

FEESTBROCHURE



HOF TER VELDEN
FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS

2025

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 ALLERKLEINSTE VEILIG KUNNEN RAVOTTEN



RUIME PRIVÉPARKING VOOR 150 WAGENS MET 16 LAADPUNTEN



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)

INHOUDSTAFEL

Algemeen	3-5
Hapjespakket	7
Dranken ontvangst + receptie	8
Trendy Dining	9
Dine & Delight	10
Buffet royale	11
Fine Dining	12
Sharing is caring	14
Kindergerechten	14
Dessertenbuffet	15
Nachtsnacks	16
All-in formules	17
Dranken	19
Wedding ceremonie	19
Plan zalen	22



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 toer 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. 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 of buiten in de speeltuin. Alles is tot in de puntjes geregeld!



EEN CHECKLIST

JOUW FEEST ORGANISEREN IN 4 EENVOUDIGE STAPPEN

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 mail ontvang je een betaalverzoek e, krijg je de reservatiebevestiging. Je ontvangt 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.

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!

Verhuurprijzen	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
Zaal 1 (grote zaal, min 80 - max 150 pers)	€325	€475	€350
Zaal 2 (kleine zaal, min 20 - max 40 pers)	€150	€225	€175
Zaal 3 (nieuwe zaal, min 40 - max 80 pers)	€250	€375	€200
Zaal 1 + 2 (min 130 - max 220 pers)	€450	€650	€525
Zaal 2+3 (min 70 - max 150 pers)	€375	€550	€375
Zaal 1+2+3 (min 160 - max 320 pers)	€625	€950	€625

**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 minimum aantal gasten moet worden gehandhaafd. Als het werkelijke aantal gasten per zaal (of combinatie van zalen) te laag is, wordt er dubbele zaalhuur in rekening gebracht.*

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

3. DE PERFECTE SETTING

Tafeldecoratie voor een sfeervolle beleving

Wij zorgen voor een stijlvolle en verzorgde tafelschikking met:

- Een katoenen loper en servet per persoon
- Gezellige theelichtjes en kleurrijke droogbloemen

Heeft u specifieke decoratiewensen? U kunt altijd zelf extra decoratie aanleveren.

Let op: wij zijn geen decoratiebedrijf. Eenvoudige decoratieve elementen die u voorziet, plaatsen wij graag en kosteloos.

Complexere decoratie of uitgebreide decoratieve werken dienen te worden uitgevoerd door externe partijen.

Optioneel:

Wilt u in plaats van een loper op de tafel een volledige linnen tafelbedekking? Dit kan tegen een meerprijs van €1,15 per persoon.

DJ & animatie

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 topentertainers die de juiste sfeer weten te creëren voor je gezelschap. Jij maakt de finale keuze, regelt de boeking en betaling.



- Jij en je gezelschap feesten lekker door tot in de vroege uurtjes – onze zalen hebben een sluitingsuur om 05u00.
- 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.
- Alle types vuurwerk (ook 'sterretjes') zijn verboden zowel in als rond onze feestzalen.
- De prijzen gelden voor feesten die plaatsvinden vanaf 01/03/2025 tot en met 01/03/2026. 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 om extra gasten door te geven dient u ons steeds telefonisch of via mail te contacteren.
- De algemene verkoopvoorwaarden vind je terug op onze website, op de achterkant van je bestelbon of op jouw factuur.
Voorschotten worden niet terugbetaald.



4. TEL AF NAAR UW FEEST

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.



2 TOT 3 MAAND VOOR UW FEEST.

Opmaak en versturen van uw uitnodigingen. Neem op voorhand even contact met ons op zodat we het uurschema kunnen overlopen en eventueel bijsturen.



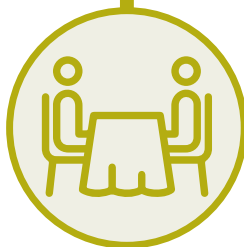
MIN. 1 MAAND ERVOOR

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



DINSDAG VOOR JE FEEST

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



SEIZOENSKAART APART VERKRIJGBAAR

Omdat wij veel waarde hechten aan kwaliteit en verse producten, hebben we onze basiskaart aangevuld met een seizoensgebonden aanbod. Ons vaste assortiment vind je terug op de volgende pagina's van deze brochure.

Daarnaast ontvang je onze seizoenskaart apart als een extra bijlage, zodat je steeds de meest actuele suggesties kunt ontdekken.



HAPJESPAKKET

Fingerfood op tafel: Inclusief: Flatbread & hummusdip | Olijf

Je vindt meer hapjesopties in onze seizoensbrochure.

KOUD

Bite | geitenkaas | tomaat 🌿
Tartaar van zalm | avocado | ponzu
Rivierkreeft | couscous | bieslook
Zeebaars | tomaat | zure room
Pastrami | augurk | mosterdcrème
Krokant | ganzenlever | framboos
Quinoa | gerookte kip | limoenmayonaise

WARM

Kroket kaas | parmezan 🌿
Kroket garnaal | peterselie
Kroket kreeft | limoen
Ratatouille | geitenkaas | chorizo
Kip | Yakitori | sesam
Quiche ham | sjalot
Erwt | buikspek | truffel
Gekonfijte eend | aardappel | ui

Er staat fingerfood en dips op de partytafels

	1u	1u30	2u00
4 hapjes per persoon, keuze uit 5 variaties	€8,25 p.p.		
5 hapjes per persoon, keuze uit 6 variaties	€9,50 p.p.		
6 hapjes per persoon, keuze uit 7 variaties	€11,00 p.p.	€12,50 p.p.	
7 hapjes per persoon, keuze uit 8 variaties		€13,75 p.p.	€15,25 p.p.
8 hapjes per persoon, keuze uit 9 variaties		€15,00 p.p.	€16,50 p.p.

DRANKEN ONTVANGST - RECEPTIE

FORMULE BASIC

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

1u – €9,00 pp
1,5u – €13,00 pp
2u – €15,50 pp

FORMULE ROYAL

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

1u – €11,00 pp
1,5u – €16,00 pp
2u – €19,00 pp

FORMULE DELUXE

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

1u – €12,50 pp
1,5u – €17,00 pp
2u – €21,00 pp

FORMULE PRESTIGE

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

1u – €15,00 pp
1,5u – €22,00 pp
2u – €28,00 pp

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)



TRENDY DINING

vanaf 50 personen: €56,00 p.p.

Een 6-gangen degustatiemenu, geserveerd in een zittende of staande setting.

- 5 koude/warme gerechten & dessertbuffet

- Per 20-30 minuten geserveerd aan tafel door onze kelners

- Je maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

- Brood & licht gezouten boter op tafel

< 50 personen: +€4,00 p.p.
met een minimum van €100

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 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
Cannelloni | 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 p.p.)
Open ravioli | krab | venkel | bisque (+ €1,00 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

DESSERTENBUFFET (zie pagina 15)

Classic of modern style (beide incl. prijs)

DINE & DELIGHT

vanaf 50 personen: €56,50 p.p.

- Een eigentijdse interpretatie van een buffetconcept met verfijnde presentatie aan tafel.*
- Voorgerecht gepresenteerd op kleine bordjes in buffetvorm – mogelijk vanaf 50 gasten. **
 - Hoofdgerecht aan tafel geserveerd door onze kelners, inclusief bijserveren
 - Je maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart
 - Brood & licht gezouten boter op tafel

< 50 personen: +€4,00 p.p.
met een minimum van €100

VOORGERECHTENBUFFET

U kan 7 variaties kiezen uit het aanbod

Fregola | gegrilde groenten | sesam 🌿
Courgette | ricotta | walnoot | foccacia 🌿
Bloemkool | ras el hanout | amandel 🌿

Forel “gerookt” | radijs | appel | mierikswortel
Krab | koolrabi | tomaat | roquette
Zalm “tartare” | komkommer | citrus
Heilbot “gerookt” | bloemkool | kerrie
Tonijn “tataki” | avocado | rammenas | ponzu

Rund “carpaccio” | gegrilde groenten | parmezan
Varken “BBQ Style” | truffelmayo | parmezan | rucola
Rund “tataki” | bulgur | citrus | sesam

Conchiglie | spinazie | kruidenkaas 🌿
Scampi's | look- & duivelsaus
Coquille | thaise kerrie

Extra keuze in seizoensbrochure.

SOEP (OP BUFFET)

1 keuze uit het aanbod

Zuiderse paprika | basilicum 🌿
Courgette | gerookte eend
Grijze garnaal | thaise kruiden
Bisque kreeft | bieslook

Extra keuze in seizoensbrochure.

HOOFDGERECHT AAN TAFEL BEDIEND

1 keuze uit het aanbod

Varken “bbq style” | paprika | aubergine
Speenvarkenfilet | mosterd | honing
Varkenshaas | chimichurri | kerstomaat
Mechelse koekoek | boursin | truffel
Varken “pluma” | buikspek | kalfsjus
Extra keuze in seizoensbrochure.

Groenten & aardappelgarnituur samengesteld volgens seizoen.

DESSERTENBUFFET (zie pagina 15)

Classic of modern style (beide incl. prijs)



BUFFET ROYALE

vanaf 50 personen: €55,00 p.p.

Traditionele buffetformule – een publieksliefeling met een brede selectie voor elke smaak
- Gepresenteerd op buffet met plateau's & chafing dishes – mogelijk vanaf 50 gasten. **
- Je kan zelf je soep & hoofdgerecht samenstellen
- Brood & licht gezouten boter op tafel

< 50 personen: +€4,00 p.p.
met een minimum van €100

VOORGERECHTENBUFFET

met een brede waaier aan vis- en vleesbereidingen

Zeeuwse oester & citroen | Zalm "Belle Vue" | Tomaat met grijze garnalen | Gerookte zalm | Crispy sushi & soya | Varken "Tonnato" | Pata Grega & zoete meloen | Warme beenham | Tاتيكي Rund & noedel | 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 (+ €3,00 p.p.)

Extra op voorgerechtbuffet geplaatst

Grijze garnaal | langoustine | kokkels | krab | gamba | garnituren

SOEP

Zuiderse paprika | basilicum 🌿

Courgette | gerookte eend

Grijze garnaal | thaise kruiden

Bisque kreeft | bieslook

Extra keuze in seizoensbrochure.

HOOFDGERECHTENBUFFET

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

Koningsbaars | venkel | langoustine
Vlaswijting | citroen | dijn-mousseline
Kabeljauw | tomaat | ui | witte wijn
Snoekbaars | juliennegroentjes | kerrie

Varken "bbq style" | paprika | aubergine

Speenvarkenfilet | mosterd | honing

Varkenshaas | chimichurri | kerstomaat

Rund "Rib eye" | bearnaise

Eendfilet | soya | honing

Mechelse koekoek | Boursin | truffel

Varken "pluma" | buikspek | kalfsjes

Extra keuze van gerechten in onze seizoenslijst.

Groenten & aardappelgarnituren samengesteld volgens seizoen.

Verkiest u een hoofdgerecht dat aan tafel wordt geserveerd?

Kies dan gerust uit de bovenstaande selectie of raadpleeg onze seizoensbrochure.

DESSERTENBUFFET (zie pagina 15)

Classic of modern style (beide incl. prijs)



FINE DINING

vanaf €49,50 p.p.

*Een verfijnd diner geserveerd aan tafel, keuze uit 3, 4 of 5 gangen.
- gepresenteerd op grote borden & door onze kelners aan tafel gebracht
- Je maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart
- Brood & licht gezouten boter 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 ½ 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

SHARING IS CARING

€55,00 p.p.

Culinaire ervaring waar smaak en samenzijn centraal staan

*- Combinatie van walking & sharing diner – mogelijk vanaf 75 gasten. ***

- Je maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

- Brood & licht gezouten boter op tafel

KOUDE VOORGERECHTJES

U kiest 4 variaties per persoon, die we staan serveren na de receptie.

VEGETARISCH 🌿

Fregola | gegrilde groenten | sesam
Courgette | ricotta | walnoot | foccacia
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

WARME SHARING GERECHTEN

U kiest 4 gerechten uit ons assortiment

VIS WARM

Azuki-bonen | tomaat | paprika 🌿
Koningsbaars | courgette | Ras el Hanout
Scholfilet | bloemkool | groene kruiden
St-Jakobsvruchten | azukiboon | beurre blanc (+ €0,50 p.p.)

VLEES WARM

Hoevekipfilet | truffel | rookworst
Varkensrack "green egg" | salie
Varkenshaas | chimichurri | kerstomaat
Parelhoenfilet | citroengras | kroket bout
Iberico "pluma" | buikspek | kalfsjus (+ €0,25 p.p.)
Lamsrumpsteak | citrus | laurier (+ €0,50 p.p.)

DESSERT

Shared desserts – op tafel geplaatst

gebakjes – 3pp

- Muffin chocolade & karamel
- Tropézienne
- Eclair | pistache | Callebaut Ruby

glaasje – 1pp / 2 variaties

- Mango | tiramisu | speculoos
- Callebaut 811 | oreo | gezouten karamel

Served on a plate

- Churros & cacao
- Wafel & poedersuiker
- Horentje & stracciatella

KINDER GERECHTEN

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

DESSERTENBUFFET

CLASSIC

Mini-zoetigheden

Moderne pièce montée met 3 types taart (incl. vuurwerk)
Creatieve cake: walnut & carrot / Brownie
Muffin - caramel | chocolade
Seizoensfruit

Glaasjes

Callebaut "811"
Cheesecake & passie
Speculoos & mascarpone
Rijstpap
Fruitsalade

Koekjes "Etagé"

Choco "Trésor"
3 variaties macarons
Assortiment Mini Croute

Warm

Brusselse wafel & suiker
Crèmeux au chocolat
Churros & cacao
2 types schepijs & 2 types sorbet
Chocoladefontein - fruit – zoetigheid

€14,00

MODERN STYLE

Mini-zoetigheden

Moderne pièce montée met 3 types taart (incl. vuurwerk)
Tropézienne
Tompouce
Muffin - caramel | chocolade
Seizoensfruit

Glaasjes

Callebaut "811" & mascarpone
Capuccino & vanille
Appel & praline

Koekjes "Etagé"

Canelé de bordeaux
3 variaties madeleine
Paris Brest

Warm

Sabayon & vers fruit
Appeltaart & walnoten
-Churros & cacao
-2 types schepijs & 2 types sorbet

€14,00



VOORWAARDEN

** Bij een kleiner aantal komt er €4,00 supplement bij per persoon met een minimum van €100,00.

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.

Al onze prijzen zijn inclusief bediening en BTW.

Bij de keuze soep – hoofdgerecht – dessert betaalt u een extra supplement van €3,75 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 de halve prijs.

NACHTSNACKS

Op tafel geserveerd bij de gasten (01u00)

Assortiment van belegde broodjes & wraps met diverse vullingen
"Loaded nacho's" met tomaat, avocado en bosui (8 personen)
Voorzien voor 50% van de gasten

€1,75 per stuk
€18 per stuk

Nachtbuffet (01u00 - 03u00)

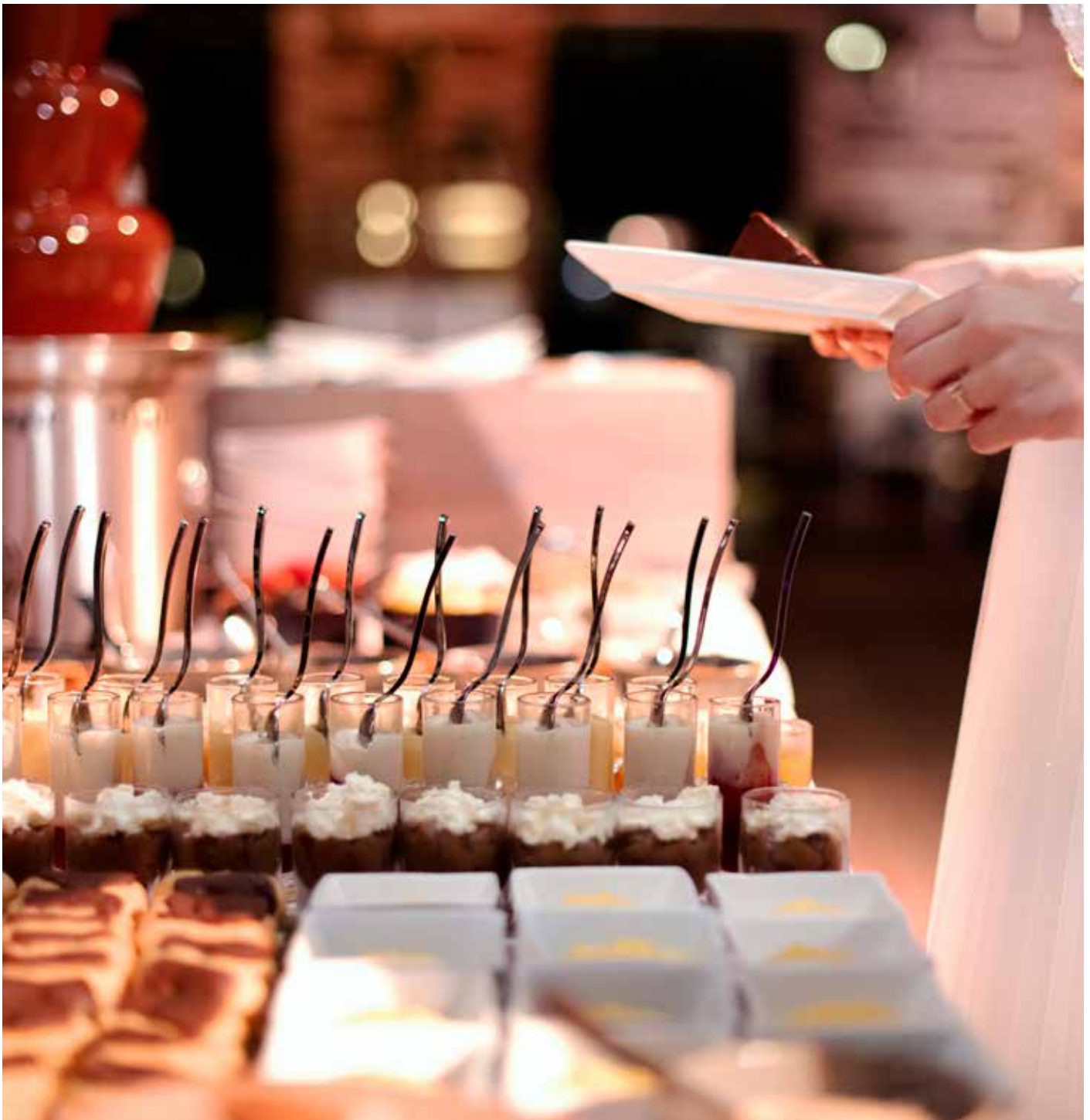
Gekookte beenham met groentesalades en broodjes (voor 50 personen)
Belgische & Franse kazen, garnituren en notenbrood (voor 20 personen)

€195 per stuk
€180 per stuk

Late-night service (01u00 - 01u30)

Puntzakjes met Belgische frietjes (vanaf 50 personen)
Gefrituurde aardappelwedges met pittige dip (vanaf 50 personen)

€1,55 per stuk
€1,65 per stuk



ALL-IN FORMULES tot koffie

TOT KOFFIE / GEEN DANSFEEST

BASIC

Wijnen

Wit: La Croisade « chardonnay » 2021 IGP d'Oc

Rood: Le Petit Noir, Merlot 2020 IGP d'Oc

Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.

3-gangen menu / Dine & Delight / Buffet Royale: €11,75 p.p.

4 gangen menu / Trendy Dining / Sharing is Caring: €14,75 p.p.

5 gangen menu: €17,00 p.p.

ROYAL

Wijnen

Wit: Château Vilatte, A. Bordeaux sec C.

Rood: Château Vilatte, A. Bordeaux Supérieure C.

Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.

3-gangen menu / Dine & Delight / Buffet Royale: : €14,50 p.p.

4 gangen menu / Trendy Dining / Sharing is Caring: €16,75 p.p.

5 gangen menu: €18,50 p.p.

DELUXE

Wijnen

Twee witte wijnen en één rode wijn, afgestemd op de gekozen gerechten. De geselecteerde wijnen worden drie weken op voorhand meegedeeld voor de opmaak van het menu.

Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.

4 gangen menu / Trendy Dining / Sharing is Caring: €19,00 p.p.

5 gangen menu: €20,75 p.p.

All-in formules, tot en met koffie/thee zijn uitsluitend beschikbaar van maandag tot en met donderdag en op zondagmiddag.

Tijdens de volledige all-in formule bieden wij ook alcoholvrije witte en rode wijn aan. Deze worden geserveerd op verzoek van onze gasten, zodat iedereen kan genieten van een verfijnde wijnervaring, zonder alcohol.

Dranken na de koffie worden aangerekend op basis van verbruik.

ALL-IN FORMULES

MENU + DANSFEEST – 9U

BASIC

Wijnen

Wit: La Croisade « chardonnay » 2021 IGP d'Oc

Rood: Le Petit Noir, Merlot 2020 IGP d'Oc

Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.

€30,00 p.p.

ROYAL

Wijnen

Wit: Château Vilatte, A. Bordeaux sec C.

Rood: Château Vilatte, A. Bordeaux Supérieure C.

Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.

€35,00 p.p.

All-in formule duurtijd 9 uur. Deze is beschikbaar van maandag tot en met zondag, maar is verplicht op vrijdag en zaterdag. Tijdens de volledige all-in formule bieden wij ook alcoholvrije witte en rode wijn aan. Deze worden geserveerd op verzoek van onze gasten, zodat iedereen kan genieten van een verfijnde wijnervaring, zonder alcohol. Dranken na de all-in worden aangerekend op basis van verbruik.

DELUXE

Wijnen

Twee witte wijnen en één rode wijn, afgestemd op de gekozen gerechten. De geselecteerde wijnen worden drie weken op voorhand meegedeeld voor de opmaak van het menu.

Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.

€36,50 p.p.

GASTEN DESSERT + DANSFEEST

TOT EINDE ALL-IN DANSFEEST

FORMULE A

Ontvangst

Dranken: Crémant de Luxembourg / Mocktail 'appel, Gimber, tonic'

Dessertenbuffet "Classic" zoals beschreven op pagina 15.

Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.

€44,50 p.p.

FORMULE B

Ontvangst

Dranken: Crémant de Luxembourg / Mocktail 'appel, Gimber, tonic'

Dessertenbuffet "Modern style" zoals beschreven op pagina 15.

Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.

€44,50 p.p.

Mits een toeslag van €1,50 p.p. kan de Crémant vervangen worden door Cava.

We voorzien hoge tafels & barkrukken voor de extra gasten.

DRANKEN

WATERS & SOFTS

Homebottled water plat	€ 2,50
Homebottled water bruis	€ 2,50
Coca-Cola	€ 2,50
Coca-Cola zero	€ 2,50
Fanta orange	€ 2,50
Tonic	€ 2,50
Ice-Tea	€ 2,50

VRUCHTENSAPPEN

Sinaasappelsap	€ 2,50
Appelsap	€ 2,50
Mocktail "appel-gimber-tonic"	€ 2,50

BIEREN

Jupiler Pils	€ 2,50
Liefmans Fruitesse	€ 2,50
Vedett	€ 3,50
Vicaris Quinto	€ 3,50
Karmeliet Trippel	€ 3,50
Vicaris trippel	€ 3,50
Duvel	€ 3,50

BIEREN

<i>Non & licht alcoholisch</i>	
Jupiler Pils 0.0%	€ 2,50
Carlsberg 0,0%	€ 2,50
Kriek Liefmans 0,0%	€ 2,50
Vicaris Nano Blond 0,3%	€ 3,50
Brugse sportzot 0,4%	€ 3,50

Kelner nacht (enkel mogelijk bij All-in tot de koffie)

1 kelner per 30 gasten aan €16,50 / 30 minuten gerekend per begonnen half uur.





WEDDING CEREMONIE

TROUWEN ZOALS IN DE FILM

BASIC

- Gebruik van het ruime terras
- 2 draadloze microfoon & luidsprekers
- 50 stoelen & hoge tafels
- Inrichten door team htv volgens uw doorgegeven schema & voorkeuren (excl. decoratie)
- Loper: 1 meter breed - 8 lopende meter - kleurkeuze zie "extra details"
- Waters & Softs Bar: Mocktail – watertap - Ritchie (lemon, pompelmoes, citroen)

FORFAIT €450,00

ROYAL

- Gebruik van het ruime terras
- Draadloze microfoon & luidsprekers
- 75 stoelen & hoge tafels
- Inrichten door team htv volgens uw doorgegeven schema & voorkeuren (excl. decoratie)
- Loper: 1 meter breed - 12 lopende meter - kleurkeuze zie details
- Waters & Softs Bar: Mocktail – watertap - Ritchie (lemon, pompelmoes, citroen)

FORFAIT €550,00

EXTRA DETAILS

Extra loper

€ 3,5/m²

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.

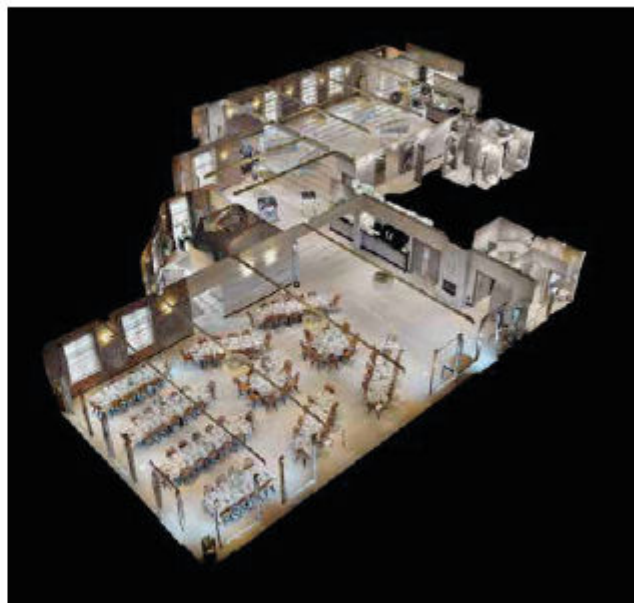
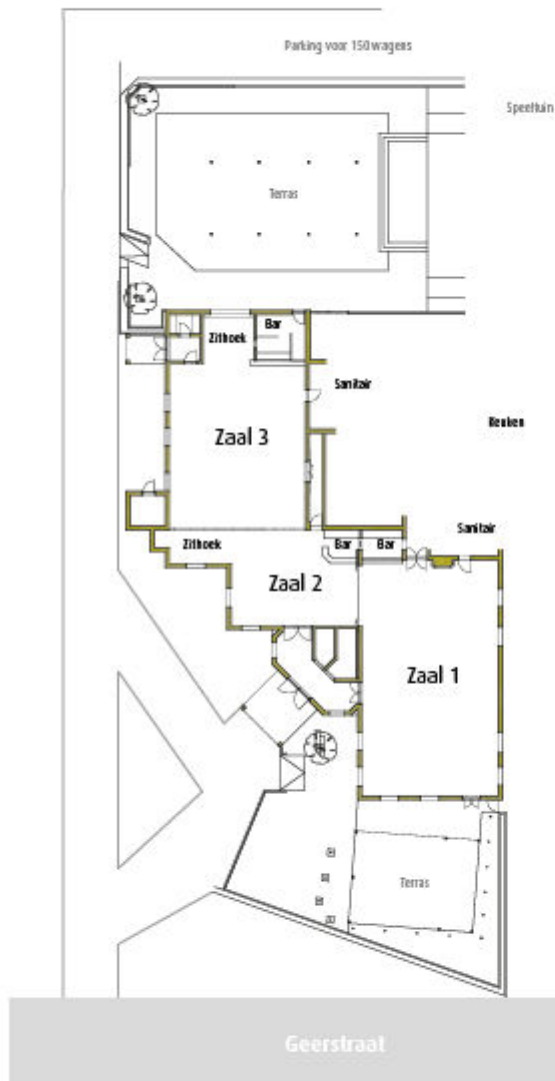
Bloemen & Decoratie: Tuincenter Lissens
(www.tuincenterlissens.be)

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 zelf opgesteld/aangekleed worden.

ONZE ZALEN



ZAAL 1: 180m²

- 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: 61m²

- 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: 120m²

- 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

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



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