



HOF TER VELDEN

FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS



CATERINGBROCHURE 2023

KWALITATIEF EN CULINAIR ETEN



30 JAAR CATERINGKENNIS



INHOUSE VERHUURSERVICE



ERVAREN TEAM

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.

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. 3-4
Hapjespakket	p. 5
Trendy Dining	p. 6
Luxe Barbecue & Ofyr	p. 7
Walk & talk	p. 8
Walk the street	p. 9
Barbecue 90 min.	p. 10
Fine Dining	p. 11
Kindergerechten	p. 12
Dranken All-in formules	p. 13
Prijzen en betalingen	p. 14
Notities	p. 15

UW FEEST OF EVENT BIJ HOF TER VELDEN? ALTIJD GESLAAGD

Tijdens uw feest wilt u een vlekkeloze catering. De basis begint bij leuke ideeën & duidelijke afspraken. Ontdek in deze brochure onze ideeën over lekker tafelen en uitstekende service. Kom daarna gerust langs om uw wensen te bespreken. Tijdens uw feest hoeft u nergens meer aan te denken, wij regelen alles voor u. Dat wordt sowieso een 10 voor eten, sfeer en gezelligheid.

DE LOCATIE – DE BASIS VOOR EEN GESLAAGD EVENT

Uw locatie is de basis voor een geslaagd event. De juiste aankleding van uw locatie kan het verschil maken tussen een saaie of een onvergetelijke ervaring. Of het nu gaat om een bedrijfsfeest, bruiloft of conferentie, het is belangrijk om een locatie te kiezen die aansluit bij de sfeer en doelstellingen van het event. Denk aan de grootte van de ruimte, de beschikbare faciliteiten en de bereikbaarheid voor de gasten. Door samen met ons team alles te bespreken zorgen we voor een onvergetelijke ervaring voor uw gasten.

FOOD – DRINKS & MEER

Van traditionele gerechten tot geheel nieuwe culinaire ervaringen, de mogelijkheden zijn eindeloos. Door de juiste keuze van een foodconcept, kunt u een onvergetelijke beleving creëren voor uw gasten. We geven u de keuze tussen 6 foodconcepten – toch een ander idee? Geen probleem! We gaan er “a la carte” mee aan de slag.

MEUBELEN - INKLEDING

Een geslaagd feest start met de juiste setting. U kan hier alvast de gepaste meubelen – deco terugvinden die inclusief zitten bij de huur van de locatie. Andere meubelen in gedachten? Graag werken we een voorstel uit in samenwerking met externe partners.



ZO BOUWEN WE UW PERFECT EVENT

- 1.** We vinden het belangrijk om persoonlijk met u kennis te maken. We bespreken uw ideeën, overlopen de mogelijkheden, de tijdsindeling en al uw andere wensen. Aan de hand hiervan maken we een overzichtelijke offerte met verschillende keuzemogelijkheden.
- 2.** U vertrouwt ons uw feest/event toe? Super, wij zorgen ervoor dat we de afgesproken offerte opvolgen om u volledig te ontzorgen. Graag ontvangen we een eerste voorschot van 750 euro op ons voorschot rekeningnummer.
- 3.** Een maand voor het event leggen we uw keuzes van gerechten & laatste details vast in de gedetailleerde bestelbon/offerte die als leidraad dient voor beide partijen.
- 4.** Een week voor het event bespreken we nog eens alle details en maken we afspraken over bijvoorbeeld de mogelijke diëten of specials waar we rekening moeten mee houden.



HAPJESPAKKET - 1U

LUXE FINGERFOOD OP TAFEL:

Dip: Tomaat | tzatziki | krab

Craker: piadina | flatbread

Groenten: BBQ olijfen | krokante groentjes

€3,00 p.p.

HAPJES RONDGEBRACHT DOOR ONZE KELNERS:

- Incl piandina – tomaatdip – BBQ olijf
- Geserveerd door onze kelners op trendy plateau.
- Vrije keuze uit onze gerechtenbrochure / seizoenskaart

4 hapjes per persoon, keuze uit 5 variaties

€7,50 p.p.

5 hapjes per persoon, keuze uit 6 variaties

€9,00 p.p.

6 hapjes per persoon, keuze uit 7 variaties

€10,50 p.p.

7 hapjes per persoon, keuze uit 8 variaties

€12,00 p.p.

8 hapjes per persoon, keuze uit 9 variaties

€13,50 p.p.



TRENDY DINING - 3U

DYNAMISCH & CREATIEF DEGUSTATIEMENU

- Deze formule kan in zittende of rechtstaande setting geserveerd worden vanaf 75 gasten.
- 4 voorgerechten, 2 hoofdgerechten & 2 dessertjes
- Per 20-30 minuten geserveerd aan tafel door onze kelners
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

Zalm “gerookt”

venkel | limoen | tomaat

Rund ‘tataki’

mango | noedel | sesam

Kreeft

ravioli | groene kruiden

Snoekbaars

bloemkool | groene kruiden

Iberico

“pluma” buikspek | kalfsjus

Eend “canette”

honing | soya

Mascarpone

speculoos | limoncello

Callebaut Velvet

biscuit | framboos | yuzu

€43 pp incl 12% BTW

Supplement dessert “Modern Style” ipv 2 kleine dessertjes + €5,50 p.p.

LUXE BARBECUE & OFYR - 2U

- Deze formule kan in zittende of rechtstaande setting geserveerd worden vanaf 100 gasten.
- 4 kleine voorgerechten op bordjes gecombineerd met live cooking op onze unieke barbecue stellen & OFYR. Afsluitend doen we met 2 dessertjes.
- U kan zelf uw menu samenstellen uit onze gerechten aanbod.

WALKING KOUDE GERECHTEN

3 koude gerechtjes p.p./4 variaties

Rondgebracht door onze kelners:

Tomaat 🌿

mozzarella | gazpacho | basilicum

Grijze garnaal

aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo

Tonijn "tataki"

couscous | tomaat | cashewnoot

Rund "carpaccio"

avocado | limoen | citroengras

LIVE COOKING & BUFFET

OFYR

Kalfsribeye

tijm

Snoekbaars

courgette | Ras el Hanout

Groentenspiesje (warm) | Spirelli & pesto (koud)
Fregolasalade met tomaat (koud) | Penne, tomaat & paprika (koud)

BBQ

Pluma

Iberico | tuinkruiden

Spies pichana rund

chimichurri

Bulgour & granaatappel (koud) | Mozzarella, tomaat & avocado (koud)
Aardappelsalade, groene kruiden & zure room (koud)

DESSERT

2 dessertjes p.p.

Chocolade

mascarpone | vanille | koffiecrunch

Passievrucht

speculoos | framboos

€42 pp incl 12% BTW

WALK & TALK

CREATIEVE GERECHTEN IN BUFFETSTIJL

- Deze formule kan in zittende of rechtstaande setting geserveerd worden vanaf 100 gasten.
- Bij deze formule wordt alles vooraf gedresseerd op borden en in potjes.
- Wij zorgen ervoor dat alles continu aangevuld wordt zodat het diner vlot blijft verlopen.
- Alle buffetten worden gelijktijdig geopend & heeft een snelle doorlooptijd.
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

KOUD

Tomaat mozzarella
Zalm "gerookt"
Paling 'gerookt'

gazpacho | basilicum 🌿
 venkel | limoen | tomaat
 hangop | komkommer

Tonijn "tataki"
Superanoham
Rund 'tataki'

couscous | tomaat | cashewnoot
 meloen | ricotta | basilicum
 mango | noedel | sesam

SOEPBAR (SUPP. +€2,20p.p.)

Garnaal
Courgette

grijze gepelde | Thaise kruiden
 gerookte eend

WARM

Koningsbaars
Parelhoenfilet
Eend "canette"

courgette | Ras el Hanout | langoustine
 citroengras | kroket bout
 honing | soya

DESSERT

Mascarpone
Citrus & passie
Callebaut Velvet

speculoos | limoncello
 framboos | speculoos "La Confiance"
 biscuit | framboos | yuzu

€39 pp incl 12% BTW



WALK THE STREET

STREETFOOD RONDGEBRACHT DOOR ONS TEAM

- Deze rechtstaande formule is pas mogelijk vanaf 150 gasten.
- Onze kelners serveren per 20 minuten streetfood “on a plate” aan de gasten.
- Leuk, gevarieerd & kwalitatief gepresenteerd op een trendy bio verpakking.
- U kan zelf uw gerechten samenstellen uit het aanbod

Warp gerookte zalm
Wrap eend

paprika | rucola
mango | soya

Scampi
Paella

panko | cajundip
zeebaars | mossel

Saté kip “Thai adventure”
Varkenswang

zoetzuur
vicaris | witlof

Callebaut 811
Amarena kers

sinaas
melkchocolade

4 pp / 8 variaties €28 p.p.
5 pp / 10 variaties €31 p.p.



BARBECUE - 90 MIN

- Deze zittende formule is pas mogelijk vanaf 100 gasten.
- Live cooking op onze unieke Barbekon stellen voorzien van houtskool
- Onze kelners serveren uit aan buffet

SALADEBUFFET

Aardappelsalade | Deegwarensalades | Tomatensalade | Komkommersalade | Groene boontjessalade
| Wortelsalade | Coleslaw | Bloemkool-broccolisalade

SAUSEN - DIPS

Mayonaise | Tartaresaus | American BBQ-sauce
Peperroomsaus | champignonsaus

SIDE DISHES

Gebakken BBQ aardappeltjes
Tomaat-mozzarella-basilicum
Vitello tonato

Diverse broodsoorten

FORMULE A (4 ST /P.P.)

€25 p.p.

Braadworst
Runderhamburger
Kippendrumstick
Kalkoenbrochette
Scampispiesje (1 st p.p.p)

FORMULE B (4 ST /P.P.)

€27,25 p.p.

Braadworst
BBQ Rumpsteak
Gemarineerde ribbetjes
Kippenfilet "Thai style"
Schelvis in papillote

FORMULE C (4 ST /P.P.)

€30,25 p.p.

Hamburger
Rund entrecôte
Varken "Pluma Iberico"
Lamskotelet & tuinkruiden
Kabeljauwhaasje in papillote

FINE DINING

3- 4 OF 5 GANGEN DINER AAN TAFEL

- Deze zittende formule is mogelijk vanaf 50 gasten.
- Gepresenteerd op grote borden en door onze kelners aan tafel gebracht.
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

Paling 'gerookt'
hangop | komkommer

Koningsbaars (+€9)
courgette | Ras el Hanout | langoustine

Varkensrack "green egg"
Salie

Kers amarena
melkchocolade | yoghurt

€39 pp incl 12% BTW

A LA CARTE

Op zoek naar een ander concept? Visionair idee voor uw perfect feest?
Aarzel niet om een afspraak in te plannen waarbij we uw ideeën & insteek overlopen.
Aan de hand van ons gesprek maken we graag een concept op.

Vanaf €40 pp incl 12% BTW





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

DRANKEN ALL IN FORMULES

ONTVANGST

BASIC

Cremant de Luxembourg
Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

1u € 9,00 p.p.
1.5u € 12,50 p.p.

ROYAL

Cava Cossétaña Brut
Mocktail "ananas-gimber-tonic

1u € 13,00 p.p.
1.5u € 18,50 p.p.

DINER

BASIC

Chaudfonaine plat/bruis
Coca cola regular/zero
Jupiler Pils
Vedett
Duvel

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

Koffie & thee uit assortiment in buffetvorm

3u € 12,50 p.p.
4u € 15,00 p.p.
5u € 17,50 p.p.
6u € 20,00 p.p.
7u € 22,50 p.p.

ROYAL

Chaudfonaine plat/bruis
Coca cola regular/zero
Jupiler Pils
Liefmans Fruitesse
Vedett
Duvel
Vicaris trippel/generaal

Witte : Château Vilatte, A. Bordeaux sec C.
Rode: Château Vilatte, A. Bordeaux Supérieure C.

Koffie & thee uit assortiment aan tafel uitgeserveerd

3u € 15,00 p.p.
4u € 19,00 p.p.
5u € 23,25 p.p.
6u € 25,25 p.p.
7u € 27,00 p.p.

* INCL prijzen drankenformules: kelners, bierglazen, koeling, 21% btw

* EXCL prijzen drankenformules: toogkoeling & toogmeubelen, tapinstallatie

PRIJZEN EN BETALINGEN

ALLE PRIJZEN IN ONZE BROCHURE ZIJN INCLUSIEF:

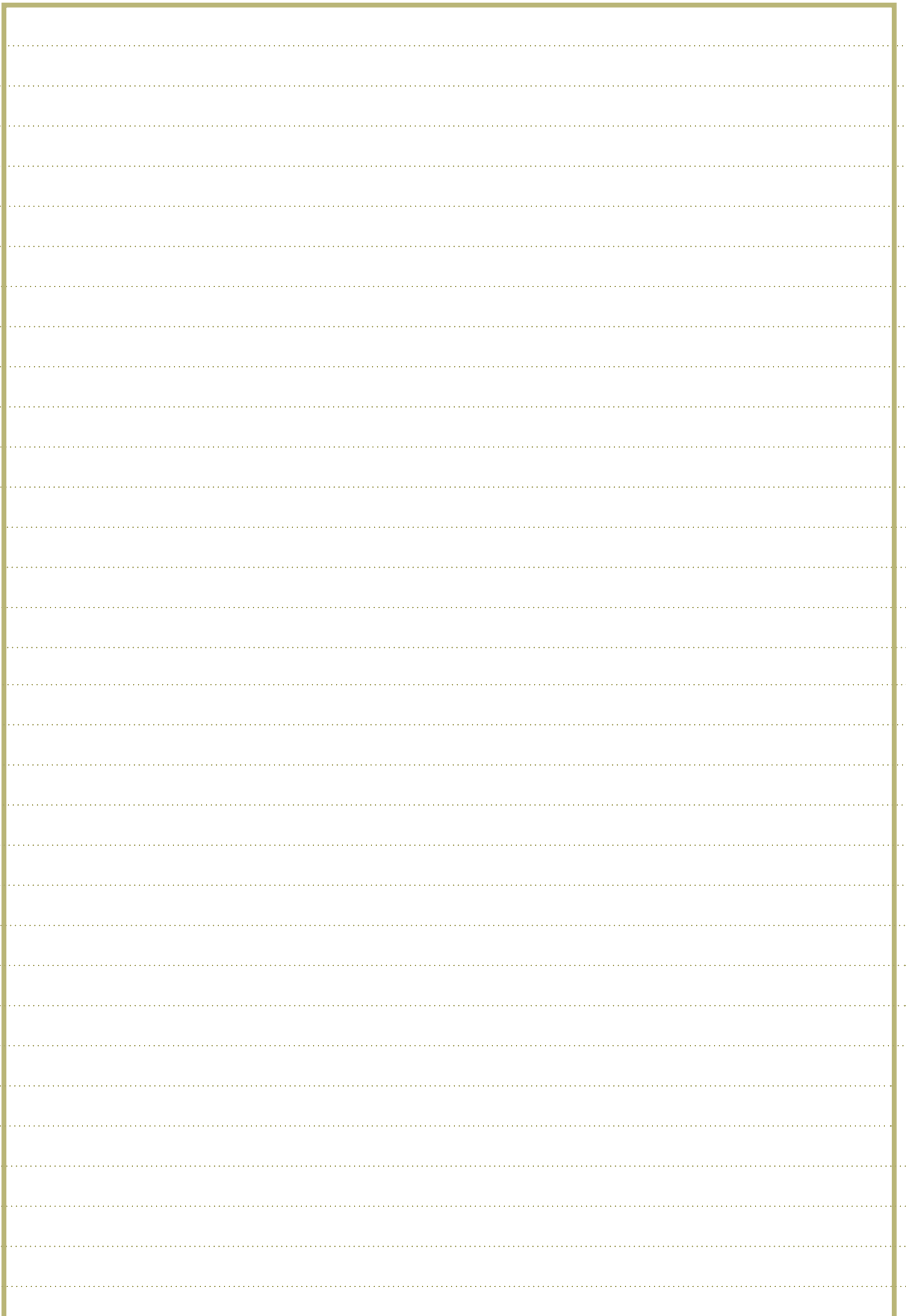
- 12 & 21% btw
- Vervoerskosten binnen een straal van 10 kilometer
- Richtprijzen gelden niet op wettelijke feestdagen
- Nederlandstalige kelners & keukenverantwoordelijken
- Alle benodigdheden voor het vakkundig klaarmaken & serveren van gerechten

ALLE PRIJZEN IN ONZE BROCHURE ZIJN EXCLUSIEF:

- Huur locatie/keuken & extra kosten op locatie die door de uitbater aangerekend worden
- Tafels, buffettafels, stoelen, aankleding, decoratie
- Linnen bekleding & servetten
- Verbruik/bekabeling - elektriciteit, verwarming
- Graag ontvangen we een eerste voorschot van €1000 op rekeningnummer bij bevestiging van de offerte.
- 10 dagen voor aanvang van het feest ontvangen we graag 50% van het geschatte totaalbedrag van uw feest/event.
- Na afloop van het feest wordt een slotfactuur opgemaakt ter waarde van het saldo.
- Onze algemene voorwaarden kan u terugvinden op onze website: <https://www.hof-ter-velden.be>

De prijzen in deze brochure en in de bijlage zijn geldig voor feesten van 01/03/2023 tot en met 01/03/2024. Onze prijzen gelden niet op wettelijke feestdagen. Hiervoor maken we graag een persoonlijke offerte op.

Per formule staat er een minimum aantal gasten vermeld - voor kleinere gezelschappen maken we aangepaste offertes op.





HOF TER VELDEN
FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS

Feestzalen:

Geerstraat 84
9200 Dendermonde
Tel. 0473/93 21 63
info@hof-ter-velden.be

Op afspraak:

Maak uw reservatie via onze online agenda

www.hof-ter-velden.be