FEESTBROCHURE





HOF TER VELDEN

FEESTEN EVENTS CATERING BUSINESS

2026

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 ALLERKLEINSTEN 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
Grill Deluxe	14
Kindergerechten	16
Dessertenbuffet	16
Nachtsnacks	17
All-in formules	17
Dranken	20
Cocktailbar	21
Wedding ceremonie	22
Plan zalen	24



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 kleurijke 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 €1,20 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 01/03/2026 tot en met 01/03/2027. 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 verkoopsvoorwaarden 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	€8,75 p.p.		
5 hapjes per persoon, keuze uit 6 variaties	€10,00 p.p.		
6 hapjes per persoon, keuze uit 7 variaties	€12,00 p.p.	€13,50 p.p.	
7 hapjes per persoon, keuze uit 8 variaties		€14,75 p.p.	€16,25 p.p.
8 hapjes per persoon, keuze uit 9 variaties		€16,00 p.p.	€17,50 p.p.

DRANKEN ONTVANGST - RECEPTIE

Graag je receptie uitbreiden met een cocktailbar? Dat kan!
Neem een kijkje op p. 19 voor de mogelijkheden

FORMULE BASIC

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

1u – €9,50 pp
1,5u – €13,75 pp
2u – €16,25 pp

FORMULE PRESTIGE

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

1u – €15,50 pp
1,5u – €22,75 pp
2u – €29,50 pp

FORMULE ROYAL

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

1u – €11,50 pp
1,5u – €16,75 pp
2u – €20,00 pp

KEUZELIJST
Alcoholvrije cocktail

Negroni 0%
Mojito 0%
Aperol spritz 0%
Strawberry daiquiri 0% (seizoen)
Sex on the beach 0%
Hugo 0%



TRENDY DINING

vanaf 50 personen: €60,00 p.p.

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

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

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 (+ €1,00 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 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 14)**

Vanaf minimum 40 personen.

DINE & DELIGHT

vanaf 50 personen: €60,00 p.p.

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

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

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 14)**

Vanaf minimum 40 personen.



BUFFET ROYALE

vanaf 50 personen: €58,00 p.p.

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

Traditionele buffetformule – een publiekslieveling 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

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 | Tatiki 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 (+ €3,25 p.p.)

Extra op voorgerechtbuffet geplaatst
Grijze garnaal | langoustine | kokkels | krab | gamba | garnituren

SOEP

1 keuze uit het aanbod

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 | dijon-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 | kalfsjus

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 14)

Vanaf minimum 40 personen.





FINE DINING

vanaf €52,00 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 - €15,00
gegrilde groenten | sesam

Courgette - €15,00
ricotta |walnoot | foccacia

Bloemkool - €15,00
ras el hanout | amandel

Zalm “tartare” - €16,50
komkommer | citrus

Forel “gerookt” - €16,50
radijs | appel | mierikswortel

Krab - €16,50
koolrabi | tomaat | roquette

Heilbot “gerookt” - €17,50
bloemkool | kerrie

Tonijn “tataki” - €18,00
avocado | rammenas | ponzu

Kreeft - €20,00
M’hamsa couscous | citroen |tomaat

Rund “carpaccio” - €17,00
gegrilde groenten | parmezan

Varken “BBQ Style” - €17,00
truffelmayo | parmezan | rucola

Rund ‘tataki” - €18,00
bulgur | citrus | sesam

Je kan ook 2 voorgerechten kiezen, wij dresseren 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 - €4,00
gerookte eend | truffelroom

Zuiderse paprika - €4,00
mozzarella | basilicum

Grijze garnaal - €4,50
coquille | thaise kruiden

Kreeft “Bisque”- €4,5
ravioli | bieslook





WARME VOORGERECHTEN
TUSSENGERECHTEN

Azuki-bonen - €18,00
tomaat | paprika

Canneloni - €18,00
spinazie | courgette | kruidenkaas

Open ravioli - €18,00
gegrilde groenten | geitenkaas

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaas - €25,00
chimichurri | kerstomaat

Varken "bbq style"- €26,00
paprika | aubergine

Speenvarkenfilet - €26,00
mosterd | honing

Mechelse koekoek - €26,50
boursin | truffel

Varken "pluma" - €26,50
buikspek | kalfsjus -

Melkkalf "kroontje"- €27,00
chorizo | soya

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

DESSERTEN

Diverse koekjes - €4,00
zoetigheid voor bij de koffie (excl. koffie)

Duet van sorbet met espuma van framboos en munt - €4,50
tussen vis & hoofdgerecht
(frambozen, citroen, bosaardbei, rabarber, aardbei, kiwi, champagne, appel, mango, passievruchten, yoghurt, …)

Pistache - €10,50
mango | Callebaut velvet

Mascarpone - €10,50
amaretto | mokka

Chocolade 811 - €10,50
hazelnoot | karamel | gepofte rijst

Appel - €10,50
vanille | praline | nougatine

Amandel "panna cotta" - €10,50
framboos | speculoos "La Confiance"

Kers "amarena" - €10,50
melkchocolade | yoghurt

Dessertenbuffet - €14,50
Details zie p. 14

GRILL DELUXE

NIEUW VANAF 2027

vanaf 50 personen: €55,00 p.p.

< 50 personen: +€5,00 p.p.
met een minimum van €100

- 3 kleine voorgerechten – rechtstaand of zittend geserveerd
- BBQ en grill flavours aan live buffetten
- Je maakt een keuze uit het aanbod van gerechten uit onze seizoenskaart
- Brood & licht gezouten boter op tafel
- Mogelijk van 1/06 tot 31/09

VOORGERECHTEN

VEGETARISCH KOUD

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

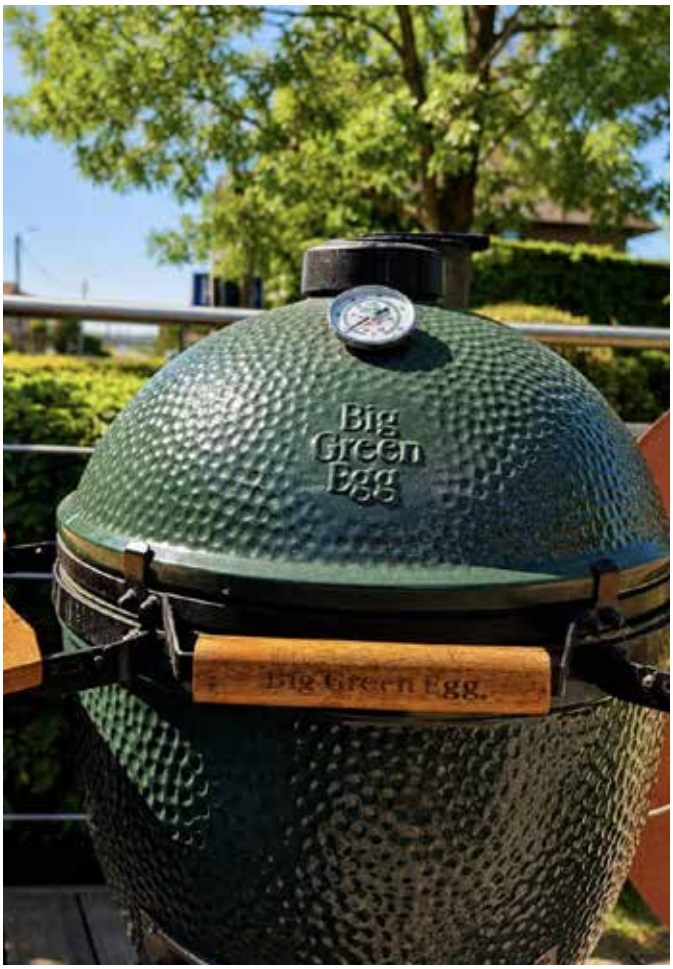
VIS KOUD

Forel “gerookt” | koolrabi | appel | mierikswortel
Krab | selder | pompelmoes | tomaat
Zalm “graved lax” | tzatziki | flatbread
Tonijn “tataki” | noodle | mango | soya

VLEES KOUD

Carpaccio rund | parmezaan | roquette | pesto
Varken “BBQ Style” | appelkoolsla | augurk | crispy onion
Rund ‘tataki” | baba ganoush | bloemkool | granaatappel

Extra keuze in seizoensbrochure.





HOOFDGERECHTEN

U kiest 1 gerecht per foodstand. Onze koks/kelners bereiden en serveren live uit.

BBQ

Gamba “thai Style” | zoetzure salade | noedel | paksoi
Hoevekip “tandoori” | orzo | oosterse wortel | yoghurt
Varken “pluma” | chimichurri | tomaat | krieltje
Cote à l’os “Blanc Bleu” | bordelaise | boontjes | gepofte aardappel (+ €1,00 p.p.)
Lams “spies” | tzatziki | feta | couscous (+ €2,00 p.p.)

OFYR

Kabeljauw | ui | tomaat hollandaise | mosterd
Zeebaars & calamares | vierge saus | venkel
Buikspek “duroc” | bloemkool | kerrie | cevenne ui
Eend “canette” | prei | soya | citrus | krieltje
Kalf “entrecote” | paprika | aubergine | courgette (+ €1,00 p.p.)

KAMADO

Zalm “licht gerookt op cederhout” | biet | appel | citroen | little gem
Kip “kebab” | salsa | paprika | avocado
Varkenrugfilet | tuinkruiden | portobello | sjalot | grilaardappel
Short Rib | coleslaw | BBQ sauce | loaded fries
Rund “ dunne lende” | bearnaise | wedges (+ €1,00 p.p.)



DESSERTEN

Door onze kelners op tafel geplaatst

SHARING STYLE OP ÉTAGÈRE

Madelein | bergamot | citroen
Soes | mandarin | chocolade
Tartelette | ananas | pina colada
Muffin | karamel | matcha
Cake | pistache | mascarpone

RONDGEBRACHT

Brusselse wafel | poedersuiker
Churros | cacao
Horentje Straciatella | drageekoekje

Supplement dessertbuffet aan €6,50 p.p.



DESSERTENBUFFET

Vanaf minimum 40 personen. Bij kleiner aantal, graag contact opnemen om de mogelijkheden te bespreken.

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 "Etage"
Choco "Trésor"
3 variaties macarons
Assortiment Mini Croute

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

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



VOORWAARDEN

** Bij een kleiner aantal komt er €4,50 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 €4,00 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.

Dessertbuffet is mogelijk vanaf minimum 40 personen. Indien uw aantal gasten lager is, bekijken we graag samen de mogelijkheden.

NACHTSNACKS

Op tafel geserveerd bij de gasten (01u00)

Assortiment van belegde broodjes & wraps met diverse vullingen	€1,85 per stuk
“Loaded nacho’s” met tomaat, avocado en bosui (8 personen)	€19 per stuk

Voorzien voor 50% van de gasten

Nachtbuffet (01u00 - 03u00)

Gekookte beenham met groentesalades en broodjes (voor 50 personen)	€200 per stuk
Belgische & Franse kazen, garnituren en notenbrood (voor 20 personen)	€190 per stuk

Late-night service (01u00 - 01u30)

Puntzakjes met Belgische frietjes (vanaf 50 personen)	€1,65 per stuk
Gefrituurde aardappelwedges met pittige dip (vanaf 50 personen)	€1,75 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: €12,25 p.p.
4 gangen menu / Trendy Dining: €15,50 p.p.
5 gangen menu: €18,00 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: : €15,25 p.p.
4 gangen menu / Trendy Dining: €17,50 p.p.
5 gangen menu: €19,50 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: €20,00 p.p.
5 gangen menu: €21,75 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.

Kelner nacht: *1 kelner per 30 gasten aan €17,00 / 30 minuten gerekend per begonnen half uur.*

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.
€32,00 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.
€37,00 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.
€38,50 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.
Kelner nacht*: 1 kelner per 30 gasten aan €17,00 / 30 minuten gerekend per begonnen half uur.*

GASTEN DESSERT + DANSFEEST

TOT EINDE ALL-IN DANSFEEST

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

Dessertenbuffet "Classic" zoals beschreven op pagina 14.
Alle waters, softs, bieren, koffie & thee inclusief.
€46,75 p.p.

Mits een toeslag van €2,00 p.p. kan de Crémant vervangen worden door Cava.
We voorzien hoge tafels & barkrukken voor de extra gasten.

DRANKEN

WATERS & SOFTS

Homebottled water plat	€ 3,00
Homebottled water bruis	€ 3,00
Coca-Cola	€ 3,00
Coca-Cola zero	€ 3,00
Fanta orange	€ 3,00
Tonic	€ 3,00
Ice-Tea	€ 3,00

VRUCHTENSAPPEN

Sinaasappelsap	€ 3,00
Appelsap	€ 3,00
Mocktail “appel-gimber-tonic”	€ 3,00

BIEREN

Jupiler Pils	€ 3,00
Liefmans Fruitesse	€ 3,00
Vedett	€ 4,00
Vicaris Quinto	€ 4,00
Karmeliet Trippel	€ 4,00
Vicaris trippel	€ 4,00
Duvel	€ 4,00

BIEREN

Non & licht alcoholisch

Jupiler Pils 0.0%	€ 3,00
Carlsberg 0,0%	€ 3,00
Kriek Liefmans 0,0%	€ 3,00
Vicaris Nano Blond 0,3%	€ 4,00
Brugse sportzot 0,4%	€ 4,00



COCKTAILBAR

Op het terras bij goed weer: april - september
Live uitgeserveerd aan onze trendy bar door onze kelners

1u
Keuze uit 3 variëteiten uit onze keuzelijst.
1 mocktail & 2 alcoholische
€9,50 p.p.

1u30
Keuze uit 3 variëteiten uit onze keuzelijst.
1 mocktail & 2 alcoholische
€13,00 p.p.

2u
Keuze uit 3 variëteiten uit onze keuzelijst.
1 mocktail & 2 alcoholische
€15,75 p.p.

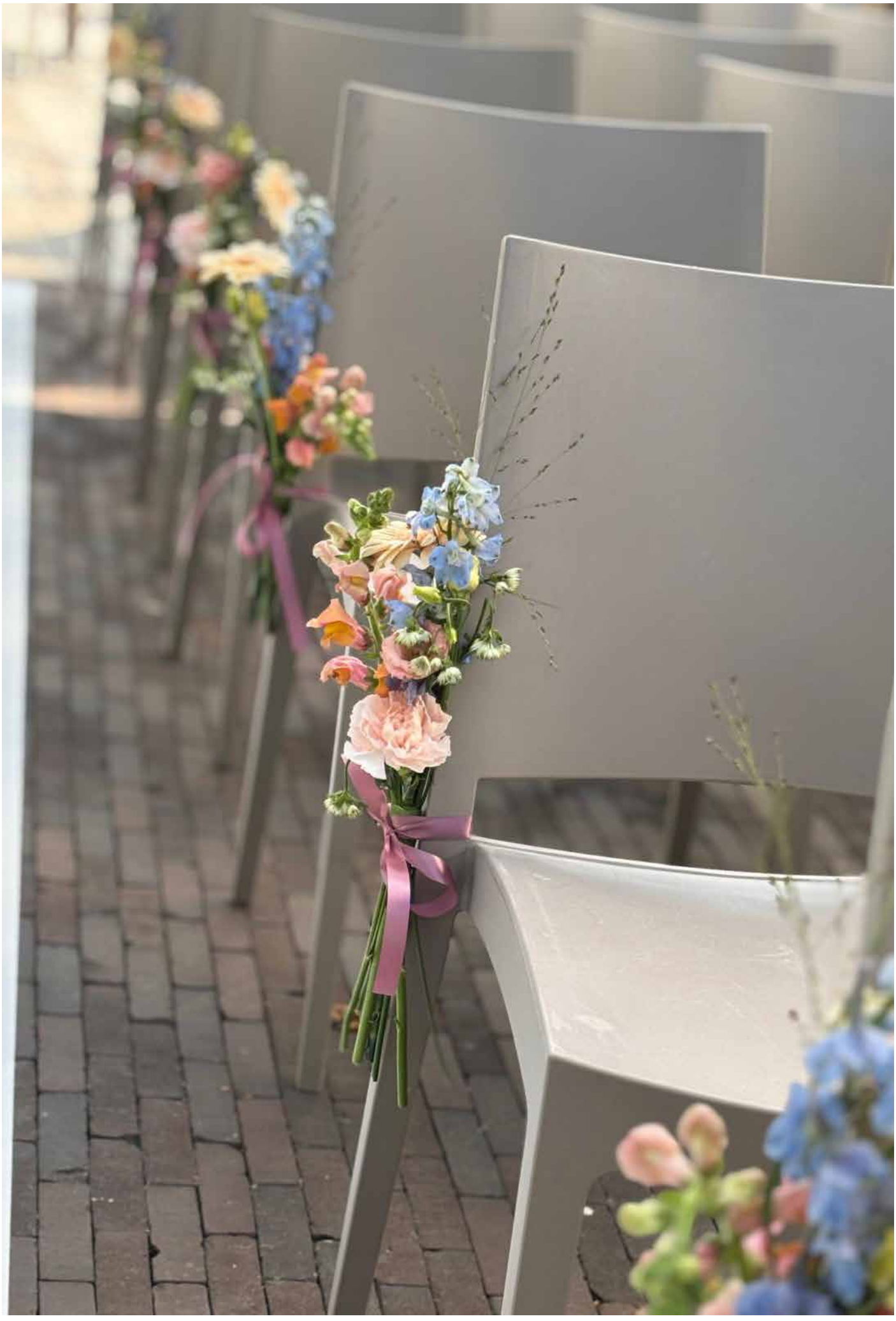
Keuzelijst

Mocktails
Virgin Pina Colada
Mango Daikiri

Cocktails
Strawberry Daiquiri
“Sex on the Beach”
Cosmopolitan
Hugo

Gins
Gin Mare
Tanqueray N°10
Buss N°509 Pink Grapefruit
Hendrick’s gin
Bombay Sapphire
Bobby’s gin





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 €475,00

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 €575,00





EXTRA DETAILS

Extra loper
€ 4/m²
Kleuren: wit - rood - zwart

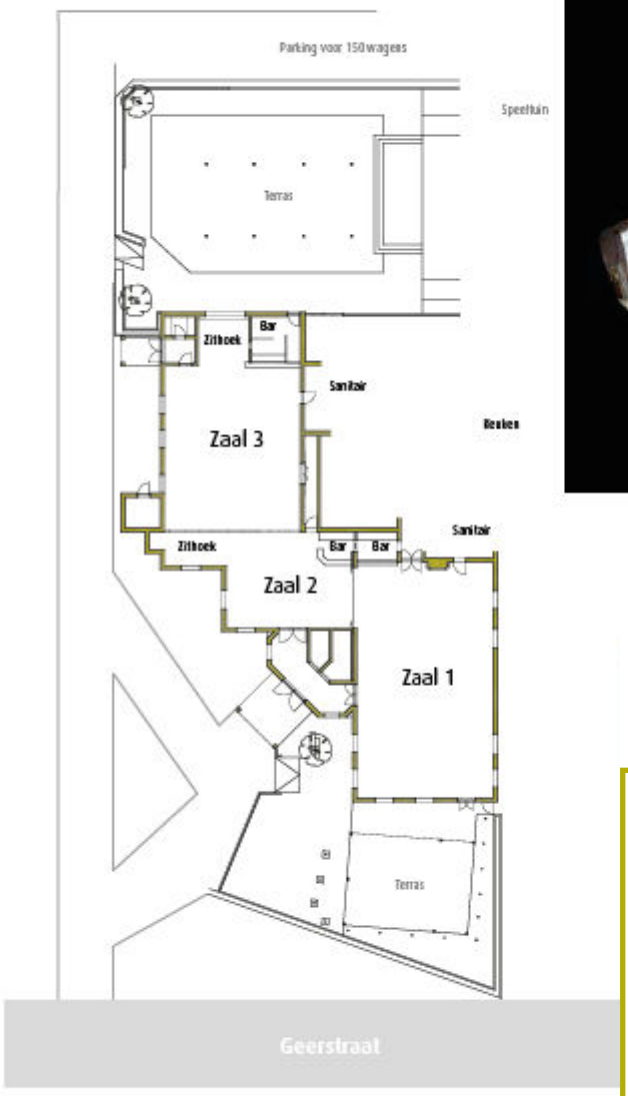
Partners
Onze partners zijn specialisten voor aankledingen van wedding, bij voorkeur & wegens praktische redenen stellen wij een samenwerking met hen voor.

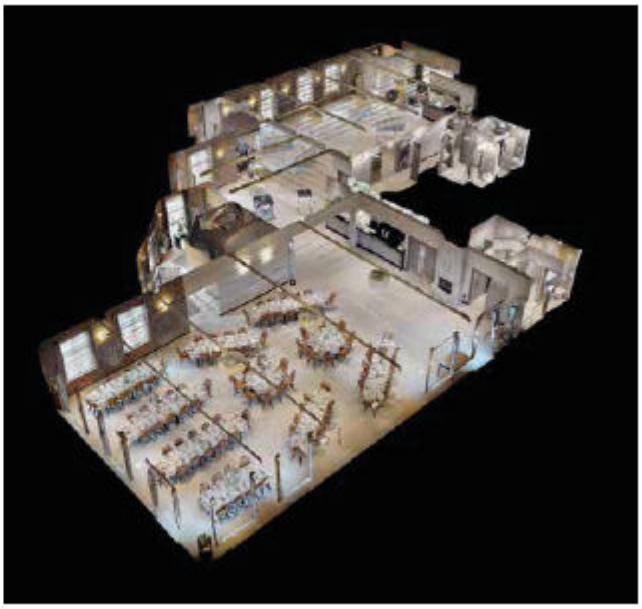
Bloemen & Decoratie: Tuincenter Lissens (www.tuincenterlissens.be)

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 ovalen 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 ovalen 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 ovalen 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

NOTITIES

NOTITIES

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