

SEIZOENSBROCHURE



HOF TER VELDEN
FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS

2025



HOF TER VELDEN
FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS

LENTE: maart - april - mei

Hapjes, trendy dining.....	P.3
Dine & delight.....	P.4
Buffet royale	P.4
Fine dining.....	P.5

ZOMER: juni - juli - augustus

Hapjes, trendy dining.....	P.6
Dine & delight.....	P.7
Buffet royale	P.7
Fine dining.....	P.8

HERFST: september - oktober - november

Hapjes, trendy dining.....	P.9
Dine & delight.....	P.10
Buffet royale	P.10
Fine dining.....	P.11

WINTER: december - januari - februari

Hapjes, trendy dining.....	P.12
Dine & delight.....	P.13
Buffet royale	P.13
Fine dining.....	P.14

LENTE MAART - APRIL - MEI

Asperges vanaf half april mogelijk

HAPJES

KOUD

Oud Brugge | pata grega
Asperge | gerookte forel
Couscous | garnaal | avocado
Crunchi Sushi | krab | wasabi
Tartaar van tonijn met avocadocrème
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



TRENDY DINING

KOUD VIS

Zeebaars "ceviche" yuzu | avocado | toma
Paling 'gerookt' asperge | mierikswortel | hangop
Grijze gepelde garnalen artisjok | erwt | sherry
Coquille "tartare" | Avocado | limoen | brioche

KOUD VLEES

Superanoham | asperge | radijs | dragon
Rund "carpaccio" | venkel | citroen | pecanoot

SOEP

Asperge grijze garnaal | tuinkruiden
Bloemkool | pancetta | truffel
Venkel | saffraan

WARM VIS / VEGI

Rigatoni | bloemkool | geitenkaas | pijnboompit 🌿
Zeebarbeel | fregola sarda | prei | bisque
Zeebaars | bloemkool | kerrie
Snoekbaars | risotto | asperge | hazelnoot (+ €0,50 p.p.)
Grijze garnalen | smeus | prei | hazelnootboter (+ €0,50 p.p.)
Kabeljauw | jonge wortel | Citroentijm (+ €0,50 p.p.)

WARM VLEES

Parelhoenfilet | asperges | jus
Pluma | erwt | tuinboon | tomaat
Mechelse koekoek | zwezerik | kalfsjus (+ €0,50 p.p.)
Lam | zuiderse groenten | salie (+ €0,50 p.p.)
Kalf 'dune lende' | jonge wortel | chorizo | jus (+ €1,00 p.p.)

LENTE

MAART - APRIL - MEI

Asperges vanaf half april mogelijk

DINE & DELIGHT

KOUDE VOORGERECHTEN

Zeebaars "ceviche" yuzu | avocado | toma
Paling 'gerookt' asperge | mierikswortel | hangop
Grijze gepelde garnalen artisjok | erwt | sherry
Coquille "tartare" | Avocado | limoen | brioche
Superanoham | asperge | radijs | dragon
Rund "carpaccio" | venkel | citroen | pecanoot

SOEPEN

Asperge | grijze garnaal | tuinkruiden
Bloemkool | pancetta | truffel
Venkel | saffraan 🌿

HOOFDGERECHTEN

Parelhoenfilet | asperges | jus
Pluma | erwt | tuinboon | tomaat
Mechelse koekoek | zwezerik | kalfsjus (+ €1,00 p.p.)
Lam | zuiderse groenten | salie (+ €1,00 p.p.)
Kalf 'dune lende' | jonge wortel | chorizo | jus (+ €1,00 p.p.)

BUFFET ROYALE

SOEPEN

Asperge | grijze garnaal | tuinkruiden
Bloemkool | pancetta | truffel
Venkel | saffraan 🌿

HOOFDGERECHT VIS/VEGI

Rigatoni | bloemkool | geitenkaas | pijnboompit
Zeebaars | bloemkool | kerrie
Kabeljauw | jonge wortel | citroentijm (+ €1,00 p.p.)
Snoekbaars | risotto | asperge | hazelnoot

HOOFDGERECHT VLEES

Parelhoenfilet | asperges | jus
Pluma | erwt | tuinboon | tomaat
Mechelse koekoek | zwezerik | kalfsjus (+ €1,00 p.p.)
Lam | zuiderse groenten | salie
Kalf 'dune lende' | jonge wortel | chorizo | jus (+ €1,00 p.p.)



LENTE MAART - APRIL - MEI

Asperges vanaf half april mogelijk

FINE DINING

KOUDE VOORGERECHTEN

Zeebaars "ceviche" yuzu avocado tomaat	€15,50
Superanoham asperge radijs dragon	€15,50
Coquille "tartare" Avocado limoen brioche	€15,50
Rund "carpaccio" venkel citroen pecanoot	€15,50
Paling 'gerookt' asperge mierikswortel hangop	€16,00
Grijze garnalen artisjok erwt sherry	€16,50

SOEPEN

Bloemkool pancetta truffel	€3,50
Venkel saffraan 🌿	€3,50
Asperge grijze garnaal tuinkruiden	€4,00

TUSSENGERECHT VIS / VEGI

Rigatoni bloemkool geitenkaas pijnboompit 🌿	€14,00
Zeebarbeel fregola sarda prei bisque	€14,50
Zeebaars bloemkool kerrie	€14,50
Snoekbaars risotto asperge hazelnoot	€14,50
Grijze garnalen smeus prei hazelnootboter	€16,50
Kabeljauw jonge wortel citroentijm	€15,00

HOOFDGERECHT VLEES

Parelhoenfilet asperges jus	€25,00
Pluma erwt tuinboon tomaat	€25,50
Mechelse koekoek zwezerik kalfsjus	€25,50
Lam zuiderse groenten salie	€25,50
Kalf 'dune lende' jonge wortel chorizo jus	€26,00

DESSERTEN

Framboos anijs dacquoise rode vruchten	€10,00
Pistache vanille velvet oreo	€10,00
Mascarpone espresso vanille pistache	€10,00



ZOMER JUNI - JULI - AUGUSTUS



HAPJES

KOUD

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

WARM

Kroket feta | wortel
Kroket lam | munt
Kroketje paling | groene kruiden
Mossel | venkel | thaise curry
Soepje bloemkool | garnaal

TRENDY DINING

KOUD VIS

Graved lax | thaise kruiden | zure room | brioche
Zeebaars | tomaat | fregola | dragon | zure room
Coquille "tartare" | ricotta | pijnboompitten | basilicum
Gerookte zalm "Tzatziki" | komkommer | feta | olijf

KOUD VLEES

Superanoham | gele tomaat | mozzarella | balsamico
Rund "carpaccio" | paprika hummus | kappertjes | ui
Kalf "vitelo tonato" kapper | tomaat | roquette

SOEPEN

Courgette | chorizo
Mossel bleekselder | bieslook

WARME VIS/VLEES

Orzo bimi feta | paprika
Snoekbaars mossel | asperge | kreeft
Schelvis erwt | tuinboon | chorizo
Zeebaarsfilet | tomaat | paprika | artisjok
Kabeljauw bombarijst | saffraan | langoustine (+ €0,50 p.p.)
Noordzeetong venusschelp | zilte groenten (+ €1,25 p.p.)

WARM VLEES

Gnocchi aubergine | tomaat | parmezan
Varken rack & lomo | sjalot
Eend | sinaas | amandel
Kalfskroon | citrus | rodewijn (+ €1,00 p.p.)
Kalf "BBQ style" | limoen | soya (+ €1,00 p.p.)
Lamsfilet | aubergine | tijm (+ €1,50 p.p.)
Rund 'entrecote" "BBQ flavours" | sjalot (+ €1,50 p.p.)

ZOMER JUNI - JULI - AUGUSTUS

DINE & DELIGHT

KOUDE VOORGERECHTEN

Graved lax | thaise kruiden | zure room | brioche
Zeebaars | tomaat | fregola | dragon | zure room
Coquille "tartare" | ricotta | pijnboompitten | basilicum
Gerookte zalm "Tzatziki" | komkommer | feta | olijf
Superanoham | gele tomaat | mozzarella | balsamico
Rund "carpaccio" | paprika hummus | kappertjes | ui
Kalf "vitelo tonato" kapper | tomaat | roquette

SOEPEN

Courgette | chorizo
Mossel bleekselder | bieslook

HOOFDGERECHTEN

Gnocchi aubergine | tomaat | parmezan
Varken rack & lomo | sjalot
Eend | sinaas | amandel
Lamsfilet | aubergine | tijm (+ €1,00 p.p.)
Kalf "BBQ style" | limoen | soya (+ €1,00 p.p.)
Rund 'entrecote' "BBQ flavours" | sjalot (+ €2,00 p.p.)
Kalfskroon | citrus | rodewijn (+ €2,00 p.p.)

BUFFET ROYALE

SOEPEN

Courgette | chorizo
Mossel bleekselder | bieslook

HOOFDGERECHT VIS/VEGI

Orzo bimi feta | paprika
Schelvis erwt | tuinboon | chorizo
Zeebaarsfilet | tomaat | paprika | artisjok
Snoekbaars mossel | asperge | kreeft (+ €1,00 p.p.)
Kabeljauw bombarijst | saffraan | langoustine (+ €1,00 p.p.)
Noordzeetong venusschelp | zilte groenten (+ €2,00 p.p.)

HOOFDGERECHT VLEES

Gnocchi aubergine | tomaat | parmezan
Varken rack & lomo | sjalot
Eend | sinaas | amandel
Lamsfilet | aubergine | tijm (+ €1,00 p.p.)
Kalf "BBQ style" | limoen | soya (+ €1,00 p.p.)
Rund 'entrecote' "BBQ flavours" | sjalot (+ €2,00 p.p.)
Kalfskroon | citrus | rodewijn (+ €2,00 p.p.)



ZOMER JUNI - JULI - AUGUSTUS

FINE DINING

KOUDE VOORGERECHTEN

Graved lax thaise kruiden zure room brioche	€15,50
Zeebaars tomaat fregola dragon zure room	€15,50
Coquille "tartare" ricotta pijnboompitten basilicum	€15,50
Gerookte zalm "Tzatziki" komkommer feta olijf	€15,50
Superanoham gele tomaat mozzarella balsamico	€15,50
Rund "carpaccio" paprika hummus kappertjes ui	€15,50
Kalf "vitelo tonato" kapper tomaat roquette	€15,50

SOEPEN

Courgette chorizo	€3,50
Mossel bleekselder bieslook	€3,50

TUSSENGERECHT VIS / VEGI

Orzo bimi feta paprika	€14,00
Zeebaarsfilet tomaat paprika artisjok	€14,50
Snoekbaars mossel asperge kreeft	€14,50
Kabeljauw bombarijst saffraan langoustine	€15,00
Schelvis erwt tuinboon chorizo	€15,00
Noordzeetong venusschelp zilte groenten	€17,00

VLEES

Gnocchi aubergine tomaat parmezan	€22,00
Varken rack & lomo sjalot	€25,50
Eend sinaas amandel	€26,00
Kalf "BBQ style" limoen soya	€26,00
Lamsfilet aubergine tijm	€26,50
Rund "entrecote" "BBQ flavours" sjalot	€27,50
Kalfskroon citrus rodewijn	€27,00

DESSERTEN

Meringue / citroen / rode vruchten	€10,00
Abrikoos / amandel / citroen	€10,00
Framboos / lychee / Amandel	€10,00



HERFST

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

HAPJES

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

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



TRENDY DINING

KOUDE VIS

Coquille "tartare" | knolselder | shitake | limoen
Zeebaars | komkommer | fregola | | zure room
Graved lax | rode biet | appel | rucola
St-Jakobsvruchten "cru" | bloemkool | hazelnoot
Grijze garnaal | m'hamsa couscous | tomaat | artisjok

KOUD VLEES

Kalf "vitelo tonato" | kapper | tomaat | roquette
Pata Grega | butternut | tijm | vijg
Rund "tartaar" | biet | geitenkaas | walnoot

SOEPEN

Witlof | grijze garnaal | tuinkruiden
Knolselder | gerookte eend | truffel
Butternut | gerookte paling | zure room

WARM VIS

Open ravioli | pompoen | ricotta | salie 🌿
Zeebaarsfilet | venkel | vicaris trippel
Vlaswijtinghaas | boschampion |
Koningsbaars | prei | chorizo | peterselie (+ €0,50 p.p.)
St-jakobsvrucht | aardpeer | butternut
Snoekbaars | knolselder | geitenkaas | waterkers

WARM VLEES

Hoeverkipfilet | boschampion | truffel
Patrijs | spitskool | shitake
Everzwijn | wildkroketje | kastanje (seizoen)
Fazantfilet | pastinaak | jus (seizoen) (+ €0,50 p.p.)
Hert | kweeper | veenbes (+ €1,50 p.p.)
Kalfskroon | citrus | rode wijn (+ €1,00 p.p.)

HERFST

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

DINE & DELIGHT

KOUDE VOORGERECHTEN

Coquille "tartare" | knolselder | shitake | limoen
Zeebaars | komkommer | fregola | | zure room
Graved lax | rode biet | appel | rucola
St-Jakobsvruchten "cru" | bloemkool | hazelnoot
Grijze garnaal | m'hamsa couscous | tomaat | artisjok
Kalf "vitelo tonato" | kapper | tomaat | roquette
Pata Grega | butternut | tijm | vijg
Rund "tartaar" | biet | geitenkaas | walnoot

SOEPEN

Witlof | grijze garnaal | tuinkruiden
Knolselder | gerookte eend | truffel
Butternut | gerookte paling | zure room

HOOFDGERECHTEN

Hoevekipfilet | boschampion | truffel
Everzwijn | wildkroketje | kastanje (seizoen)
Patrijs | spitskool | shitake
Fazantfilet | pastinaak | jus (seizoen) (+ €1,25 p.p.)
Hert | kweeper | veenbes (+ €2,25 p.p.)



BUFFET ROYALE

SOEPEN

Witlof | grijze garnaal | tuinkruiden
Knolselder | gerookte eend | truffel
Butternut | gerookte paling | zure room

HOOFDGERECHT VIS

Open ravioli | pompoen | ricotta | salie 🌿
Zeebaarsfilet | venkel | vicaris trippel
Vlaswijtinghaas | boschampion |
Koningsbaars | prei | chorizo | peterselie (+ €0,50 p.p.)

HOOFDGERECHT VLEES

Hoevekipfilet | boschampion | truffel
Everzwijn | wildkroketje | kastanje (seizoen)
Fazantfilet | pastinaak | jus (seizoen) (+ €1,25 p.p.)
Hert | kweeper | veenbes (+ €2,25 p.p.)
Kalfskroon | citrus | rode wijn (+ €1,00 p.p.)

HERFST

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

FINE DINING

VOORGERECHTEN

Coquille "tartare" knolselder shitake limoen	€15,50
Zeebaars komkommer fregola zure room	€15,50
Graved lax rode biet appel rucola	€15,50
Kalf "vitelo tonato" kapper tomaat roquette	€15,50
Pata Grega butternut tijm vijg	€15,50
Rund "tartaar" biet geitenkaas walnoot	€15,50
St-Jakobsvruchten "cru" bloemkool hazelnoot	€16,00
Grijze garnaal m'hamsa couscous tomaat artisjok	€16,50

SOEPEN

Witlof grijze garnaal tuinkruiden	€3,50
Knolselder gerookte eend truffel	€3,50
Butternut gerookte paling zure room	€3,50

TUSSENGERECHTEN VEGI/VLEES

Open ravioli pompoen ricotta salie 🌿	€14,00
Zeebaarsfilet venkel vicaris trippel	€14,50
Vlaswijtinghaas boschampion	€15,00
Koningsbaars prei chorizo peterselie	€15,50
St-jakobsvrucht aardpeer butternut	€15,00
Snoekbaars knolselder geitenkaas waterkers	€14,50

HOOFDGERECHTEN

Hoevekipfilet boschampion truffel	€25,00
Everzwijn wildkroketje kastanje (seizoen)	€26,00
Fazantfilet pastinaak jus (seizoen)	€26,00
Patrijs spitskool shitake	€26,00
Hert kweepeer veenbes	€27,50

DESSERTEN

Appel vanille praline nougatine	€10,00
Peer pecanoot agrumes	€10,00
Callebaut 811 caramel veenbes pecanoot	€10,00



WINTER

DECEMBER - JANUARI - FEBRUARI

HAPJES

KOUD

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

WARM

Kroket pens | appel
Soepje knolselder | knolselder
Kroketje fazant | sjalot
Pulled hert | butternut | pecannoot



TRENDY DINING

KOUD VIS

Graved lax | thaise kruiden | zure room | brioche
Zeebaars | tomaat | fregola | dragon | zure room
Coquille "tartare" | ricotta | pijnboompitten | basilicum
Gerookte zalm "Tzatziki" | komkommer | feta | olijf

KOUD VLEES

Superanoham | gele tomaat | mozzarella | balsamico
Rund "carpaccio" | paprika hummus | kappertjes | ui
Kalf "vitelo tonato" kapper | tomaat | roquette
Pata Grega | geitenkaas | rode biet
Rund "carpaccio" | shitake | bosui

SOEPEN

Prei | rookworst | truffel
Witlof | garnaal | kervel
Knolselder | gerookte eend | crouton

WARM VIS

Open ravioli | knolselder | schorseneer | walnoot 🌿
Zeebaarsfilet | risotto | knolselder | citroentijm
Sint-Jakobsvrucht | buikspek | pastinaak | postelein
Skrei (half feb-eind maart) prei | oesterzwam | miso (+ €0,50 p.p.)
Koningsbaars | knolselder | gerookte paling | zeekraal (+ €0,50 p.p.)

WARM VLEES

Orzo | boschampignons | spruit | pastinaak
Parelhoenfilet | boschampignons | truffel
Everzwijnfilet | knolselder | portsaus (tot half februari)
Iberico varken "pluma" | merguez | tijm
Kalf "dunne lende" | shitaké | bosui (+ €1,00 p.p.)
Hertfilet | rode kool | appel (tot half februari) (+ €1,50 p.p.)

WINTER

DECEMBER - JANUARI - FEBRUARI

DINE & DELIGHT

KOUDE VOORGERECHTEN

Tonijn "tataki" | rode biet | avocado | citrus
Zalm 'gin & tonic' | komkommer | zure room | erwtcress
Zeebaars | knolselder | rode biet | waterkers
Coquille "tartare" | pastinaak | truffel | hazelnoot
Pata Grega | geitenkaas | rode biet
Rund "carpaccio" | shitake | bosui

SOEPEN

Prei | rookworst | truffel
Witlof | garnaal | kervel
Knolselder | gerookte eend | crouton

HOOFDGERECHTEN

Orzo | boschampionns | spruit | pastinaak
Parelhoenfilet | boschampionns | truffel
Everzwijnfilet | knolselder | portsaus (tot half februari)
Iberico varken "pluma" | merguez | tijm
Kalf "dunne lende" | shitaké | bosui (+ €1,25 p.p.)
Hertfilet | rode kool | appel (tot half februari) (+ €2,25 p.p.)

BUFFET ROYALE

SOEPEN

Prei | rookworst | truffel
Witlof | garnaal | kervel
Knolselder | gerookte eend | crouton

HOOFDGERECHT VIS/VEGI

Open ravioli | knolselder | schorseneer | walnoot 🌿
Zeebaarsfilet | risotto | knolselder | citroentijm
Koningsbaars | knolselder | gerookte paling | zeekraal (+ €1,00 p.p.)
Sint-Jakobsvrucht | buikspek | pastinaak | postelein (+ €1,00 p.p.)
Skrei (half feb-eind maart) prei | oesterzwam | miso (+ €1,25 p.p.)

HOOFDGERECHT VLEES

Orzo | boschampionns | spruit | pastinaak
Parelhoenfilet | boschampionns | truffel
Everzwijnfilet | knolselder | portsaus (tot half februari)
Iberico varken "pluma" | merguez | tijm
Kalf "dunne lende" | shitaké | bosui (+ €1,00 p.p.)
Hertfilet | rode kool | appel (tot half februari) (+ €2,25 p.p.)



WINTER

DECEMBER - JANUARI - FEBRUARI

FINE DINING

VOORGERECHTEN

Tonijn "tataki" rode biet avocado citrus	€16,00
Zalm 'gin & tonic' komkommer zure room erwtcress	€15,50
Zeebaars knolselder rode biet waterkers	€15,50
Coquille "tartare" pastinaak truffel hazelnoot	€16,00
Pata Grega geitenkaas rode biet	€15,50
Rund "carpaccio" shitake bosui	€15,50

SOEPEN

Prei rookworst truffel	€3,50
Witlof garnaal kervel	€3,50
Knolselder gerookte eend crouton	€3,50

TUSSENGERECHTEN VEGI/VLEES

Open ravioli knolselder schorseneer walnoot 🌿	€15,50
Zeebaarsfilet risotto knolselder citroentijm	€15,50
Sint-Jakobsvrucht buikspek pastinaak postelein	€15,50
Skrei (half feb-eind maart) prei oesterzwam miso	€16,50
Koningsbaars knolselder gerookte paling zeekraal	€15,50

HOOFDGERECHTEN

Orzo boschampionns spruit pastinaak	€23,00
Parelhoenfilet boschampionns truffel	€25,00
Everzwijnfilet knolselder portsaus (tot half februari)	€25,50
Iberico varken "pluma" merguez tijm	€25,50
Kalf "dunne lende" shitaké bosui	€26,00
Hertfilet rode kool appel (tot half februari)	€27,50

DESSERTEN

Bosvruchten yoghurt chocolade vanille	€10,00
Peer / pecanoot / agrumes	€10,00
Chocolade 811 / hazelnoot / karamel / gepofte rijst	€10,00



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

info@hof-ter-velden.be
www.hof-ter-velden.be
www.htv-business.be