauwe BV kan niet aansprakelijk worden gesteld voor diefstal, verlies of enige schade aan voertuigen of bezoekers door ongevallen, vandalisme of enige andere oorzaak op zijn parkings.

Offerte

Een gedetailleerde offerte kan steeds kosteloos worden opgesteld.

Optie

Een optie voor een bepaalde datum kan volledig kosteloos gedurende een periode van 14 dagen.

Bevestiging

Na goedkeuring van de offerte wordt een bestelbon opgemaakt.
Bij het vastleggen van de datum ontvangt u een voorschotfactuur ten belope van €1.000,00-.

Een tweede voorschot, ten belope van 35% van het saldo, wordt opgestuurd via factuur ongeveer een maand voor het feest en vragen wij te voldoen voor het feest.

Door het betalen van de eerste voorschotfactuur gaat u akkoord met de bestel-

Eindfactuur

De afrekening dient steeds te gebeuren binnen de 14 dagen na ontvangst van de factuur.

Voedselveiligheid

Wij bereiden alle maaltijden met verse producten en de grootste zorg.

Feestzaal Ten Dauwe BV heeft een erkenning/toelating bij het FAVV Voedselagentschap voor detailhandel van levensmiddelen.

Daarnaast hebben wij heel wat autocontrole principes die wij respecteren, dit omvat altijd goede hygiënepraktijken, meldingsplicht en traceerbaarheid.

Bewaring, stockage en vestiaire

Een kluis staat gratis ter beschikking om enveloppen in te bewaren.

Op aanvraag en mits supplement van €35 per uur kan door Ten Dauwe in een bewaakte vestiaire worden voorzien.

Tafelschikking

We hebben ronde tafels van maximaal 8 personen of lange tafels.

Wij bezorgen u een grondplan van de zaal, met de meest ideale tafelschikking.

Graag helpen wij u met de definitieve tafelschikking op de finale bespreking.

Aanpassing van menu's

Aanpassingen van menu's voor mensen met allergieën (noten, vis en/of schaaldieren, ...), intoleranties (lactose, gluten,..), levensstijlen (vegetarisch, vegan, ...) of geloofsovertuigingen zijn steeds mogelijk.

Dit dient evenwel tijdig **(!zeker op de finale bespreking)** te worden doorgegeven zodoende wij hier rekening mee houden en ook deze mensen een fantastische avond kunnen bezorgen.

Op aanvraag kan een allergenen overzicht worden bezorgd van uw menu.

Disco/DJ

U heeft een vrije keuze van disco/dj. Deze dient zijn eigen installatie mee nemen.

Roken

- Op de terreinen en in de faciliteiten van Feestzaal Ten Dauwe BV geldt een rookverbod
- Voor rokers is een specifieke rokersruimte voorzien in de veranda.
- Peuken dienen op de daarvoor voorziene plaatsen te worden verwijderd en horen niet thuis in onze tuin of parking.

Eigen eten en drank

- Het is verboden om in de faciliteiten eigen eten en drinken te nuttigen.

Confetti en vuurwerk

- Het gebruik van confetti en pyrotechnisch materiaal (vuurwerk) is verboden zowel binnen als buiten de accommodatie.

Annulering

Voor het feest

Bij annulatie door de klant worden de reeds betaalde voorschotten integraal behouden.
Er wordt uitdrukkelijk overeengekomen dat de schade veroorzaakt door annulatie forfaitair wordt begroot op de betaalde voorschotten.

Bij annulatie minder dan 60 dagen voor het feest zal 40% van het totaalbedrag als schadevergoeding worden gerekend. Er wordt uitdrukkelijk overeengekomen dat de schade veroorzaakt door annulatie minder dan 60 dagen voor het feest forfaitair wordt begroot op dit bedrag. Bij annulatie vanaf een week voor het feest zal de factuur 100% integraal worden aangerkend.

Tijdens een evenement of bij een afhaling/bestelling op onze webshop

In geval van laattijdige annulering van genodigden of indien de genodigde niet komt opdagen (zgn. no-show), behoudt Ten Dauwe zich het recht voor om een annuleringskost aan te rekenen, gelijk aan de verkoopprijs van de gereserveerde dienst.

Bij een laattijdige annulering of no-show blijft iedere eventuele vooruitbetaling hoe dan ook definitief en onherroepelijk verworven voor Ten Dauwe bij wijze van annuleringskost. De klant kan in voorkomend geval geen aanspraak maken op een terugbetaling. Door het betalen van het voorschot aanvaard de klant al deze voorwaarden.

Laattijdige betaling

Bij laattijdige betaling wordt een forfaitaire scahdevergoeding van 3% aangerekend op het openstaande bedrag.

De klant wordt hiervan per aangetekend schrijven op de hoogte van gebracht.

Ook een intrest van 12% op jaarbasis en alle gemaakte juridische kosten door Ten Dauwe worden steeds aangerekend.

Prijsherziening

Prijzen in onze offertes zijn steeds geldig voor het medegedeeld aantal bij opmaak van de offerte, wanneer het finaal aantal 30% minder van het meegedeeld aantal bij offerte betreft behoudt Feestzaal Ten Dauwe BV het recht een prijsherziening door te voeren.

Onze prijzen zijn jaarlijks herzienbaar. Feestzaal Ten Dauwe BV behoudt het recht bij extreme prijsstijgingen van grondstoffen een prijsherziening door te voeren.

Eventuele klachten

Ondanks wij ons steeds 200% inzetten voor een prachtig evenement kunt u steeds eventuele klachten of opmerkingen hebben.

Deze dienen tijdens het feest kenbaar te worden gemaakt aan de zaalverantwoordelijke of directie EN per aangetekend schrijven (en kopie per mail) te worden bezorgd binnen de 48u na het evenement

Betwistingen

Bij betwistingen zijn enkel de rechtbanken van Gent bevoegd.

Overmacht

Feestzaal Ten Dauwe BV kan niet worden verantwoordelijk gesteld voor annulatie omwille van overmacht (natuurramp, stormschade, brand, epidemie, pandemie, ziekte, ...) noch zal Feestzaal Ten Dauwe BV hiervoor enige vorm van schadevergoeding verschuldigd zijn.

In dergelijke gevallen geven wij u de keuze het event uit te stellen tot een in overleg later moment of bezorgen wij u de betaalde voorschotten terug.

Schade

De klant wordt steeds verantwoordelijk gesteld voor alle schade aan onze infrastructuur aangericht door henzelf of door hun genodigden.

Notities

Receptie	_____ x _____	= € _____
Ceremonie	_____ x _____	= € _____
Menu	_____ x _____	= € _____
Dessert	_____ x _____	= € _____
Dansfeest	_____ x _____	= € _____
Supplement	_____ x _____	= € _____
TOTAAL		€ _____

Aanbevolen partners

Graag bevelen wij onderstaande bedrijven bij u aan.

Enerzijds omdat wij goed en veel met hen samenwerken, anderzijds omdat wij hen het van harte gunnen.

Ceremoniemeester Yves

Trouwen zoals het hoort. Een grondige voorbereiding is de sleutel voor een geslaagd huwelijksfeest. Zorgenloos genieten op uw huwelijksdag en u laten leiden door de expertise van Yves is een zekerheid op een huwelijksfeest om nooit te vergeten.

www.ceremonieyves.be

Studio Happy Music

trouwfeest - verjaardagsfeest - bedrijfsfeest - communie
Elke gelegenheid wordt een topper!
Top DJ's met 30 jaar ervaring laten uw feest knallen

www.studiohappymusic.be

Ekkow Fotografie

Doet u watertanden, schiet uw verhaal, grijpt u bij het nekvel, belicht uw dag net ietsje anders, reist door de tijd... maar bovenal.. voelt de schoonheid in elke klik.

www.ekkow.be

Bloemencreaties Florentijntje

Bij 't Florentijntje staan de verse bloemen en planten kleurrijk te pronken en wachten tot ze samen een fleurig boeket kunnen vormen voor elk type event.

https://florentijntje.be/

De feestbus

Het ideale vervoersmiddel voor huwelijksfeesten. Gezellig, iedereen samen in 1 bus. Samenkomst in Ten Dauwe waarna u per bus vervoerd wordt naar kerk, gemeentehuis of locatie naar keuze.

www.feestbus.be

Paard & Koets

Vervoer u en uw gasten in uniek ontworpen koetsen. Van het ophalen van de bruid tot het afzetten aan de kerk, het stadhuis of de feestzaal (afhankelijk van de afstand)

www.paardenkoets.be

Hotel "Orchidee" Aalter ****

27 2-persoonskamers + 3 luxe suites.

Excellente bereikbaarheid met vlotte verbinding E40 voor gasten die van iets verder komen.

www.hotelorchidee.be

B&B Castel 't Haantje

In deze Bed & Breakfast, gelegen in een kasteel, beleef je de perfecte huwelijksnacht!
Het is gelegen in een park van 1,5ha, aan de rand van een natuurgebied.

www.castelthaantje.be

Vakantiewoning Zonder Vaart

Op 250m van Ten Dauwe
Gezellige vakantiewoning in het groen.
Max 6 personen
www.zondervaart.**be**

Femat

Bij Femat vind je stijlvolle en praktische feestmaterialen die je feest een eigentijds karakter geven. Van stoelen tot bars en van nappen tot bestek: jij kiest zelf welke artikelen je nodig hebt om het gedroomde feest te creëren.

www.femat.

BEDANKT

VOOR UW INTERESSE IN TEN DAUWE TOT BINNENKORT?

bellen
09/374.59.81

mailen
info@tendauwe.be

website
www.tendauwe.be

adres
Vaartlaan 42,
9880 AALTER