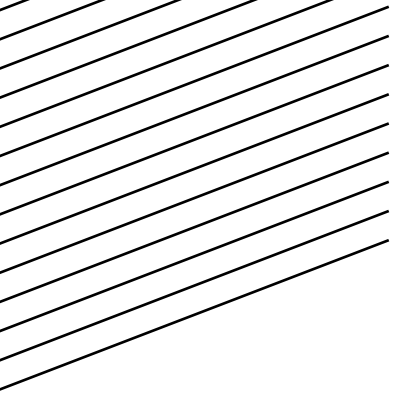


Full service 2024



43
hangar



INHOUD

FORMULES

- Trendy Dining	pagina 6
- Walk - Dine - Party	pagina 7
- Walk & Talk	pagina 8
- Fine Dining	pagina 9
- A la carte	pagina 9

ALL-IN FORMULES

- Dranken 9u + ontvangst en hapjes	pagina 11
- Extra gasten receptie	pagina 12
- Extra gasten vanaf dessert	pagina 13

VOORBEELDEN.....	pagina 14-16
------------------	--------------

KEUZELIJST GERECHTEN

- Hapjes.....	pagina 18
- Trendy Dining	pagina 19
- Walk - Dine - Party	pagina 20
- Walk & Talk	pagina 22
- Fine Dining	pagina 23
- Kindergerechten	pagina 26

Uw feest in Hangar 43

In Hangar 43 te Dendermonde bieden wij u een unieke en sfeervolle locatie voor al uw evenementen. Van zakelijke bijeenkomsten tot feestelijke gelegenheden, dit oude fabriekspand biedt de perfecte setting voor uw event.

Maar een geslaagd feest of evenement gaat verder dan alleen een mooie locatie, daarom bieden wij u onze totaalaanpak.

Via onze full-service garanderen wij u een zorgeloze voorbereiding & feestdag. We zorgen voor de aankleding – organisatie & begeleiding doorheen de dag, zo kan u zich volledig richten op uw gasten en genieten van het moment.

Onze gepassioneerde cateringafdeling zorgt voor een culinaire beleving die aansluit bij uw wensen en eisen. Van hapjes tot walking dinner of een uitgebreid buffet, wij zorgen voor een smaakvolle omlijsting van uw event.

Wij verwelkomen u graag in de prachtige locatie Hangar 43 te Dendermonde.





Hoe stellen we uw perfect feest samen?

4 stappen tot uw feest op maat:

1/ LOCATIE HANGAR

We geven u een totaalbeeld van locatie - aankleding & inrichting volgens uw concept.

2/ FOOD & DRINK

Keuze uit 5 foodconcepten & 3 drankenpakketten die u kan combineren met extra gasten voor de receptie of dessertgasten.

Via onze gerechtenbrochure kan u uw concept samenstellen met uw favoriete gerechten.

3/ CASES

Uw feest is uniek - elke samenstelling is anders maar je hebt graag al een idee van de kostprijs. In dit onderdeel werken we rond een paar cases waarbij u een duidelijk idee krijgt van het totale kostenplaatje.

4/ MEUBELN - 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 ISM externe partners.

Alle foto's in deze brochure zijn indicatief.

Wenst u meubels die niet in onze eigen folder beschikbaar zijn, dan kunnen wij deze steeds extern bijhuren (niet INCL. huurprijs).

FULL SERVICE by HTV-team

HUUR HANGAR 43

- Verbruikskosten water, elektriciteit en verwarming.
- Gebruik gratis parking voor 130 wagens incl. 2 parkeerwachters bij ontvangst
- Volledig opbouwen, uitwerken en klaarzetten vooraf en poetsen na afloop.

INKLEDING EN MEUBILAIR

U maakt een keuze uit onze meubel & decofolder voor de perfecte setting van uw feest of event. Alle meubels en decoratie uit de brochure zijn INCLUSIEF DE HUURPRIJS.

De locatie wordt gedecoreerd met decoratie volgens setting-seizoen. Vestiaire, inkomtapijt (rode loper) zijn standaard voorzien in ons pakket.

LICHT - GELUID - DOEKEN

Wij voorzien een complete klank- en lichtinstallatie (voor een DJ-optreden)

- Podium voor de dj en/of eventueel ceremonie (max. 8m2)
- Moving Heads (bewegende lichten)
- Voldoende licht om elke tafel perfect sfeervol uit te lichten
- DJ booth (2 *pioneer cdj2000N2 + DJM 900)
- Inrichten inkomhal met doeken
- Uitlichten binnenmuren zaal
- Bediening van de lichtinstallatie door een ervaren technicus
- Ledscherm 12m² & laptop
- Gordijnslingers & spots
- Excl. DJ (we kunnen u onze lijst bezorgen of u voorziet dit zelf)

MA - VR: 5.000 euro incl 21% BTW

Zaterdag: 7.850 euro incl 21% BTW

Minimumaantal om te feesten in Hangar 43 is steeds 150 dinergasten.

Per extra dag voor op OF afbouw: 1250 euro - onder voorbehoud van beschikbaarheid.

U kan kosteloos een optie nemen op uw voorkeursdag. Betaal binnen 14 dagen het voorschot (de huur van de locatie) en uw reservatie ligt vast. Aan de hand van een link naar onze website kan u alle verdere documentatie vinden voor een succesvolle planning van uw feest. Deze link bezorgen wij u achteraf via mail.



TRENDY DINING

Dynamisch & creatief degustatiemenu

- Deze formule kan zittend of rechtstaand geserveerd worden.
- U kiest 6 gerechten die onze kelners afzonderlijk aan tafel brengen. U kiest 6 dessertjes die we in buffet presenteren. U kan zelf uw menu samenstellen - Extra gerechten te kiezen in onze seizoensbrochure.
- We plaatsen huisgemaakt brood & licht gezouten boter op tafel

Gerookte zalm | “tzatziki”komkommer | feta | olijf

~~~

Varken “BBQ Style” | bloemkool | zoete ui | shitake

~~~

Kreeft | ravioli | lavas

~~~

Schelvis | mossel | forelkaviaar

~~~

Ossobucco | open ravioli | venkel | truffel

~~~

Mechelse koekoek | boursin | truffel

~~~

Pistachebrownie | witte chocolade | rode vruchten

~~~

Callebaut 811 | gezouten karamel | mascarpone

**43 euro pp incl 12% BTW**

Supplement ‘Dessertbars (p.25)’ ipv 2 kleine dessertjes + 5,50 euro 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

### **Walking koude gerechten** (SUPP. +9 euro p.p.)

#### **3 koude gerechtjes p.p. / 4 variaties**

Tomaat | mozzarella | gazpacho | basilicum (V)  
Grijze garnaal | aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo  
Tonijn 'tataki' | couscous | tomaat | cashewnoot  
Rund 'carpaccio' | avocado | limoen | citroengras

### **FOODBUFFETTEN**

#### **Warme standjes**

Rigatoni "Siciliaanse wijze" (V)  
Zeebaars | mossel | paella  
Hoevekip "Tandoori & basmati"  
Hamburger "black agnus"  
Pulled beef & Thaise salade  
Varkenswang | vicaris | witlof  
Puntzakje Belgische friet

#### **Dessert standjes**

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

**34 euro pp incl 12% BTW**

(prijs vanaf 200 personen)



# WALK & TALK

## CREATIEVE GERECHTEN IN BUFFETSTIJL

- Deze formule kan in zittende of rechtstaande setting geserveerd worden
- 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 & hebben een snelle doorlooptijd
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

### KOUD

Tomaat | courgette | zure room | olijf | foccacia (v)  
Gerookte zalm | “tzatziki”komkommer | feta | olijf  
Zeebaars | koolrabi | tomaat | roquette  
Superanoham | wortel | ricotta | tomaat  
Varken “BBQ Style” | bloemkool | zoete ui | shitake  
Rund ‘tataki” | spitskool | wortel | mango

### SOEPBAR (SUPP. +2,20 euro p.p.)

Garnaal | grijze gepelde | Thaise kruiden  
Courgette | gerookte eend

### WARM

Koningsbaars | sjalot | venkel | Langoustine  
Varken “bbq style” | paprika | aubergine  
Speenvarkenfilet | mosterd | honing

### DESSERT

Pistachebrownie | witte chocolade | rode vruchten  
Callebaut 811 | gezouten karamel | mascarpone  
Pecanoot | karamel | vanille

**39 euro pp incl 12% BTW**

(prijs vanaf 200 personen)

Supplement ‘Dessertbars (p.25)’ ipv 2 kleine dessertjes + 5,50 euro p.p.



# FINE DINING

## 3-4 GANGEN DINER AAN TAFEL

- 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

~~~

Koningsbaars | sjalot | venkel | Langoustine (+ 9,50)

~~~

Varken "bbq style" | paprika | aubergine

~~~

Mascarpone | callebaut 811 | gezouten karamel

45 euro pp incl 12% BTW

(vanaf 150 pers - extra korting incl)

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 euro pp incl 12% BTW



ALL-IN FORMULES - 9U

- Gecombineerd met de 4 types food formules
- Alle dranken uit het assortiment doorheen de duurtijd van de formule
- Waters staan op tafel, wijnen aan tafel uitgeserveerd
- Alle andere dranken worden geserveerd aan tafel & aan de bar

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.

40,00 euro p.p. incl 21% BTW

FORMULE 'BASIC PLUS'

Cava Cossétaña Brut ipv Cremant de Luxembourg

+3,00 euro p.p. incl 21% BTW

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.

47,00 euro p.p. incl 21% BTW

Onze mocktail is een combinatie van ananas, tonic en lichte gembertoets. Fris, licht zurig en niet zoet.



EXTRA GASTEN RECEPTIE

Deze formules kunnen gebruikt worden apart of deels overlappend met de feestgasten.
Alle dranken uit het drankenassortiment inclusief.

FORMULE 'BASIC'

Ontvangst & hapjes

Dranken

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

Hapjes (6/persoon)

- Keuze uit 7 variaties van het hapjesassortiment.

U kan één of twee hapjes vervangen door de zoete afsluiters.
Alle waters, frisdranken en bieren inclusief. Geen sterke dranken.

18,00 euro p.p. (1,5u) incl 21% BTW

21,50 euro p.p. (2u) incl 21% BTW

FORMULE 'ROYAL'

Ontvangst & hapjes

Dranken:

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

Hapjes (6/persoon)

- Keuze uit 7 variaties van het hapjesassortiment.

U kan één of twee hapjes vervangen door de zoete afsluiters.
Alle waters, frisdranken en bieren inclusief. Geen sterke dranken.

26,00 euro p.p. (1,5u) incl 21% BTW

29,00 euro p.p. (2u) incl 21% BTW

EXTRA GASTEN VANAF HET DESSERT TOT EINDE ALL-IN

Combineerbaar bij de formules Trendy & Fine Dining.
Alle dranken uit het drankenassortiment inclusief.

Ontvangst - 1 of 2 halve dessertjes - dansfeest

Ontvangst & hapjes

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

Fingerfood op tafel bij ontvangst

22,00 euro p.p. incl 21% BTW

Ontvangst - dessertenbuffet - dansfeest

Ontvangst & hapjes

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

Fingerfood op tafel bij ontvangst

Dessertenbuffet 'Dessertbars'

29,50 euro p.p. incl 21% BTW

ASSORTIMENT

WATERS & SOFTS

Homebottled water plat/bruis

Coca-Cola regular/zero

Fanta orange

Ice-Tea

Tonic

BIEREN

Carlsberg 0,0%

Jupiler Pils

Liefmans Fruitesse

Vicaris Quinto

Vicaris Trippel

Duvel

Dranken na de all-in worden verrekend à 1.60 euro/st
+ kelnerkost per kelner à 38,05 euro incl BTW per gestart uur.

Extra variaties kunnen mits supplement besproken worden

KLASSIEKE TROUWFEEST

voorbeeld - zaterdagavond

Bij dit feest werd gekozen voor een klassieke opstelling met ronde tafels in themakleuren wit en blauw. De ronde tafels werden voorzien van wit tafellinnen, blauwe servetten en decoratie. Een witte Napoleon stoel maakte het geheel af.

Om 18u30 startte de receptie voor de genodigden die bleven tot en met het avondfeest. Dit waren er 150. Voor het dessert en avondfeest werden nog 100 extra mensen uitgenodigd. Voor het eten werd gekozen voor TRENDY DINING met nadien 2 KLEINE DESSERTEN.

150 + 100 genodigden

- Zaalhuur, klank & licht, meubelen, bloemen = **7580 euro**
- Dinergasten
receptie - diner - dranken 9u
43 euro + 40 euro = 83 euro p.p.
83 euro X 150 = 12450 euro p.p.
- Dessertgasten
22 euro X 100 = 2200 euro p.p.
- Totaalpakket: 22230 euro



TROUWFEEST

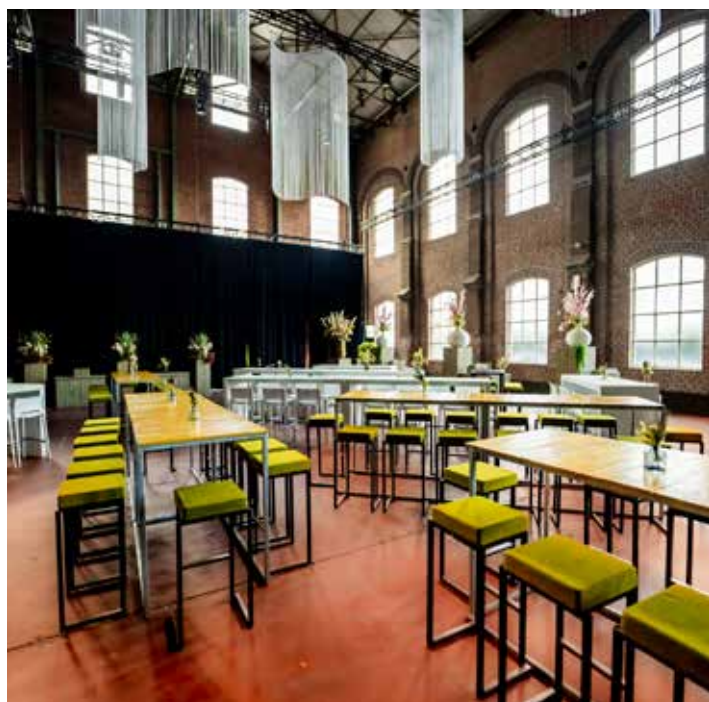
voorbeeld - vrijdagavond

Het koppel wou een ongedwongen sfeer met comfortfood – geen vaste zitplaatsen & een snelle start van het dansfeest. Hier hebben we gekozen voor WALK & DINE concept. Een setting van hoge tafel “industriële” met barkruk & foodbars waren het startschot voor een spetterende party!

Voor het eten werd gekozen voor een WALK & DINE.
Na het eten werd er nog gefeest en gedanst tot 4 uur.

200 genodigden

- Zaalhuur, klank & licht, meubelen, bloemen = **5000 euro**
- Dinergasten
receptie – diner – dranken 9u
34 euro + 40 euro = 74 euro p.p.
74 euro X 200 = 14800 euro p.p.
- Totaalpakket: 19800 euro





KLASSIEKE TROUWFEEST

voorbeeld - zaterdagavond

Wit tafellinen en een kleurexplisie aan bloemen. Bij dit feest werd gebruik gemaakt van lage, rechthoekige tafels in combinatie met ronde. Er werden 200 mensen uitgenodigd en 50 extra voor de receptie.

Voor het eten werd gekozen voor TRENDY DINING.

200 + 50 genodigden

- Zaalhuur, klank & licht, meubelen, bloemen = **7580 euro**
- Gasten receptie
18 euro X 50 = 900 euro p.p.
- Dinergasten
receptie - diner - dranken 9u
43 euro + 40 euro = 83 euro p.p.
83 euro X 200 = 16600 euro p.p.
- Totaalpakket: 25080 euro







KEUZELIJST GERECHTEN

Deze keuzelijst bevat onze jaarkaart met hapjes & gerechten.

Per seizoen hebben we ook nog extra suggesties waaruit u een keuze kan maken.

HAPJES

Inbegrepen bij all-in formule

KOUD

On a plate

- Bite | geitenkaas | tomaat (v)
- Flatbread | aubergine | tahin (v)
- Volkorenbrood | erwt | heilbot (v)
- Roggebrood | bloemkool | pickels
- Crunchi Sushi | krab | wasabi
- Krokant | zalm | bieslook
- Blini | eend | soya | prei

Mini bowl

- Couscous | gerookte zalm | granaatappel (v)
- Geitenkaas | tomaat | bruchetta (v)
- Zeebaars | zure room | arenkha
- Rivierkreeft | avocado | bieslook
- Mozzarella | tomaat | parma

ZOETE AFSLUITERTJES

- Crème brûlée
- Frambozenmakaron | chocoladevulling
- Profiterol | roomijs

WARM

Prikkers

- Krokot feta | wortel (v)
- Krokot kaas | parmezan(v)
- Krokot garnaal | peterselie
- Krokotje mechelse koekoek | paprika
- Krokotje duroc | wortel
- Kip | Yakitori | sesam
- Krab | tempura

On a plate

- Tarte tatin | tomaat | parika (v)
- Quiche | spinazie | sjalot (v)

Mini bowl

- Ravioli platte kaas | parmezan(v)
- Sint Jakobsnootjes | tomaat | zeekraal
- Jus kreeft | morielle
- Ratatouille | geitenkaas | chorizo
- Pulled porc | zoete aardappel

TRENDY DINING

VOORGERECHTEN

VEGETARISCH

- Focaccia | artisjok | courgette | aubergine
- Tomaat | mozzarella | gazpacho | basilicum
- Tomaat | courgette | zure room | olijf | foccacia

VIS KOUD

- Gerookte zalm | "tzatziki"komkommer | feta | olijf
- Zeebaars | koolrabi | tomaat | roquette
- Coquille "tartare" | limoen | koreander | courgette
- St-jakobsvrucht "carpaccio" | bloemkool | zure room | haringkaviaar
- Tonijn "Niçoise style" | sucrine | rode ui | olijf | tomaat

VLEES KOUD

- Superanoham | wortel | ricotta | tomaat
- Varken "BBQ Style" | bloemkool | zoete ui | shitake
- Rund "tataki" | spitskool | wortel | mango

LUXE SOEP

- Zie seizoenskaart

VIS WARM

- Koningsbaars | sjalot | venkel | Langoustine
- Schelvis | mossel | forelkaviaar
- Vlaswijting | citroen | chorizo | kreeftjus
- Kabeljauw "miso & sake" | oesterzwam | bosui | tomaat (+ 0,50 euro)
- Kreeft | open ravioli | venkel | kruidenolie (+ 1 euro)

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
- Melkkalf "kroontje" | chorizo | soja (+0,50 euro)
- Lamsrumpsteak | citrus / laurier (+0,75 euro)

DESSERTEN

- Pistachebrownie | witte chocolade | rode vruchten
- Callebaut 811 | gezouten karamel | mascarpone
- Pecanoot | karamel | vanille
- Passie | melkchocolade | dacquoise
- Mango | mascarpone | limoncello



WALK - DINE - PARTY

WALKING KOUDE GERECHTEN

VIS

- Zalm 'gerookt' venkel | limoen | tomaat
- Paling 'gerookt' | hangop | komkommer
- Grijs garnaal | aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo
- St-jakobsvrucht 'carpaccio' | bloemkool | zure room | haringkaviaar
- Tonijn 'tataki' | couscous | tomaat | cashewnoot
- M'hamsa couscous | krab | paprika | tomaat (+0,5 euro pp)

VLEES

- Superanoham | meloen | ricotta | basilicum
- Rund 'carpaccio' | avocado | limoen | citroengras
- Rund 'tataki' | mango | noedel | sesam

WALKING WARME GERECHTEN

VEGI

- Rigatoni 'Siciliaanse wijze'
- Portobello | mozzarella | pesto | rucola
- Pene | arrabiatta
- Chili sin carne | basmati
- Boekwijtballetjes | 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

- Pistachebrownie | witte chocolade | rode vruchten
- Callebaut 811 | gezouten karamel | mascarpone
- Pecanoot | karamel | vanille
- Passie | melkchocolade | dacquoise
- Mango | mascarpone | limoncello

WARM

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



WALK & TALK

VOORGERECHTEN VEGETARISCH

- Focaccia | artisjok | courgette | aubergine
- Tomaat | mozzarella | gazpacho | basilicum
- Tomaat | courgette | zure room | olijf | foccacia

VIS KOUD

- Gerookte zalm | "tzatziki"komkommer | feta | olijf
- Zeebaars | koolrabi | tomaat | roquette
- Coquille "tartare" | limoen | koreander | courgette
- St-jakobsvrucht "carpaccio" | bloemkool | zure room | haringkaviaar
- Tonijn "Niçoise style" | sucrine | rode ui | olijf | tomaat

VLEES KOUD

- Superanoham | wortel | ricotta | tomaat
- Varken "BBQ Style" | bloemkool | zoete ui | shitake
- Rund "tataki" | spitskool | wortel | mango

LUXE SOEP

- Zie seizoenskaart

VIS WARM

- Koningsbaars | sjalot | venkel | Langoustine
- Schelvis | mossel | forelkaviaar
- Vlaswijting | citroen | chorizo | kreeftjus
- Kabeljauw "miso & sake" | oesterzwam | bosui | tomaat (+ 0,50 euro)
- Kreeft | open ravioli | venkel | kruidenolie (+ 1 euro)

VEES 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
- Melkkalf "kroontje" | chorizo | soja (+0,50 euro)
- Lamsrumpsteak | citrus / laurier (+0,75 euro)

DESSERTENBUFFET "Dessertbars" (zie pagina 25)

- Supplement dessert "Classic" (+ 4,00 euro p.p.)

FINE DINING

Hier stelt u uw 3- 4 of 5 gangen diner samen. Gepresenteerd op grote borden en door onze kelners aan tafel gebracht. Licht gezouten boter en brood worden voorzien op tafel.

KOUDE VOORGERECHTEN

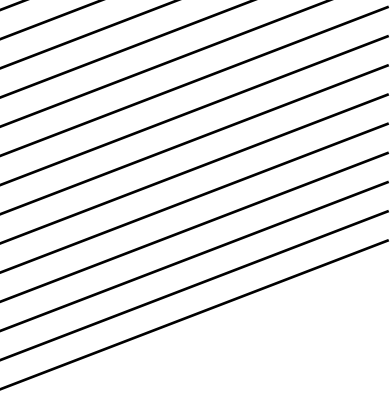
- Tomaat	14,00 euro
courgette zure room olijf foccacia	
- Gerookte zalm "Tzatziki"	15,00 euro
komkommer feta olijf	
- Superanoham	16,00 euro
wortel ricotta tomaat	
- Zeebaars	16,00 euro
koolrabi tomaat roquette	
- Coquille "tartare"	16,00 euro
limoen koriander courgette	
- Varken "BBQ Style"	16,00 euro
bloemkool zoete ui shitake	
- Rund "tataki"	16,00 euro
spitskool wortel mango	
- St-jakobsvrucht "carpaccio"	17,00 euro
bloemkool zure room haringkaviaar	
- Tonijn "Niçoise style"	18,00 euro
sucrine rode ui olijf tomaat	
- Kreeft	19,00 euro
m'hamsa couscous citroen tomaat	

* Je kan ook 2 voorgerechten kiezen, wij dressereren dit dan op kleine bordjes die samen geserveerd worden. De prijs is 1/2 per gerecht.

SOEPEN*

- Tomatenroom	3,75 euro
tomaat bieslook	
- Zuiderse paprika.....	3,75 euro
mozzarella basilicum	
- Garnaal	4,75 euro
grijze gepelde thaise kruiden	
- Kreeft	5,00 euro
ravioli bieslook	

*Enkel in combinatie met warm of koud voorgerecht.



WARME VOORGERECHTEN - TUSSENGERECHTEN

- Azuki-bonen 12,50 euro
tomaat | paprika
- Koningsbaars 13,50 euro
sjalot | venkel | langoustine
- Schelvis 13,50 euro
mossel | forelkaviaar
- Osso Bucco 14,00 euro
open ravioli | venkel | truffel
- Vlaswijting 14,00 euro
citroen | chorizo | kreeftjus
- Kabeljauw “miso & sake” 16,00 euro
oesterzwam | bosui | tomaat

HOOFDGERECHTEN

- Cannelloni 19,00 euro
spinazie | ricotta | tomaat
- Varken “bbq style” 23,00 euro
paprika | aubergine
- Speenvarkenfilet 23,00 euro
mosterd | honing
- Varkenshaas 23,50 euro
chimichurri | kerstomaat
- Mechelse koekoek 23,50 euro
boursin | truffel
- Varkensrack “green egg” 24,00 euro
salie
- Melkkalf “kroontje” 24,00 euro
chorizo | soja
- Iberico “pluma” 24,00 euro
buikspek | kalfsjus
- Lamsrumpsteak 25,00 euro
citrus / laurier

Bij de hoofdgerechten serveren we de passende groentegarnituren & aardappelgarnituren volgens marktaanbod.

DESSERTEN

- Diverse koekjes 3,50 euro
zoetigheid voor bij de koffie (excl. koffie)
- Duet van sorbet met espuma van framboos en munt 4,00 euro
tussen vis & hoofdgerecht
(frambozen, citroen, bosaardbei, rabarber, aardbei, kiwi, champagne, appel, mango,
passievruchten, yoghurt, ...)
- Pistache..... 9,50 euro
witte chocolade/rode vruchten
- Mascarpone 9,50 euro
Callebaut 811/gezouten karamel
- Citrus..... 9,50 euro
passie | framboos | speculoos "La Confiance"
- Kers amarena 9,50 euro
melkchocolade | yoghurt
- Pecanoot 9,50 euro
karamel/vanille

Dessertenbuffet « Dessertbars » 10,88 euro pp

KOUD

- Callebaut 811 & sinaas
- Mascarpone & La Confiance
- Amarena kers & melkchocolade
- Mango & passie

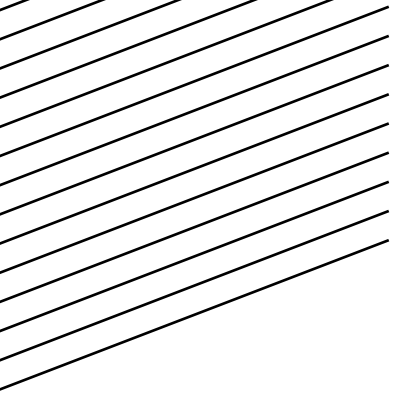
WARM

- Brusselse wafel & poedersuiker
- Churros & cacao
- Pannenkoek & garnituren
- Warme appeltaart & noten

IJS

- Sorbet & roomijsbar met dips
- Ijs: Vanille - aardbei - mokka
- Sorbet: mango - framboos

Supplement taartenbuffet in combinatie met dessertbars 2,50 euro pp



KINDERGERECHTEN

VOORGERECHTEN

- Kaaskroketjes | slaatje 8,00 euro
- Gefrituurde tongreepjes | slaatje | tartaar 8,50 euro

SOEP

- Tomatensoep | 'ballekes' 2,00 euro
- Cressonsoep | korstjes 2,00 euro

HOOFDGERECHTEN

- 'Balletjes' | tomatensaus | frietjes 12,00 euro
- Kipfilet 'Nugget style' | appelcompote | frietjes 13,00 euro
- Hamburger 'deluxe': broodje-rund-ajuin-frietjes 13,00 euro
- Vol-au-vent | frietjes 13,00 euro
- Schnitzel | appelcompote | frietjes 13,00 euro
- Steak | jus | slaatje | frietjes 14,00 euro

DESSERTEN

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

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.



**Locatie**

Fabriekstraat 43
9200 Dendermonde

Contactgegevens

Geerstraat 86
9200 Dendermonde

info@h43.be

Bezichtigen enkel op afspraak.

T 0473 93 21 63



HOF TER VELDEN

FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS

