

CATERING

EXTRA KEUZELIJST GERECHTEN

2025



INHOUD

- Hapjes lente - zomer pagina 4
- Hapjes herfst - winter pagina 5

FORMULES

- Trendy Dining pagina 6
- Walk & Talk pagina 7
- Walk - Dine - Party pagina 8
- Fine Dining pagina 10



HAPJES

LENTE

MAART - APRIL - MEI

Asperges vanaf half april mogelijk

KOUD

- Oud Brugge | pata grega
- Asperge | gerookte forel
- Couscous | garnaal | avocado
- Crunchi Sushi | krab | wasabi
- Tartar van tonijn met avococrème
- Couscous | garnaal | avocado
- Humus | Hollandse nieuwe | ui (seizoen)

WARM

- Kroketje duroc | wortel
- Krab | tempura
- Tarte tatin | tomaat | parika
- Sint Jakobsnootjes | tomaat | zeekraal
- Soepje asperge | garnaal
- Kroketje asperge | superano

ZOMER

JUNI - JULI - AUGUSTUS

KOUD

- Tonijn "tartare" | avocado | radijs
- Oester "fine de claire" | komkommer | citrus
(+ 0,25 euro p.p.)
- Graved lax | zure room
- Soepje caprese | mozzarella
- Erwt | asperge | chorizo
- Zeebaars | toast | dille
- Makaron | geitenkaas | honing

WARM

- Krokot feta | wortel
- Krokot lam | munt
- Krokotje paling | groene kruiden
- Mossel | venkel | thaise curry
- Soepje bloemkool | garnaal



HERFST

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

KOUD

- Coquille "carpaccio" | courgette
- Aardappel | zure room | arhenka
- Kroepoek | avocado | garnaal
- Makaron tuinkruiden | geitenkaas | honing
- Kalf "tartare" limoen | parmezan
- Fazant | rode kool
- Quinoa | butternut | hazelnoot

WARM

- Krokot scampi | kerrie
- Krokot witlof | sjalot
- Pulled boschampion | tijm | spek
- Mossel | venkel | thaise curry
- Soepje pastinaak | spek

WINTER

DECEMBER - JANUARI - FEBRUARI

KOUD

- Makreel | butternut
- Bloemkool | kerrie | superano
- Zure haring | rode biet | rode ui
- Makaron | boschampion | tijm
- Zwarte pens | kweepeer | veenbes
- Bladerdeeg | zalm | dille

WARM

- Krokot pens | appel
- Soepje knolselder | knolselder
- Krokotje fazant | sjalot
- Pulled hert | butternut | pecannoot



TRENDY DINING

VEGETARISCH KOUD

- Fregola | gegrilde groenten | sesam
- Courgette | ricotta | walnoot | focaccia
- Bloemkool | ras el hanout | amandel

VIS KOUD

- Forel "gerookt" | radijs | appel | mierikswortel
- Krab | koolrabi | tomaat | roquette
- Zalm "tartare" | komkommer | citrus
- Heilbot "gerookt" | bloemkool | kerrie
- Tonijn "tataki" | avocado | rammenas | ponzu
- Kreeft | M'hamsa couscous | citroen | tomaat (+ 0,50 euro p.p.)

VLEES KOUD

- Rund "carpaccio" | gegrilde groenten | parmezan
- Varken "BBQ Style" | truffelmayo | parmezan | rucola
- Rund "tataki" | bulgur | citrus | sesam

LUXE SOEP

- Zuiderse paprika | mozzarella | basilicum
- Grijs garnaal | coquille | thaise kruiden
- Kreeft | ravioli | bieslook

VEGETARISCH WARM

- Azuki-bonen | tomaat | paprika
- Canneloni | spinazie | courgette | kruidenkaas
- Open ravioli | gegrilde groenten | geitenkaas

VIS WARM

- Snoekbaars "Vichyssoise" | prei | waterkers
- Zeebaars | mossel | forelkaviaar
- Vlaswijting | citroen | chorizo | kreeftjus
- Kabeljauw | tomaat | sjalot | vin jaune (+ 0,50 euro p.p.)
- Open ravioli | krab | venkel | bisque (+ 1,00 euro p.p.)

VLEES WARM

- Osso Bucco | open ravioli | venkel | truffel
- Varken "bbq style" | paprika | aubergine
- Speenvarkenfilet | mosterd | honing
- Varkenshaas | chimichurri | kerstomaat
- Mechelse koekoek | boursin | truffel
- Varken "pluma" | buikspek | kalfsjus

DESSERTEN

- Pistache | mango | Callebaut velvet
- Mascarpone | amaretto | mokka
- Chocolade 811 | hazelnoot | karamel | gepofte rijst
- Appel | vanille | praline | nougatine
- Amandel "panna cotta" | framboos | speculoos "La Confiance"
- Kers "amarena" | melkchocolade | yoghurt

WALK & TALK

VEGETARISCH KOUD

- Fregola | gegrilde groenten | sesam
- Courgette | ricotta | walnoot | focaccia
- Bloemkool | ras el hanout | amandel

VIS KOUD

- Forel "gerookt" | radijs | appel | mierikswortel
- Krab | koolrabi | tomaat | roquette
- Zalm "tartare" | komkommer | citrus
- Heilbot "gerookt" | bloemkool | kerrie
- Tonijn "tataki" | avocado | rammenas | ponzu
- Kreeft | M'hamsa couscous | citroen | tomaat (+ 0,50 euro p.p.)

VLEES KOUD

- Rund "carpaccio" | gegrilde groenten | parmezan
- Varken "BBQ Style" | truffelmayo | parmezan | rucola
- Rund "tataki" | bulgur | citrus | sesam

LUXE SOEP

- Zuiderse paprika | mozzarella | basilicum
- Grijze garnaal | coquille | thaise kruiden
- Kreeft | ravioli | bieslook

VEGETARISCH WARM

- Azuki-bonen | tomaat | paprika
- Canneloni | spinazie | courgette | kruidenkaas
- Open ravioli | gegrilde groenten | geitenkaas

VIS WARM

- Snoekbaars "Vichyssoise" | prei | waterkers
- Zeebaars | mossel | forelkaviaar
- Vlaswijting | citroen | chorizo | kreeftjus
- Kabeljauw | tomaat | sjalot | vin jaune (+ 0,50 euro p.p.)
- Open ravioli | krab | venkel | bisque (+ 1,00 euro p.p.)

VLEES WARM

- Osso Bucco | open ravioli | venkel | truffel
- Varken "bbq style" | paprika | aubergine
- Speenvarkenfilet | mosterd | honing
- Varkenshaas | chimichurri | kerstomaat
- Mechelse koekoek | boursin | truffel
- Varken "pluma" | buikspek | kalfsjus

WALK - DINE - PARTY

WALKING KOUDE GERECHTEN

VEGETARISCH KOUD

- Fregola | gegrilde groenten | sesam
- Courgette | ricotta | walnoot | focaccia
- Bloemkool | ras el hanout | amandel

VIS KOUD

- Forel "gerookt" | radijs | appel | mierikswortel
- Krab | koolrabi | tomaat | roquette
- Zalm "tartare" | komkommer | citrus
- Heilbot "gerookt" | bloemkool | kerrie
- Tonijn "tataki" | avocado | rammenas | ponzu
- Kreeft | M'hamsa couscous | citroen | tomaat

VLEES KOUD

- Rund "carpaccio" | gegrilde groenten | parmezan
- Varken "BBQ Style" | truffelmayo | parmezan | rucola
- Rund "tataki" | bulgur | citrus | sesam

WALKING WARME GERECHTEN

VEGI

- Rigatoni 'Siciliaanse wijze'
- Portobello | mozzarella | pesto | rucola
- Pene | arrabiatta
- Chili sin carne | basmati
- Boekweitballetjes | tomaat | bosui
- Vegan stoofpotje | rode curry
- Farfalle | champignons | erwt

VIS

- Bagel | gegrilde zalm | roomkaas
- Scampi | panko | cajundip
- Paella | zeebaars | mossel
- Penne | scampi | kokos | kerrie
- Zalm 'gerookt' | courgette | 'carbonara'
- Fish & Chips | tartare
- Tajine 'vlaswijting & mosselen'
- Bouillabaisse met rouille
- Spirelli | venkel « vongole »

VLEES

- Kip | groene kerrie | kokos
- Hoevekip 'Tandoori' & basmati
- Paella met kip | scampi | paprika
- Penne kip | pesto | roquette
- Saté kip 'Thai adventure' | zoetzuur

- Varken & curry « vindaloo » | wilde rijst
- Chilli 'con carne' & corn bread
- Haute dog | bacon | onion | sauerkraut
- Varkenswang | vicaris | witlof
- Noedel | varken | erwten | ei
- Hamburger 'black agnus'
- Rundsreepjes | rode ui | champignon
- Runderribstuk 'chimichurri'
- Pulled beef & Thaise salade
- Pulled lam | risotto | oesterzwam

DESSERT

GLAASJES

- Pistache | mango | Callebaut Velvet
- Mascarpone | amaretto | mokka
- Chocolade 811 | hazelnoot | karamel | gepofte rijst
- Appel | vanille | praliné | nougatine
- Amandel | panna cotta | framboos | speculoos La Confiance
- Kers Amarena | melkchocolade | yoghurt

WARM

- Churros & cacao
- Brusselse wafel & slagroom
- Chocoladegebakje "cremeux" | kersen
- Tarte tatin | karamel
- Appeltaart & pecanoot
- Sabayon & vers fruit
- Roomijsbar met dips



FINE DINING

Hier stelt u uw 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 worden voorzien op tafel.

KOUDE VOORGERECHTEN

- Fregola - €14,00
gegrilde groenten | sesam
- Courgette - €14,00
ricotta | walnoot | foccacia
- Bloemkool - €14,00
ras el hanout | amandel
- Zalm "tartare" - €15,50
komkommer | citrus
- Forel "gerookt" - €16,00
radijs | appel | mierikswortel
- Krab - €16,00
koolrabi | tomaat | roquette
- Heilbot "gerookt" - €16,50
bloemkool | kerrie
- Tonijn "tataki" - €17,00
avocado | rammenas | ponzu
- Kreeft - €19,00
M'hamsa couscous | citroen | tomaat
- Rund "carpaccio" - €16,00
gegrilde groenten | parmezan
- Varken "BBQ Style" - €16,00
truffelmayo | parmezan | rucola
- Rund "tataki" - €17,00
bulgur | citrus | sesam

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

SOEPEN

Enkel in combinatie met warm of koud voorgerecht

- Courgette - €3,50
gerookte eend | truffelroom
- Zuiderse paprika - €3,50
mozzarella | basilicum
- Grijze garnaal - €4,00
coquille | thaise kruiden
- Kreeft "Bisque" - €4,00
ravioli | bieslook

WARME VOORGERECHTEN TUSSENGERECHTEN

- Azuki-bonen - €22,00
tomaat | paprika
- Canneloni - €22,00
spinazie | courgette | kruidenkaas
- Open ravioli - €22,00
gegrilde groenten | geitenkaas

HOOFDGERECHTEN

- Varkenshaas - €24,00
chimichurri | kerstomaat
- Varken "bbq style" - €25,00
paprika | aubergine
- Speenvarkenfilet - €25,00
mosterd | honing
- Mechelse koekoek - €25,50
boursin | truffel
- Varken "pluma" - €25,50
buikspek | kalfsjus
- Melkkalf "kroontje" - €26,00
chorizo | soya

Bij de hoofdgerechten serveren we de passende groentengarnituren & aardappelgarnituren volgens seizoen

DESSERTEN

- Diverse koekjes - €3,50
zoetigheid voor bij de koffie (excl. koffie)
- Duet van sorbet met espuma
van framboos en munt - €4,00
tussen vis & hoofdgerecht
(frambozen, citroen, bosaardbei, rabarber, aardbei, kiwi,
champagne, appel, mango, passievruchten, yoghurt, ...)
- Pistache - €10,00
mango | Callebaut velvet
- Mascarpone - €10,00
amaretto | mokka
- Chocolade 811 - €10,00
hazelnoot | karamel | gepofte rijst
- Appel - €10,00
vanille | praline | nougatine
- Amandel "panna cotta" - €10,00
framboos | speculoos "La Confiance"
- Kers "amarena" - €10,00
melkchocolade | yoghurt



HTV CATERING

Geerstraat 86
9200 Dendermonde
Tel: 0473/93 21 63

info@hof-ter-velden.be

AFSPRAAK?

Maak uw reservatie via onze
online agenda.
info@hof-ter-velden.be
www.hof-ter-velden.be