2020 - 2021

B2B Feestorganisatie van A tot Z

Uw cateringpartner en locatie voor al uw bedrijfsevenementen

Onze eigen zalen steeds GRATIS ter beschikking

tendauwe

afhaal feestzaal catering

prikkelt al uw zinnen

meesterkok Peter De Groote

ONZE ZALEN EN LOCATIE	1 - 2
CATERING OP UW LOCATIE	3
DAGARANGEMENTEN ZONDER ACTIVITEITEN	4
ONTBIJT	5 - 7
KOFFIE	8 - 9
RECEPTIES	10-13
WALKING DINNER	13
LUNCH / DINER SUGGESTIES	14 - 17
BBQ FORMULES	18
PERSONEELSFEEST	19 - 22
FOODTRUCKS	23 - 24
TEAMBUILDINGS	25 - 31
ALGEMENE VOORWAARDEN	32

Vaartlaan 42, 9880 Aalter | 09 374 59 81 | 0473 80 14 72 | info@tendauwe.be | BE 0677.262.611

Alle formules in deze brochure zijn ook mogelijk op uw locatie

ONZE ZALEN

Feestzaal Ten Dauwe is de ideale locatie voor al uw privéfeesten.

In dit familiebedrijf, gelegen in een rustige landelijke omgeving te Aalter aan het kanaal Gent-Brugge **wordt u tot in de puntjes verwend sinds 2000.**

Klanten komen voor onze **mooie ruime zaal**, het **overdekt terras** en de **mooie tuin**. Een **moderne, landelijke stijl** is ons handelsmerk. Vier **uw feest in een idyllisch kader**!

De feestzaal is **modulair inzetbaar** en heeft 3 zalen die kunnen onderverdeeld worden in diverse compartimenten.

De maximale capaciteit is tot 600 personen voor recepties en 400 personen voor een zittend diner.

- Onze **grote zaal** biedt plaats tot maximaal 310 personen zittend.
- Onze **kleine zaal** is ideaal voor feesten tot 70 personen.
- In **het salon** kunt u terecht voor groepen tot 30 personen.

De kleine feestzaal en het salon zijn ook de ideale plaats voor een onafhankelijke receptieruimte bij grotere feesten.

De tuin, die zeer mooi is aangelegd, biedt veel voordelen in combinatie met **het overdekt terras** van 180 vierkante meter. Deze kan volledig open en dicht en ligt aansluitend aan onze tuin. Klanten zijn zeker dat ze buiten kunnen aperitieven, ook bij slecht weer. Tijdens de wintermaanden is het **gezellig vertoeven** in ons overdekt terras met verwarming en open haard.

Alle faciliteiten (beamer, scherm, geluidsinstallaties, scanner, kopiemachine, …) zijn aanwezig

Mogelijkheden

- Ontbijt (vergaderingen)
- Bedrijfspresentaties
- Vergaderzalen
- Private Dining
- Familiedag
- Recepties
- Walking Dinners
- Personeelsfeesten
- Congreslocatie
- Teambuildings
- Productvoorstelling / presentaties
- Networking events

Gastronomische omkadering verzorgd door Meesterkok Peter De Groote

De gastronomische omkadering door Meesterkok Peter De Groote aan het fornuis samen met zijn dochter Stefanie is uitgewerkt tot een **klassieke keuken** met enkel en alleen **verse top producten**, geserveerd in een **modern jasje**.

Zo wordt **alles huisbereid** van hapje tot dessert.

ONZE LOCATIE

tendauwe
afhaal feestzaal catering
prikkelt al uw zinnen

Centraal gelegen op de grens van Oost- en West-Vlaanderen in een filevrije groene omgeving

– Gelegen langsheen de E40
– Gelegen op 5 minuten van Aalter & Beernem
– Gelegen op 10 minuten van Maldegem
– Gelegen op 15 minuten van Brugge
– Gelegen op 20 minuten van Gent
– Gelegen op 25 minuten van Oostende
– Gelegen op 30 minuten van Knokke
– Gelegen op 35 minuten van Aalst
– Gelegen op 40 minuten van Kortrijk

– Treinstation Marie-Aalter op wandelafstand
– Mogelijkheid tot aanmeren met plezierboot aan de zaak via het kanaal Gent-Brugge
– Mogelijkheid tot overnachting in een 4* hotel in de buurt.
– Ruime niet-betalende parkeermogelijkheden

All-in service

Elk feest is totaal **anders**: het verloop, de timing, de details...
We bespreken alles samen met u. **Alles kan, Niets moet**.

Wij passen ons aan op uw wensen.

Wij bieden steeds een complete **all-in-service** en **totaalconcept** aan van organisatie en catering.

Al onze prijzen zijn all-in: borden, bestek, glazen, afwas en volledige organisatie zijn in de prijs inbegrepen (niet inbegrepen zijn eventuele tenten, extra decoratie ...)

Daarnaast verzorgen wij **ook al uw feesten op uw gekozen locatie** via onze all-in catering service met dezelfde All-in service.

Kortom, we zijn de **ideale partner als eventlocatie, cateraar en organisator** van al uw privefeesten.

ALL-IN CATERING SERVICE

Feestorganisatie van A tot Z is niet voor niets reeds 25 jaar onze slogan

Alle formules in deze brochure zijn ook mogelijk op uw locatie op offerte

Locaties

Dankzij onze jarenlange ervaring hebben wij een enorm netwerk kunnen opbouwen als traiteur-feestorganisator. Ten Dauwe biedt naast uw eigen locatie hierdoor u ook tal van **traiteurlocaties in Vlaanderen & Brussel** aan waar u zeker kunt zijn van een exclusieve topcateringservice en top accommodatie. Elk van deze traiteurlocaties en feestzalen kent een specifieke ligging en karakter en geeft u en uw gasten net die **sfeervolle en persoonlijke omkadering** waar u eventueel naar op zoek bent. Aan u de keuze!

Graag **luisteren wij naar uw wensen en noden** en gaan wij **samen** met u **opzoek naar een gepaste locatie voor uw evenement**.

In ons bestand staan verschillende kastelen, oude hoeves, industriële panden, casino's, .. maar ook luxe tenten op uitzonderlijke locaties.

DAGARANGEMENTEN IN ONZE ZAAL ZONDER ACTIVITEITEN

VERGADERINGEN

SEMINARIES

Halve dag

- Welkomstkoffie met cake (zie pagina 9)
- Koffiepauze in de voormiddag.
- Vrij gebruik van de zaal van 8.30u – 12.30u
- Flip-over, pen, papier, mineraalwaters en meeting muntjes per persoon
- Gratis businesspakket in de vergaderzaal

OF

- Welkomstkoffie met cake (zie pagina 9)
- Koffiepauze in de namiddag.
- Vrij gebruik van de zaal van 13.00u – 17.00u
- Flip-over, pen, papier, mineraalwater en meeting muntjes per persoon
- Gratis businesspakket in de vergaderzaal

€ 22
per persoon

Volledige dag
+ sandwichlunch

- Welkomstkoffie met cake (zie pagina 9)
- Koffiepauze in de voor- en namiddag.
- Rijkelijk en gevarieerde sandwichlunch met koffie en thee
- Vrij gebruik van de zaal van 8:30u – 17:00u
- Flip-over, pen, papier, mineraalwater en meeting muntjes per persoon
- Gratis businesspakket in de vergaderzaal

€ 33
per persoon

Volledige dag
+ 2-gangenmenu

- Welkomstkoffie met croissants (zie pagina 9)
- Koffiepauze in de voor- en namiddag.
- Vrij gebruik van de zaal van 8:30u – 17:00u
- Flip-over, pen, papier, mineraalwater en meeting muntjes per persoon
- Gratis businesspakket in de vergaderzaal
- Een lichte tweegangen lunch aangepast aan het seizoen, 2 glazen wijn, water, koffie en thee

€ 44
per persoon

Volledige dag
+ 3-gangenmenu

- Welkomstkoffie met croissants (zie pagina 9)
- Koffiepauze in de voor- en namiddag.
- Vrij gebruik van de zaal van 8:30u – 17:00u
- Flip-over, pen, papier, mineraalwater en meeting muntjes per persoon
- Gratis businesspakket in de vergaderzaal
- Een lichte driegangen lunch aangepast aan het seizoen, 2 glazen wijn, water, koffie en thee

€ 55
per persoon

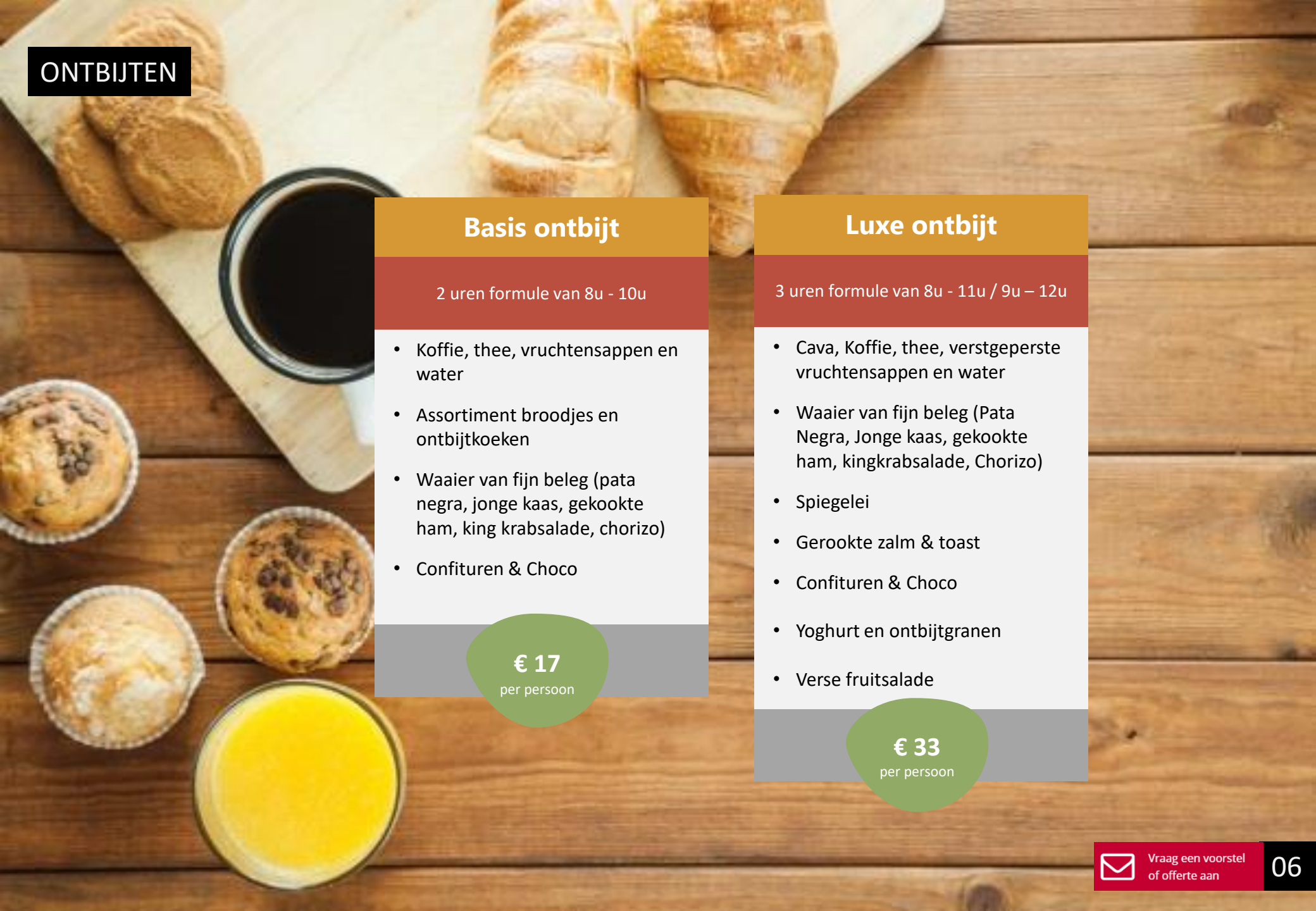
Vraag een voorstel of offerte aan

ONTBIJTEN

Perfect om uw dag energetisch te beginnen

tendauwe
afhaal feestzaal catering
prikkelt al uw zinnen
meesterkok Peter De Groote

ONTBIJTEN



Basis ontbijt

2 uren formule van 8u - 10u

- Koffie, thee, vruchtensappen en water
- Assortiment broodjes en ontbijtkoeken
- Waaier van fijn beleg (pata negra, jonge kaas, gekookte ham, king krabsalade, chorizo)
- Confituren & Choco

€ 17
per persoon

Luxe ontbijt

3 uren formule van 8u - 11u / 9u – 12u

- Cava, Koffie, thee, verstgeperste vruchtensappen en water
- Waaier van fijn beleg (Pata Negra, Jonge kaas, gekookte ham, kingkrabsalade, Chorizo)
- Spiegelei
- Gerookte zalm & toast
- Confituren & Choco
- Yoghurt en ontbijtgranen
- Verse fruitsalade

€ 33
per persoon

ONTBIJTEN

Power Ontbijt Brunch

€ 46,50
per persoon

Klassiekers werden behouden, maar aangevuld met gezonde energie gevende gerechtjes.
Dit ontbijt wordt onderverdeeld in 3 buffetten: “Zout”, “Zoet” en “Dranken”

ZOUT

- Salade van jonge slascheuten met kiemen, croutons, walnoten en dagverse geitenkaas.
- Salade van rode biet met yoghurt dressing, verse granen en kiemen
- Oesters in champagnegelei met zeewiersalade
- Gepocheerde eitjes met gestoofde waterkers en krokant gebakken spek
- Assortiment kazen
- Zwarte woudham
- Gemarineerde zalm met dille
- Japanse misosoep

ZOET

- Amandel brownies met zwarte chocolade,
- allerhande broodjes (croissants, pistolets, speltbrood, meergranenbroodjes, zuurdesembroodjes, …)
- Wortelcake met mascarpone
- Gezonde granen
- Honing
- Zwarte chocolade pasta
- Natuurlijke confituren
- Rode-vruchtensalade
- Seizoensvruchtensalade

DRANKEN

- Vers aardbeiensap met jeneverbessen
- Komkommer-munt smoothie met yoghurt
- Granaatappelsap
- Assortiment thee
- Koffie
- water

KOFFIE

Als welkomstkoffie voor een feest maar ook bij de aankomst van de "Suite" van een huwelijksfeest

tendauwe
afhaal feestzaal catering
prikkelt al uw zinnen
meesterkok Peter De Groote

KOFFIEPAUZES

Tijdens een vergadering of als welkomstkoffie en voor, tussentijds of na een seminarie

Sweet Coffee

- Koffie
- Thee
- Vruchtensappen
- Water
- Dessertkoekjes
- Cake
- 2 mini gebakjes per persoon

€ 11
per persoon

Welkom koffie

- Koffie
- Thee
- Vruchtensappen
- Water
- Dessertkoekjes
- Cake

€ 9
per persoon

Enkele suggesties om de koffie momenten nog meer te doen stralen

- Chocoladefontein met fruit en ijs
- Mini-appelbeignets
- Soepje
- Assortiment fruit

RECEPTIEFORMULES

tendauwe
afhaal feestzaal catering
prikkelt al uw zinnen
meesterkok Peter De Groote

Vraag een voorstel of offerte aan

RECEPTIEFORMULES 1 uur

HAPJESFORMULE

Carrousel van koude en warme hapjes, de ideale formule voor een mooi verzorgde receptie van 1 uur.

- ❑ 2 warme culinaire hapjes (te kiezen uit lijst)
- ❑ 2 koude culinaire hapjes (te kiezen uit lijst)
- ❑ 1 tablesnack

Receptie: 1h

€ 9 per persoon

DRANKENFORMULE

- ❑ Schuimwijn, fruitsap, alle gewone bieren en frisdranken
- ❑ Cava, fruitsap, alle gewone bieren en frisdranken (+ 2 € p.p.)
- ❑ Champagne, fruitsap, alle gewone bieren en frisdranken (+7 € p.p.)
- ❑ Versgeperst fruitsap (+ 1€ p.p.)

Receptie: 1h

€ 7 per persoon

HAPJES PER STUK

- ❑ Gevarieerde culinaire warme en koude hapjes en desserthapjes. (te kiezen uit lijst)
- ❑ Oesters creuse koud (+ 1 € p.p.)
- ❑ Oesters creuse warm (+ 1,50 € p.p.)

€ 2 per stuk

RECEPTIEBROODJES

- ❑ Rijkelijk belegde receptiebroodjes met een gevarieerd beleg

€ 2 per stuk

Vanaf € 1,50 per portie

TABLE SNACKS

gezellig, trendy, een extraatje op de statafels

- ❑ Klassiek: bloemkool, radijs, wortel.. (met cocktailsausje)
- ❑ Spicy popcorn met smoked chilipoeder
- ❑ Groentenchips (wortel, pastinaak, knolselder, ...) (+1 € p.p.)
- ❑ Oude en nieuwe groenten met légumaise (+1 € p.p.)
- ❑ Hoevebrood en broodstengels met assortiment (ansjovis, krokante bloedworst, chrorizo, lomo) (+ 1,50 € p.p.)
- ❑ Salamisnoepjes & kaasblokjes met Gentse Tierenteyn Mosterd (+ 3,50 € p.p.)

RECEPTIEFORMULES 2 uur

HAPJESFORMULE

Carrousel van koude en warme hapjes, de ideale formule voor een mooi verzorgde receptie van 2uur.

- ❑ 4 warme culinaire hapjes (te kiezen uit lijst)
- ❑ 4 koude culinaire hapjes (te kiezen uit lijst)
- ❑ 2 tablesnacks

Receptie: 2h

€ 15 per persoon

STREETFOODFORMULE
"Around the world in 8 bites"

8 wereldhapjes origineel geserveerd als "streetfood"

- ❑ Blikje verse sardines
- ❑ Kibling in puntzakje
- ❑ Chinese scampi cassoulet
- ❑ Vlaams potjesvlees
- ❑ Sushi
- ❑ Thaise pho bo
- ❑ Indische tikka masala kip
- ❑ Vers gebakken oliebolletjes

Receptie: 2h

€ 15 per persoon

DRANKENFORMULE

- ❑ Schuimwijn, fruitsap, alle gewone bieren en frisdranken
- ❑ Cava, fruitsap, alle gewone bieren en frisdranken (+ 3 € p.p.)
- ❑ Champagne, fruitsap, alle gewone bieren en frisdranken (+13 € p.p.)
- ❑ Versgeperst fruitsap (+ 1€ p.p.)

Receptie: 2h

€ 14 per persoon

HAPJES PER STUK

- ❑ Gevarieerde culinaire warme en koude hapjes en desserthapjes.
- ❑ Oesters creuse koud (+ 1 € p.p.)
- ❑ Oesters creuse warm (+ 1,50 € p.p.)

€ 2 per stuk

RECEPTIEBROODJES

- ❑ Rijkelijk belegde receptiebroodjes met een gevarieerd beleg

€ 2 per stuk

TABLE SNACKS
gezellig, trendy, een extraatje op de statafels

- ❑ Klassiek: bloemkool, radijs, wortel.. (met cocktailsausje)
- ❑ Spicy popcorn met smoked chilipoeder
- ❑ Groentenchips (wortel, pastinaak, knolselder, ...) (+1 € p.p.)
- ❑ Oude en nieuwe groenten met légumaise (+1 € p.p.)
- ❑ Hoevebrood en broodstengels met assortiment (ansjovis, krokante bloedworst, chrorizo, lomo) (+ 1,50 € p.p.)
- ❑ Salamisnoepjes & kaasblokjes met Gentse Tierenteyn Mosterd (+ 3,50 € p.p.)

Vanaf € 1,50 per portie

Vraag een voorstel of offerte aan

WALKING DINNER

Dé culinaire verwenning bij uitstek !!

Een selectie van hapjes voor fijnproevers geserveerd door de kelners in originele bordjes of aan eetstandjes/foodtrucks.
U kan bovendien de hoeveelheid kiezen per persoon en zelf samenstellen (te kiezen uit lijst)

De ideale combinatie voor een verzorgde walking dinner: 2 table snacks, 4 receptie hapjes, 5 "walking dinner"- gerechten en 2 desserthapjes

Wij bezorgen u op aanvraag graag onze uitgebreide lijst van hapjes en "Walking Dinner"-hapjes om uw keuze te kunnen maken

Receptie hapjes culinair	**€ 2** per stuk
Walking Dinner gerechten	**€ 4** per stuk
Dessertenhapjes	**€ 2** per stuk
Table Snacks	**Vanaf € 1,5** per portie
Drankenformule afhankelijk van duurtijd	**Vanaf € 7** per persoon

Suggestie

STREETFOOD "Walking Dinner"
"Around the world in 8 dishes"

8 wereldgerechten origineel geserveerd als "streetfood"

Geserveerd door de kelners in originele bordjes of aan eetstandjes/foodtrucks

Samengestelde menu's van uitzonderlijke kwaliteit aan een scherpe prijs

LUNCH/DINER MENU SUGGESTIES

Enkele suggesties door Meesterkok Peter De Groote

tendauwe
afhaal feestzaal catering
prikkelt al uw zinnen
meesterkok Peter De Groote

Vraag een voorstel of offerte aan

ALL-IN FORMULE

+ Receptie 1 uur met 3 hapjes + dranken tijdens de maaltijd (bieren, frisdranken, wijnen) + koffie met versnapering

Menu 1

Bloemkool roomsoep met Ganda ham en croutons

***

Rundswangen op bourgondische wijze, gemengde groenten, kroketten

***

Dame Blanche " Ten Dauwe "

€ 44,00
per persoon
AL-IN

Menu 2

Aspergeroomsoep met forel en kervel

***

Hoevekip uit Damme, knolselder en witlooffantasie met kroketten

***

Tiramisugebak

€ 42,00
per persoon
ALL-IN

Vraag een voorstel of offerte aan

Menu 3

Bladerdeeg met tongscharrolletjes op Oostendse wijze

***

Ardeense gegrild gebraad met groentenkrans,
boschampignonsaus en kroketten

***

Warme appeltaart met ijs en slagroom

€ 42,00
per persoon
ALL-IN

Menu 4

Zeevruchtencocktail " Ten Dauwe"

***

Varkenshaasje met wortelstructuren en variëteiten, portosausje met dauphin kroketjes

***

Chocomousse duo

€ 45,00
per persoon
ALL-IN

Vraag een voorstel of offerte aan

ALL-IN FORMULE

+ Receptie 1 uur met 3 hapjes + dranken tijdens de maaltijd (bieren, frisdranken, wijnen) + koffie met versnapering

Menu 5

Gegratineerde visschelp met coquille, prei- en saffraansaus

***

Kalkoenfilet gegaard op lage temperatuur. Een sausje met muskaatdruifjes, gratin dauphinois en groentenkrans

***

Rode-vruchtensalade met vanille ijs en meringue

€ 40,00
per persoon
ALL-IN

Menu 6

Gemarineerde kabeljauwhaasje, yuzu-soja parels, crème van gember, radijs, komkommer en sushi fantasie

***

Cappuccino van aardpeer en krab, krokante ciabatta toast met noordzeekrab en zure room

***

Duke of Berkshire melkvarkenfilet en buikspek gegaard op lage temperatuur, Chinese kool, structuren en variëteiten van wortelen, polenta kroketjes met Oud Brugge kaas

***

Warm chocolade gebakje, passievruchtensorbet, bananenbeignets

€ 65,00
per persoon
ALL-IN

Vraag een voorstel of offerte aan

Menu 7

Provençaals tomatenroomsoepje met basilicum & mozzarella

***

Op z'n vel gebakken goudbrasemfilet, wok van spinazie en artisjok, nage met kokkels en saffraan

***

Piepkuiken hoeve filetkip met butternutcrème met girollen, jonge raapjes en spruitjes. Boutjes gekonfijt in ganzenvet met gegrilde krielaardappelen

***

Warm vanillecakeje, crème brulée, amarana kersenijs

€ 65,00
per persoon
ALL-IN

ALL-IN FORMULE

+ Receptie 1 uur met 3 hapjes + dranken tijdens de maaltijd (bieren, frisdranken, wijnen) + koffie met versnapering

Menu 8

Carpaccio creatie van wit-blauw dunne lende met champignon delicatessen en oude parmezaanse kaas

***

Snoekbaars met gekarameliseerd witloof, smeltende ganzenlever, schuimige schaaldierensaus

***

Appelsorbet met cider

***

Poulet de Bresse met structuren van schorseneren, vin jaune saus, gekonfijte krielaardappelen
(gedurende mei en juni asperges i.p.v. schorseneren)

***

"Pavlova" meringue creatie met gebakken ananas, kokos en witte chocolade

€ 70,00
per persoon
ALL-IN

ALL-IN FORMULE

+ Receptie 1 uur met 3 hapjes + dranken tijdens de maaltijd (bieren, frisdranken, wijnen) + koffie met versnapering

Menu 9

Creatie van warme gerookte zalm, bloemjoolstructuren en variëteiten
***
Open ravioli met konfijt van eend, crème van bintjes en waterkersolie
***
Kalfsfilet op lage temperatuur gegaard, Romanesco, jonge mais, polenta kroketjes en kalfsjus
***
Dessertbord “Ten Dauwe”

€ 70,00
per persoon
ALL-IN

Menu 10

Vitello Tonato “ New Style “
(creatie van tonijn en kalf lende)
***
Rode mul in broodkorst gebakken, blanke botersaus met olijven en gekonfijte paprika, crème van aubergines, gegrilde artisjok & kerstomaat
***
Eendenborstfilet met pecannoot, pastinaak, jong grondwitloof, aardappelpoffertjes met prei en konfijt van eendenbout
***
Warm perengebakje met amandelen, vanille ijs & gezouten karamel

€ 75,00
per persoon
ALL-IN

Menu 10

Zalm mi-cuit, duxelle van girolles, knolselder, krokante croutons van peperkoek

***

Stoofpotje van coquilles en zeetong, zachte paprikasaus en broccoli

***

Appelsorbet met cider

***

Agnus Beef gebraad, brunoise en crème van artisjok sucrine salade gestoofd, doperwtjes en truffelkrokketjes

***

Mousse van mascarpone, amaretto, perencompote, chocoladeschuim en Baileys

€ 80,00
per persoon
ALL-IN

Menu à la carte

Wij kunnen tevens steeds volledig op uw maat en wens een menu samenstellen.
Alle aanpassingen of combinaties zijn mogelijk.

BBQ-FORMULE

Smaakvol genieten

VLEESGERECHTEN

- ❑ Lamskroontje
- ❑ Côte à los
- ❑ Lamsbout (op z'n geheel geroosterd)
- ❑ Gemarineerde ribben
- ❑ Gemarineerde kalkoenbrochette
- ❑ Gemarineerde kippenbrochette
- ❑ Mosterdspek
- ❑ Gemengde brochette
- ❑ Merguez worstjes
- ❑ Chipolataworstjes
- ❑ Klassieke BBQ-worst
- ❑ Witte worst
- ❑ Gemarineerde kotelet
- ❑ Beenham in kruidenkorst
- ❑ Gevulde kipfilet op Oosterse wijze
- ❑ Varkensrollade op Ardeense wijze (op z'n geheel gegrild)
- ❑ Kalfsrollade op lage temperatuur
- ❑ Entrecote "Fiorentine" (met salie – zeezout – olijfolie – rucola)
- ❑ Op lage temperatuur gegaarde varkensschouder "Louisiana"

BASIC

- ❑ saladebar, sausjes, brood, boter, warme aardappelen, …
- ❑ 4 Soorten vlees: Beenham, Ribbetjes, BBQ-Worst en kalkoenbrochette
- ❑ Ambachtelijke ijskar

€ 45
per persoon
ALL-IN

TASTY

- ❑ Hoofdschotel: Kies 5 soorten uit de vis- en vleesgerechten lijst
- ❑ Luxe Saladebar
- ❑ Dessertbord "Ten Dauwe" van onze chef-pattissier Jan.

€ 59
per persoon
ALL-IN

VISGERECHTEN

- ❑ Scampibrochette
- ❑ Zalm in papillot
- ❑ Mosselpakketje
- ❑ Visbrochette
- ❑ Zeewolf met gandaham
- ❑ Verse sardines

DELUXE

- ❑ Culinair voorgerecht op de BBQ:

Gegrilde zeewolf in een jasje van Gandaham, gevuld met mozarella, zongedroogde tomaten en courgettten. Geserveerd met een zuiderse salsa en blanke botersaus.

- ❑ Hoofdschotel: Kies 5 soorten uit de vis- en vleesgerechten lijst …
- ❑ Luxe Saladebar
- ❑ Dessertbord Ten Dauwe van onze chef-pattissier Jan.

€ 65
per persoon
ALL-IN

ALL-IN FORMULE

+ Receptie 1 uur met 3 hapjes + dranken tijdens de maaltijd (bieren, frisdranken, wijnen) + koffie met versnapering

Culinaire formules voor een geslaagd personeelsfeest

Personeelsfeesten

tendauwe
afhaal feestzaal catering
prikkelt al uw zinnen
meesterkok Peter De Groote

Vraag een voorstel of offerte aan

PARTY FORMULE

U wenst het personeel te bedanken voor hun harde werk. Er is iets speciaals dat gevierd moeten worden of de goede bedrijfsresultaten verdienen een spetterend feest.. U wenst een echt feest waar een losse sfeer is, veel gedanst wordt, kortom.. een party!

Gratis DJ (vanaf 50 personen) aanwezig
van start tot einde afhankelijk van uw wensen

World-streetfood Party formule

19:00u

Ontvangst van de gasten

Uitgebreide receptie (2u)

Cocktailbar met punch “Ten Dauwe”, cocktail “Maison”,
versgeperst appel- of perensap met gember en Virgin Mojito

4 standen met hapjes

- *Assortiment vers gemaakte loempia’s en samosa’s*
- *Wereldse charcuterie & groenentapas*
- *Sushi*
- *Taco-wraps assortiment*

21:00u

Hoofdschotel (3 standen)

- *Paella Royal*
- *Gestoofde rundswangetjes met frietjes*
- *Thaise scampi wok*

23:00u

Dessert

IJskar “Ten Dauwe” met 3 soorten ambachtelijk ijs, verse pannenkoekjes
“Suzette” à la minute gebakken, chocoladesaus, suikers, slagroom …

Koffiebuffet
Alle dranken (excl. Sterke dranken en sterke bieren) inclusief tot 03u00

03:00u

Einde dansfeest

€ 69
per persoon
ALL-IN

Vraag een voorstel of offerte aan

WERELDBUFFET

Dit buffet is een ideale formule voor een klassiekere sfeer en toch hebben uw gasten de gelegenheid om zich te bedienen aan de kraampjes en ongedwongen andere gasten te ontmoeten.

Er wordt ook een uitgebreid dessertenbuffet voorzien!

Noords Warm

- ❑ Kalfsstoofpotje "Stroganoff"
- ❑ Noorse Tongrolletjes

Noords Koud

- ❑ Gerookte zalm in gelei
- ❑ Assortiment gerookte vissoorten
- ❑ haringfilets in dillesaus

Westers Koud

- ❑ Tortilla met avocado en krab
- ❑ Zeevruchtensalade met ananas

Westers Warm

- ❑ Texas Style Spare ribs
- ❑ Vers gebakken hamburgers met broodjes

Oosters Warm

- ❑ Ruim assortiment sushi en sashimi

Oosters Koud

- ❑ Chinese kippensoep
- ❑ Varkensreepje zoetzuur
- ❑ Scampi's op Thaise wijze

Zuiders Warm

- ❑ Bouillabaisse
- ❑ lasagne bolognese

Zuiders Koud

- ❑ Carpaccio van rundsfilet met Parmezaanse kaas en rucola
- ❑ vitello tonato
- ❑ koude pastei met zeevruchten

€ 75
per persoon
ALL-IN

PERSONEELSFEEST: “UW BEDRIJF” OP VOLLE TOEREN

Op aanvraag

Een spannende muziekquiz, waar sfeer en gezelligheid belangrijker zijn dan de overwinning.

Deze formule is de ideale aanzet voor een onvergetelijke feestavond, van het aperitief tot na het dessert!

Elke tafel vormt een team en neemt het tegen elkaar op in 5 spannende rondes. Het verliezende team van elke ronde wordt ‘gestraft’ met een artistieke tegenprestatie.

Uw quizmaster van dienst zorgt voor de juiste stemming, terwijl zijn charmante assistente alles in goede banen leidt. Een limbo wedstrijd zorgt voor de opwarming!

De vragen en muziekfragmenten worden op grote schermen geprojecteerd, waardoor u zich in een heuse televisie studio waant. Nadien worden de stoelen aan de kant geschoven en kan iedereen zich verder uitleven op de dansvloer, dankzij onze eigen dj.

Een interactief concept waarbij fun primeert.

Dé Ambianceformule!

Foodtrucks

FOODTRUCKS | OP LOCATIE | OPENDEURDAG | FAMILIEDAG | OPENING ZAAK

B2B

Feestorganisatie van A tot Z

Ten Dauwe heeft reeds 25 jaar ervaring in event catering. Sinds 2016 hebben wij maar liefst 5 Citroen HY oldtimer foodtrucks ter beschikking om het feest op uw locatie helemaal tot in de puntjes te verzorgen

Totaalorganisatie van privé events

Ten Dauwe is gespecialiseerd in de totaalorganisatie van privé events en bedrijfsevents. In het kader van tal van activiteiten, feesten en bijeenkomsten kunt u bij ons een foodtruck huren voor een feest vanaf 100 personen.

Ruim en verzorgd culinair aanbod

Wenst u een culinaire walking dinner met verfijnde gerechtjes op designbordjes, heeft u liever een stuk vers gefrituurde 'kibbling' in krantenpapier, of een puntzak knapperige frietjes?

Dankzij onze vele foodtruck mogelijkheden is geen uitdaging onmogelijk: ook fingerfood, streetfood, sharing,... zijn begrippen die ons niet vreemd zijn.

Catering helemaal op uw maat

We luisteren steeds naar uw wensen en maken voor elke gelegenheid een offerte op maat. Van kleinere privéfeesten tot grote bedrijfsfeesten: onze foodtrucks komen tot bij u om u en uw gasten een leuke tijd te bezorgen. Wij kunnen ook samenwerken met andere foodtruckcollega's. Laat ons uw voorkeuren weten en wij zorgen voor een spectaculaire invulling en catering waar uw gasten nog lang zullen over napraten.

€ 12,50 p.p
2h à volonté
naar believen

Vanaf
€ 7,50
per stuk

Ontdek onze foodtruckconcepten hier

Vraag een voorstel of offerte aan

Teambuilding is een belangrijk element in de opbouw van een goede bedrijfssfeer.
Teambuilding werkt en is niet meer weg te denken in de huidige bedrijfswereld!

Teambuildings

In samenwerking met BeauBelge

FAMILIEDAG

FIETSTOCHT IN GROENE OMGEVING

AUTO-RALLY 2PK'S

LOWLAND GAMES

HAKA WORKSHOP

ICE-CARVING

LIPDUB

LACHYOGA WORKSHOP

BAMBOO CHALENGE

VUURLOPEN

BEAT THE CLOCK

MOVIE MAKER

tendauwe
afhaal feestzaal catering
prikkelt al uw zinnen
meesterkok Peter De Groote

FAMILIEDAG

Onze feestzaal wordt omgetoverd tot een paradijs voor de ganse familie.

Een heuse animatieboerderij met verschillende attracties voor groot en klein. Voor de kleintjes is er een springkasteel, speelkoffers, grime, kinderopvang, …

Voor de grote en kleine durvers is er een adventuredorp met verschillende spelen; boerengolf, klimmuur , bumperballen, gekke fietsen, oude volksspelen. Iedere deelnemer krijgt bij de start een spelkaart. Telkens als hij / zij de missie van een activiteit heeft volbracht krijgt de deelnemer een sticker.

Elke speler die een volle kaart heeft, kan deze op het einde van de dag inruilen voor een leuke attentie, als beloning voor het harde werk en de inzet. Iedereen kan dus op eigen tempo deelnemen aan deze leuke namiddag en kan zelf kiezen aan welk dorp zij wel of niet deelnemen. We zorgen voor een ruime variatie met voor elk wat wils!

FIETSTOCHT IN EEN GROENE OMGEVING

Genieten van natuur en cultuur!

Meetjesland per fiets is een leuke ontdekkingstocht van +/- 3 uur door het Meetjesland.

Een ontspannende rit op met knotwilg afgezoomde paden langs het kanaal.

Doorheen de Vlaamse polders, langs beekjes en pittoreske dorpjes zoals Sint-Joris.

Praktische proeven en ludieke opdrachten op verschillende punten maken uiteraard deel uit van het traject en zorgen voor een aangename afwisseling.

Natuurlijk nemen we ook de tijd voor een Belgisch biertje, vergezeld van oude volksspelen. Een combinatie die altijd werkt!

Op aanvraag

HAKA WORKSHOP

Tijdens deze workshop leert de Haka-einzelgängers hoe te denken, handelen en slagen als een team. De Haka is een traditionele dans van de Maori bevolking uit Nieuw-Zeeland. Het meest bekend dankzij het Nieuw-Zeelandse rugbyteam, de All Blacks.

Het is een demonstratie van kracht en dapperheid die ze uitvoeren voor iedere wedstrijd met als doel het intimideren van de tegenstanders.

Hoe intens en krachtig de dans ook is, hij is heel gemakkelijk aan te leren. Als deel van het team-building proces, moeten de deelnemers volledig bewust zijn van alle stappen die nodig zijn om een efficiënt en succesvol team uit te bouwen: het aanstellen van een leider, het creëren van een eigen dans en het repeteren en de motivatie opbrengen tot het uitvoeren van de dans.

Het einddoel, de andere teams uitdagen in een heuse “battle”. Aan het einde van de sessie geeft jullie coach eventuele opmerkingen en advies. We benadrukken de processen die gebruikt zijn om het succes te creëren!

Dit is de ultieme energizer: actief, maar ook de bron van veel plezier!

ICE CARVING WORKSHOP

Voorafgaand aan de workshop geeft onze professionele ijskunstenaar een korte demonstratie.

Hij creëert een prachtig kunstwerk uit een transparante blok ijs met een kettingzaag.

Na zijn deskundige uitleg kunt u, alleen of met twee, aan de slag met een blok ijs.

Alle thema’s zijn mogelijk. Laat u verrassen door uw eigen inspiratie en ga aan de slag als een echte artiest!

Onze ijskunstenaar is er om jullie professioneel te begeleiden in het creatieve proces én met de technische uitvoering ervan.

Voor iedere deelnemer voorzien we handschoenen en werkmaterialen.

Ice-carving: een beleving die jullie niet koud zal laten!

Op aanvraag

LACHYOGA WORKSHOP

Zien en horen lachen, doet lachen!

Daarom is lachen met een groep heel krachtig.
Door met elkaar te lachen krijg je al snel een positief groepsgevoel en dynamiek.

De lach zorgt voor verbinding, energie, positiviteit en natuurlijk een hoop plezier.

Een lachworkshop geeft energie en het zalige gevoel van een hartelijke lach blijft de hele dag hangen, waardoor de rest van de dag gemoedelijker zal verlopen.

Deze workshop is zeer geschikt als energizer tussendoor of als afsluiter van een seminarie, vergadering of weekend.

VUURLOPEN WORKSHOP

'Together Everyone Achieves More!'

Iedereen is het er ondertussen over eens: het belang van een goede groepssfeer en de kwaliteit van de geleverde prestaties gaan hand in hand.

Een team is meer dan een optelsom van individuen. Persoonlijke groei, kracht en openheid zijn de basisbeginselen van een positieve ontwikkeling van het individu én van een goed team.

Vuurlopen is zo oud als de mens zelf en wordt nog altijd actief beleefd, waar ook ter wereld. Uw instructeur is één van de weinigen die zich "fire-walk-instructor" kan noemen.

Hij leidde reeds honderden mensen met succes over het vuurtapijt… Deze unieke levenservaring zorgt ervoor dat een team elkaar nog beter leert kennen en vooral vertrouwen.
Wat door het vuur gaat komt er nooit in dezelfde hoedanigheid terug uit,

Een herinnering die banden smeedt.

Op aanvraag

LIPDUB TEAMBUILDING

De ‘lipdub’ is enorm populair als teambuilding-activiteit.
Het geheim van het succes zit in de interactiviteit: iedereen kan en wil meedoen!

Maar wat houdt het eigenlijk in? We maken een videoclip, op een door u uitgezocht nummer, en nemen die in 1 take op. We lopen tijdens het playbacken, ‘lipdubben’ -en filmen- door de ‘set’ heen.

We verdelen de totale groep in kleinere groepjes. Onder begeleiding van teamleiders bedenkt elke groep een leuke invulling voor een deel van het nummer. Vervolgens repeteren de groepjes en dan is het na +/- 120 minuten tijd voor de opname van de hele ‘lipdub’.

Wij zorgen in de montagekamer dat het uiteindelijk allemaal aansluit natuurlijk. En de vertoning van het resultaat gebeurt nog de dag zelf.

Attentie iedereen …en ACTIE!

MOVIEMAKER TEAMBUILDING

Zet mensen voor een camera en hun expressieve diva kant komt naar boven.

Niets is beter dan het Movie-maker programma om mensen bij elkaar te brengen en ze echt samen te laten werken voor hun 15 minutes of fame.

In dit bioscoopavontuur verdelen we de groep in teams die ten tonele trekken als heuse Hollywood producers.

De uitdaging: de ultieme promotie- videoclip van de stad…
Wie zal er acteren? Wie gaat er regisseren?

En wat te denken van een camera operator, rekwisieten en kostuums?

Wij bieden de muziektrack jullie zorgen voor de actie!

Lights, Camera, ACTION !

Op aanvraag

AUTO-RALLY 2PK'S CHALLENGE

Uw eigen décapotable is gereserveerd, aan de hand van een duidelijk roadbook verkent u de streek. In teams van telkens 2 wagens, ontdekt u tijdens deze route allerlei leuke en vergeten plekken, waar u vragen of ludieke opdrachten voorgeschoteld krijgt. Wie op het eind van de rit de hoogste score behaalt ontvangt een prijs.

Samen uit, samen thuis!

De volledige gerestaureerde 2PK's van Citroën staan garant voor een unieke belevenis en stralen pure nostalgie uit. Hun open dak leent zich perfect om ten volle van het weer te kunnen genieten.

De afkorting 2PK staat voor "twee paardenkracht". De 2PK werd geproduceerd tussen 1948 en 1990. In die periode zijn er ongeveer 4 miljoen van gebouwd. In Frankrijk heeft de 2CV de bijnaam "La Deuche", in België is het "de Geit", in Nederland "Eend" of "Lelijke Eend", in Duitsland werd het "Ente" en in Engeland "Tin Snail" (blikken slak).

LOWLAND GAMES CHALLENGE

We kennen allemaal de Highlandgames, doedelzakken, stoere mannen in kilts die worstelen, met boomstammen gooien, slingeren met kanonskogels.

We presenteren u vandaag "The Lowland Games" het verkwikkend alternatief met een 'alles kan en mag' benadering.

Minder intense team opdrachten, speciaal ontwikkeld om mensen te laten pronken met hun fysieke en intellectuele kracht. Dit aangevuld met een aantal pure fratsen.

Wat dacht u van een Jamaicaanse Limbo uitdaging? Het wereldkampioenschap taart werpen, een boerengolf toernooi, klootschieten of een Human Hamster race…?

Wacht niet langer, vorm jullie Teams en neem deel aan ons Lowland Games Toernooi

Op aanvraag

BAMBOO CHALLENGE

Teambuilding letterlijk genomen !

Het verhaal begint met een idee, dan is er het plan, en dan de uitvoering.

Onder deskundige begeleiding, wordt er samen een imposant en krachtig visueel project uitgewerkt.
The sky's the limit, bouw hoge torens, zoals een kerktoren, vuurtoren of de Eiffeltoren.

Panamarenko achterna met voertuigen die bewegen zoals een fiets, een auto, een boot of een raket, groeivormen uit de natuur zoals een bloem, een boom of een kristal.
figuren zoals een dier, een logo of letters die samen een woord vormen.

Alles kan, en de ontwerpen ontstaan uit uw eigen verbeelding.
Alle teamleden worden direct en spontaan aan het werkt gezet met diverse bamboe – elementen, niemand kijkt werkloos toe.

De technische kennis en vaardigheden die u hierbij opdoet bevorderen bovendien de ontwikkeling van uw creatief en probleem oplossend denkvermogen.

Op aanvraag

BEAT THE CLOCK CHALLENGE

Een concept als geen ander, de "Beat the clock challenge" is voor ieder toegankelijk, hier wordt geen brute kracht vereist noch uithoudingsvermogen, wel is concentratie en focus hier troef !

Plezier staat centraal in tal van knotsgekke mini games die de lachspieren onbetwist zullen stimuleren.

Ooit al eens deelgenomen aan een "High Noon" shoot out ?

Of wat dacht u van een hele speciale manier van thuiskomen ?

Zoals het klokje thuis tikt, tikt het nergens, daar denkt onze klok anders over !

Laat u meeslepen en creëer samen met ons een onvergetelijke dag,

let's create memories.

GOEDE AFSPRAKEN MAKEN GOEDE VRIENDEN

- ❑ **Van elk feest wordt in detail een bestelbon opgemaakt, zodat u, en wij, voor 100% weten wat afgesproken is.**
- ❑ **Bij reservatie wordt een voorschot van 1000 euro gevraagd. Een tweede voorschot, ten belope van 25% van het saldo, wordt gevraagd, 5 dagen voor het feest. (factuur wordt opgestuurd)**
- ❑ **Alle vermelde prijzen zijn EXCLUSIEF BTW en gelden enkel voor in onze feestzaal.**
- ❑ **Voor Catering op locatie gelden dezelfde basisprijzen maar dient er rekening te worden gehouden met bijkomende kosten (vervoerskosten, personeel, huur meubilair, huur foodtruck, huur stroomgroep indien nodig, lijst niet gelimiteerd) Om deze reden stellen we voor Catering op locatie steeds een offerte op maat op.**
- ❑ **Bij annulatie gelden onze algemene verkoopsvoorwaarden. Wij staan volledig in voor de basisdecoratie van de tafels en de zaal (heeft u speciale wensen, dan luisteren wij graag naar uw ideeën**
- ❑ **Afwezigen worden gewoon gefactureerd.**
- ❑ **De afrekening dient steeds te gebeuren binnen de 14 dagen na het feest. (zie ook onze algemene verkoopsvoorwaarden).**
- ❑ **We hebben een zeer ruime parking.**
- ❑ **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.**
- ❑ **Wegwijzerkaartjes kunnen gratis verkregen worden.**
- ❑ **Alle speciale menu's zijn mogelijk: kinder-, dieet- en vegetarische menu's. Speciale menu's moeten evenwel vooraf doorgegeven worden.**
- ❑ **Door betaling van het eerste voorschot bevestigt de klant de aanvaarding van de algemene verkoopsvoorwaarden.**
- ❑ **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 aangerekend.**
- ❑ **Eventuele klachten of opmerkingen dienen tijdens het feest zelf te worden meegedeeld EN per aangetekend schrijven te worden bezorgd binnen de 48 uur na ontvangst van de factuur.**
- ❑ **Ten Dauwe beschikt over een vestiaire die afgesloten kan worden op vraag van de klant.**
- ❑ **In geen geval kan Ten Dauwe aansprakelijk worden gesteld voor verlies van of schade aan persoonlijke bezittingen van de gasten.**
- ❑ **Op aanvraag en mits supplement van 35 euro per uur kan door Ten Dauwe in een bewaakte vestiaire worden voorzien.**
- ❑ **De klant wordt steeds verantwoordelijk gesteld voor alle schade aangericht door henzelf of door hun gasten/genodigden.**
- ❑ **Ten Dauwe kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor annulatie omwille van overmacht (stormschade, brand, ...) noch zal Ten Dauwe hiervoor enige vorm van schadevergoedingen verschuldigd zijn. In dit geval worden wel de reeds betaalde voorschotten terugbetaald aan de klant.**
- ❑ **Bij betwistingen zijn enkel de rechtbanken van Gent bevoegd. Kinderen vallen onder de verantwoordelijkheid van hun ouders.**
- ❑ **In Ten Dauwe geldt een algemeen rookverbod. Buiten kunnen de gasten 'regenvrij' roken in onze 'rokersruimte'.**
- ❑ **De eindafrekening moet betaald worden binnen de 14 dagen na ontvangst van de eerste afrekening.**
- ❑ **Bij laattijdige betaling wordt een forfaitaire schadevergoeding van 3% aangerekend op het openstaande bedrag. De klant wordt hiervan per aangetekend schrijven op de hoogte gebracht. Ook een intrest van 12% op jaarbasis en alle gemaakte juridische kosten door Ten Dauwe worden steeds aangerekend.**
- ❑ **De praktische regeling, tafelschikking, naamkaartjes,... bespreken we graag samen met u een week voor het feest.**
- ❑ **Een optie voor een bepaalde datum kan volledig kosteloos gedurende een periode van 14 dagen.**
- ❑ **In de geafficheerde prijzen (in de feestzaal) is alles inclusief, geen extra kosten ... personeelskosten, SABAM(enkel bij privé-feesten), bloemdecoraties, tafeldekking met versiering...**
- ❑ **We helpen u graag verder en maken vrijblijvend een offerte voor u op.**