CATERING BROCHURE









2026

HTV CATERING

UNIEKE CATERINGERVARING

KWALITATIEF EN CULINAIR ETEN

30 JAAR CATERINGKENNIS

INHOUSE VERHUURSERVICE

ERVAREN TEAM

ADRES FEESTZALEN
Feestzalen “Hof ter Velden”
Geerstraat 84
9200 Dendermonde

BOEKINGEN
Geerstraat 86
9200 Dendermonde
Tel: 0473/93 21 63
info@hof-ter-velden.be

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

VERDERE AFSPRAKEN?
Maak uw reservatie via onze
online agenda:

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

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

Algemeen	3-4
Hapjespakket	5
Trendy Dining	6
Luxe BBQ en Ofyr	7
Walk & talk	8
Walk the street	9
Walk - dine - party	10
Barbecue - 90 min.	11
Fine Dining	12
Kindergerechten	13
Dranken All-in formules	14
Cocktailbar	15
Keuzelijsten gerechten formules	16-21
Prijzen en betalingen	22



UW FEEST OF EVENT MET HTV CATERING? ALTIJD GESLAAGD!

Tijdens uw feest wilt u een vlekkeloze catering. De basis begint bij leuke ideeën & duidelijke afspraken. Ontdek in deze brochure onze ideeën over lekker tafelen en uitstekende service. Kom daarna gerust langs om uw wensen te bespreken. Tijdens uw feest hoeft u nergens meer aan te denken, wij regelen alles voor u. Dat wordt sowieso een 10 voor eten, sfeer en gezelligheid.

DE LOCATIE
DE BASIS VOOR EEN GESLAAGD EVENT

Uw locatie is de basis voor een geslaagd event. De juiste aankleding van uw locatie kan het verschil maken tussen een saaie of een onvergetelijke ervaring. Of het nu gaat om een bedrijfsfeest, bruiloft of conferentie, het is belangrijk om een locatie te kiezen die aansluit bij de sfeer en doelstellingen van het event. Denk aan de grootte van de ruimte, de beschikbare faciliteiten en de bereikbaarheid voor de gasten. Door samen met ons team alles te bespreken zorgen we voor een onvergetelijke ervaring voor uw gasten.

FOOD – DRINKS & MEER

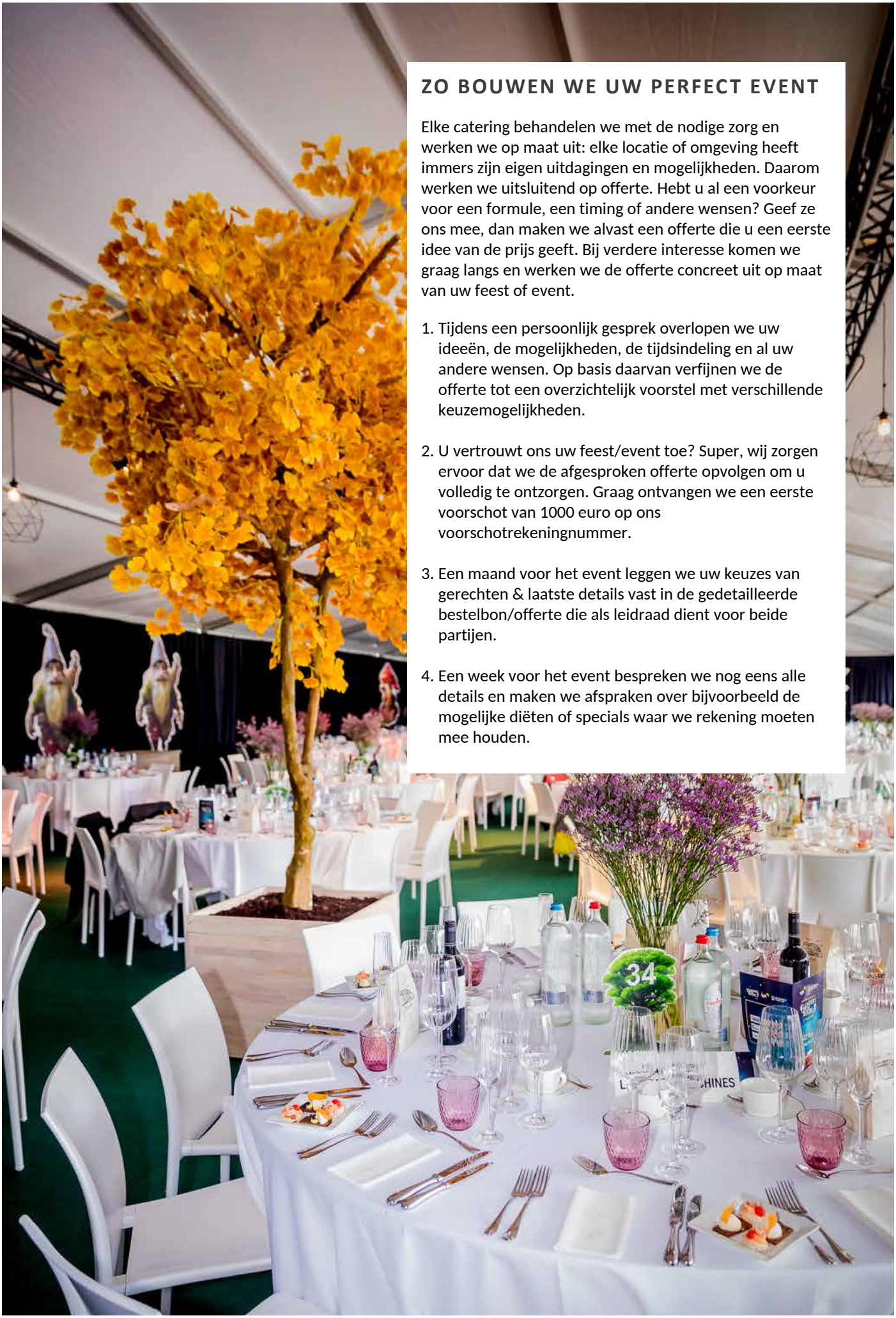
Van traditionele gerechten tot geheel nieuwe culinaire ervaringen, de mogelijkheden zijn eindeloos. Door de juiste keuze van een foodconcept, kunt u een onvergetelijke beleving creëren voor uw gasten. We geven u de keuze tussen 6 foodconcepten – toch een ander idee? Geen probleem! We gaan er “a la carte” mee aan de slag.

MEUBELEN - INKLEDING

Een geslaagd feest start met de juiste setting. In onze verhuurfolder ‘hardware’, kan u onze ‘in house’ verhuurservice terugvinden. Andere aankleding in gedachten? Graag werken we een voorstel uit in samenwerking met externe partners.







ZO BOUWEN WE UW PERFECT EVENT

Elke catering behandelen we met de nodige zorg en werken we op maat uit: elke locatie of omgeving heeft immers zijn eigen uitdagingen en mogelijkheden. Daarom werken we uitsluitend op offerte. Hebt u al een voorkeur voor een formule, een timing of andere wensen? Geef ze ons mee, dan maken we alvast een offerte die u een eerste idee van de prijs geeft. Bij verdere interesse komen we graag langs en werken we de offerte concreet uit op maat van uw feest of event.

1. Tijdens een persoonlijk gesprek overlopen we uw ideeën, de mogelijkheden, de tijdsindeling en al uw andere wensen. Op basis daarvan verfijnen we de offerte tot een overzichtelijk voorstel met verschillende keuzemogelijkheden.

2. U vertrouwt ons uw feest/event toe? Super, wij zorgen ervoor dat we de afgesproken offerte opvolgen om u volledig te ontzorgen. Graag ontvangen we een eerste voorschot van 1000 euro op ons voorschotrekeningnummer.

3. Een maand voor het event leggen we uw keuzes van gerechten & laatste details vast in de gedetailleerde bestelbon/offerte die als leidraad dient voor beide partijen.

4. Een week voor het event bespreken we nog eens alle details en maken we afspraken over bijvoorbeeld de mogelijke diëten of specials waar we rekening moeten mee houden.

HAPJESPAKKET - 1U

LUXE FINGERFOOD OP TAFEL

Dip: Tomaat | tzatziki
Cracker: piadina | flatbread
Groenten: BBQ olijven | krokante groentjes

HAPJES RONDGEBRACHT DOOR ONZE KELNERS

Incl. piadina – tomaatdip – BBQ olijf
Geserveerd door onze kelners op trendy plateau
Vrije keuze uit onze gerechtenbrochure / seizoenskaart

4 hapjes per persoon, keuze uit 5 variaties
5 hapjes per persoon, keuze uit 6 variaties
6 hapjes per persoon, keuze uit 7 variaties
7 hapjes per persoon, keuze uit 8 variaties
8 hapjes per persoon, keuze uit 9 variaties

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



TRENDY DINING – 3U

DYNAMISCH & CREATIEF DEGUSTATIEMENU

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

Forel gerookt
radijs | appel | mierikswortel

Varken "BBQ Style"
truffelmayo | parmezan | rucola

Kreeft
ravioli | bieslook

Zeebaars
mossel | forelkaviaar

Mechelse koekoek
boursin | truffel

Pistache
mango | Callebaut velvet

Callebaut 811
hazelnoot | karamel | gepofte rijst

Supplement dessert 'Classic' ipv 2 kleine dessertjes
Zie detail 'Classic' in seizoensbrochure.



LUXE BBQ & OFYR - 2U

- *Deze formule kan in zittende of rechtstaande setting geserveerd worden vanaf 100 gasten.*
- *4 kleine voorgerechten op bordjes gecombineerd met live cooking op onze unieke barbecue stellen & OFYR.*
- *Afsluiten doen we met 2 dessertjes.*
- *U kan zelf uw menu samenstellen uit ons gerechten aanbod.*

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

Rondgebracht door onze kelners

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

LIVE COOKING & BUFFET

OFYR

Kalf "picanha"	tijm
Zeebaars	Ras el Hanout

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

BBQ

Pluma	tuinkruiden
Varken	chimichurri
Rund	Short rib

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

DESSERT *2 dessertjes p.p.*
Chocolade mascarpone | vanille | koffiecrunch
Passievrucht speculoos | framboos



WALK & TALK

CREATIEVE GERECHTEN IN BUFFETSTIJL

- *Deze formule kan in zittende of rechtstaande setting geserveerd worden vanaf 100 gasten.*
- *Bij deze formule wordt alles vooraf gedresseerd op borden en in potjes.*
- *Wij zorgen ervoor dat alles continu aangevuld wordt zodat het diner vlot blijft verlopen.*
- *Alle buffetten worden gelijktijdig geopend & heeft een snelle doorlooptijd.*
- *U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart.*
- *Keuze tussen 6 koude gerechtjes | 3 warme gerechtjes en 3 desserts.*

KOUD

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

SOEPBAR (SUPPLEMENT)

Grijze garnaal	coquille | Thaise kruiden
Courgette	gerookte eend | truffelroom

WARM

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

DESSERTEN

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



WALK THE STREET

STREETFOOD RONDGEBRACHT DOOR ONS TEAM

- *Deze rechtstaande formule is pas mogelijk vanaf 150 gasten.*
- *Onze kelners serveren per 20 minuten streetfood "on a plate" aan de gasten.*
- *Leuk, gevarieerd & kwalitatief gepresenteerd op een trendy bio verpakking.*
- *U kan zelf uw gerechten samenstellen uit het aanbod.*

WRAP - KOUD

Avocado | kip | krulsla | yoghurt
Kip | geitenkaas | paprika | tomaat
Gerookte zalm | paprika | rucola

WARM

Puntzakje met Belgische frietjes
Patatas brava | pikante dip
Pikante wedges | BBQ sauce
Kip | groene kerrie | kokos
Krokante scampi | kropsla | teriyaki (supplement)
Saté kip "Thai adventure" | komkommer
Paella met kip | scampi | paprika (supplement)
Mosselen | kokos | groene kerrie | koriander (supplement)
Spaanse rundsballetjes | pittige spaanse tomatensaus (supplement)

WOK

Noedel | varken | erwten | ei
Noedel | kip | soja | chili | lenteui | pinda

HAMBURGERS

Belgisch rundsvlees | krulsalade
Belgisch rundvlees | mozzarella | pesto | roquette (supplement)
Zuurdesembroodje | kippenfilet | shiitake (supplement)
Pulled pork | coleslaw | BBQ sauce (supplement)

4 p.p. / 8 variaties
5 p.p. / 10 variaties



WALK - DINE - PARTY

COMFORTFOOD IN BUFFETSTIJL

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

KOUDE VOORGERECHTEN *(*supplement)

3 koude gerechtjes p.p. / 4 variaties

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

FOODBUFFETTEN

Warme standjes

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

DESSERT STANDJES

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

(mogelijk vanaf 150 personen)



BARBECUE – 90 MIN

- *Deze zittende formule is pas mogelijk vanaf 100 gasten.*
- *Live cooking op onze unieke Barbekon stellen voorzien van houtskool*
- *Onze kelners serveren uit aan buffet*

SALADEBUFFET

Aardappelsalade | deegwarensalades | tomatensalade
Komkommersalade | groene boontjessalade | wortel-salade | coleslaw | bloemkool-broccolisalade

SAUSEN - DIPS

Mayonaise | tartaresaus | american bbq-sauce
Bearnaise | pepersaus

SIDE DISHES *(*supplement)

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

FORMULE A *(4 st./p.p.)*

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

FORMULE B *(4 st./p.p.)*

Braadworst
BBQ Rumpsteak
Gemarineerde ribbetjes
Kippenfilet “Thai style”
Schelvis in papillote

FORMULE C *(4 st./p.p.)*

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



FINE DINING

3- 4 OF 5 GANGEN DINER AAN TAFEL

- *Deze zittende formule is mogelijk vanaf 50 gasten.*
- *Gepresenteerd op grote borden en door onze kelners aan tafel gebracht.*
- *U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart.*

Zeebaars koolrabi
tomaat | roquette

Varken “bbq style”
paprika | aubergine

Mascarpone
Callebaut 811 | gezouten karamel



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.

KINDERGERECHTEN

VOORGERECHTEN
Kaaskroketjes | slaatje
Gefrituurde tongreepjes | slaatje | tartaar

SOEP
Tomatensoep | “ballekes”
Cressonsoep | korstjes

HOOFDGERECHTEN
”Balletjes” | tomatensaus | frietjes
Kipfilet ‘Nugget style’ | appelcompote | frietjes
Hamburger “deluxe”: broodje-rund-ajuin-frietjes
Vol-au-vent | frietjes
Schnitzel | appelcompote | frietjes
Steak | jus | slaatje | frietjes

DESSERTEN
Vanille-ijs | horentje
Chocolademousse | slagroom
Vanille-ijs | chocolade | slagroom



DRANKEN ALL-INN FORMULES

ONTVANGST

FORMULE BASIC

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

FORMULE PRESTIGE

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

FORMULE ROYAL

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

KEUZELIJST ALCOHOLVRIJE COCKTAIL

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

DINER

BASIC

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

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

Koffie & thee uit assortiment in buffetvorm

ROYAL

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

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

Koffie & thee uit assortiment aan tafel uitgeserveerd

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

COCKTAILBAR

Live uitgeserveerd aan onze trendy bar door onze kelners
Enkel mogelijk in combinatie met een formule dranken ontvangst

1U
Keuze uit 3 variëteiten uit onze keuzelijst.
1 mocktail & 2 alcoholische

1U30
Keuze uit 3 variëteiten uit onze keuzelijst.
1 mocktail & 2 alcoholische

2U
Keuze uit 3 variëteiten uit onze keuzelijst.
1 mocktail & 2 alcoholische



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

TRENDY DINING

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 (supplement)

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 (supplement)
- Open ravioli | krab | venkel | bisque (supplement)

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

DESSERTEN

- Pistache | mango | Callebaut velvet
- Mascarpone | amaretto | mokka
- Chocolade 811 | hazelnoot | karamel | gepofte rijst
- Appel | vanille | praline | nougatine
- Amandel “panna cotta” | framboos | speculoos “La Confiance”
- Kers “amarena” | melkchocolade | yoghurt

WALK & TALK

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 (supplement)

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 (supplement)
- Open ravioli | krab | venkel | bisque (supplement)

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

DESSERTEN

- Pistache | mango | Callebaut velvet
- Mascarpone | amaretto | mokka
- Chocolade 811 | hazelnoot | karamel | gepofte rijst
- Appel | vanille | praline | nougatine
- Amandel “panna cotta” | framboos | speculoos “La Confiance”
- Kers “amarena” | melkchocolade | yoghurt

WALK - DINE - PARTY

WALKING KOUDE GERECHTEN
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

VLEES KOUD

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

WALKING WARME GERECHTEN
VEGI

- Rigatoni ‘Siciliaanse wijze’
- Portobello | mozzarella | pesto | rucola
- Pene | arrabiatta
- Chili sin carne | basmati
- Boekweitballetjes | 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

- Pistache | mango | Callebaut Velvet
- Mascarpone | amaretto | mokka
- Chocolade 811 | hazelnoot | karamel | gepofte rijst
- Appel | vanille | praliné | nougatine
- Amandel | panna cotta | framboos | speculoos La Confiance
- Kers Amarena | melkchocolade | yoghurt

WARM

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

FINE DINING

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

KOUDE VOORGERECHTEN

- Fregola
  gegrilde groenten | sesam
- Courgette
  ricotta |walnoot | foccacia
- Bloemkool
  ras el hanout | amandel
- Zalm “tartare”
  komkommer | citrus
- Forel “gerookt”
  radijs | appel | mierikswortel
- Krab
  koolrabi | tomaat | roquette
- Heilbot “gerookt”
  bloemkool | kerrie
- Tonijn “tataki”
  avocado | rammenas | ponzu
- Kreeft
  M’hamsa couscous | citroen |tomaat
- Rund “carpaccio”
  gegrilde groenten | parmezan
- Varken “BBQ Style”
  truffelmayo | parmezan | rucola
- Rund ‘tataki”
  bulgur | citrus | sesam

Je kan ook 2 voorgerechten kiezen, wij dresseren dit dan op kleine bordjes die samen geserveerd worden.

SOEPEN

Enkel in combinatie met warm of koud voorgerecht

- Courgette
  gerookte eend | truffelroom
- Zuiderse paprika
  mozzarella | basilicum
- Grijze garnaal
  coquille | thaise kruiden
- Kreeft “Bisque”
  ravioli | bieslook

WARME VOORGERECHTEN
TUSSENGERECHTEN

- Azuki-bonen
  tomaat | paprika
- Canneloni
  spinazie | courgette | kruidenkaas
- Open ravioli
  gegrilde groenten | geitenkaas

HOOFDGERECHTEN

- Varkenshaas
  chimichurri | kerstomaat
- Varken “bbq style”
  paprika | aubergine
- Speenvarkenfilet
  mosterd | honing
- Mechelse koekoek
  boursin | truffel
- Varken “pluma”
  buikspek | kalfsjus
- Melkkalf “kroontje”
  chorizo | soya

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

DESSERTEN

- Diverse koekjes
  zoetigheid voor bij de koffie (excl. koffie)
- Duet van sorbet met espuma
  van framboos en munt
  tussen vis & hoofdgerecht
  (frambozen, citroen, bosaardbei, rabarber, aardbei, kiwi,
  champagne, appel, mango, passievruchten, yoghurt, …)
- Pistache
  mango | Callebaut velvet
- Mascarpone
  amaretto | mokka
- Chocolade 811
  hazelnoot | karamel | gepofte rijst
- Appel
  vanille | praline | nougatine
- Amandel “panna cotta”
  framboos | speculoos “La Confiance”
- Kers “amarena”
  melkchocolade | yoghurt

PRIJZEN EN BETALINGEN

ONZE OFFERTES ZIJN STEEDS INCLUSIEF:

- 12 & 21% btw
- Nederlandstalige kelners & keukenverantwoordelijken
- Alle benodigdheden voor het vakkundig klaarmaken & serveren van gerechten

ONZE OFFERTES ZIJN EXCLUSIEF:

- Huur locatie/keuken & extra kosten op locatie die door de uitbater aangerekend worden
- Vervoerskosten team & opbouw hardware
- Tafels, buffettafels, stoelen, aankleding, decoratie
- Linnen bekleding & servetten
- Verbruik/bekabeling - elektriciteit, verwarming

BETALINGEN:

- Graag ontvangen we een eerste voorschot van €1000 op ons voorschotrekeningnummer bij bevestiging van de offerte.
- 10 dagen voor aanvang van het feest ontvangen we graag 50% van het geschatte totaalbedrag van uw feest/event.
- Na afloop van het feest wordt een slotfactuur opgemaakt ter waarde van het saldo.
- Onze algemene voorwaarden kan u terugvinden op onze website: https://www.hof-ter-velden.be

Omdat elke locatie en elk event anders is, vermelden we in deze brochure geen prijzen: we werken uitsluitend op offerte. Vraag ze vrijblijvend aan via info@hof-ter-velden.be of 0473/93 21 63.
Deze brochure geldt voor feesten van 01/03/2026 tot en met 01/03/2027. Onze formules gelden niet op wettelijke feestdagen, hiervoor maken we graag een persoonlijke offerte op.
Per formule staat er een minimum aantal gasten vermeld - voor kleinere gezelschappen maken we aangepaste offertes op.



NOTITIES



HTV CATERING
Geerstraat 86
9200 Dendermonde
Tel: 0473/93 21 63

info@hof-ter-velden.be

AFSPRAAK?
Maak uw reservatie via onze
online agenda.
info@hof-ter-velden.be
www.hof-ter-velden.be