

Weddings

FORMATIEBROCHURE - BROUWERIJ DE KONINCK

Sweet Baking Ruby

LUXE DESSERTCATERING EN WEDDINGCAKES



Welkom!

Proficiat, jullie gaan trouwen!
Wat een bijzonder moment, jullie staan aan het begin van één van de mooiste hoofdstukken in jullie leven.
Wat fijn dat jullie interesse tonen in Sweet Baking Ruby.
Ik ben Robynn, gepassioneerd patissier en luxe dessertcateraar. Het is mijn grootste plezier om mee te mogen bijdragen aan jullie dag met zoete creaties die niet alleen verrassen, maar ook herinneringen creëren.
Wat ooit begon als een hobby tijdens de coronaperiode, is intussen uitgegroeid tot een vaste waarde in de trouwsector. Elk huwelijk is uniek, en net dat maakt het zo bijzonder om telkens opnieuw iets op maat te mogen creëren.
Ik kijk ernaar uit om samen met jullie iets moois en verrukkelijks neer te zetten.

Liefde gaat door de maag.
Bij Sweet Baking Ruby draait het niet alleen om hoe alles eruitziet, al mag dat gerust wauw zijn, maar ook om smaak die blijft. Elk dessert, elke taart wordt met zorg samengesteld, want jullie verdienen niets minder dan het allerbeste.
Jullie zijn bij mij aan het juiste adres als jullie houden van:
– een persoonlijke aanpak,
– topkwaliteit in ingrediënten,
– en het idee dat liefde niet alleen tussen jullie leeft, maar ook door mag smaken in elk hapje op jullie feest.
Met deze brochure hoop ik jullie alvast te inspireren en warm te maken voor een kennismakingsgesprek. Zo kunnen we samen bespreken hoe we van jullie huwelijksdag iets maken dat niet alleen mooi oogt, maar ook onvergetelijk smaakt.

ROBYNN DE GROOF
PATISSIER
LUXE DESSERTCATERAAR



Waarom kiezen voor een dessertcateraar?

Tijdens de voorbereidingen van jullie huwelijk komt er ontzettend veel op jullie af. Advies, inspiratie, lijstjes, trends... en overall duiken er zelfverklaarde specialisten op. Het is dan ook heel normaal dat je soms door de bomen het bos niet meer ziet.

Net daarom is het zo belangrijk om keuzes te maken die echt bij jullie passen, niet omdat het "hoort" of omdat het in de mode is, maar omdat het klopt met wie jullie zijn als koppel.

Bij Sweet Baking Ruby geloof ik sterk in een persoonlijke aanpak. Geen standaardoplossingen, maar desserts en taarten die even uniek zijn als jullie verhaal. Ik luister, denk mee en zorg dat jullie achteraf niet alleen terugkijken op een prachtige dag, maar ook op een smaakbeleving die helemaal jullie was.

TAART OF DESSERTBUFFET?

Of jullie nu kiezen voor een klassieke taart, een verfijnd dessertbuffet of een op maat gemaakt dessert in jullie favoriete smaken, bij Sweet Baking Ruby start alles met een persoonlijk gesprek en kan het allemaal. Ik neem de tijd om jullie verwachtingen, wensen en budget te bespreken. Geen druk, geen verplichtingen: jullie beslissen helemaal vrijblijvend of jullie met mij in zee gaan. Zo zorg ik ervoor dat elk detail klopt en goed voelt.

Wat Sweet Baking Ruby anders maakt dan veel andere dessertcaterars? Mijn oprechte, persoonlijke aanpak. Geen standaardformules of vooraf ingevulde lijstjes, maar een creatief traject op maat van jullie als koppel.

Het is nooit mijn doel om iets te verkopen of bepaalde keuzes door te duwen. Wat wel telt, is een samenwerking die goed voelt en een dessertbeleving die blijft. Niet alleen bij jullie, maar ook bij jullie gasten, lang nadat het laatste stukje taart gegeten is.

Ik werk bewust met de beste leveranciers, zodat elk ingrediënt en elk detail klopt. Tegelijk ben ik volledig onafhankelijk van andere caterars of locaties. En dat is belangrijk om te weten: jullie mogen gerust kiezen voor een gespecialiseerde dessertcateraar, los van de hoofdcateraar van jullie feest.

Schoenmaker, blijf bij je leest en laat het zoete werk met een gerust hart aan mij over.



Dessertcatering is een vak apart. Toch wordt het bij veel trouwfeesten nog vaak 'erbij genomen' door de hoofdcateraar, simpelweg omdat het verwacht wordt. Het resultaat? Niet zelden diepvriesdesserts of een snelle, klassieke mousse die weinig toevoegt aan de totaalbeleving van jullie feest.

Willen jullie je gasten net dat tikkeltje meer bieden? Dan is het absoluut de moeite waard om te kiezen voor een gespecialiseerde dessertcateraar.

Bij Sweet Baking Ruby draait alles om desserts die af zijn, in smaak, presentatie en beleving. Door die taak los te koppelen van de hoofdcateraar, kan elke leverancier doen waar hij of zij goed in is. De cateraar focust zich op het hartige deel van het feest, wij zorgen voor een zoete afsluiter waar nog lang over gesproken zal worden.

Een win-win, voor iedereen aan tafel.

Jullie smaak.
Jullie stijl.
Jullie verhaal.





Hoe verloopt het kiezen van de ideale trouwdesserts?

Net zoals de klik tussen jullie als koppel belangrijk is, moet er ook een klik zijn tussen jullie en jullie leveranciers en dus ook met mij. Ik ga tenslotte mee vorm geven aan één van de mooiste momenten uit jullie leven. Dan moet het echt goed zitten.

We starten daarom altijd met een kennismakingsgesprek. Ik kom graag bij jullie langs zodat we in alle rust kunnen kennismaken. We nemen de tijd om te praten over jullie wensen, verwachtingen, stijl en natuurlijk ook jullie budget.

Op basis daarvan bekijken we samen de mogelijkheden en denken we creatief na over hoe we jullie zoetste dromen kunnen waarmaken. Want een goede voorbereiding zorgt voor het mooiste resultaat en dat begint met wederzijds vertrouwen.

NA HET KENNISMAKINGSGESPREK

Na ons kennismakingsgesprek maak ik een eerste offerte op, volledig afgestemd op wat we samen besproken hebben. Zo krijgen jullie meteen een duidelijk beeld van de prijzen, formules en mogelijkheden.

Mochten er aanpassingen nodig zijn, dan bekijken we die samen en pas ik de offerte graag aan.

Helemaal tevreden met het voorstel? Dan vragen we een voorschot om jullie datum officieel te reserveren. Vanaf dat moment staat jullie datum bij Sweet Baking Ruby vast. Natuurlijk blijven wijzigingen nog mogelijk, maar we weten dan al zeker dat we samen aan iets moois gaan bouwen.

Na betaling van het voorschot en de officiële bevestiging van jullie datum, plannen we een tasting in. Vanaf dan hebben jullie de keuze tussen twee formules:

- Proefbox to-go: Een zorgvuldig samengestelde box die jullie kunnen afhalen om in alle rust samen te proeven. Zo kunnen jullie thuis al even genieten van wat echte kwaliteit betekent.
- Full experience tasting: Ik kom persoonlijk bij jullie langs en begeleid jullie door de volledige tasting. Tijdens dit moment geef ik meer uitleg over het maakproces, de ingrediënten en waarom onze desserts net dat tikkeltje bijzonderder zijn. (niet inbegrepen in de prijzen, wordt apart doorgerekend)

Na de tasting kiezen jullie definitief de smaken en geven jullie eventuele aanpassingen door. Tot 7 dagen voor jullie huwelijksdag kunnen er nog wijzigingen gebeuren in aantallen, smaken of keuzes, aangezien alles volledig vers en op maat gemaakt wordt, blijft die flexibiliteit behouden.

Op jullie trouwdag leveren wij de taart, het dessertbuffet of de gekozen creaties op het afgesproken tijdstip en volgens de gemaakte afspraken. De communicatie verloopt vlot en professioneel via een door jullie aangeduide contactpersoon. Zo kunnen jullie zelf zorgeloos genieten van elk moment, wetende dat alles tot in de puntjes geregeld is.

Weddingcakes

Mogelijkheden en prijzen

Trouwtaarten hebben vaak de reputatie mooi te zijn, maar weinig smaak te hebben.

Bij Sweet Baking Ruby doorprik ik die mythe met liefde. Mijn taarten zijn stuk voor stuk ambachtelijke creaties, niet alleen prachtig om te zien, maar ook verrukkelijk om te proeven.

Of jullie nu kiezen voor een taart als intiem aansnijmoment of voor een grootse entr ee op het feest,  en ding is zeker: ze zal de aandacht trekken en de smaakpapillen verrassen.

Een trouwtaart kan perfect het stralende middelpunt zijn van jullie dessertbuffet, maar ook op zichzelf schitteren. Alles hangt af van wat het beste past bij jullie stijl, wensen en moment.

De mogelijkheden zijn eindeloos:

Trouwtaarten zijn mogelijk **vanaf 12 personen**, maar ook wie graag een imposante taart wil voor een kleiner gezelschap, hoeft niets te laten. Met valse verdiepen creëren we optisch toch een indrukwekkend geheel, zonder verspilling.



Bij Sweet Baking Ruby geloof ik in openheid en eerlijkheid. Daarom leg ik graag helder uit hoe onze prijzen voor trouwtaarten zijn opgebouwd. Geen verrassingen, wel kwaliteit op maat van jullie droomdag.

Prijzen van jullie huwelijkskaart vanaf ** 15 per persoon + werkuren**

De basisprijs van  15 per persoon omvat:

- Een persoonlijk kennismakingsgesprek
- Het opmaken en afstemmen van jullie offerte
- Gebruik van premium ingrediënten
- Een tastingbox
- Alle werkuren voor het bakken van de biscuits, het maken van de vullingen en botercrème
- Het gebruik van onze speciaal ontworpen taartplateaus met logo

Werkuren aan 20 euro incl. 6% btw: apart berekend op maat van jullie taart, omdat geen enkele taart dezelfde is, worden de werkuren apart ingeschat op basis van jullie stijl, grootte en afwerking. In deze werkuren zitten o.a.:

- Het vullen en strak afsmeren van de taart
- Het zorgvuldig stapelen van meerdere verdiepen (indien van toepassing)
- De volledige afwerking volgens jullie wensen en gekozen stijl
- Het aankopen van extra elementen voor de afwerking (zoals bloemen, specifieke decoraties...)

Extra's: apart aangerekend, indien van toepassing

- Valse verdiepen om een grotere taart te creëren zonder extra porties
- Bloemen: eetbaar of echt, afhankelijk van jullie voorkeur
- Taarttoppers
- Specifieke verzoeken zoals bijzondere afwerkingen, thematische elementen of persoonlijke touches

Hebben jullie vragen of willen jullie een eerste richtprijs ontvangen? Geef gerust een seintje, dan bekijken we samen de mogelijkheden.





Dessertbuffetten

Mogelijkheden en prijzen

Dromen jullie ook van een dessertbuffet op maat van jullie als koppel? Een tafel vol met jullie lievelingsdesserts, smaken volledig aangepast en geen standaardbuffet met desserts die je al 20 keer hebt zien voorbijkomen?

Verwacht je aan een stroom van oh's en ah's van je gasten die weten dat jullie hen goed willen verzorgen.

DESSERTBUFFET OP MAAT VAN JULLIE FEEST

De mogelijkheden voor een dessertbuffet zijn eindeloos, en daarom zit ik graag eerst samen om te kijken wat het beste past bij jullie gasten, het menu en de sfeer van jullie dag.

Maar om alvast wat richting te geven, deel ik hieronder enkele populaire mogelijkheden:

- Minidesserts
- Éénpersoonsdessert + versnaperingen
- Taarten + versnaperingen
- Trouwtaart met dessertbuffet

Bij Sweet Baking Ruby zorg ik voor een totaalervaring: van heerlijke desserts tot een sfeervolle opstelling, levering en eventuele bediening. Alles wordt verzorgd met oog voor detail en liefde voor het vak.

Onze buffetten zijn nooit strak of stijf. Ik kies bewust voor een speelse en uitnodigende opstelling, zodat het oog meteen geprikkeld wordt en de verleiding groot is om te komen proeven. En dat ziet er bovendien prachtig uit op de foto's achteraf.



Sofie Van Steelant

LET'S TALK ABOUT PRICING

Buffet met opstelling, levering & materialen

- **Prijs desserts:** vanaf €15 per persoon
 - 10 tot 20 extra werkuren (afhankelijk van het aantal gasten en gekozen formules) Deze uren omvatten o.a. het voorbereiden, afwerken en verpakken van alle desserts.
- **Opstelling buffet:** €150 (incl. 12% btw): wij zorgen voor een stijlvolle, speelse en uitnodigende presentatie van jullie dessertbuffet.
- **Bruikleen materiaal:** €50 euro, gebruik van onze taartstaanders en presentatiemateriaal voor jullie buffet
- **Levering:** €0,75/km (heen & terug): we leveren stipt op het afgesproken moment.

Optioneel: bediening van het dessertbuffet

Willen jullie helemaal ontzorgd worden? Dan kan ik ook zorgen voor bediening van het buffet:

- Bedienend personeel: 35 euro (incl. 21% btw) per uur, per medewerker

(startend vanaf het moment van opstelling)

Wat is inbegrepen:

- Persoonlijke begeleiding van jullie gasten aan het buffet
- Mee afruimen en alles netjes achterlaten
- Het versnijden en serveren van de huwelijkskaart (indien van toepassing)
- Onmiddellijke ophaling van het gebruikte materiaal

Extra: borden & bestek

De kostprijs hiervoor is afhankelijk van hun geldende tarieven. Ik informeer jullie graag vrijblijvend.



Desserten op maat

Mogelijkheden en prijzen

Naast dessertbuffetten en taarten verzorg ik op maat gemaakte desserts. Ook hier zijn de mogelijkheden eindeloos:

- het op voorhand maken van desserts en ter plaatse afwerken en bedienen van deze desserts
- het ter plaatse samenstellen en afwerken van de desserts met bediening aan tafel
- In samenwerking met jullie hoofdcateraar verzorg ik het dessert, dit aan de hand van aflevering, mogelijkheden kunnen besproken worden samen met de cateraar

Prijzen en mogelijkheden zijn steeds op aanvraag.

Tip! Budgetvriendelijke optie: prijzen starten reeds vanaf 8 euro/per persoon



Bedankjes op maat

Mogelijkheden en prijzen

Op maat gemaakte koekjes als bedankje voor jullie gasten, een party favor dat ook nog smaakvol is? Verras je gasten met een heerlijk bedankje. Zorg dat ze iets tastbaars en lekkers mee krijgen op het einde van de avond.

Ik voorzie een stempel met jullie namen en trouwdatum, of werken met jullie eigen ontwerp.

Prijzen hangen af van jullie wensen en maatwerk. Deze zijn steeds op aanvraag.

Alvast een tipje van de sluier: prijzen voor koekjes met fondant starten vanaf 3,5 euro/stuk + de op maat gemaakte stempel (die jullie nadien ook nog krijgen als herinnering met receptuur)

Onze partners

Kwaliteit herken je niet alleen aan het eindresultaat, maar ook aan het vertrouwen dat ik krijg van professionals binnen de huwelijkswereld. Organisaties en platforms die zich specialiseren in het samenbrengen van de beste en meest betrouwbare trouwleveranciers erkennen Sweet Baking Ruby als vaste waarde in de sector.

Vooraleer jullie knopen doorhakken voor jullie grote dag, is het altijd een goed idee om wat research te doen. Zo vermijd je onaangename verrassingen en kies je met een gerust hart voor leveranciers die hun vak echt verstaan. Wij zijn dan ook bijzonder trots op onze samenwerkingen en erkenningen van enkele van de meest gerenommeerde bedrijven in de trouwsector, een mooie bevestiging van onze toewijding, kwaliteit en passie.

MARI-LOU



Maxine werkte jarenlang zelf als weddingplanner in de huwelijkssector, zij kent dus echt alle kneepjes van het vak.

Aan de hand van een zorgvuldig gescreend team van huwelijksleveranciers garandeert zij absoluut de hoogste kwaliteit.

Meer info: www.mari-lou.com

SALON SOCIETY



Met hun jarenlange ervaring als weddingplanners, hebben ook Sanya en Lotte de meest creatieve en betrouwbaarste weddingplanners gegroepeerd op hun platform. Koppels kunnen zeker zijn dat de leveranciers die hier op komen te staan grondig gescreend zijn.

Bezoek zeker hun website en ontdek andere huwelijksleveranciers om jullie huwelijk nog mooier te maken: www.salon-society.be

HANDMADE IN BELGIUM LABEL



Na zorgvuldige screening van Unizo kreeg ik eerder dit jaar het Handmade In Belgium-label.

Dit wil zeggen dat ik als dessertcateraar en patissier alles zelf in eigen atelier maak, vers en met de beste ingrediënten.

Het is fijn erkenning te krijgen van één van de grootste ondernemersverenigingen in België
Meer info: www.handmadeinbelgium.com

TIPS VOOR CATERAARS/LOCATIES

Ik werk volledig onafhankelijk van locaties en cateraars, maar uiteraard doorheen de jaren heb ik al met heel wat mensen mogen en kunnen samenwerken.

Ben je nog op zoek naar een locatie of cateraar? Hier alvast een lijstje van huwelijksleveranciers waar ik heel graag mee samenwerk.

Caterars:

- Outdoor Cooking Concept: www.outdoorcookingconcept.com
- Savora Catering: www.savora.be
- Mosa Mosa: www.mosa-mosa.be
- Baksel by Maxine: www.baksel-shop.be

Locaties:

- Domein De Boeretang: www.boeretang.be
- Kasteel van Kapellen: www.kasteelvankapellen.com
- De Koninck Events (Stadsbrouwerij De Koninck): www.dekoninck.be/nl/privefeesten
- Plantentuin van Merksplas
- Botanic Sanctuary (Antwerpen)
-

Verdere contactinfo

Willen jullie graag vrijblijvend kennismaken om te ontdekken wat we voor elkaar kunnen betekenen?

Neem dan een kijkje op mijn website www.sweetbakingruby.com en vul het aanmeldformulier voor huwelijken in.

Aanmelden kan ook gewoon via mail: contact@sweetbakingruby.com

Geen zorgen als jullie nog niet helemaal weten wat jullie precies willen. Tijdens ons persoonlijk gesprek begeleid ik jullie stap voor stap naar een dessertconcept dat perfect aansluit bij wie jullie zijn, met oog voor smaak, stijl en gevoel.

Ik kijk er alvast naar uit om jullie te ontmoeten!



Birgitt Surma



Sweet Baking Ruby
Patisserie

Sonia Van Steenkamp



Erine Wyckmans