



Trouw Brochure

In deze brochure

Historiek & voorwoord

Receptie

Voorgerechten

Tussengerechten

Hoofdgerechten

Nagerechten

Wijnen & drankselectie

Hotel

Ceremonie

Praktische informatie

Lodewijk van Male

Een feestelijke setting voor jouw trouwfeest!

Historiek / voorwoord

Kasteel "De Vijvers"

Het kasteel zou gebouwd zijn in de 17^{de} eeuw door een Brugse advocaat. In 1831 werd het landgoed verkocht aan baron Eugène de Peelaert, die op zijn beurt het kasteel verbouwde.

In 1946 werd het kasteel verkocht aan de familie Derycke, zij vormden het park en kasteel om tot hotel en restaurant "Lodewijk van Male". Ondertussen is Lodewijk van Male een begrip in Brugge en omstreken.



Salons "Lodewijk van Male" is de ideale locatie voor uw huwelijksfeest, communie, jubileum, verjaardag, personeelsfeest Sinds 2011 is Lodewijk van Male aan zijn derde generatie toe, met liefde voor de 'stiel' staat Derycke Frederic en zijn team in voor het dagelijks bestuur van de zaak.

Ondertussen hebben we meerdere feestzalen uitgebouwd, elk met hun eigen charme en capaciteit.

- Grote feestzaal (max capaciteit 200 pers. zittend)
- Tuin (min capaciteit: 50 pers. – max capaciteit 200 pers. staand)
- Restaurant (max capaciteit: 70 pers. zittend)

In onze gastronomische verwennerij bieden wij u een waaier van mogelijkheden. Uw feest is als een maatpak met uw wensen als gastvrouw en gastheer. Het gebruik van dagverse producten, permanente controle van leveranciers, een professioneel team zorgt voor een perfect verhouding tussen prijs en kwaliteit!

Voor het bespreken/vastleggen van uw feestelijkheid maken wij graag de nodige tijd voor u, gelieve hiervoor een nodige afspraak te maken.

Lodewijk van Male
Maalsesteenweg 488 – 8310 Brugge – 0032 50 35 57 63
www.lodewijkvanmale.be – info@lodewijkvanmale.be
Volg ons op facebook en Instagram

Receptie

Een mooie receptie is dé aanzet van een geslaagd feest... waarover men vaak lang napraat! Bij een glaasje hoort een hapje, voor u als gastheer / gastvrouw is het een écht welkomstgebaar aan uw genodigden, zij zullen het van harte op prijs stellen.

1. Per verbruik



Cava 'Bienvenido'	€ 30 / fles
Champagne 'Laurenti'	€ 65 / fles
Vers fruitsap per glas	€ 5 / glas
Fris, pils	€ 3 / glas
Andere dranken	Volgens prijs.

Onze hapjes zijn steeds seizoengebonden en worden overlegd met het bruidspaar. Onderstaande enkele voorbeelden van hapjes.



Parelcouscous – Feta	€ 2,50
Grissini – parmaham – wasabi mayonaise	€ 2,50
Carpaccio 'wit-blauw' – Parmezaan – notensla	€ 2,50
Mini garnalkroket – Peterselie	€ 3,00
Graved lax – Dille – Zure room	€ 2,50
Nobashi garnaal – Tempura	€ 2,50
Bruschetta tomaat – Mozzarella	€ 2,50
Vittelo tonato	€ 2,50
Tataki van tonijn – Avocadocrème – Gedroogde uitjes	€ 3,00
Foie gras – Mini macaron – Uienconfijt	€ 3,00

2. 'All-in' formule

€15,00 p.p.

Voorbeeld van een "all-in" receptie van 1 uur met Cava Bienvenido en/of vers fruitsap (andere dranken ook incl. geen sterke dranken)
– Ass. 4 culinaire hapjes volgens marktaanbod.

€30,00 p.p.

Voorbeeld van een "all-in" receptie van 2 uren met Cava Bienvenido en/of vers fruitsap (andere dranken ook incl. geen sterke dranken)
– Ass. 8 culinaire hapjes volgens marktaanbod.

3. Kurkrecht

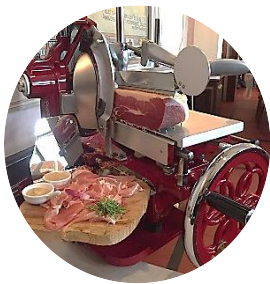
Het aanleveren van eigen wijnen en/of Champagne is ook mogelijk, hiervoor wordt er een kurkrecht aangerekend van 12 euro + 21% BTW per fles (0,75 L). Andere dranken en hapjes worden dan genoteerd per verbruik.

Extra beleving op uw receptie

- Fingerfood: tapasplank met crackers, tapenades, zuiderse hapjes...
€ 10,00 per schotel. (zie foto hieronder)
(aantal tapasplanken hangen af van aantal genodigden, we voorzien ongeveer één schotel per 8 personen).



- Italiaanse ham op de berkel: € 300,00.



- Cortador de jamón: +/- € 500. (prijs op aanvraag)



- Oesterbar (op ijs): € 3,50 / stuk.
- Gin tonic buffet: te bespreken.
- Stand met fruitwaters (in dispensers):
Kan gekozen worden in plaats van fruitsap.
- Mocktailbar: Prijs op aanvraag
- Andere:
Hebben jullie zelf ideeën of voorstellen, aarzel dan zeker niet om deze voor te stellen.
Wij staan altijd open voor nieuwigheden!



Voor de kids (3-12 jaar)

Forfait 1 uur met frisdranken en zakje chips	€ 5
Forfait 1 uur met frisdranken en groente dips	€ 6
Forfait 1 uur met frisdranken en party mix	€ 6

Voorgerechten / soepen

Soepen

Klassieke roomsoepjes van of met tomaat / kervel / prei / witloof / bloemkool / tuinkers	€ 6
Aspergesoep (seizoensgebonden)	€ 7
Soep van Butter nut pompoen (seizoensgebonden)	€ 7
Heldere consommé / kruidenflensjes	€ 8
Cappuccino van kreeft	€ 10
Boullabaisse - Rouille	€ 16

*Soepen worden steeds 2 maal geserveerd

Koude voorgerechten

Zacht gerookte zalm / lauwe toast	€ 20
Vittelo tonato - kapperappel	€ 20
Carpaccio "wit-blauw" / notensla / Parmezaan	€ 20
Graved lax / dille / zure room	€ 20
Garnalencocktail / hoeve eitje	€ 26
Tongreepjes / panko / zotte salade	€ 24
Foie gras / granny Smith / uienconfijt	€ 26
Kreeft "belle-vue"	Dagprijs volgens gewicht
Buffet "fruits de mer" (vanaf 50 personen)	Dagprijs volgens keuze



Warme voorgerechten

Gegrilde zalm / graanmosterd / pastinaak (seizoensgebonden)	€ 20
Zeebaars / boschampionns /	€ 20
Tongreepjes "Normandisch"	€ 26
Gebakken kabeljauw / jonge spinazie	€ 25
Grietfilet / couscous / seizoen groente	€ 25
Sint-Jacobsoesters / grondwitloof / saffraan	€ 28
Kalfszwezeriken / krokant gebakken / Porto	€ 30
Kreeft uit de oven / Zuiderse aroma's	dagprijs volgens gewicht

Garnituren en afwerking kunnen variëren volgens seizoen.

Wenst u één of meerdere voorgerechten op te dienen in een 'walking dinner style' tijdens de receptie, reken wij +- 2/3 van de prijs van het voorgerecht.

Tussengerechten

Vers gedraaide sorbets in alle mogelijke smaken	€ 5
Fruitjenevers	€ 7

hoofdgerechten

Kalkoen filet / archiducsaus /	€ 20
Varkenshaasje / groentegarnituur	€ 20
Eendenborstfilet / zoete garnituur	€ 22
Rosbief / Natuursaus	€ 22
Parelhoenderfilet 'Fine Champagne'	€ 24
Filet mignon / béarnaise en pepersaus / grof zeezout	€ 28
Tussenribstuk "gegrild" / seizoensgroenten / rozemarijn	€ 28
Lamskroontje / rozemarijn / sjalot	€ 30
Kalfstournedos / Dragonsaus / Groentekrans	€ 30
Kalfshaasje / portosaus / trostomaat	€ 32

Er kan eveneens vis gekozen worden als hoofdgerecht. Dit kan besproken worden tijdens onze bespreking.

Als groentekrans werken wij graag met seizoensgebonden producten!

Alle hoofdgerechten worden voorzien van een aardappelbereiding, die apart wordt geserveerd aan tafel. Keuze uit verse kroketjes / amandelballetjes / krielaardappelen / gegratineerde aardappelen /

Alle hoofdgerechten worden meerdere malen geserveerd aan tafel.
(met uitzondering van kalfstournedos, lamskroontje en kalfshaasje)



Voor de kids

Voorgerechten

Vers tomatenroomsoep met balletjes	€ 4
Goudgeel gebakken garnaal – of kaaskroketje	€ 8

Hoofdgerechten

Sappige kipfilet met verse appelmoes en handgesneden frietjes	€ 12
Balletjes in tomatensaus	€ 12
Hamburger met fris slaatje en handgesneden frietjes	€ 12

Nagerechten

Dessert kan opgemaakt worden volgens de gelegenheid van uw feest.

Taart: Keuze van smaak, afwerking, ijs, gebak...	€ 7
Dame Blanche	€ 10
Trio van desserts (mini taartje / mini dame-blanche / mini baveirois)	€ 10
Dessert buffet (incl. gelegenheidstaart) (Sorbetijs / Chocolade mousse / Ass. mini gebakjes / Vers fruit / Boule de Berliner / Macarons / Profiterols / Geflambeerde flensjes /)	€ 15
Extra kaas buffet	+ € 7
Mokka of thee naar believen	+ € 4



Extra's

Chocoladefontein op uw feest (+ toebehoren)	€ 175 + btw
Gepersonaliseerde cupcakes	€ 3 / stuk

Voor de kids

Dessert buffet	€ 8 p.p.
Kinderijsje	€ 4 p.p.

Late night snacks

Bakje frietjes met mayo of ketchup	€ 4,00 p.p.
Party mix (assortiment gefrituurde hapjes, per +-5 pers.)	€ 12,00
Mini cheeseburger of mini hot – dog (50gr)	€ 5,00 p.p.
Bakje frietjes met stoofvlees	€ 6,00 p.p.

Bijkomende genodigden vanaf dessert mogen **maximaal 20%** van uw genodigden tellen. Bv. u geeft een huwelijksfeest van 100 personen, dan mogen er maximaal 20 personen bij komen vanaf dessert of dansfeest.

Wijnen en drankselectie

Dranken aan tafel

Hierbij stellen wij U graag onze huiswijn voor:

Huiswijn wit: Chardonnay "Noémie"

€ 28 / fles

Huiswijn rood: Mission Royale

€ 30 / fles

Raadpleeg ook onze uitgebreide wijnkaart voor meer geselecteerde wijnen.

€15 p.p.

Na uw keuze van uw menu kunnen wij u eveneens een drankforfait aanbieden met aangepaste wijnen en waters inbegrepen tijdens de maaltijd. (vb. voorgerecht / (2de voorgerecht + 3 euro) hoofdgerecht / dessert (uitgezonderd koffie).

Het aanleveren van eigen wijnen en/of Champagne is ook mogelijk, hiervoor wordt er een kurkrecht aangerekend van 12 euro+21% BTW per fles (0,75 L).

Dansfeest

€25 p.p.

Indien u na de maaltijd een dansfeest wenst te houden kan u alle dranken laten schenken tegen consumptie prijs of u kan kiezen voor een drankenforfait aan 25 euro p.p.

Minimum duur van een drankenforfait is 4 uren, aanvang na de koffie (vb. van 23.30 uur tot 03.30 uur).

In deze formule zijn volgende dranken inbegrepen:

Pils / Hoegaarden / Kriek / Calsberg / Calsberg 0.0 / Rodenbach / Leffe / Duvel / Omer / Brugse Zot / Trippel Westmalle / Sint-Bernardus / Witte - rode of rosé wijn / Cava / Alle frisdranken / Koffie & thee / Water plat & bruis.

Volgende dranken zijn tegen meerprijs:

Sterke dranken

Na de forfait kunnen alle dranken tegen consumptieprijs aangerekend worden of kan er een uur extra forfait gerekend worden aan 5 euro p.p. (gerekend op het aantal aanwezigen bij aanvang van het dansfeest).

Bij het bespreken van jullie feest zullen we duidelijk afspreken wat we mogen schenken en wat niet.

Hotel 'Lodewijk van Male'

Wij beschikken eveneens over een ***hotel met 19 verzorgde kamers.
Na het feest mag het bruidspaar gratis overnachten in onze bruid suite met bijhorend ontbijt.

De resterende kamers kunnen eventueel gehuurd worden door genodigden.
Hierbij de hotelprijzen:

1 x Luxe Suite (=bruidssuite) met badkamer	€ 310 / kamer
1 x Suite met badkamer	€ 160 / kamer
15 x Tweepersoonskamer met badkamer	€ 135 / kamer
2 x Vierpersoonskamer met badkamer	€ 270 / kamer

Prijzen zijn telkens **inclusief** ontbijt en **inclusief** een toeristentaks van
€ 3,75 p.p./nacht.

De dag nadien verzorgen we een gezamenlijk ontbijt om gezellig na te praten over het feest. Niet – hotelgasten kunnen ook meegenieten van het ontbijt voor € 20 p.p.

Indien jullie kamers nodig hebben, is het aangeraden om TIJDIG (best meteen bij het vastzetten van jullie huwelijksdag) enkele kamers of het volledig hotel in optie te plaatsen. Op die manier kan niemand anders de hotelkamers boeken op jullie huwelijksdag.

* Een definitief aantal hotelkamers met namenlijst van de gasten graag doorgeven ten laatste 1 maand voor het feest. Voor de gereserveerde kamers gelden volgende voorwaarden: De totaalprijs van de reservering als hij/zij annuleert binnen 2 dagen voor aankomst komt op de rekening van de trouw.



Ceremonie



Indien u geen kerkelijk huwelijk wenst te voorzien kan u ook bij ons terecht voor een viering op uw huwelijkslocatie. In samenspraak met u zullen wij uw persoonlijke viering uitwerken.

- | | |
|--|----------------------|
| -Witte loper (incl. plaatsing) | € 150,00 + btw |
| -Werkingskosten (klaarzetten meubilair, materiaal..) | € 40,00 / uur + btw |
| -Ceremoniestoelen | € 3,50 / stoel + btw |
| -Pupiter | € 5 + btw |



- | | |
|---------------------------------------|--------------------|
| -Altaar | Gratis |
| -Witte zuil (4 stuks ter beschikking) | € 5 / zuil + btw |
| -Bloemstuk op altaar / rozenboog | Prijs via bloemist |
- Extra info: Jammer genoeg is er tot op vandaag geen versterkt geluid toegestaan in de tuin of paviljoen/barn.**



Praktische informatie

Tafels

Tafellinnen (kleur is wit), tafelrokken, bestek, glazen, huur van de zaal, bediening, dienst en BTW zijn in de (menu)prijzen inbegrepen.

Wij beschikken over:

- Ronde tafels tot 8 personen.
- Ovale tafels van 9 tot 12 personen / Op maat gemaakte ovale tafels vb. 16 personen.
- Op maat gemaakte rechthoekige tafels.

Decoratie

Wij voorzien steeds de standaard decoratie, inbegrepen in de (menu)prijzen. Met standaard decoratie bedoelen we een kaarsje en een bloemetje.

Indien jullie de bloemen/extra decoratie uitgebreider wensen, kunnen jullie samenwerken met een bloemist/externe leverancier.

Extra materialen kunnen ook gehuurd of verkregen worden bij ons (schildersezels, brievenbusbox, witte zuilen, uplighters, projectiescherm...).

Dj/fotograaf

Jullie hebben vrije keuze naar DJ en fotograaf. Vraag gerust naar onze technische fiche voor de DJ zodat jullie alle info kunnen doorgeven.

Aantal genodigden

Wijzigingen in het aantal genodigden op de dag zelf worden in rekening gebracht, aanpassen kan tot de dag voor het feest.

Betalingsvoorwaarden

Bij het vastleggen van uw feestdatum vragen wij een éénmalig voorschot. Het trouwfeest staat pas vast gereserveerd als het voorschot voldaan werd!

0-50 personen: 500 EUR

51-100 personen: 1000 EUR

101-250 personen: 2000 EUR

De afrekening is betaalbaar binnen de maand na uw feestdatum per overschrijving of in contanten.

-Bij annuleren van het feest wordt het voorschot niet terug betaald.

-Bij annuleren tussen één jaar en 6 maanden voor het feest wordt het voorschot verhoogd met 1000 EUR forfaitair.

- Bij annuleren tussen 6 maanden en 3 maanden voor het feest wordt het voorschot verhoogd met 1500 EUR forfaitair.

- Bij annuleren de laatste 3 maanden voor het feest wordt het voorschot verhoogd met 2000 EUR forfaitair.

Prijstraming

Voorbeeld van een avondfeest vanaf receptie, menu, aangepaste wijnen en dranken forfait van 4 uren na de maaltijd.

Receptie van 1 uur (cava):	€ 15,00
Menu:	€ +- 50,00
Dessert buffet (incl. koffie en thee naar believen)	€ 19,00
Aangepaste wijnen en water	€ 15,00
Dranken forfait ('s nachts)	€ 25,00
 Totaal "all-in"	 € +- 125 p.p.
(incl. BTW volgens het toepasselijk tarief)	

Next steps

Zodra jullie het huwelijksfeest vastzetten bij ons, zullen we een voorschot vragen (zoals op de vorige pagina vermeld). Daarnaast stellen we voor dat jullie opnieuw contact met ons opnemen zo'n 3 maand voor het huwelijksfeest om een afspraak in te plannen. Tijdens deze afspraak zullen we een dagverloop opmaken die timings, menukeuze, ... bevat.

Vanaf dan zullen wij in dicht contact met elkaar staan. We maken een laatste afspraak zo'n 2-3 dagen voor het trouwfeest om alles nog eens in detail de overlopen en de laatste zaken af te spreken (definitief aantal genodigden, tafelschikking, binnenbrengen van eventuele decoratie...).

Wenst u tussenin een proefdiner te doen op locatie? Dan kan zeker! Maak een reservatie in het restaurant, geef enkele voor-en hoofdgerechten uit de trouwbrochure door aan ons, en geniet van een kleine pré-wedding



