

CATERING BROCHURE



2025



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

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

VERDERE AFSPRAKEN?

Maak uw reservatie via onze
online agenda:

www.afsprakenagenda.be/1026/hof-ter-velden

H.R.D. 38.965
BTW 0426.899.572
BIC: AXABBE22
BE64 7512 0424 4452 (voorschot)
BE55 7512 0330 2744 (restbedrag)

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



UW FEEST OF EVENT MET HTV CATERING? 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.

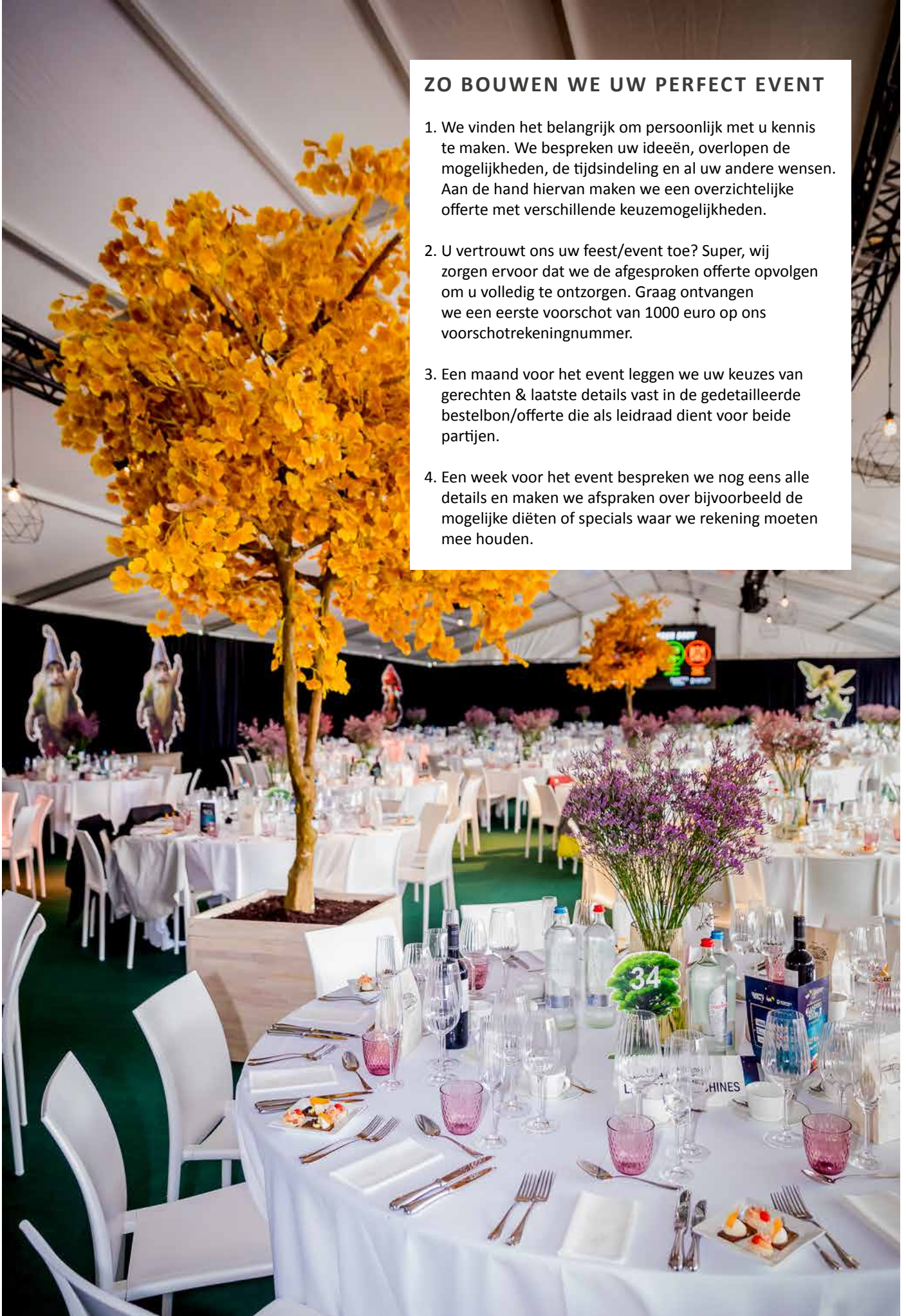
MEUBELEN - INKLEDING

Een geslaagd feest start met de juiste setting. In onze verhuurfolder ‘hardware’, kan u onze ‘in house’ verhuurservice terugvinden. Andere aankleding 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 1000 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

Cracker: piadina | flatbread

Groenten: BBQ olijven | krokante groentjes

€3,50 p.p.

HAPJES RONDGEBRACHT DOOR ONZE KELNERS

Incl. piadina – tomaatdip – BBQ olijf

Geserveerd door onze kelners op trendy plateau

Vrije keuze uit onze gerechtenbrochure / seizoenskaart

4 hapjes per persoon, keuze uit 5 variaties

€9,50 p.p.

5 hapjes per persoon, keuze uit 6 variaties

€11,00 p.p.

6 hapjes per persoon, keuze uit 7 variaties

€12,50 p.p.

7 hapjes per persoon, keuze uit 8 variaties

€14,00 p.p.

8 hapjes per persoon, keuze uit 9 variaties

€15,50 p.p.



TRENDY DINING – 3U

DYNAMISCH & CREATIEF DEGUSTATIEMENU

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

Forel gerookt

radijs | appel | mierikswortel

Varken “BBQ Style”

truffelmayo | parmezan | rucola

Kreeft

ravioli | bieslook

Zeebaars

mossel | forelkaviaar

Mechelse koekoek

boursin | truffel

Pistache

mango | Callebaut velvet

Callebaut 811

hazelnoot | karamel | gepofte rijst

€46,50 p.p. incl. 12% BTW

*Supplement dessert ‘Modern Style’ ipv 2 kleine dessertjes + €6,00 p.p.
Zie detail ‘Modern Style’ in seizoensbrochure.*



LUXE BBQ & 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.
- Afsluiten doen we met 2 dessertjes.
- U kan zelf uw menu samenstellen uit ons gerechten aanbod.

WALKING KOUDE GERECHTEN - 3 koude gerechtjes p.p./4 variaties

Rondgebracht door onze kelners

Tomaat	mozzarella gazpacho basilicum
Zalm "tartare"	komkommer citrus
Forel gerookt	radijs appel mierikswortel
Varken "BBQ Style"	truffelmayo parmezan rucola

LIVE COOKING & BUFFET

OFYR

Kalf "picanha"	tijm
Zeebaars	Ras el Hanout

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

BBQ

Pluma	tuinkruiden
Varken	chimichurri
Rund	Short rib

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

DESSERT 2 dessertjes p.p.

Chocolade mascarpone | vanille | koffiecruunch
Passievrucht speculoos | framboos

€46,00 p.p. 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.
- Keuze tussen 6 koude gerechten | 3 warme gerechten en 3 desserts.

KOUD

Fregola	gegrilde groenten sesam
Zalm "tartare"	komkommer citrus
Heilbot "gerookt"	bloemkool kerrie
Tonijn "tataki"	avocado rammenas ponzu
Varken "BBQ Style"	truffelmayo parmezan rucola
Rund "tataki"	bulgur citrus sesam

SOEPBAR

(SUPP. +€2,20p.p.)

Grijze garnaal	coquille Thaise kruiden
Courgette	gerookte eend truffelroom

WARM

Snoekbaars "Vichyssoise"	prei waterkers
Mechelse koekoek	boursin truffel
Rund "entrecote"	jus

DESSERTEN

Pistache	mango Callebaut velvet
Callebaut 811	hazelnoot karamel gepofte rijst
Kers Amarena	melkchocolade yoghurt

€44,00 p.p. 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.*

**Wrap gerookte
Wrap eend**

zalm paprika | rucola
mango | soya

**Scampi
Paella**

panko | cajundip
zeebaars | mossel

**Saté kip "Thai adventure"
Varkenswang**

zoetzuur
Cicaris | witlof

**Callebaut 811
Amarena kers**

sinaas
melkchocolade

4 p.p. / 8 variaties: €32 p.p.
5 p.p. / 10 variaties: €34 p.p.



WALK - DINE - PARTY

COMFORTFOOD IN BUFFETSTIJL

- Deze formule serveren we in zittende & rechtstaande setting
- Diverse foodstanden met comfortfood warm & dessert
- Optie om koude bordjes aansluitend aan de receptie te serveren
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

KOUDE VOORGERECHTEN (Supp. + €9,00 p.p.)

3 koude gerechtjes p.p. / 4 variaties

Courgette 🌿	ricotta walnoot focaccia
Zalm "tartare"	komkommer citrus
Rund "carpaccio"	gegrilde groenten parmezan
Varken "BBQ Style"	truffelmayo parmezan rucola

FOODBUFFETTEN

Warme standjes

Rigatoni 🌿	"Siciliaanse wijze"
Zeebaars	mossel paella
Hoevekip	Tandoori & basmati
Hamburger	bun paprika tomaat
Pulled beef	Thaise salade
Varkenswang	vicaris witlof
Puntzakje	Belgische friet

DESSERT STANDJES

Callebaut 811	sinaas
Mascarpone	La Confiance
Amarena kers	melkchocolade
Mango	passie
Roomijsbar	dips

€40 p.p. incl. 12% BTW

(mogelijk vanaf 150 personen)



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 | wortel-
salade | coleslaw | bloemkool-broccolisalade

SAUSEN - DIPS

Mayonaise | tartaresaus | american bbq-sauce
Bearnaise | pepersaus

SIDE DISHES (+ €3,00 p.p.)

Gebakken BBQ aardappeltjes
Tomaat-mozzarella-basilicum
Vitello tonato
Diverse broodsoorten

FORMULE A (4 st./p.p.): €28,50 p.p.

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

FORMULE C (4 st./p.p.): €33,75 p.p.

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

FORMULE B (4 st./p.p.): €30,75 p.p.

Braadworst
BBQ Rumpsteak
Gemarineerde ribbetjes
Kippenfilet "Thai style"
Schelvis 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.*

Zeebaars koolrabi
tomaat | roquette

Varken "bbq style"
paprika | aubergine

Mascarpone
Callebaut 811 | gezouten karamel

€42 p.p. 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 p.p. incl. 12% BTW

KINDERGERECHTEN

VOORGERECHTEN

Kaaskroketjes | slaatje - €9,00

Gefrituurde tongreepjes | slaatje | tartaar - €9,50

SOEP

Tomatensoep | "ballekes" - €2,00

Cressonsoep | korstjes - €2,00

HOOFDGERECHTEN

"Balletjes" | tomatensaus | frietjes - €13,00

Kipfilet 'Nugget style' | appelcompote | frietjes - €14,00

Hamburger "deluxe": broodje-rund-ajuin-frietjes - €14,00

Vol-au-vent | frietjes - €14,00

Schnitzel | appelcompote | frietjes - €14,00

Steak | jus | slaatje | frietjes - €15,00

DESSERTEN

Vanille-ijs | horentje - €5,50

Chocolademousse | slagroom - €5,50

Vanille-ijs | chocolade | slagroom - €6,50



DRANKEN ALL-INN FORMULES

ONTVANGST

FORMULE BASIC

Crémant de Luxembourg
Mocktail – “appel, tonic & gember”
Alcoholvrije cocktail
keuze uit onze selectie bvb aperol spritz

1u – €10,50 p.p.
1,5u – €14,00 p.p.

FORMULE DELUXE

Cocktail – keuze uit onze selectie bvb Hugo
Mocktail – “appel, tonic & gember”
Alcoholvrije cocktail
keuze uit onze selectie bvb aperol spritz

1u – €14,50 p.p.
1,5u – €18,00 p.p.

FORMULE ROYAL

Cava Cossétaña Brut
Mocktail – “appel, tonic & gember”
Alcoholvrije cocktail
keuze uit onze selectie bvb aperol spritz

1u – €15,00 p.p.
1,5u – €20,50 p.p.

FORMULE PRESTIGE

Champagne
Mocktail – “appel, tonic & gember”
Alcoholvrije cocktail
keuze uit onze selectie bvb aperol spritz

1u – €17,00 p.p.
1,5u – €24,00 p.p.

KEUZELIJST

ALCOHOLVRIJE COCKTAIL

Negroni 0%
Mojito 0%
Aperol spritz 0%
Daiquiri 0%
Sex on the beach 0%
Hugo 0%

KEUZELIJST:

COCKTAILS & GINS

Hugo
Negroni
Mojito
Aperol Spritz
Hendrick's Gin & tonic
Bombay Sapphire & tonic
Gin Mare & tonic
Tanqueray N°10 & tonic (+ €1/u)
Buss n°509 Pink Grapefruit & tonic (+ €1/u)

DINER

BASIC

Chaudfontaine plat/bruis
Coca cola regular/zero
Jupiler Pils
Vedett
Duvel
Vicaris Nano 0%

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

Koffie & thee uit assortiment in buffetvorm

3u: €14,50 p.p.
4u: €17,00 p.p.
5u: €19,50 p.p.
6u: €22,00 p.p.
7u: €24,50 p.p.

ROYAL

Chaudfontaine plat/bruis
Coca cola regular/zero
Jupiler Pils
Liefmans Fruitesse
Vedett
Duvel
Vicaris trippel/Nano

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

Koffie & thee uit assortiment aan tafel uitgeserveerd

3u: €17,00 p.p.
4u: €21,00 p.p.
5u: €25,25 p.p.
6u: €27,25 p.p.
7u: €29,00 p.p.

* incl. prijzen drankenformules: kelners, toog, glazen, koeling 21% btw

PRIJZEN EN BETALINGEN

ALLE PRIJZEN IN ONZE BROCHURE ZIJN INCLUSIEF:

- 12 & 21% btw
- 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
- Vervoerskosten team & opbouw hardware
- Tafels, buffettafels, stoelen, aankleding, decoratie
- Linnen bekleding & servetten
- Verbruik/bekabeling - elektriciteit, verwarming
- Graag ontvangen we een eerste voorschot van €1000 op ons voorschot 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 01/03/2025 tot en met 01/03/2026.

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.





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