



Huwelijksbrochure



Finest Food Catering

Gefeliciteerd met de mooiste stap in jullie leven! Het huwelijk is een magisch moment en bij Fruy Catering zorgen wij voor haute cuisine op maat, afgestemd op jullie unieke verhaal.

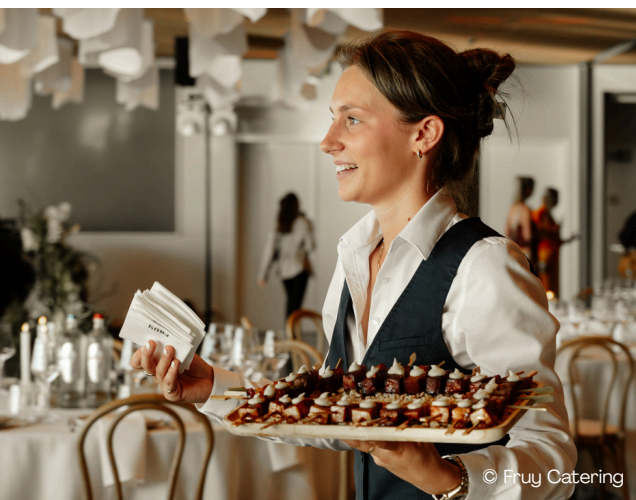
Wij geloven dat elke bruiloft een eigen verhaal vertelt. Daarom stellen we met veel plezier jullie droommenu samen, volledig gepersonaliseerd om perfect aan te sluiten bij de wensen en stijl van jullie dag. Of jullie nu kiezen voor een klassiek 3 gangen menu, een dynamisch walking dinner of een vernieuwend concept, wij zorgen ervoor dat elk gerecht een verhaal vertelt.

Jullie liefde staat centraal, wij laten de smaken het verhaal vertellen. Bij Fruy Catering draait alles om het beleven van jullie mooiste dag, met de perfecte smaak.



"Samen naar een fijn feest."

– Team Fruy Catering



Receptie

Een knallende start van jouw feest

De receptie is het perfecte moment om jullie gasten te verwelkomen en meteen te verrassen. Bij aankomst vinden ze al tablesnacks op tafel - kleine bites die de eerste honger stillen en meteen de toon zetten voor jullie huwelijksfeest.

Wij stellen een receptie van 2 uur voor, opgebouwd uit een mix van tablebites en verfijnde hapjes. Onze kelners serveren een mooie variatie aan fingerfood en amuses in kommetjes.

Terwijl jullie gasten genieten van een glaasje bubbels of een verfrissende mocktail, zorgen wij voor een afwisselde selectie hapjes die blijven verrassen.

Denk aan zowel koude als warme hapjes, met een mooie balans tussen vis, vlees en vegetarische amuses, telkens samengesteld met seizoensgebonden producten.

Heb je specifieke wensen, wil je het aanbod uitbreiden, enkel warme hapjes of extra variatie?

Team Fruy Catering denkt graag mee en staat klaar om alles af te stemmen, zodat de receptie perfect aansluit bij jullie visie.



© Jana Pollet



© Jana Pollet



© Jana Pollet

Seated dinner

Verfijning & smaak in 3 gangen

Verwen je gasten met een verfijnd 3-gangen diner dat hen verder meeneemt op een culinaire reis, waar elke gang hen verder onderdompelt in de rijke smaken van het seizoen.

We beginnen met een koud of warm voorgerecht, samengesteld uit seizoensgebonden, lokale en verse ingrediënten.

Daarna volgt de ster van de avond: het hoofdgerecht. Onze chef brengt een harmonieuze mix van smaken en texturen. We gebruiken enkel de allerbeste ingrediënten om een gerecht te creëren dat zowel visueel aantrekkelijk als smaakvol is.

Afsluiten doen we met het dessert, van delicate chocoladesmaken tot frisse fruitvariaties. Elk nagerecht is de perfecte afsluiter van een diner dat zowel de zintuigen als het hart heeft veroverd.

Walking dinner

Culinaire creaties op maat

Laat jullie huwelijksdiner zo dynamisch zijn als de dag zelf. Ons 4-gangen walking dinner biedt de ideale balans tussen elegantie en comfort.

Iedere gang wordt in rondgaande bediening bij jullie genodigden gebracht door onze kelners, onder leiding van de maître d'hôtel.

Het menu bestaat uit een koud voorgerecht, warm voorgerecht, hoofdgerecht en een dessert – een perfecte balans van smaken.



De kracht van deze formule ligt in de flexibiliteit: elk gerecht kan op maat worden toegevoegd, zodat het perfect past bij de sfeer en het thema van jullie bruiloft.

Samen creëren we een menu dat jullie verhaal vertelt.

Foodpoints

Kies, proef en geniet

Maak van jullie huwelijk een dynamische beleving met onze buffetformule. Jullie gasten kunnen zich laten verrassen en zelf hun favorieten kiezen aan verschillende foodpoints, terwijl onze buffetkelners jullie gasten bedienen.

Denk aan een mix van creatieve koude gerechten, streetfood of Belgische klassiekers en als zoete afsluiter een rijkelijk dessertbuffet. Zo wordt eten niet alleen lekker, maar ook een belevenis waarbij iedereen op zijn eigen tempo kan genieten.



© Fruy Catering

Dinner to share

Sharing is caring

Stel je voor; lange tafels vol met gerechten die uitnodigen om gedeeld te worden. Een sharing dinner is meer dan alleen een maaltijd; het is een ervaring die gasten samenbrengt. Terwijl gerechten gedeeld worden, ontstaat er een gevoel van verbondenheid en gezelligheid.



Ofyr

Burnin' Love

Voeg een extra dimensie van beleving & showcooking toe aan jullie huwelijksfeest met onze Ofyr-formule. Betover de gasten met gerechten zoals botermalse lamsheup of Belgisch witblauw, allemaal bereid aan de open vlam.



Nagerechten

De culinaire finale

Bij al onze formules is een op bord gedresseerd nagerecht standaard inbegrepen.

Voor gasten die het leuk vinden om hun eigen keuzes te maken, bieden we een uitgebreid dessertbuffet aan.

Liever geen buffet, maar toch diezelfde gezellige sfeer van delen en ontdekken? Dan is het sharing dessert aan tafel een ideale keuze.



En wat is een bruiloft zonder de weddingcake? Wij werken samen met onze pâtissier die jullie taart volledig op maat maakt. Het moment waarop het bruidspaar de taart aansnijdt, is één van de hoogtepunten van de avond.

Mag het net iets meer zijn?

Late night snack

Na enkele uren op de dansvloer is er niets beter dan samen genieten van een late night snack. Fruy Catering biedt een selectie heerlijke snacks om het feest voort te zetten. Van hartige snacks tot mini-burgers, we zorgen ervoor dat iedereen weer op energie komt.



Conceptcatering

We creëren op maat gemaakte concepten die perfect aansluiten bij de sfeer van jullie bruiloft. Of het nu gaat om een thematisch diner, een buffetformule of een innovatieve presentatie, alles is mogelijk – just tell us!



Extra beleving

Een oesterman voegt een luxe uitstraling toe aan je huwelijksfeest, waarbij gasten kunnen genieten van verse oesters. Of kies voor een cortador die, met vakmanschap, de meest verfijnde hammen snijdt.



Wij zorgen voor de smaak,
jullie zorgen voor de liefde!



© Jana Pollet

Duurzaamheid

Bij Fruy Catering begint lekker eten bij de beste basiselementen. Onze chef kiest seizoensgroenten, vlees van Vlaamse producenten en verse vis uit de Noordzee. De producten komen rechtstreeks van de bron, met kort transport en weinig verpakking. We streven naar zero waste en vermijden verspilling, met oog voor duurzaamheid. Bij Fruy Catering geniet je van lekker, lokaal en bewust eten.



Bediening & koks

Een professioneel en enthousiast team staat klaar om jullie genodigden te verwennen. De bediening is inbegrepen in onze totaalprijs.

Extra diensten, zoals verlengde bediening of specifieke wensen, worden apart in rekening gebracht.

Tevreden koppels

Laat je inspireren door de verhalen van onze tevreden koppels, die de dag van hun dromen beleefden met vrienden en familie. Hun stralende glimlach en warme woorden zijn voor ons de mooiste erkenning van ons werk.



“Fruy Catering heeft volledig bijgedragen aan onze perfecte dag. De bediening en service was uitstekend; onze gasten spreken er nog over! Alles werd piekfijn verzorgd en altijd met een glimlach. De voorbereidende gesprekken waren steeds aangenaam en alles werd tot in de puntjes geregeld, zodat we ontspannen naar onze dag konden uitkijken. We raden hen ten zeerste aan!”

— Britt & Igor



“Het feest was fantastisch. Alles verliep op rolletjes. Jullie team heeft ons feest op een uiterst professionele manier gepland en uitgevoerd. We hebben veel positieve reacties ontvangen over het eten, de bediening, de aankleding en het totaalconcept. Nogmaals bedankt voor onze dag zo vlot te laten verlopen en aan alle verwachtingen te voldoen!”

— Katrien & Andreas

Veelgestelde vragen

01

Kunnen we het menu op voorhand proeven?

Het koppel is van harte welkom om de gerechten te komen proeven. Onze chef serveert de geselecteerde gerechten, zodat jullie kunnen genieten van een voorproefje van de culinaire ervaring op jullie grote dag.

03

Houden jullie rekening met dieetwensen?

Uiteraard houden we rekening met dieetwensen, allergenen en vegetarische of veganistische voorkeuren. Samen bespreken we de specifieke details, zodat we de gerechten perfect kunnen afstemmen en iedereen optimaal kan genieten van het hele menu.

02

Kan er een welkomstdrankje geserveerd worden voor de ceremonie?

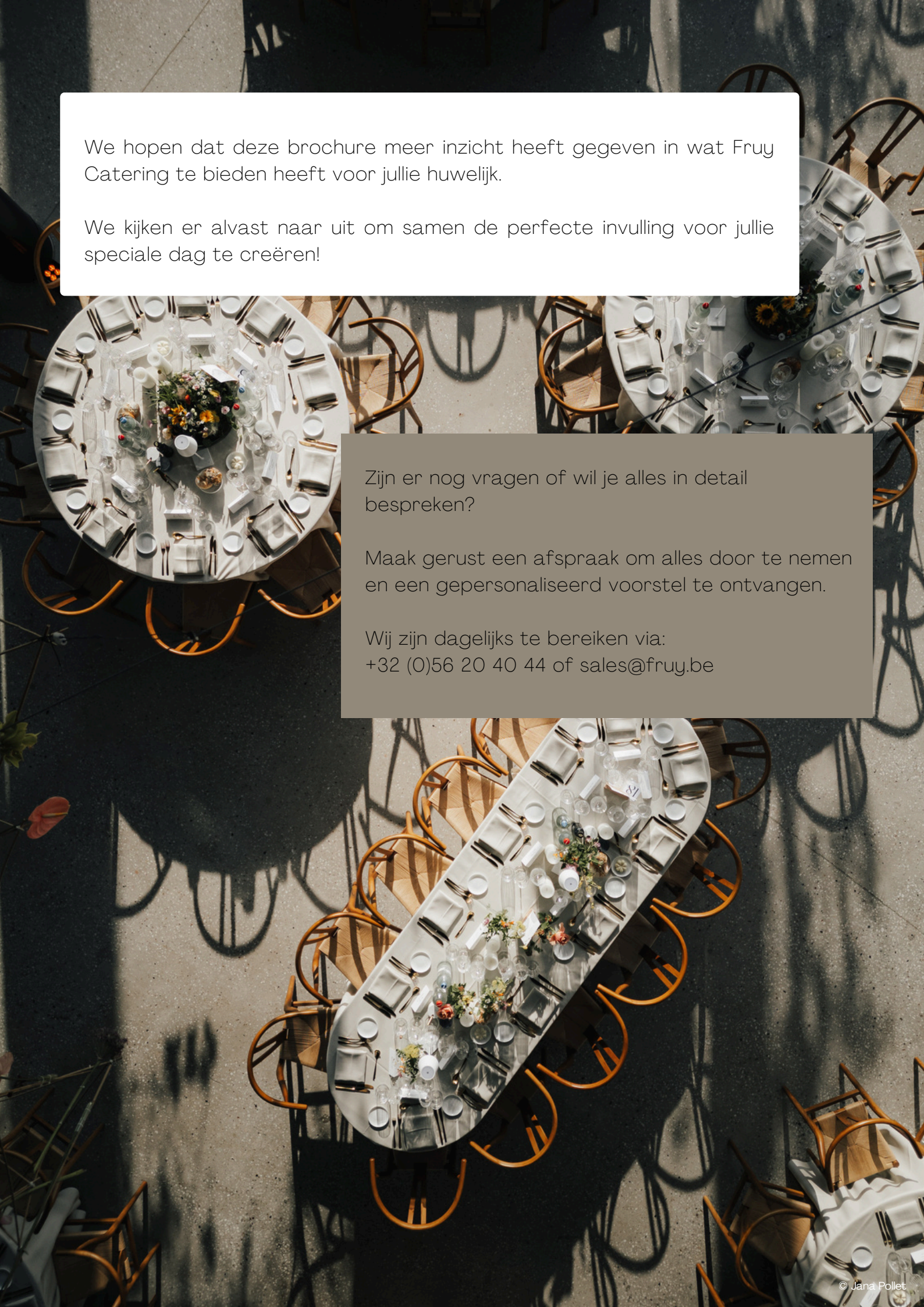
Ja, het is zeker mogelijk om een welkomstdrankje te serveren net voor de ceremonie. We bieden een assortiment dranken aan, zoals een verfrissende mocktail – een alcoholvrije, smaakvolle optie die perfect is om jullie gasten hartelijk te verwelkomen.

04

Wanneer moeten we het definitieve gastenaantal, tafelplan en tafelschikking doorgeven?

Het definitieve gastenaantal, tafelplan en tafelschikking dienen minstens 7 werkdagen voor het huwelijk doorgegeven te worden, zodat we alles perfect kunnen afstemmen op elkaar voor de grote dag.



An aerial photograph of an outdoor wedding reception area. Several round and oval tables are set with white linens, glassware, and silverware. The tables are surrounded by wooden chairs. The scene is set on a paved surface, and the shadows of the tables and chairs are cast onto the ground, indicating bright sunlight. A white text box is overlaid on the top left, and a grey text box is overlaid on the middle right.

We hopen dat deze brochure meer inzicht heeft gegeven in wat Fruy Catering te bieden heeft voor jullie huwelijk.

We kijken er alvast naar uit om samen de perfecte invulling voor jullie speciale dag te creëren!

Zijn er nog vragen of wil je alles in detail bespreken?

Maak gerust een afspraak om alles door te nemen en een gepersonaliseerd voorstel te ontvangen.

Wij zijn dagelijks te bereiken via:
+32 (0)56 20 40 44 of sales@fruy.be

Samen naar een fijn feest!



 Fruy Catering

 @Fruy Catering

 Fruy Catering