



# HOF TER VELDEN

FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS



FEESTBROCHURE 2023

---

SFEERVOLLE ZALEN VOOR FEESTEN VAN 20 TOT 250 PERSONEN



HEDENDAAGSE KEUKEN EN CATERING OM DUIMEN EN VINGERS BIJ AF TE LIKKEN



ERVAREN TEAM MET MAAR LIEFST 50 ERVARINGSDESKUNDIGEN



MOOIE TUIN EN TERRASSEN VOOR EEN FEEST, RECEPTIE OF SEMINARIE IN HET GROEN



EEN SPEELTUIN WAAR DE ALLERKLEINSTEN VEILIG KUNNEN RAVOTTEN



RUIME PRIVÉPARKING VOOR 150 WAGENS

#### ADRES FEESTZALEN

Feestzalen "Hof ter Velden"  
Geerstraat 84  
9200 Dendermonde

#### BOEKINGEN

Geerstraat 86  
9200 Dendermonde  
Tel: 0473/93 21 63  
info@hof-ter-velden.be

#### VERDERE AFSPRAKEN?

Maak uw reservatie via onze  
online agenda:

<https://www.hof-ter-velden.be>

H.R.D. 38.965

BTW 0426.899.572

Bic: AXABBE22

BE64 7512 0424 4452 (voorschot)

BE55 7512 0330 2744 (restbedrag)

Algemeen .....	p. 3-6
Ontvangst en aperitief .....	p. 7
Seated dinner .....	p. 8-10
- Voorgerechten / soepen	p. 8
- Hoofdgerechten / desserts	p. 9-10
Kindergerechten .....	p. 11
Samengestelde formules .....	p. 12-14
- Formule A	p. 12
- Formule B	p. 13
- Formule C	p. 14
All-in formules .....	p. 15-17
Water, frisdranken & bieren .....	p. 18
Babyborrel All-in formule .....	p. 19
Trouwfeesten: .....	p. 20-21
- Ceremonie	p. 20
- Cocktailbars	p. 21
Details Gin & Tonic .....	p. 22-23
Zalenplan .....	p. 24
Notities .....	p. 25 - 28

## JOUW FEEST OF EVENEMENT BIJ HOF TER VELDEN: ALTIJD GESLAAGD

Op jouw feest wil Hof Ter Velden jou en je gasten ten volle doen genieten, zonder zorgen. Ontdek in deze brochure al onze ideeën over lekker tafelen en maak kennis met onze uitstekende service en topamusement. Kom daarna gerust langs om je wensen met ons te bespreken en af te stemmen met onze experts. Tijdens je feest - of het nu een huwelijk, babyborrel, communie of pensioenfeest is - hoef je nergens aan te denken. Wij regelen alles voor jou zodat jij en je gezelschap enkel de voeten onder tafel hoeven te schuiven en te genieten van elkaars gezelschap.

Een tien voor sfeer, gezelligheid en lekker eten verzekerd!

## MENU OF ARRANGEMENT: ALTIJD LEKKER

Liefde gaat door de maag. Lekker eten tijdens je receptie, feest of walking dinner is dus een absolute must. Hof ter Velden staat alvast te popelen om er voor jou en je gezelschap een onvergetelijke ervaring van te maken. Kies je voor één van onze arrangementen? Of stel je liever zelf je eigen menu samen met klassiekers uit de Belgische of Franse keuken? Misschien ga je zelfs liever de exotische tour op met bereidingen uit de wereldkeuken? Het kan allemaal: alles wordt aangepast aan jouw smaak en eventueel dieet. Daarbij houden onze chefs graag rekening met allergieën en intoleranties.

We combineren de gerechten tot een zinderend geheel en schenken er een heerlijke wijn bij. Pluis zeker onze wijnkaart al eens uit. Aangepaste wijn, lekker menu, goed gezelschap ... een topcombinatie!

## FEEST VOOR 20 OF 250 MENSEN: ALTIJD SFEER

Een prachtig feest en onvergetelijke ervaring creëren voor je beste vrienden en dichtste familie? Of nodig je liever al je kennissen uit voor jouw privéfeest? Wij passen onze feestzaal aan voor groepen tussen 20 en 250 personen. Dankzij onze grote privéparking - tot 150 wagens - is parkeren nooit een probleem.

Liever de aftrap van een feest geven in openlucht met een ontspannen receptie? Terwijl jij en je gasten op één van onze terrassen van het aperitief genieten, ravotten de kinderen in onze speeltuin. Binnen wacht je een feestelijk aangeklede zaal volgens jouw smaak. Klassiek of met partytafels. De kinderen spelen gewoon verder in de speelhoeken met tv of in de speeltuin. Alles is tot in de puntjes geregeld!



## JOUW FEEST ORGANISEREN IN 5 EENVOUDIGE STAPPEN: EEN CHECKLIST

### 1. RESERVEER JE PRIVÉFEEST OF EVENEMENT

Neem kosteloos een optie op één van onze feestzalen. Betaal binnen 14 dagen het voorschot (de huur van de zaal) en jouw reservatie ligt vast. Via post ontvang je een bestelbon als betaal- en reservatiebewijs. Breng deze zeker mee wanneer je met ons personeel je feest in detail komt bespreken. Via mail ontvang je bovendien ook alle verdere informatie en documentatie voor het plannen van je feest met informatie over onze keuken, decoratie, muziek,... Zo kan je alvast luidop beginnen dromen van je ervaring bij Hof Ter Velden.

Verhuurprijzen	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
Zaal 1 (grote zaal, min 80 - max 150 pers)	€300	€425	€325
Zaal 2 (kleine zaal, min 20 - max 40 pers)	€125	€175	€175
Zaal 3 (nieuwe zaal, min 40 - max 80 pers)	€225	€325	€175
Zaal 1 + 2 (min 130 - max 220 pers)	€425	€600	€500
Zaal 2+3 (min 70 - max 150 pers)	€350	€500	€350
Zaal 1+2+3 (min 160 - max 320 pers)	€600	€900	€600

*\*Op weekdagen gelden de prijzen van zondag.*

*\* Hou er rekening mee dat we bij een feest met dessertgasten, een minimum van 50% dinergasten hanteren. Bijvoorbeeld: Je hebt 100 genodigden, van die 100 genodigden dienen er minstens 50 dinergasten te zijn.*

*Het zalenplan van Hof Ter Velden vind je achteraan deze brochure terug.*

### 2. COMBINEER JE MENU EN DE GEPASTE ALL-IN

Nadat je het menu hebt gekozen kan je dit met een all-in tot de koffie of inclusief het dansfeest combineren. Een all-in betekent bij ons écht all-in, dus ook dat pintje tijdens de receptie of de Vicaris quinto bij het dessert. Graag nog eentje voor of na de all-in? Hiervoor kan je de stukprijzen ook terugvinden in onze brochure. Extra kelnerkosten? Daar doen we niet aan mee!

### 3. KLEED JOUW FEEST IN

Wil je een dj die de gasten op de dansvloer krijgt en het feest als geen ander kan aftrappen? Of een clown die de allerkleinsten doet lachen? Hof Ter Velden bezorgt je graag een lijst van dj's of toptentertainers die de juiste sfeer weten te creëren voor je gezelschap. Jij maakt de finale keuze, regelt de boeking en betaling.

Nood aan meer aankleding, dan kan je bij Hof Ter Velden ook terecht voor:

- een ginbar voor het aperitief buiten op ons terras
- een sprookjesachtig aangekleed terras voor jouw trouwfeest





#### 4. TEL AF NAAR UW FEEST

##### MIN. 1 MAAND ERVOOR

Overloop samen met ons je menu, en geef het voorlopige aantal gasten door via mail.



##### 1 JAAR TOT 6 MAAND VOOR UW FEEST.

Boek je afspraak met de feestzaal minimum 6 maand op voorhand om je feest vast te leggen. Na betaling van het voorschot staat jouw feest definitief ingepland.

##### DINSDAG VOOR JE FEEST

Geef je definitieve aantal gasten, tafelschikking en laatste details door. .

*Decoratie en attributen kunnen t.e.m. de donderdag voor uw feest binnengebracht worden.*

- Jij en je gezelschap feesten lekker door tot in de vroege uurtjes want onze feestzalen hebben geen sluitingsuur.
- Verwarming, verlichting, opkuis, btw en tafelmuziek zijn allemaal in de prijs inbegrepen.
- Je gasten laten hun jas gratis achter in de vestiaire. Hof Ter Velden is echter niet verantwoordelijk voor verlies of diefstal.
- Hof Ter Velden is niet verantwoordelijk voor ongevallen op de parking of in de speeltuin.
- Is er een ongelukje gebeurd en heb jij of je gezelschap schade toegebracht aan onze infrastructuur? Dan ben jij als organisator verantwoordelijk. Schade die aangebracht wordt door onze medewerkers is wel verzekerd.
- Neem na afloop van je privéfeest al jouw geschenken en brieven mee naar huis. Laat je iets achter, dan is Hof Ter Velden niet verantwoordelijk voor mogelijke diefstal of verlies.
- Vuurwerk is verboden zowel in als rond onze feestzalen.
- De prijzen gelden voor feesten die plaatsvinden vanaf 01/02/2023 tot en met 01/03/2024. Onze prijzen gelden niet op wettelijke feestdagen. Hiervoor maken we graag een persoonlijke offerte op.
- Wijzigingen in aantallen dienen ten laatste 3 dagen voor het event doorgegeven te zijn. Vanaf 2 dagen voor het event zijn annulaties niet meer mogelijk en voor extra gasten door te geven dient u ons steeds telefonisch of via mail te contacteren.
- De algemene verkoopsvoorwaarden vind je terug op onze website, op de achterkant van je bestelbon of op jouw factuur. Voorschotten worden niet terugbetaald.

**SEIZOENSKAART APART VERKRIJGBAAR.**

Omdat wij kwaliteit en verse producten hoog in het vaandel dragen hebben wij besloten om onze basiskaart te verrijken met een seizoenaanbod. Ons basisassortiment ontdek je op de volgende pagina's in onze brochure. Onze seizoensgebonden kaart zal bovendien elk seizoen apart meegegeven worden in de vorm van een extra bundel.



## ONTVANGST & APERITIEF

### HAPJES

*Fingerfood op tafel: Inclusief: Flatbread & paprikadip | Olijf*

### KOUD

#### **On a plate**

Volkorenbrood | paling | dille  
 Volkorenbrood | erwt | heilbot  
 Roggebrood | graved lax | sjalot  
 Crunchi Sushi | krab | wasabi  
 Krokant | ganzenlever | framboos

#### **Mini bowl**

Bio Quinoa | gerookte kip | granaatappel  
 Geitenkaas | tomaat | bruchetta  
 Zeebaars | zure room | arenkha  
 St-Jakobsvrucht | citroen  
 Grijze garnalen | artisjok | walnoot

#### **Proefbuis**

Gaspacho "Andalouz" | kruidenolie  
 Komkommer | yoghurt

#### **Hartige cake**

Zalm | dille | zure room  
 Olijf | gedroogde tomaat | superano  
 Wortel | geitenkaas | zalmeitjes

### WARM

#### **Prikkers**

Kroket feta | wortel  
 Kroket scampi | kerrie  
 Kroketje ibericoham | paprika  
 Cracker | kruidenkaas | zalm  
 Kip | Yakitori | sesam  
 Kip | panko | tandoori  
 Krab | tempura  
 Kaaskroketje  
 Garnaalkroketje

#### **Mini bowl**

Tarwe | mossel | kerrie  
 Courgette | kip | piment  
 Jus kreeft | morielle


### ZOETE AFSLUITERTJES

Crème brûlée  
 Frambozenmakaron | chocoladevulling  
 Profiterol | roomijs

## SEATED DINNER\*

Hier stel je zelf jouw 3-, 4- of 5-gangen diner samen. Gepresenteerd op grote borden en door onze kelners aan tafel gebracht (inclusief bijserveren). Licht gezouten boter en brood voorzien op tafel.

### KOUDE VOORGERECHTEN

<b>Focaccia</b>  .....	€13,00
artisjok   courgette   aubergine	
<b>Superanoham</b> .....	€14,00
meloen   ricotta   basilicum	
<b>Zalm "gerookt"</b> .....	€15,00
venkel   limoen   tomaat	
<b>Paling 'gerookt'</b> .....	€15,00
hangop   komkommer	
<b>Grijze garnaal</b> .....	€15,00
aardappel   sucrine sla   schaaldiermayo	
<b>Rund "Carpaccio"</b> .....	€15,00
Avocado   limoen   citroengras	
<b>Rund 'tataki'</b> .....	€15,00
Mango   noedel   sesam	
<b>St-jakobsvrucht "carpaccio"</b> .....	€16,00
Bloemkool   zure room   haringkaviaar	
<b>Tonijn "tataki"</b> .....	€16,00
couscous   tomaat   cashewnoot	
<b>M'hamsa couscous</b> .....	€17,00
krab   paprika   tomaat	


\* Je kan ook 2 voorgerechten kiezen, wij dressereren dit dan op kleine bordjes die samen geserveerd worden.  
De prijs is ½ per gerecht.

### SOEPEN\*

<b>Tomatenroom</b> .....	€3,75
tomaat   bieslook	
<b>Zuiderse paprika</b> .....	€3,75
mozzarella   basilicum	
<b>Garnaal</b> .....	€4,75
grijze gepelde   thaise kruiden	
<b>Kreeft</b> .....	€5,00
ravioli   bieslook	

\*Enkel in combinatie met warm of koud voorgerecht.

### WARME VOORGERECHTEN - TUSSENGERECHTEN

<b>Azuki-bonen</b>  .....	€12,50
tomaat   paprika	
<b>Koningsbaars</b> .....	€13,50
courgette   Ras el Hanout   Langoustine	
<b>Snoekbaars</b> .....	€13,50
bloemkool   groene kruiden	
<b>Vlaswijting</b> .....	€14,00
citroen   chorizo   kreeftjus	
<b>Noordzeetong</b> .....	€16,00
oesterzwam   bosui   ravioli	



**HOOFDGERECHTEN**

<b>Cannelloni</b> 	€18,00
spinazie   ricotta   tomaat	
<b>Hoevekipfilet</b>	€21,00
truffel   rookworst	
<b>Varkensrack "green egg"</b>	€21,00
salie	
<b>Varkenshaas</b>	€21,00
chimichurri   kerstomaat	
<b>Parelhoenfilet</b>	€21,00
citroengras   kroket bout	
<b>Eend "canette"</b>	€21,00
Honing   soja	
<b>Iberico "pluma"</b>	€22,00
buikspek   kalfsjus	
<b>Lamsrumpsteak</b>	€23,00
citrus / laurier	

*Bij de hoofdgerechten serveren we de passende groentegarnituren & aardappelgarnituren met een keuze uit de seizoenslijst.*

**DESSERTEN**

<b>Diverse koekjes</b>	€3,50
zoetigheid voor bij de koffie (excl. koffie)	
<b>Duet van sorbet met espuma van framboos en munt</b>	€4,00
tussen vis & hoofdgerecht (frambozen, citroen, bosaardbei, rabarber, aardbei, kiwi, champagne, appel, mango, passievruchten, yoghurt, ...)	
<b>Callebaut "Velvet"</b>	€9,50
Biscuit   framboos   yuzu	
<b>Mascarpone</b>	€9,50
Speculoos   limoncello	
<b>Citrus</b>	€9,50
passie   framboos   speculoos "La Confiance"	
<b>Kers amarena</b>	€9,50
melkchocolade   yoghurt	
<b>Paris Brest</b>	€9,50
Koffie   praliné   hazelnoot	



**Dessertenbuffet "Classic"..... €13,00**

- Moderne pièce montée met 3 types taart (incl. vuurwerk)

- Mini-zoetigheden

- Trio van gebakjes
- Eclair met gele room
- Muffin – caramel/chocolade
- Choco « Trésor »

- Bowls

- Callebaut "811"
- Advocaat "De Stoop"
- Speculoos & mascarpone
- Rijstpap
- Fruitsalade

Warm

- Sabayon
- Pannenkoek
- pasteis de nata

- 2 types schepijs & 2 types sorbet

- Chocoladefontein - fruit – zoetigheid

- Seizoensfruit

**Dessertenbuffet "Modern style"..... €11,00**

Je kan 6 soorten kiezen uit het aanbod

- 3D pièce montée met 3 types taart en mini-gebakjes (+ € 1,00 - incl vuurwerk)

- Sabayon | vanille-ijs - fruit

- "Dame Blanche"

- Chocoladegebakje "cremeux" | kersen

- Tarte tatin | karamel

Glaasjes

- Chocolade | mascarpone | vanille | koffiecunch

- Mascarpone | speculoos | limoncello

- Citrus | passie | framboos | speculoos "La Confiance"

- Callebaut Velvet | biscuit | framboos | yuzu

Bekijk ook de seizoensdesserten. Deze kunnen ook in glaasjes geserveerd worden.

**Voorwaarden**

Al onze prijzen zijn inclusief bediening / BTW / koffie of thee uit assortiment bij het dessert.

Bij de keuze soep – hoofdgerecht – dessert betaalt u een extra supplement van 3,50 euro p.p.

Onze prijzen gelden niet op wettelijke feestdagen. Hiervoor maken we graag een persoonlijke offerte op. Als de kinderen een gewoon menu nemen, rekenen we 2 kinderen voor de prijs van 1 volwassene.

Bij het dessertbuffet betalen de kinderen ook de halve prijs.





## KINDERGERECHTEN

### Voorgerechten

- € 8,50..... Kaaskroketjes | slaatje
- € 8,50..... Gefrituurde tongreepjes | slaatje | tartaar

### Soep

- € 2,00..... Tomatensoep | "ballekes"
- € 2,00..... Cressonsoep | korstjes

### Hoofdgerechten

- € 10,00..... "Balletjes" | tomatensaus | frietjes
- € 11,00..... Kipfilet 'Nugget style' | appelcompote | frietjes
- € 11,00..... Hamburger "deluxe": broodje-rund-ajuin-frietjes
- € 11,00..... Vol-au-vent | frietjes
- € 11,00..... Schnitzel | appelcompote | frietjes
- € 12,00..... Steak | jus | slaatje | frietjes

### Desserten

- € 5,50..... Vanille-ijs | horentje
- € 5,50..... Chocolademousse | slagroom
- € 6,50..... Vanille-ijs | chocolade | slagroom

## SAMENGESTELDE FORMULES

De prijzen van alle formules zijn berekend vanaf 50 personen. Bij een kleiner aantal komt er €4,00 supplement bij per persoon met een minimum van €100. Tussen de formules kan er geen onderdeel vervangen of weggelaten worden. Onze prijzen gelden niet op wettelijke feestdagen. Hiervoor maken we graag een persoonlijke offerte op.

### Formule A BUFFETFORMULE "CLASSIC"

*Gepresenteerd op buffet met plateau's & chafing dishes  
Je kan zelf je soep & hoofdgerecht samenstellen*

#### VOORGERECHTENBUFFET MET EEN BREDE WAAIER AAN VIS- EN VLEESBEREIDINGEN

Zeeuwse oester op een ijsbedje | Zalm "Belle Vue" | Tomaat met grijze garnalen | Gerookte zalm | Varken "Tonnato" | Bosham met zoete meloen | Warme beenham | rund – parmezan – balsamico | Scampi's met looksaus of duivelsaus.

Diverse salades: tomaten-, aardappel-, komkommer-, wortel-, deegwaren-, mozzarella, ...

Dipsausjes: mayonaise, cocktail en tartare

Diverse broodsoorten

#### PLATEAU FRUITS DE MER à +€3p.p.

*Extra op voorgerechthbuffet geplaatst*

*Grijze garnaal – langoustine - kokkels – krab - gamba – garnituren*

#### SOEP

Keuze uit onze soepen tot € 4,75 - zie pagina 8.

#### HOOFDGERECHTENBUFFET

**met een keuze tussen vis (1) & vlees (2) met diversiteit aan groenten en aardappelbereidingen**

Snoekbaars | grijze garnaal | prei | wittewijsaus

Koningsbaars | courgette | ras el hanout

Vlaswijting | citroen | mousseline

Noordzeetong | oesterzwam | bosui | ravioli (+€2,5)

Hoevekipfilet | truffel | rookworst

Parelhoenfilet | citroengras

Varkenshaas | chimichurri | kerstomaat

Varken "pluma" | kalfsjus (+€1,00)

Rund "ribeye" | sjalot (+€1.5)

*Extra keuze van gerechten in onze seizoenslijst.*

*Groenten & aardappelgarnituren samengesteld volgens seizoen.*

#### Liever een hoofdgerecht aan tafel bediend?

U kan zelf uw hoofdgerecht kiezen uit onze gerechten op pagina 9

Gerechten tot € 21,00 zijn inclusief. Extra gerechten in onze seizoenslijst.

**€52 p.p.**

#### DESSERTENBUFFET "Classic" (zie pagina 10)

Koffie of thee uit assortiment

*Dessertbuffet vanaf 35 personen*



## Formule B

### BUFFETFORMULE "ROYAL"

Moderne variant van een buffettenreeks & presentatie aan tafel. Voorgerecht gepresenteerd op kleine bordjes in buffetvorm. Hoofdgerecht aan tafel geserveerd door onze kelners, inclusief bijserveren  
U kan zelf uw voorgerecht & hoofdgerecht samenstellen. We plaatsen huisgemaakt brood & licht gezouten boter op tafel

#### VOORGERECHTENBUFFET

U kan 7 variaties kiezen uit het aanbod:

**Focaccia artisjok** | courgette | aubergine 🌿

**Tomaat mozzarella** | gazpacho | basilicum 🌿

**Zalm "gerookt"** | venkel | limoen | tomaat

**Paling 'gerookt'** | hangop | komkommer

**Grijze garnaal aardappel** | sucrine sla | schaaldiermayo

**St-jakobsvrucht "carpaccio"** | Bloemkool | zure room | haringkaviaar

**Tonijn "tataki" couscous** | tomaat | cashewnoot

**M'hamsa couscous krab** | paprika | tomaat (+€0,5pp)

**Superanoham meloen** | ricotta | basilicum

**Rund "carpaccio" avocado** | limoen | citroengras

**Rund "tataki" mango** | noedel | sesam

**Scampi's** | look- & duivelsaus

**Koningsbaars** | courgette | Ras el Hanout

**St-Jakobsvruchten** | Azukiboon | beurre blanc (+ €0,75pp)

*Extra gerechten te kiezen in onze seizoensbrochure.*

#### SOEP (OP BUFFET)

Keuze uit onze soepen tot € 4,75 - zie pagina 8.

#### HOOFDGERECHT AAN TAFEL BEDIEND

U kan zelf uw hoofdgerecht kiezen uit onze gerechten op pagina 9

Gerechten tot € 21,00 zijn inclusief.

#### DESSERTENBUFFET "Classic" (zie pagina 10)

Koffie of thee uit assortiment

*Dessertenbuffet vanaf 35 personen*

€53 p.p.

## NACHTHAPJES | BUFFET

Belegd soft bun broodje met divers beleg .....	€1,40/stuk
Gekookte beenham met groentesalades en broodjes (50 personen) .....	€165,00/beenham
Puntzakjes met Belgische frietjes (vanaf 50 personen) .....	€1,35/stuk
Gefrituurde aardappelwedges en pikante dip .....	€1,35/stuk
<i>Beiden worden verrekend per verbruikt stuk</i>	

# Formule C

## DYNAMISCH DEGUSTATIEMENU | TRENDY WALKING DINER

Deze formule kan zittend of rechtstaand geserveerd worden 4 voorgerechten, 2 hoofdgerechten & 6 dessertjes (buffet). Per 20-30 minuten geserveerd aan tafel door onze kelners  
U kan zelf uw menu samenstellen - Extra gerechten te kiezen in onze seizoensbrochure.

Dessert in buffetvorm met kleine glaasjes & bordjes.

We plaatsen huisgemaakt brood & licht gezouten boter op tafel

### VOORGERECHTEN

#### VEGETARISCH

**Focaccia** | artisjok | courgette | aubergine 🌿

**Tomaat** | mozzarella | gazpacho | basilicum 🌿

#### VIS KOUD

**Zalm "gerookt"** | venkel | limoen | tomaat

**Paling 'gerookt'** | hangop | komkommer

**Grijze garnaal** | aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo

**St-jakobsvrucht "carpaccio"** | Bloemkool | zure room | haringkaviaar

**Tonijn "tataki"** | couscous | tomaat | cashewnoot

**M'hamsa couscous** | krab | paprika | tomaat (+€0,5pp)

#### VLEES KOUD

**Superanoham** | meloen | ricotta | basilicum

**Rund "carpaccio"** | avocado | limoen | citroengras

**Rund "tataki"** | mango | noedel | sesam

#### LUXE SOEP

Zie seizoenskaart

#### VIS WARM

**Koningsbaars** | courgette | Ras el Hanout | langoustine

**Snoekbaars** bloemkool | groene kruiden

**Vlaswijting citroen** | chorizo | kreeftjus

**Noordzeetong oesterzwam** | bosui | ravioli (+€1,5pp)

#### HOOFDGERECHT

**Hoevekipfilet** | truffel | rookworst

**Varkensrack "green egg"** | salie

**Varkenshaas** | chimichurri | kerstomaat

**Parelhoenfilet** | citroengras | kroket bout

**Iberico "pluma"** | buikspek | kalfsjus

**Eend "canette"** | honing | soya

**Lamsrumpsteak** | citrus | laurier (+€ 0,75)

#### DESSERTENBUFFET "Modern style" (zie pagina 10)

Supplement dessert "Classic" (+ € 2,00 p.p.)

Koffie of thee uit assortiment

*Dessertenbuffet vanaf 35 personen*

€53 p.p.

## ALL-IN FORMULES *(All-in tot aan de koffie)*

### FORMULE "BASIC"

Ontvangst & hapjes

Dranken (1u)

Cremant de Luxembourg | Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

#### Hapjes (5/persoon)

Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

#### Wijnen

Wit: Le Croisade « chardonnay » 2021 IGP d'Oc | Rood: Le Petit Noir, Merlot 2020 IGP d'Oc

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief.

3-gangen menu & samengestelde formules A/B: € 25 p.p.

4 gangen menu & samengestelde formules C: € 27 p.p.

5 gangen menu: € 29 p.p.

### FORMULE "BASIC PLUS"

Idem Formule Basic

Cremant de Luxembourg wordt vervangen door **Cava Cossétaña Brut**

Formule Basic prijzen +€2,00 p.p.

### FORMULE "ROYAL"

Ontvangst & hapjes

Dranken (1u)

Cava Cossétaña Brut | Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

#### Hapjes (5/persoon)

Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

#### Wijnen

Wit: Château Vilatte, A. Bordeaux sec C. | Rood: Château Vilatte, A. Bordeaux Supérieure C.

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief.

3-gangen menu & samengestelde formules A/B: € 33 p.p.

4 gangen menu & samengestelde formules C: € 35 p.p.

5 gangen menu: € 37 p.p.

*Onze mocktail is een combinatie van ananas, tonic en lichte gembertoets. Fris, licht zurig en niet zoet. Non-alcoholische wijnen kunnen voorzien worden, graag vernemen we dit op voorhand. Dranken na de koffie worden verrekend volgens verbruik. De prijzen hiervan vindt u op pagina.*

## ALL-IN FORMULES *(All-in 10u)*

### FORMULE "BASIC" ..... €43,00 p.p.

Ontvangst & hapjes

Dranken (1u)

Cremant de Luxembourg | Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

#### Hapjes (5/persoon)

Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

#### Wijnen

Wit: Le Croisade « chardonnay » 2021 IGP d'Oc | Rood: Le Petit Noir, Merlot 2020 IGP d'Oc

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief.

### FORMULE "BASIC PLUS" ..... €45,00 p.p.

Ontvangst & hapjes

Dranken (1u)

Cava Cossétaña Brut | Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

#### Hapjes (5/persoon)

Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

#### Wijnen

Wit: Le Croisade « chardonnay » 2021 IGP d'Oc | Rood: Le Petit Noir, Merlot 2020 IGP d'Oc

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief.

### FORMULE "ROYAL" ..... €50,00 p.p.

Ontvangst & hapjes

Dranken (1u)

Cava Cossétaña Brut | Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

Hapjes (5/persoon)

Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

#### Wijnen

Wit: Château Vilatte, A. Bordeaux sec C. | Rood: Château Vilatte, A. Bordeaux Supérieure C.

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief.

*Onze mocktail is een combinatie van ananas, tonic en lichte gembertoets. Fris, licht zurig en niet zoet. Non-alcoholische wijnen kunnen voorzien worden, graag vernemen we dit op voorhand. Dranken na de koffie worden verrekend volgens verbruik. De prijzen hiervan vindt u op pagina.*



**EXTRA ALL-IN FORMULES** *(Receptie voorafgaand aan die van het feestvolk)***FORMULE "BASIC"**

Ontvangst &amp; hapjes

Dranken: Cremen de Luxembourg | Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

Hapjes (7/persoon) - Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

U kan één of twee hapjes vervangen door de zoete afsluiters.

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief. Geen sterke dranken.

**€22,00 p.p. (1,5u)****€25,50 p.p. (2u)****FORMULE "ROYAL"**

Ontvangst &amp; hapjes

Dranken: Cava Cosséañia Brut Reserva | Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

Hapjes (7/persoon) - Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

U kan één of twee hapjes vervangen door de zoete afsluiters.

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief. Geen sterke dranken.

**€28,00 p.p. (1,5u)****€31,00 p.p. (2u)****EXTRA VOLK VANAF HET DESSERTENBUFFET TOT EINDE ALL-IN DANSFEEST****FORMULE A**

Ontvangst &amp; hapjes

Dranken: Cremen de Luxembourg / Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

Fingerfood op tafel bij ontvangst.

Dessertenbuffet "Classic" zoals beschreven op pagina 10.

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief. Geen sterke dranken.

**€40,50 p.p.****FORMULE B**

Ontvangst &amp; hapjes

Dranken: Cremen de Luxembourg / Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

Fingerfood op tafel bij ontvangst.

Dessertenbuffet "Modern style" zoals beschreven op pagina 10.

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief. Geen sterke dranken.

**€37,50 p.p.***We voorzien hoge tafels & barkrukken voor de extra gasten.**Onze mocktail is een combinatie van ananas, tonic, lichte gember. Fris, licht zurig en niet zoet.*

## WATERS, SOFTS & BIEREN

### WATERS & SOFTS

Homebottled water plat .....	€2,50/stuk
Homebottled water bruis .....	€2,50/stuk
Coca-Cola.....	€2,50/stuk
Coca-Cola zero.....	€2,50/stuk
Fanta orange.....	€2,60/stuk
Tonic.....	€2,80/stuk
Sinaasappelsap.....	€2,80/stuk
Ice-Tea.....	€2,80/stuk

### BIEREN

Jupiler Pils 0,0%.....	€2,50/stuk
Jupiler Pils.....	€2,60/stuk
Hoegaarden.....	€2,80/stuk
Liefmans Fruitesse.....	€2,90/stuk
Vedett.....	€3,00/stuk
Vicaris Quinto.....	€3,00/stuk
Karmeliet Trippel .....	€3,50/stuk
Leffe blond.....	€3,50/stuk
Duvel.....	€3,50/stuk
Vicaris trippel.....	€3,50/stuk
Vicaris generaal.....	€3,50/stuk

### WARME DRANKEN

Carlos koffie.....	€2,50/stuk
Carlos cafeïnevrije koffie.....	€2,50/stuk
Thee uit assortiment.....	€2,50/stuk



## BABYBORREL ALL-IN FORMULES *(enkel geldig voor babyborrels op zondag)*



**FORMULE A** (doorlopend dessert- & koffiebuffet, 3u) **€27,50 p.p.**

Dessertenbuffet "classic" - zie pagina 10

Luxe koffie / theebuffet: met verse koffiebonen en losse thee

**FORMULE B** (enkel receptie, 3u) **€30 p.p.**

**Ontvangst & hapjes**

**Dranken:** Crement de Luxembourg / Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

**Hapjes (9/persoon)** - Vrije keuze uit de hapjes tot € 1,75/stuk.

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief. Geen sterke dranken.

**FORMULE C** (ontvangst + dessertenbuffet, 3u) **€33 p.p.**

**Ontvangst & hapjes (1u)**

**Dranken:** Crement de Luxembourg / Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

**Hapjes (4/persoon)** - Vrije keuze uit de hapjes tot € 1,75/stuk.

**Dessertenbuffet "classic"** - zie pagina 10

Luxe koffie / theebuffet: met verse koffiebonen en losse thee

**FORMULE D** (ontvangst + buffet, 3u) **€38 p.p.**

**Ontvangst & hapjes (45min)**

**Dranken:** Crement de Luxembourg / Mocktail Pink kisses

**Hapjes (3/persoon)** - Vrije keuze uit de hapjes tot € 1,75/stuk.

**Streetfoodbuffet (1u)**

- Puntzakjes met Belgische frietjes

- Hamburger met rundvlees, krulsla & pittige dip

- Penne all'arrabiatta

**Taart & koffiebuffet (1u)**

Luxe koffie / theebuffet: met verse koffiebonen en losse thee

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief. Geen sterke dranken.

*Bij deze prijzen zitten bediening, dranken, huur zaal 3 op zondag, tafelbekleding en BTW inbegrepen.*

*Als u deze formule neemt op een andere dag of u huurt een extra zaal bij, betaalt u de huur van de zaal er supplementair bij. We voorzien hoge statafels & barkrukken. Onze prijzen gelden niet op wettelijke feestdagen. Hiervoor maken we graag een persoonlijke offerte op.*

## DE WEDDING CEREMONIE: trouwen zoals in de film

Op het buitenterras in alle luxe & met oog voor detail  
Bij een "wedding ceremonie" is steeds 1 van beide formules van toepassing

### BASIC

- Gebruik van het ruime terras
- Draadloze microfoon & luidsprekers
- 50 stoelen & partytafels
- Inrichten door team htv volgens uw doorgegeven schema & voorkeuren (excl. decoratie)
- Loper: 1 meter breed - 8 lopende meter - kleurkeuze zie "extra details"
- Ritchie "lemon – pompelmoes – citroen" aan de bar

€350,00 forfait

### ROYAL

- Gebruik van het ruime terras
- Draadloze microfoon & luidsprekers
- 75 stoelen & partytafels
- Inrichten door team htv volgens uw doorgegeven schema & voorkeuren (excl. decoratie)
- Loper: 1 meter breed - 12 lopende meter - kleurkeuze zie details
- Ritchie "lemon – pompelmoes – citroen" aan de bar

€475,00 forfait

### EXTRA DETAILS

Extra loper: € 3/m<sup>2</sup>

Kleuren: wit - rood - zwart

#### Partners

Onze partners zijn specialisten voor aankledingen van wedding, bij voorkeur & wegens praktische redenen stellen wij een samenwerking met hen voor

Bloemen & Decoratie: Tuincenter Lissens ([www.tuincenterlissens.be](http://www.tuincenterlissens.be))

#### Praktisch

- Alle details rond aankleding, externe leveranciers & eigen inbreng vernemen wij graag 14 dagen op voorhand
- De wedding kan pas de dag van de wedding opgesteld/aangekleed worden

Ontdek tips & tricks voor een geslaagde wedding & trouwpartij op onze blog  
[www.hof-ter-velden.be/nl/blog](http://www.hof-ter-velden.be/nl/blog)





## COCKTAILBAR (op terras tijdens zomerperiode)

Op het terras bij goed weer: april - september

### COCKTAILBAR

Live uitgeserveerd aan onze trendy bar door onze kelners.  
Enkel te combineren met de all-in receptieformules.

1u: Keuze uit 3 variëteiten uit ons aanbod 1 mocktail & 2 alcoholische.....	€7,00 p.p.
1.5u: Keuze uit 3 variëteiten uit ons aanbod 1 mocktail & 2 alcoholische.....	€10,25 p.p.
2u: Keuze uit 3 variëteiten uit ons aanbod 1 mocktail & 2 alcoholische.....	€13,00 p.p.

### KEUZELIJST COCKTAILBAR

#### Basic

##### MOCKTAILS

Virgin Piña Colada  
Mango Daikiri

##### COCKTAILS

Strawberry daiquiri  
"sex on the beach"  
Cosmopolitan  
Hugo

##### GIN

Gin Mare  
Tanqueray N°10  
Buss n°509 Pink Grapefruit  
Hendrick's Gin  
Bombay Sapphire

#### Royal (+ € 1,00 p.p /variëteit)

Copperhead  
The Botanist 22 Gin  
Monkey 47

Details garnituren in bijlage.



**GIN MARE**

# Tonic: 1724

# Garnituur: tijm/citroen

# Spanje

# Koppelt 4 zuiderse ingrediënten zoals olijven, tijm, rozemarijn en basilicum aan de klassieke botanicals zoals jeneverbess, koriander, kardemom en citrusfruit

# Zwoele mediterrane spirit

# Heel vol & kruidig

**COPPERHEAD**

# Tonic: Fever Tree Mediterranean

# Garnituur: sinaasappel/pompelmoes

# België

# Brede smaak van onder andere jeneverbessen, citrusvruchten, kardemom

# Zachte & frisse neus van citrusvruchten

**THE BOTANIST 22 GIN**

# Tonic: Fever Tree Tonic water/Thomas Henry/Fentimans Tonic/ Fentimans Rose Lemonade

# Garnituur: sinaasappel

# Schotland

# 9 basis aromaten en 22 lokale hand geplukte & in het wild botanische ingrediënten van het eiland Islay

# Robuuste gin met florale en kruidige toetsen

# Uitgesproken van smaak, droog eindigend met een zoet tintje

# Met een combinatie van Fentimans Rose Lemonade maakt u de gin vrouwelijker

**TANQUERAY N°10**

# Tonic: Thomas Henry/Fever Tree Tonic Water

# Garnituur: groene appel/roze pompelmoes

# Verenigd Koninkrijk

# Kamillebloemen en drie vers gesneden citrusvruchten (de hele vrucht): sinaasappels uit Florida, limoenen en pompelmoezen uit Mexico

# Zeer zacht & rond van smaak

**BUSS N°509 PINK GRAPEFRUIT**

# Tonic: Fever Tree Mediterranean/Thomas Henry

# Garnituur: witte of roze pompelmoes/jeneverbessen

# België

# Artisanaal gemaakt in Antwerpen zonder toevoegingen van smaak-en kleurstoffen

## HENDRICK'S GIN

# Tonic: Fentimans Tonic/Thomas Henry/Nordic Mist

# Garnituur: komkommer

# Schotland

# Naast 11 klassieke ingrediënten wordt de smaak van deze gin op punt gebracht door toevoeging van de Bulgaarse Roos en komkommer

# Veel florale accenten

# Extravagantie #Ongewoon #Apart

## BOMBAY SAPPHIRE

# Tonic: Fentimans Tonic/Nordic Mist

# Garnituur: limoen

# Verenigd Koninkrijk

# Sinds 1761

# Bevat 10 exotische ingrediënten (met de hand geplukt) uit alle hoeken van de wereld

# Meest elegante & complexe gin

# Zachtheid & nuance

## MONKEY 47

# Tonic: Fentimans Tonic

# Garnituur: braambes/sinaasappel

# Duitsland

# Bevat 47% alcohol & maar liefst 47 botanicals waarvan 1/3 afkomstig uit het Zwarte Woud en India

# Citrusaroma van limoen & pompelmoezen met subtiele kruiden en aardse accenten



## ZALENPLAN

**ZAAL 1: 180m<sup>2</sup>**

- Ronde en ovale tafels: 120 personen
- Tafels in schoolopstelling: 150 personen
- Terras met voldoende plaats voor een zomers ontvangst
- Deze zaal is vlot combineerbaar met de zalen 2 en 3.

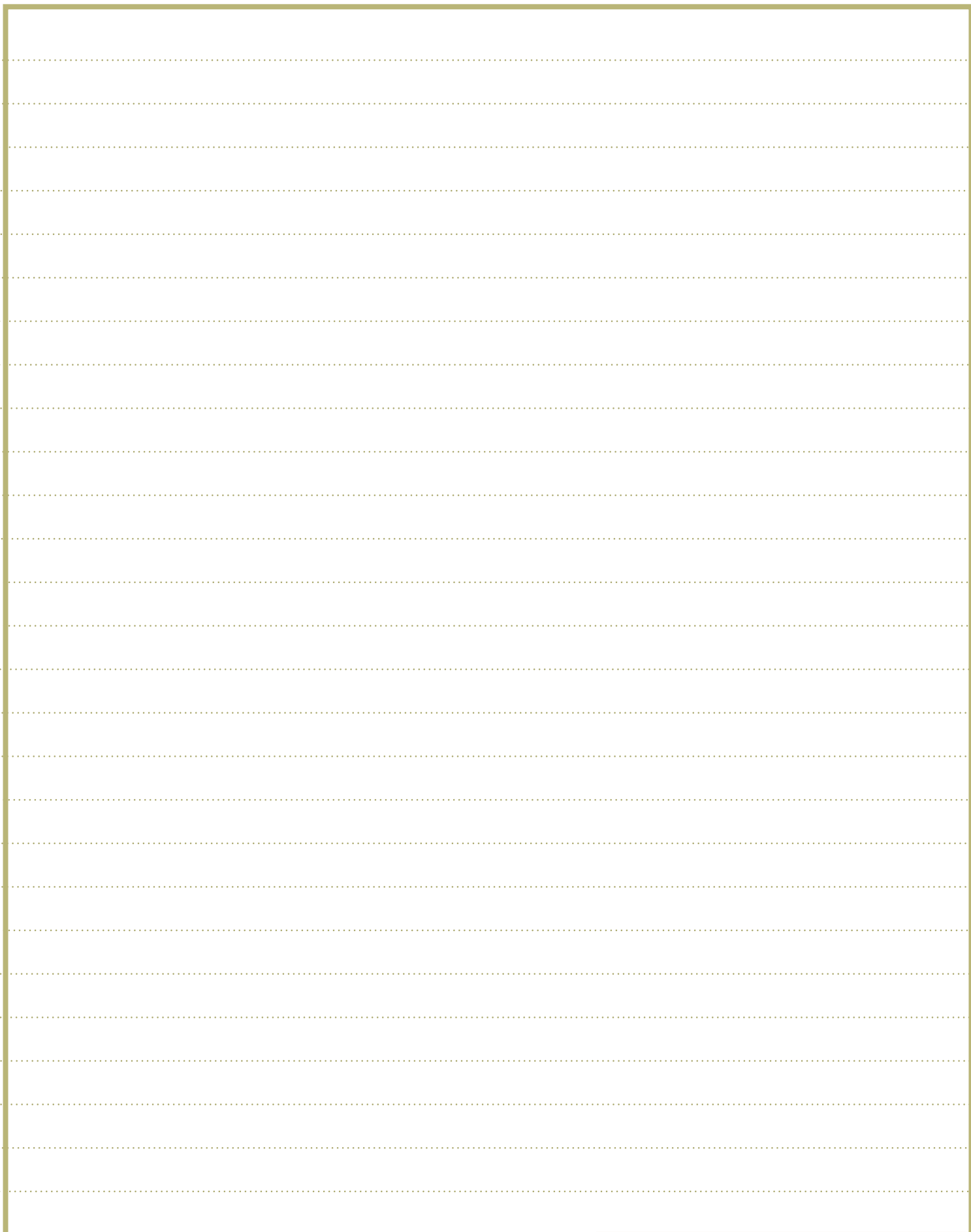
**ZAAL 2: 61m<sup>2</sup>**

- Ronde en ovale tafels: 30 personen
- Tafels in schoolopstelling: 40 personen
- Deze zaal heeft een terras, zithoek en is vlot combineerbaar met de zalen 1 en 3.

**ZAAL 3: 120 m<sup>2</sup>**

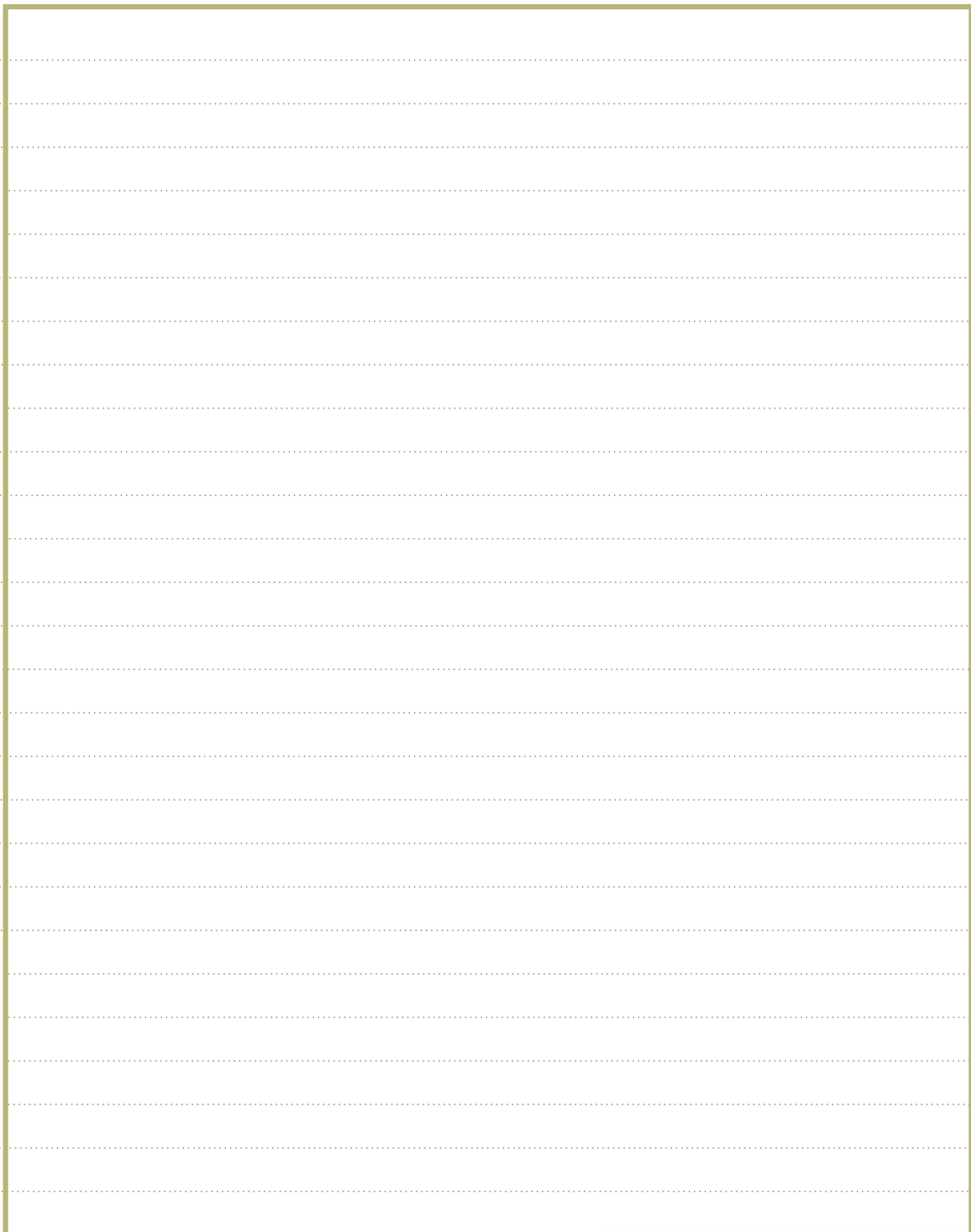
- Ronde en ovale tafels: 65 personen
- Tafels in schoolopstelling: 80 personen
- Deze zaal heeft een terras, zithoek en is vlot combineerbaar met de zalen 1 en 2.

## NOTITIES

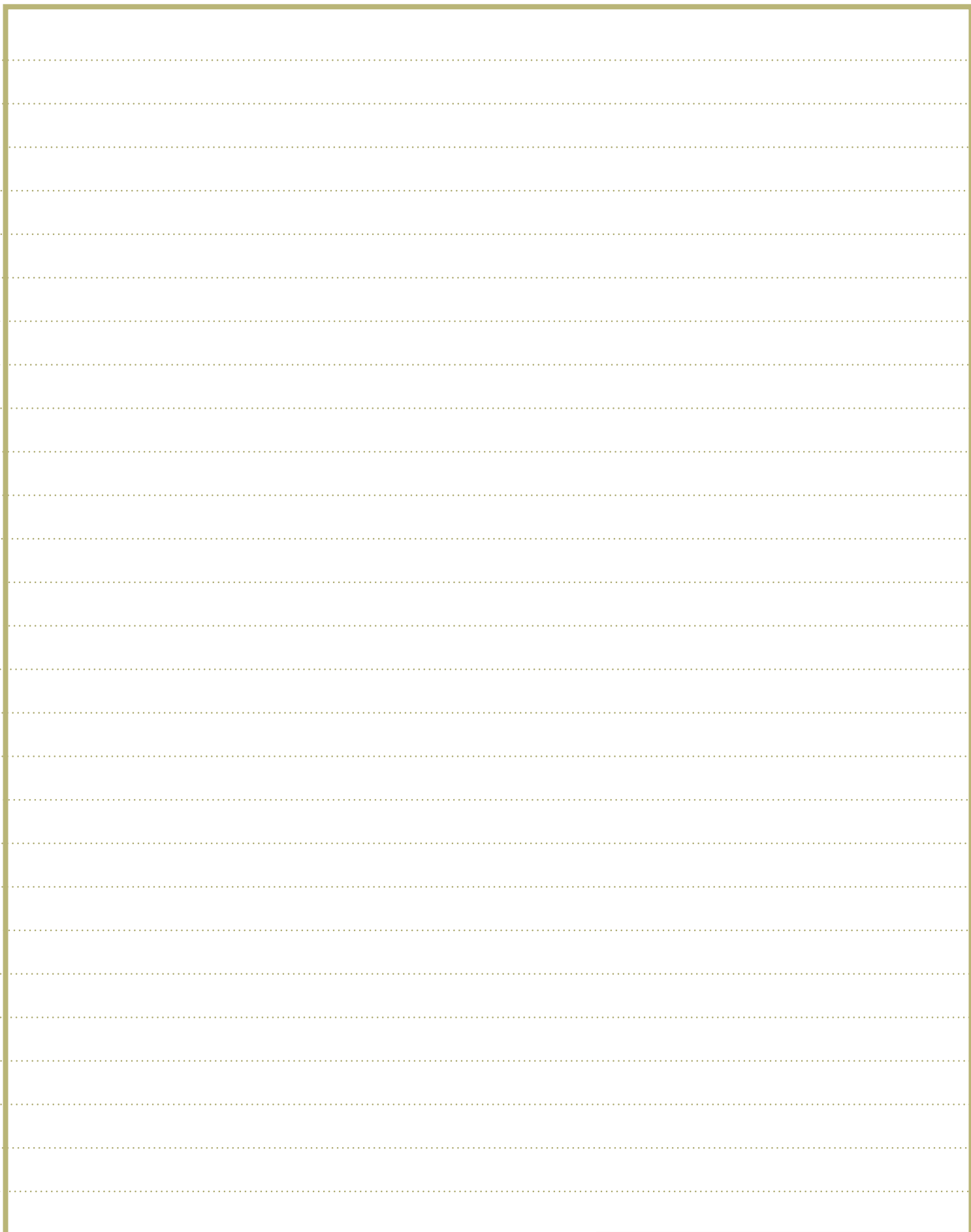




## NOTITIES



## NOTITIES





**HOF TER VELDEN**  
FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS

**Feestzalen:**

Geerstraat 84  
9200 Dendermonde  
Tel. 0473/93 21 63  
[info@hof-ter-velden.be](mailto:info@hof-ter-velden.be)

**Op afspraak:**

Maak uw reservatie via onze online agenda

[info@hof-ter-velden.be](mailto:info@hof-ter-velden.be)  
[www.hof-ter-velden.be](http://www.hof-ter-velden.be)  
[www.htv-business.be](http://www.htv-business.be)