Hof ter Meyghem

feestzalen & events

> Zeer lekker getafeld... Mooie, gezellige feestzaal, lekkere verzorgde gerechten, subliem uitgekozen wijntjes. Vlotte bediening met de glimlach. Wij komen zeker terug.

Feestfolder 2027

Hofstraat 143
Oudegem - Dendermonde

052 20 12 20
info@hoftermeyghem.be

Uw feest, Onze passie

Hof ter
Meyghem

feestzalen & events

Ons verhaal

1988

François Eylenbosch start met een kleine vestiging in Appels (Dendermonde), genaamd "**'t Appelken**". Na vier jaar volgde de verhuis naar de nieuwe gebouwen te Oudegem. Sinds dan is **Salons "Hof ter Meyghem"** een befaamde waarde in de regio, het meest gekend voor **feesten, recepties, walking-dinners, Dinner & Dance party's en uitgebreide brunches**.

De Meyghemkouter, waarop het horecacomplex deels is gevestigd, is een landelijk gebied dat vrijwel ongeschonden de oprukkende verstedelijking heeft doorstaan. De naam van de zaak werd dan ook graag aan dit stuk natuurschoon ontleend. De mooie omgeving kan men ongestoord bewonderen vanuit de verschillende glaspartijen in onze feestzalen. **Totale capaciteit 300 personen**.

1998

De start van onze 2e vestiging te Opwijk, traiteur- & delicatessenzaak "**De Hoprank**", we bieden er **een selectie van verschillende gerechten, salades, streekproducten en ander lekkers.**

2000

De geboorte van "**Teaterhuyse**" te Opwijk, een **restaurant, brasserie en feestzaal**, in wat voorheen een bioscoopzaal was, zorgt voor een totaal horeca-aanbod onder één dak.

Het bioscoopgevoel werd behouden. Met een podium en balkons wordt een unieke sfeer gecreëerd. **Totale capaciteit: 150 personen**.

2006

De start van een **volledige bakkerij- & traiteurafdeling** in Appels: "**De Hoprank II**" werd een feit. De bakkerij, geleid door zoon Diedrich Eylenbosch, die zich na hotelschool Ter Duinen te Koksijde specialiseerde in verfijnde patisserie.

De bakkerij zorgt niet enkel voor de bevoorrading van de winkels, maar eveneens voor alle producten voor beide feestzalen.

2008

Geboorte van "**De Hoprank III**" te Oudegem.

2012

Zonen Vincent en Kristof Eylenbosch openen "**a'Muze**", een nieuw **gastronomisch restaurant** in Opwijk met open keuken & plaats voor 45 couverts. Uitgebreid met een privé eet- en vergaderzaal tot 20 personen.

a'Muze werd al snel een begrip in Opwijk en omgeving.

Eveneens werd in hetzelfde jaar Teaterhuyse vernieuwd: een mooie ingang met receptieruimtes, een stijlvolle trendy feestzaal met de nodige audivisuele voorzieningen.

2013

Renovatie Salons Hof ter Meyghem. Het interieur & onze huisstijl werden afgestemd naar de **hedendaagse wensen van onze toekomstige bruidsparen**: synchronisatie muziek & belichting, geïntegreerde Bose geluidsinstallatie zowel binnen als buiten, interieur, vloeren, beamer, projectiescherm, wi-fi…

2014

Nieuwe productieruimte voor eigen bakkerij: "**Bellefood Creations**". Deze voorziet patisserie, brood- & banket voor onze winkels "De Hoprank", het restaurant en de feestzalen.

Onze bakkerij verzorgt ook de levering aan verschillende winkels, rusthuizen, restaurants, …

2018

De productieruimte van Bellefood Creations wordt uitgebreid met een vierde winkel traiteur, brood- & banket onder de gelijke naam "**Bellefood Creations**".

2020

Start van een vijfde winkel traiteur, brood- & banket. "**De Hoprank IIII**" te Londerzeel.

a'Muze
Gasthuisstraat 12
1745 Opwijk
052 35 35 36

Bellefood Creations
Denderbellestraat 116
9200 St.-Gillis
052 20 12 26

Teaterhuyse
Gasthuisstraat 14
1745 Opwijk
052 35 35 36

De Hoprank I
Gasthuisstraat 10
1745 Opwijk
052 35 35 36

De Hoprank II
Zandstraat 149
9200 Appels
052 20 12 24

De Hoprank III
Mechelsestraat 164
1840 Londerzeel
052 31 61 51


LET'S EAT
Menu
1
VOORGERECHT
Zalmtartaar | Rundscarpaccio | Garnaalcocktail
Scampi fregola | Gamba's à la plancha |
Groene asperges
2
HOOFDGERECHT
Entrecôte Béarnaise | Kippenlapje | Souvlaki |
Spiesje botervis (met serrano) | Papillot van zalm |
Side dishes
3
DESSERT
Dessertenbuffet Deluxe | Huwelijkstaart



Uw feest, onze passie

Uitgebreide keuze aan feestmenu's, walking-dinners, receptie- & buffetformules, steeds met oog voor een perfecte prijs/kwaliteitsverhouding en ruime inspraakmogelijkheden.

Een stijlvolle en professionele bediening. Wij voorzien steeds één kelner voor zo'n 16 gasten. Samen met de hoofdkelner staan zij garant voor een vlekkeloos verloop van uw feest en een hartelijke bediening van uw genodigden.

Onze dynamische keukenbrigade die met behulp van de meest gesofisticeerde apparatuur kwalitatief verfijnde gerechten op tafel tovert. Zij verwerken uitsluitend verse seizoengebonden producten.

Uw inbreng zien wij als vanzelfsprekend, we passen onze mogelijkheden graag aan op maat van uw wensen. Bij de samenstelling van uw feest zullen wij er samen met u voor zorgen dat de verschillende gangen van het menu een harmonisch geheel vormen.

Bovendien zorgen we voor ruime porties.

Om een vlot ontvangst te garanderen is ons complex voorzien van **voldoende en veilige parkeergelegenheid**.

Ons privé-terras met sierlijke binnentuin en onze grote tuin nodigen uit voor recepties, tuinfeesten en ceremonies.

Hof ter Meyghem voorzieningen

- **Bose muziekinstallatie** en lichtshow
- **Sierlijke binnentuin** voor kleinere recepties
- **Grote voortuin** voor grotere recepties en ceremonies
- **Grote feestzaal** tot 130 personen met uitbreiding tot 170 personen
- **Aparte receptieruimte** tot 150 personen
- **Kleine feestzaal** tot 60 personen
- **Airco, Wi-fi, beamer, projectiescherm, ...**
- **Grote privéparking** met laadpalen

Zij gingen u voor

"Zeer lekker getafeld... Mooie, gezellige feestzaal, lekkere verzorgde gerechten, subliem uitgekozen wijntjes. Vlotte bediening met de glimlach, leuke dansmuziek, en onthaald door een zeer attentvolle gastvrouw en gastheer. Een tof aan te raden plekje voor een fijn avondje uit. Wij komen zeker terug.

"Zaterdag 30 juni ons huwelijksfeest gevierd in Hof Ter Meyghem. Wat we daar hebben beleeft was echt top. De organisatie en het eten is buitengewoon goed, een hele mooie locatie met prachtige tuin voor de receptie bij goed weer. van alle gasten op ons feest alleen maar goede commentaren gehoord over de zaal, het eten en de bediening. Als u nog twijfels zou hebben om hier uw feest te organiseren... Dan zou ik zeggen, gewoon doen, u zal er geen spijt van hebben.

Voorwaarden

Algemene voorwaarden
Onze algemene voorwaarden staan op de achterzijde van elke offerte of worden meegestuurd met de factuur. Offertes kunnen online ondertekend worden.

In de prijs is de tafeldecoratie, dienst en BTW inbegrepen.

De uitbaters zijn niet verantwoordelijk voor gebeurlijke ongevallen, gebruik van de parkeerplaats en/of de vestiaire. Wij zijn echter wel verzekerd voor alle voorvallen die door nalatigheid of onvoorzichtigheid van ons personeel zouden veroorzaakt worden.

Vuurwerk en andere gevaarlijke evenementen, alsook het strooien van confetti/confettishooters, zijn onder geen enkel beding toegelaten (schadeloossteling € 500,00).

Informatie en detailbespreking
Eén week voor het feest stellen we samen met u de tafelschikking op en bespreken we uw praktische wensen. Het draaiboek van het feest wordt ook samen doorgenomen.

Voor een vlot verloop van uw feest, wordt er best 30 minuten uitloopperiode genomen tussen de eerste en tweede receptie. U hebt een ruime keuze uit vierkante, rechthoekige, ronde of ovale tafels (4 ronde tafels van 9 of 10 pers.), rest van 6, 7 of 8 pers, langere/ovale tafels van 11 tot 20 personen zijn ook mogelijk). U brengt hiervoor een overzichtelijke namenlijst mee, die ook gebruikt wordt voor de naamafroeping door onze hoofdkelner.

Indien er naamkaartjes voorzien zijn kunnen deze op voorhand meegebracht worden, gerangschikt op volgorde en gesorteerd per tafel met een duidelijk schema.

Huurprijzen
Op zaterdagen van april tot en met oktober zal huurgeld worden aangerekend voor onze grote bovenzaal wanneer het aantal menu/dinnergasten onder de 100 ligt:
- > 100 dinnergasten: geen zaalhuur
- < 100 dinnergasten: € 500,00
- < 75 dinnergasten is dit € 800,00

Voor kleinere groepen reserveert u best onze kleinere zaal (ca. 50 pers.), deze is gratis.

PROMO: Op vrijdagen 50% korting op de zaalhuur

Reservaties - voorschotten
Bij definitieve vastlegging van een huwelijksfeest en dit na een volledige prijsofferte te hebben gemaakt, wordt middels een voorschotfactuur € 1000 opgevraagd.

50% van het offertebedrag wordt minimum één week voor het feest overgemaakt, middels een 2e voorschotfactuur.

Voor kleinere feesten (jubileumfeesten, verjaardagsfeesten, …) wordt een reservatievoorschot van € 300 opgevraagd.

Voor alle andere reservaties worden de modaliteiten individueel vastgelegd in de offerte.

Het definitieve aantal aanwezigen wordt ons meegedeeld ten laatste 5 dagen voor het feest. Dit aantal zal in aanmerking worden genomen voor de facturatie. De afrekeningen gebeuren de week die volgt op het feest.

Allergenen
Indien u of een van uw gasten allergisch is aan één van volgende 14 allergenen: glutenbevattende granen, zoals tarwe rogge, gerst en haver, ei, vis, noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten, soja, melk, inclusief lactose, schaaldieren, weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide / sulfiet, lupine, kan de betreffende persoon steeds terecht bij onze zaalverantwoordelijke omtrent de ingrediënten van onze menu's.

Inhoudstafel

A little party in
Hof ter Meyghem
never hurt nobody

Alles op een rij **Pagina**

- Ceremonie 08
- Recepties 09
- Aperitief & dranken 10
- Wijnen & dranken 11
- Fingerfood 13
- Voorgerechtenbuffet 14
- Koude voorgerechten 15
- Warme voorgerechten 16
- Soepen & waterzooi 17
- Hoofdgerechten 18
- Verfrissend tussendoor 20
- Nagerechten 21
- Buffetformule 22
- All-in voorbeeldmenu's 23
- Kinderen 24
- BBQ-time 25
- Walking dinner 26
- Culinaire wandeling 27
- Ofyr party 28
- Wedding party 29
- Dansfeest 31

Ceremonie



Trouwceremonie: de nieuwe trend.
Ook de organisatie van uw (trouw)ceremonie laat u met een gerust hart aan ons over. Onze sfeervolle tuin of gezellige binnenkoer zijn hiervoor uitermate geschikt.

Ceremonie — Prijzen

• Gebruik & plaatsing spantent	€ 250,00
• Gebruik & plaatsing stoelen in tuin	€ 3,00/stoel
• Opstartkost (gebruik muziekinstallatie*, klaarzetten tuin en ceremonietafel met bloemdecoratie)	€ 150,00
• Verzorging audio tijdens de ceremonie door onze bediening (per uur)	€ 35,00
• Extra versiering in de tuin/zaal aan te brengen door onze bediening (per uur)	€ 35,00

* Een draadloze micro & mobiele muziekinstallatie (ook bluetooth mogelijk)

Ceremoniesprekers — onze tips

- Hilde Massaer | ladyhill.be
- De Vliegende Pastoors I vliegende-pastoors.be

Decoratie en materialen — onze tips

- Voor extra decoratie en huur van materialen zoals trouwbogen, prieeltjes, lounge sets, themadecoratie, ... verwijzen we u graag door naar onze partners
  Cynthia Declercq | www.decoratieverhuur.be | +32 (0)495 28 60 10
  Double MP I www.decoratiehuren.be I + 32 (0) 476 40 53 42



Recepties

Aperitieven in formulevorm.
Alle dranken (fris, bier, schuimwijn) worden steeds onbeperkt geserveerd.
Op onze receptietafels voorzien we eveneens tafelsnoepjes
zoals o.a. crackers & dips, olijven, ...
Bij mooi weer in onze stijlvolle tuinen.

NIEUW: Originele CAVABAR in onze tuin

Cava Maison — Prijzen

Onze kelners serveren u **Cava Mas Geroni brut**, alsook sinaasappelsap & mocktail. Een verfijnd assortiment koude en warme hapjes (assortiment zie p. 13) wordt u onbeperkt geserveerd gedurende de volledige tijdsduur van de receptie.

- RECEPTIE (voor genodigden die niet deelnemen aan diner) - 1,5 à 2u. - min. 8 hapjes € 33,00/p
- APERITIEF (voor dinergasten) - 1u. - min. 5 hapjes € 22,00/p

Cava Reserva — Prijzen

Onze kelners serveren u **Cava Reserva "Clos Amador"** brut & rosé, alsook sinaasappelsap & mocktail. Een verfijnd assortiment koude en warme hapjes (assortiment zie p. 13) wordt u onbeperkt geserveerd gedurende de volledige tijdsduur van de receptie.

- RECEPTIE - 1,5 à 2u € 35,00/p
- APERITIEF - 1u € 24,00/p

Crémant d'Alsace — Prijzen

Onze kelners serveren u een **Crémant d'Alsace "Adam" brut**, alsook sinaasappelsap & mocktail. Een verfijnd assortiment koude en warme hapjes (assortiment zie p. 13) wordt u onbeperkt geserveerd gedurende de volledige tijdsduur van de receptie.

- RECEPTIE - 1,5 à 2u € 38,00/p
- APERITIEF - 1u € 27,00/p

Prestige — Prijzen

Onze kelners serveren u onze **huischampagne "Laure d'Echarmes - Brut"**, alsook sinaasappelsap & mocktail. Een verfijnd assortiment koude en warme hapjes (assortiment zie p. 13) wordt u onbeperkt geserveerd gedurende de volledige tijdsduur van de receptie.

- RECEPTIE - 1,5 à 2u € 45,00/p
- APERITIEF - 1u € 33,00/p

Bij al onze formules kan u ook voor **vers sinaasappelsap** kiezen aan een meerprijs van € 1/persoon.

terug naar het overzicht

Aperitief & dranken

Eenheidsprijzen per fles — Prijs/fles

- Kirr: witte wijn met cassis € 25,00
- Vin mousseux: Calvador Brut € 32,00
- Cava Clos amador Brut en Rosé € 36,00
- Crémant d'Alsace Brut Rieflé € 38,00
- Champagne: huischampagne Laure d'Echarmes brut € 45,00
- Champagne Larmandier Bernier Brut € 50,00
- Sinaasappelsap - per liter € 10,00
- Vers sinaasappelsap - per liter € 16,00

Extra's — Prijzen

- **GIN TONIC BAR** (prijs enkel in combinatie met receptieformule)
  Gin Bombay Saphire / Bulldog + Premium tonics & garnituren aan € 8,00/stuk
- **MOCKTAILS BAR**
  Virgin mojito - Home made ice tea - Fresh lemonade € 3,00/stuk

Dranken tijdens het dansfeest — Forfaitprijs/persoon

Forfaitprijs per persoon, na de koffie. Vrije keuze tussen: Jupiler, Carlsberg, Jupiler 0.0, Carlsberg 0.0, Hoegaarden, Vedett, Kriek, Duvel, Cornet, Leffe, Westmalle, Vicaris (quinto, tripel, nano), Wijn, Cava, Frisdranken, Koffie en thee.

- Prijs per persoon, gedurende 5u na de koffie € 22,00

Dranken tijdens het dansfeest — Prijzen/consumptie

- Cola, Cola zero, mineraal water, tonic, Gini, ice tea, … € 3,00 - € 3,20
- Jupiler, Hoegaarden, Vedett, NA, Carlsberg, Carlsberg 0,0, Jupiler 0,0 … € 3,00 - 3,50
- Koffie, thee € 3,20
- Duvel, Leffe, Westmalle, Vicaris, Orval, glas wijn, cava € 4,00 - 6,50
- Fles Chaudfontaine (niet)bruisend (1 liter) € 8,00

Sterke dranken worden enkel geserveerd na afspraak.
Forfait dranken voor DJ/fotograaf: € 10/persoon.

Wijnen & dranken

Formule aangepaste wijnen & dranken tijdens de maaltijd.
Inbegrepen in de formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd:
wijnen, waters, frisdranken en lichte bieren.

Onze formule-wijnen zijn stuk voor stuk fijne wijnen die een harmonisch geheel vormen met onze menu's. Uiteraard kan u ook kiezen uit onze uitgebreide wijnkaart.

Huiswijn

	Prijs/fles | Prijs/persoon
• Wit: Octerra Wit - Chardonnay/Viognier (Vin de Pays d'oc)	€ 25,00/fles
• Rood: Petraio - Nero d'Avola (Sicilia)	€ 25,00/fles
• **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd**	**€ 15,00/p**

Premium Spaanse huiswijn

	Prijs/fles | Prijs/persoon
• Wit: Flor Innata - Verdejo, Sauvignon blanc (Rueda - Spanje)	€ 28,00/fles
• Rood: Mo Monastrell / Garnacha (Valencia - Spanje)	€ 28,00/fles
• **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd**	**€ 19,00/p**

Sud France

	Prijs/fles | Prijs/persoon
• Wit: Domaine de Luc - IGP Pays d'oc - biologische wijn - Chardonnay	€ 30,00/fles
• Rood: Château de Jau - Appellation Côtes du Rousillon Contrôlée 52% Syrah - 30% Mourvèdre - 8% Grenache noir - 10% Carignan	€ 32,00/fles
• **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd**	**€ 20,50/p**

Classy

	Prijs/fles | Prijs/persoon
• Wit: Brunel de la Gardine - Appellation Côtes du Rhône Contrôlée 50% Grenache bl - 20% Clairette - Borboulenc - Rousanne - Viognier	€ 31,00/fles
• Rood: Brunel de la Gardine - Appellation Côtes du Rhône Contrôlée 65% Grenache - 35% Syrah en Mourvèdre	€ 31,00/fles
• **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd**	**€ 23,00/p**

Classy

Prijs/fles | Prijs/persoon

Exclusive

	Prijs/fles | Prijs/persoon
• Wit: Mâcon Villages – Appellation Mâcon-Villages Contrôlée - Chardonnay	€ 33,00/fles
• Rood: Rocher Corbin - Appelation Montagne St.-Emilion Côntrolée 85% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc	€ 38,00/fles
• **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd**	**€ 25,00/p**

terug naar het overzicht






"A little party at Hof ter Meyghem never hurt nobody"
Bubbles

Apero hapjes

Onze chef stelt zelf een assortiment samen volgens het seizoen.

Koude hapjes

- Kort gebakken tonijn met sesam en wakamé
- Hollands Maatje met yoghurt & bieslook
- Glaasje van Oostendse grijzen, espuma van tomaat en basilicum
- Lepeltje met gemarineerde zalm en citrustabouleh
- Carpaccio van licht gegrild Belgisch blauw-wit, parmegiano en balasamico
- Wrap met serrano, kruidenkaas en zongedroogde tomaatjes
- Wrap van gerookte zalm met salsa van tomaatjes en basilicum
- Tartaar van zalm met jonagold en bloemkool
- Gazpacho van zuiderse groenten en Serranosliertjes
- Bruscetta tomaat, basilicum & mozarella (veggy)
- Spiesje van kerstomaatjes & mozzarella (veggy)
- Panna cotta van geitenkaas, spekjes, appetljes
- Zeeuwse oester / passievrucht / koolrabi (+ € 2,00)
- Carpaccio van Coquille / preiolie / kaviaar (+ € 2,00)
- Tartaar van langoustines / zure room / granny smith (+ € 2,00)
- Terrine van ganzenlever / kweepeer / hazelnoot (+ € 2,00)
- Kalfstartaar / truffelmayo / zoete aardappel (+ € 2,00)
- Zoet desserthapje als afsluiter van de receptie (+ € 1,00)

Warme hapjes

- Quiche van lentegroentjes
- Lepeltje met witte of zwarte pensjes, appelchutney
- Kruidige kippenboutjes met sweet chilisausje
- Mini kroketje van grijze garnalen
- Cappuccino van grijze garnalen met cognac
- Scampi's met duivels sausje
- Krokantje van geitenkaas, honing en pijnboompitten
- Huisgemaakte pizzapuntjes
- Thaise mosseltjes / curry / kokos (+ € 2,00)
- Gebakken coquille / bloemkool / pickles (+ € 2,00)
- Spiesje rundsfiletpure / dragonmayo (+ € 2,00)
- Gebakken ganzenlever / konfijt witloof & pistache (+ € 2,00)

Hapjespakketten — Prijs/persoon

Formule verzorgde aperitiefhapjes (reeds in de prijzen van de receptie inbegrepen).
Assortiment koude en warme hapjes (zie boven), onbeperkt geserveerd.

- Receptie (1,5u à 2u) - formule hapjes zonder dranken (8st) € 20,00/p
- Aperitief (1u) - formule hapjes zonder dranken (5st) € 12,50/p

terug naar het overzicht

Voorgerechtenbuffet



Koud voorgerechtenbuffet — Prijs

Begeleid door onze kelners maken de genodigden een keuze aan het buffet. We voorzien steeds de mogelijkheid om meermaals aan te schuiven.

Fish and Seafood, met keuze uit:

- Gepocheerde zalm uit het Noorden
- Tomaat gevuld met roze garnalen
- Wrap gerookte zalm / kruidenkaas
- Waaier van zeevruchten (gamba's, langoustines, scampi)
- Pasta met krab of tonijn
- Garnaalkroketjes / Calamares fritti

aangevuld met **Meat & Veggy**, om ook de niet-visliefhebber te bekoren:

- Italiaanse ham met meloen
- Vitello tonnato
- Carpaccio van rundsfilet met parmegiano en olijfolie
- Tomatensalade met mozzarella en basilicum
- Fetasalade, olijvenmix, zongedroogde tomaten
- Assortiment salades en aangepaste sausen

Koud voorgerechtenbuffet € 30,00/p

Uitbreiding — Prijs

Als **uitbreiding** op bovenstaand koud buffet, kunnen bij voorkeur nog volgende supplementen worden toegevoegd:

- Halve kreeft "Belle-vue", supplement € 15,00/p
- Zeeuwse holle oesters, supplement € 2,50/stuk

Koude voorgerechten

Degustatiebordjes

Prijs

Onze koude voorgerechten kunnen ook worden genomen als degustatiebordje. Degustatiebordjes kunnen enkel worden gekozen in combinatie met een warm tussengerecht.

- Degustatiebordje (exclusief kreeft) € 13,00/stuk

Koude visvoorgerechten

Prijs

- Reuzegarnalen / mhamsa couscous / salsa van kerstomaat / avocado € 18,00
- Gemarineerde of gerookte zalm / sjallot / postelijn / yoghurt-mierikswortel € 18,00
- Carpaccio van kabeljauw / zoete paprika / pijnboompitten / mesclun € 18,00
- Kort gebakken tonijn / wakamé salade / geroosterde sesam / wasabi € 19,50
- Tartaar van pekelharing / aardappelsalade / dillemayonaise / tuinkruiden € 19,50
- Carpaccio van coquilles / duindoornbes / bloemkool / karnemelk € 19,50
- Noors visbordje / zalm, forel en garnalen / toast / tartaarsaus € 19,50
- Carpaccio van tomaat / garnalen / tabouleh / avocado € 19,50
- Vitello tonnato / appelkappertjes / crumble van ui / yoghurt € 19,50
- Steak tartaar / gefruite oester / currymayonaise / koolrabi / venkel € 20,00
- Halve kreeft Belle vue / trostomaat / cocktail / limoen € 25,00

Koude vleesvoorgerechten

Prijs

- Rundscarpaccio / ruccola / parmesan / balsamico / pijnboompitten € 18,00
- Superanoham / cavaillon meloen / ijsbergsla / macadamia € 18,00
- Bosham / knolseldersalade / walnoten / mesclun € 18,00
- Gerookte kip / tabouleh / granaatappel / rozijntjes / geconfijte tomaat € 18,50
- Wildpastei / mango-gemberchitney / hazelnoot / ruccola € 18,50
- Caesarsalade van gerookte eendenborst / romeinse sla / parmesan / mosterdvinaigrette € 19,80
- Terrine van ganzenlever / brioche / mango-gemberchutney / mesclunsalade € 22,00

Koude vegetarische voorgerechten

Prijs

- Tomaat / mozarella / balsamico / ruccola € 16,50
- Griekse salade / feta / tomaat / zoete ui / olijven / croutons € 18,00

Warme voorgerechten

Uw voordeel
Bij keuze van een 5-gangenmenu (vg/s/wvg/hg/ng),
extra korting van 5 % op het volledige menu (exclusief dranken).



Warme visvoorgerechten

	Prijs
• Zeebarbeel / spaanse rijst / calamares / trostomaat	€ 20,00
• Scampi / pittig kreeftensausje of curry/kokos / fleuron	€ 20,00
• Ravioli van kreeft / limoenbotersaus / rivierkreeftjes / salsa van tomaat	€ 20,00
• Op vel gebakken zalm / witte asperges / béarnaise (seizoen)	€ 23,00
• Marmietje van de visser / zalm / schartong / scampi / kabeljauw / kreeftensaus	€ 23,50
• Zeebaars / risotto / shi-take / tuinkruiden	€ 23,50
• Kabeljauw / mosseltjes / gestoofde prei / venkel	€ 23,50
• Normandische tongrolletjes / tomaat garnaal / champignons	€ 24,00
• Gebakken coquilles / buikspek / salsa verde / limoen	€ 24,00
• Grietfilet / groene asperges / curry-kokosschuim	€ 27,00
• Tarbot / witte asperges / béarnaise / trostomaat	€ 29,00
• 1/2 kreeft / tagliatelle / courgette / kokos-curry sausje	dagprijs

Warme vleesvoorgerechten

	Prijs
• Salade / warme geitenkaas met spek / honing / gebakken appeltjes	€ 17,50
• Gebakken kalfszwezeriken / pestolinguini / gefruite kerstomaatjes / basilicum	€ 22,00
• Gebakken ganzenlever / gekarameliseerde Pink Lady / peperkoek / pistacheroom	€ 24,50

Warme vegetarische voorgerechten

	Prijs
• Artisanale kaaskroketten (4 soorten kazen) / slaatje	€ 16,00
• Toast / wilde champignons / kruidenboter / balsamico	€ 16,00
• Ravioli van boschampignons / roomsausje / parmeggiano / rucola / pijnboompitten	€ 17,50
• Asperges op zijn Vlaams	€ 19,00

Indien u kiest voor een warm voorgerecht geserveerd als hoofdgerecht, rekenen we een supplement van 25%.

Er zijn uiteraard nog andere mogelijkheden naar gerechten toe, we bespreken graag uw eigen verlangens, die u hier eventueel niet terug vindt.

Soepen & waterzooi



Klassieke soepen — Prijs

- Pompoen (seizoen) – Tomaat – witloof – asperge (seizoen) – champignon – prei – broccoli – kervel – waterkers – bloemkool – tuingroenten € 7,00

Creatieve soepen — Prijs

- Tomaat-pompoensoep / spekblokjes / peterselie € 8,00
- Kippensoep crème agnes sorel € 8,00
- Witloofsoep / grijze garnalen / zure room / bieslook € 9,00
- Venkelvelouté / pernod / dille € 9,50
- Kervel & pastinaaksoep / ossestaart € 9,50
- Soepje van knolselder /gerookte zalmblokjes € 9,50
- Zuiderse tomatensoepje / paprika / mozzarellabolletjes € 9,50
- Currysoepje / gerookte kip / vadouvan € 9,50
- Capuccino van gele paprika / feta / bieslook € 9,50
- Thais mosselsoepje / gember / kokos € 10,00
- Bisque d'homard € 11,00

Heldere soepen — Prijs

- Oosterse bouillon / sojascheuten / champignons € 9,50
- Consommé van kwartel / knolselder / dragon € 9,50
- Consommé van asperges / gerookte zalm / dille € 9,50

Waterzooi — Prijs

Een originele oplossing als vervanging voor soep en een warm tussengerecht. De soepborden worden met een mooie garnituur apart ingezet; de kelners werken het gerecht af door er de soep rond te serveren.

- Gentse waterzooi / hoevekip / julienne wortel en prei € 16,00
- Bouillabaisse / noordzeevis / bisque / rouille / stokbrood € 21,00
- Schartongrolletjes / crème van curry en kokos € 20,00

Hoofdgerechten

Kies & mix
Combineer het varkens-, runds, lamsvlees of gevogelte met onze groentenpakketten, aardappelbereidingen en sausen.



Groentenpakketten lente & zomer

1. Jonge wortel / bloemkool / peultjes / gegrilde / tomaat / asperges
2. Provençaals gegrilde groenten / gevulde aubergine / tomaatje met kruidenboterkorst
3. Gemengde salade / kerstomaat / komkommer / koolsalade / witloofsalade (in bowls)
4. Sharing summer mix: gewokte asperges, jonge worteltjes & erwtjes, ratatouille (in bowls)

Groentenpakketten herfst & winter

1. Gebakken witloof / boontjes & spek / canneloni / groene kool / boschampignons
2. Gebakken witloof / appel & veenbes / boontjes & spek / boschampignons
3. Sharing winter mix: appel met veenbes, gestoofde butternut pompoen, spruitjes met spek, stamppot van groene kool (in bowls)

Aardappelbereidingen

Aardappelkroketjes / amandelkroketjes / gefruite aardappelen / gratin dauphinois / groentenpuree / pommes duchesse / Krieltjes in de schil / spicey wedges / denappeltjes / pont-neuf aardappelen / Aardappelnootjes / Rösti's / ...

Sausen

Roomsaus / béarnaise / choronsaus / pepersaus / champignonsaus / mosterdsaus / sinaasappelsaus / wildsaus / druivensaus / honing-dragonsaus / ...

Hoofdgerechten



Varkensvlees — Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus

- Varkenshaasje € 22,00
- Speenvarken (lichtgepekeld) € 23,00
- Varkenswangetjes met Kriek Lindemans € 23,00

Rundsvlees — Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus

- Duo van ossenhaas en varkenshaasje € 26,00
- Châteaubriand € 25,00
- Entrecôte € 26,00
- Filet pûre € 33,00
- Kalfsfilet € 34,00

Gevogelte — Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus

- Kalkoenfilet € 20,00
- Maïskip uit de Landes € 22,00
- Parelhoenfilet € 25,00
- Eendenfilet € 25,00
- Gevulde kwartel met porto € 26,00

Lamsvlees — Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus

- Lamsfilet € 33,00
- Lamskotelet € 33,00

Wild (seizoen) — Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus

- Stoofpotje van hert € 25,00
- Wilde eendenfilet € 28,00
- Fazantenfilet € 27,00
- Hertenkalffilet € 30,00

Vegetarische hoofdgerechten — Prijs

- Gevulde aubergine / zuiderse groenten / tomatensalsa € 18,00
- Ravioli van boschampignons / roomsaus / parmegiano / rucola / pijnboompitten € 19,00





Verfrissend tussendoor

Sorbets	Prijs
• Moscow mule: Wodka, gemberbier, limoen, munt	€ 6,80
• Dark 'n stormy: Bruine rum, gemberbier, limoen, munt	€ 6,80
• Flower power: Limoen, appel, vlierbloesem, viooltjes	€ 6,80
• Bloody mary: Selder, tomaat, wodka, tabasco	€ 6,80
• Mojito: limoen, rum, munt	€ 6,80
• Twee bolletjes sorbet naar keuze (champagne, framboos, passie, limoen, citroen, appel, ...)	€ 6,80



Nagerechten

Nagerechten	Prijs
• Dame blanche / callebaut chocolade	€ 8,00
• Mokka / braambes / pistache	€ 8,00
• Ysgekoelde nougat / rode vruchten / frambozencoulis	€ 8,00
• Carpaccio van ananas / witte chocolademousse / merengue/ karamel	€ 8,00
• Cremeux van chocolade/ mandarijn / vanilleijs	€ 8,00
• Profiteroles / warme chocolade / slagroom	€ 8,00
• Moelleux van chocolade / vanilleijs / rode vruchten	€ 8,00
• Mini-Gebakjes (3st)	€ 8,00
• Warm appelgebakje / vanilleijs / caramel	€ 8,00
• Feestgebak / frambozencoulis / verse vruchten (incl. presentatie)	€ 8,00
• Huisbereide ijstaart / verse vruchten / frambozencoulis (incl. presentatie)	€ 8,00
• Uiterst gevarieerde dessertbord (mini-gebak, ijs, fruit, mousse, …)	€ 10,00
• Kaasbord met konfijt & rozijnentoast	€ 10,00
• Koffie of thee naar believen	€ 3,50
• Koffie of thee naar believen met versnaperingen (petit-fours)	€ 9,00

Dessertenbuffet Deluxe — Prijs

Keuze uit verschillende nagerechten, alle verse vruchten van de dag, een grote verscheidenheid aan taarten, zowel minigebakjes als presentatie **Huwelijksijstaart** (of verjaardagstaart,…), alsook mini dessertjes (crème brulée, tiramisu, mousses, riz-condé, soesjes), vruchtencoulis, vanillesaus, … inclusief koffie en thee aan tafel bediend.

• Dessertenbuffet deluxe, inclusief koffie/thee	€ 19,50
• Met toevoeging van flensjes met calvados en warme appel of Suzette	+ € 2,50

In deze prijzen is voor wat betreft het bruidsgebak en roomijstaart de speciale presentatie met vuurwerk inbegrepen, dit geldt ook voor het dessertenbuffet.

• Torentaart in thema (i.p.v. van pièce montée) - mogelijk vanaf 70 pers - meerprijs	€ 1,50/p

Al onze desserts worden huisbereid door onze patissier van de familie, Diedrich Eylenbosch (Bellefood).

Buffetformule



Feestelijk warm en koud buffet in luxe-uitvoering — Prijs

Koud voorgerechtenbuffet

- Gepocheerde zalm uit het Noorden & Wrap van gerookte zalm / kruidenkaas
- Gevulde tomaten met roze garnalen
- Waaier van zeevruchten (gamba's, langoustines, scampi)
- Halve babykreeft "Belle vue" (+ € 15,00/p)
- Italiaanse ham met meloen
- Carpaccio van rundsfilet met parmegiano, olijfolie
- Vitello tonnato
- Tomatenslaatje met mozzarella en basilicum
- Fetaslaatje, olijvenmix, zongedroogde tomaatjes, ssortiment slaatjes en aangepaste sausjes
- Garnaalkroketjes & Calamares fritti

Soep aan tafel bediend

- Keuze uit ons aanbod klassieke soepen: zie p. 17

Warm hoofdgerechtenbuffet geserveerd aan onze Foodbars (keuze uit twee vlees & één visgerecht)

- Op vel gebakken kabeljauwfilet met mosterdsaus
- Gebakken schartongfilet met mosseltjes
- Scampi curry / wilde rijst
- Oostendse visvariatie (+ €2,00/p)
- Maiskipfilet met honing/dragonsaus
- Varkenshaasje Archeduc
- Châteaubriand met choronsaus
- Filet pûre met béarnaise (+ 3,00/p)
- Penne arrabiata
- Kalfsblanquette met zilveruitjes, wortel en prei
- Zweedse balletjes met cranberry
- Uitgebreide waaier van warme seizoengroentjes, gratin daupinois, gesauteerde aardappeltjes en kroketjes

Feestelijk dessertenbuffet "Zoetigheden uit het Paradijs"

+ (huwelijks)ijstaart, vruchtencoulis / verrassingspresentatie & Koffie

- Buffetmenu zonder kreeft, exclusief dranken € 75,50/p
- Menu, inclusief dranken € 112,50/p

  inclusief apero "cava" en hapjes, huiswijnen en dranken tot einde maaltijd

All-in feestmenu



Keuzemenu met tafelbediening

Trio van koude- en/of warme voorgerechtjes (gepresenteerd op bord)
bvb: Rundscarpaccio / Rivierkreeftenkroketje / Tartaar van zalm, dille en appel (gerechten te bespreken)
of
Op vel gebakken schelvis / ravioli van champignons & truffel / jonge spinazie / kerstomaat

Klassieke soep naar keuze: zie p. 17

Maiskipfilet uit de Landes met seizoengroentjes / honing-dragonsaus / kroketten
of
Varkenshaasje met seizoengroentjes / mosterdsaus / aardappel-wortelgratin

Uiterst gevarieerde dessertkeuze op groot bord (mini-gebak, ijs, fruit, mousse,…) & koffie of thee
(of: Uitgebreid dessertenbuffet: zie p. 21 + € 4,50)

Voorgerecht, Soep, hoofdgerecht en dessert bediend aan tafel

- Menu, exclusief dranken € 61,00/p
- Menu, inclusief dranken € 98,00/p

  Receptie met Cava M.G. & hapjes, huiswijnen en dranken tot einde maaltijd

Kinderen



Kinderen — Prijs

- Kinderen jonger dan 4 jaar — gratis
- Receptie — 1/2e prijs

Kinderen kunnen ook dezelfde menu als de volwassenen nemen, dit aan de helft van het volwassenentarief. Formule dranken nacht wordt niet aangerekend voor kinderen.

Extra's — Prijs

- Huur Springkasteel — € 100,00
- Kinderanimatie — op aanvraag

Kindermenu

Kaaskroketten
of
Garnaalkroketten
of
Slaatje parmaham & meloen

Tomatensoep

Kipfilet / frietjes / appelmoes
of
Balletjes in tomatensaus / frietjes
of
Vol-au-vent / frietjes

Kinderijsje
of
Zelfde dessert als volwassenen
(indien dessertenbuffet + € 5,00)

Vanaf 4 jaar, frisdranken en waters inbegrepen

- Kindermenu — € 34,00/p

BBQ-time



Deel 1 — Ontvangst

Receptie met cava "Mas Geroni brut", mocktail en sinaasappelsap, hierbij serveren we vijf aperitiefhapjes

Deel 2 — Bordjesbuffet

We nodigen u en uw gasten uit aan het bordjesbuffet dat bestaat uit

- Drie koude degustatiebordjes naar keuze (zie walking dinner p. 26)

Deel 3 — BBQ

4 keuzes vlees en 1 keuze vis:

Kalkoenbrochette - Kippenpilon - Kippenfilet - Mix mini worstjes (merguez, chipolata, pensjes) -
Rundsbrochette - BBQ Steak - Ribbetjes - Spek - Souvlaki "Iberico" -
Papillot van zalm, fijne groentjes, witte wijn - Gemarineerd scampispiesje met zuiderse kruiden -
Gegrilde botervis in superanoham

+ salad bar, koude en warme sausjes, zuiderse groentjes, gepofte aardappel met zeewierzout

Deel 4 — Dessertbuffet "Sweet lips"

Als afsluiter presenteert onze pâtissier u een carroussel van huisbereide desserts zoals o.a. grote huwelijkstaart, chocolademousse, crème brulée, tiramisu, soesjes, minigebakjes, vers fruit,… geserveerd met koffie en thee naar believen aan tafel bediend.

- BBQ-formule inclusief aperitief, huiswijnen en dranken t.e.m. dessert € 95,00/p
- Wijnen PREMIUM i.p.v. huiswijnen - supplement € 4,00/p

terug naar het overzicht

Walking dinner all-in

Modern huwelijksfeest
Houd je meer van een huwelijksfeest in een losse, ongedwongen sfeer,
dan zijn onze walking dinners de ideale oplossing.
Er wordt voor elke gast een zitplaats voorzien.

Deel 1 — Ontvangst

Receptie met cava "Mas Geroni brut" ,mocktail en sinaasappelsap, hierbij serveren we vijf aperitiefhapjes (1u)

Deel 2 — Walking dinner

Onze kelners serveren u volgende gerechten, gepresenteerd op kleine bordjes. U hebt de keuze uit onderstaand assortiment (drie gerechten zijn inbegrepen - extra degustatiebordje aan € 6,00/stuk).

2 Koude voorgerechtjes:

- Vitello tonnato / gepekelde groentjes / appelkappers / zalfje van tonijn / krokante ui
- Tartaar van zalm / tabouleh / tomaat / limoenrasp
- Carpaccio van rundsfilet of tonijn / parmegiano
- Terre & mer: scampi / parmaham / korstjes / vinaigrette
- Wrap van serrano / kruidenkaas / zure room / shiso
- Sushi van zalm / wasabi / wakamésalade

1 Warm voorgerechtje:

- Ravioli van kreeft / nantuasaus / paksoi
- Gebakken coquille met spek & parmegiano
- Lauw geitenkaasje in spekjasje met appeltjes
- Scampi's curry-madras / wilde rijst
- Tongrolletjes gevuld met basilicum
- Romige risotto van champignons

+ mini soepje van het seizoen

Deel 3 — Live Cooking buffet

Na het walking dinner-gedeelte nodigen we u en uw gasten uit aan tafel voor het hoofdgerechtenbuffet. De tafels zijn mooi versierd en voorzien van linnen nappen. Keuze uit één vis– en twee vleesgerechten.

- Tongscharrolletjes met juliennegroentjes Tricolore / puree
- Op vel gebakken kabeljauwfilet / citroenboter / peterselieaardappeltjes
- Varkenshaasje, seizoensgroentjes en kroketten
- Châteaubriand / getomateerde béarnaise / gebakken aardappeltjes
- Parelhoenfilet / honing-dragonsausje / seizoengroentjes

+ Warme pasta van de chef

Deel 4 — Dessertbuffet "Sweet lips"

Als afsluiter presenteert onze pâtissier u een carroussel van huisbereide desserts zoals o.a. grote huwelijkstaart, chocolademousse, crème brulée, tiramisu, soesjes, minigebakjes, vers fruit,… geserveerd met koffie en thee naar believen aan tafel bediend.

- Walking dinner inclusief aperitief, huiswijnen en dranken t.e.m. dessert € 105,00/p
- Wijnen PREMIUM i.p.v. huiswijnen - supplement € 4,00/p

Culinaire wandeling

Heerlijk genieten

Houd je meer van een culinaire wandeling waarop uw gasten kunnen proeven van verscheidene degustatiebordjes, een hoofdgerecht aan tafel bediend en een héérlijk dessertbuffet, dan is dit een formule op uw maat. Er wordt voor elke gast een zitplaats voorzien. De tafels zijn stijlvol opgedekt met linnen nappen.



Deel 1 — Ontvangst

Receptie met cava "Mas Geroni brut", mocktail en sinaasappelsap, hierbij serveren we vijf aperitiefhapjes (1u)

Deel 2 — Bordjesbuffet

We nodigen u en uw gasten uit aan het bordjesbuffet dat bestaat uit

- Twee koude degustatiebordjes naar keuze (jullie maken een selectie van 6 soorten, zie walking dinner p. 26)
- Mini-soepjesbar (maak een keuze uit twee soorten klassieke soepen)
- Warm degustatiebordje (maak een keuze uit onze warme voorgerechten of walking dinner p.26)

Deel 3 — Hoofdgerecht aan tafel bediend

Maak een keuze uit één van volgende hoofdgerechten, aan tafel bediend.

- Gebakken parelhoenfilet / honing-tijmsaus / groenten uit de Ardèche / aardappelnootjes
- Mechelse koekoek / gewokte groenten / gefruite aardappelblokjes
- Duo van ossen- en varkenshaas / gegrilde aubergine / courgette / saus van Belgisch abdijbier / zalf van wortel / kroketten (+€ 2,00)

Andere hoofdgerechten mogelijk, mits supplement.

Deel 4 — Dessertbuffet uit eigen huis

Een carroussel van huisbereide mini-desserts met presentatie van de huwelijksijstaart en pièce montée, chocolademousse, crème brulée, tiramisu, soesjes, mini-gebakjes, vers fruit, … geserveerd met koffie en thee naar believen aan tafel bediend.

- Culinaire wandeling inclusief aperitief, huiswijnen en dranken t.e.m. dessert € 103,00/p
- Wijnen PREMIUM i.p.v. huiswijnen - supplement € 4,00/p

Ofyr party Deluxxe

Sfeer gegarandeerd met dit trendy concept.

De nieuwste formule die beantwoord aan de huidige outdoor cookingtrend.
Onze chef bereidt verschillende vis- en vleesgerechten op de ofyr barbecue.



Deel 1 — Ontvangst

Receptie met cava "Mas Geroni brut", mocktail en sinaasappelsap, hierbij serveren we vijf aperitiefhapjes (1u)

Deel 2 — Voorgerecht

We starten het menu met enkele fijne voorgerechtjes, deels klaargemaakt op onze Ofyr

- Gemarineerde gamba's à la plancha / gepofte kerstomaatjes
- Tataki van tonijn met sesamkorstje / komkommersalade
- Serranoham / mozzarellabolletjes / grisini / sweet drops
- Gazpacho met gerookte paprika / croutons

Deel 3 — Hoofdgerecht

Als hoofdgerecht voorzien we enkele smokey fingerlicking vlees- en visgerechten

- Entrecôte "Béarnaise"
- Lamskroontjes in mosterdkorst / mosterdsausje
- Kippenlapjes in jasje van superanoham
- Souvlaki varkenshaasje "Greek style" met tzatziki
- Spiesje van botervis / limoenolie
- Side dishes: Tabouleh / Feta & watermeloen / Gegrilde courgettes & aubergine / Ruccola & kerstomaatjes / Pastasalade / Gepofte aardappel met zeewierzout / Sausjes

Deel 4 — Dessert

Als afsluiter presenteert onze pâtissier u een carroussel van huisbereide desserts zoals o.a. grote huwelijkstaart, chocolademousse, crème brulée, tiramisu, soesjes, minigebakjes, vers fruit,… geserveerd met koffie en thee naar believen aan tafel bediend.

- Ofyrmenu inclusief aperitief, huiswijnen en dranken t.e.m. dessert € 103,00/p
- Wijnen PREMIUM i.p.v. huiswijnen - supplement € 4,00/p

Foodbar party

Trendy foodbar feest

De geknipte formule voor een huwelijksfeest in een losse sfeer, we voorzien trendy statafeltjes en enkele zitplaatsen aan ronde tafels. Een culinaire wereldreis. Vanaf 60 personen

Deel 1 — Ontvangst

Ontvangst met Cava Mas Geroni, sinaasappelsap, mocktail + 5 verfijnde aperitiefhapjes van de Chef (1u)

Deel 2 — Food bars

Maak uw keuze uit onze originele foodbars (kies 3, 4, 5 of 6 verschillende foodbars)
Standaard voorzien we hierbij een uitgebreide salad bar, pastasalade, sausjes, frietjes, kroketten, brood & boter

- **Soep(er) bar**: 3 verschillende soepen met balletjes en/of andere garnituur
- **Hallo Kroket**: 3 verschillende kroketjes (kaas, garnaal, rivierkreeftjes, stoofvlees, scampi red curry, ...) met bijpassend garnituurtje of sausje
- **Sushi & zo** (+€2): kleurrijke sushi's & rolls ... , soja, wasabi & gember, loempia & samosa mix
- **Noorse fjorden** (+€2): verschillende bordjes met gerookte noorse vis (zalm, forel, garnaaltjes) met mierikswortelsausje en toast
- **Vlaamse kost**: Vol-au-vent, Stoofvlees, Schartongrolletjes met fijne groentjes
- **Deluxe burgers**: knapperige broodjes, sappig rundsvlees & verschillende toppings
- **Pizza & Pasta**: huisbereide pizza en 2 soorten warme pasta
- **Griekse mezze**: Tzatziki, calamares, keftedes, moussaka, pittabrood & olijfolie
- **DIY Taco & Burrito**: maak jouw eigen taco of burrito met verschillende mexicaanse garnituren
- **Scampifestijn** (+€2): 3 soorten scampi (look, diabolique, curry-kokos)
- **Uit de vismijn** (+€2): Gevulde pladijsfilet met juliennegroentjes & Schartongrolletjes met lekker sausje
- **Belgian Butcher's shop** (+€2): Châteaubriand aangesneden door onze kelners met versgeklopte béarnaise, varkenshaasje met Gentse mosterdsaus en supersappige maiskip uit de hoeve
- **Ofyr on fire** (+€3): Entrecôte, supermalse varkenslapjes & spiesjes van botervis met limoenolie + 3 warme sausjes (choron, peper, champignon)
- **Zelf nog een leuk idee?** Laat het ons gerust weten.

Deel 3 — Dessert

Assortiment **wereldse mini dessertjes** zoals o.a. donuts, muffins, berlijnse bolletjes, tiramisu, panna cotta, chocomousse, vers fruit ... (suppl. bruidstaart + € 4,00/p) + koffie- en theebuffet

- **3 Foodbars** aan € 45,00 - **4 foodbars** aan € 52,00 - **5 foodbars** aan € 59,00 - **6 foodbars** aan € 66,00
- Formule all-in incl. Aperitief, Franse huiswijnen en dranken t.e.m. dessert + € 37,00/p
- Formule dranken na de maaltijd all-in (ged. 5u) + € 22,00/p



Dansfeest

Wat later op de avond
Ook na het diner kan u nog extra gasten ontvangen.
Een versnapering voor in de late uurtjes?
We hebben volgende formule voor u uitgewerkt.

Formule genodigden dansfeest — Prijs

Ontvangst met glaasje cava & sinaasappelsap.

Supplement, twee koude of warme hapjes aan € 4,00/p

Dessertbuffet & koffie of thee naar believen.

Inclusief formule dranken nacht, gedurende 5 uur.

• Prijs gedurende 5 uur:	€ 52,00/p

Hartige hapjes voor in de vroege uurtjes — Prijs

• Kaastafel met Frans brood, boter en vers fruit	€ 7,00/p
• Mix belegde mini-sandwiches + mini-broodjes, eenheidsprijs	€ 2,40/stuk
• Mix belegde mini-sandwiches + mini-broodjes met garnituur, eenheidsprijs	€ 2,70/stuk
• Ajuinsoep met korstjes en gemalen kaas, brood & boter	€ 4,00/p
• Frietzakjes met sausje (volgens verbruik) - met vleesjes (+€ 2,50)	€ 3,50/stuk
• Ambachtelijke bitterballen met Gentse mosterd	€ 3,50/p

Extra's — Prijs

• Gebruik/verhuur BOSE muziekinstallatie & lichtshow	€ 100,00
• Personeelskost na 05 uur	€ 35,00/uur/kelner
• Stoelhoezen voor alle genodigden	€ 2,50/stuk
• Menukaartjes per stuk (minimum aantal 20)	€ 1,50/stuk

Onze partners, one happy family

- Wij ontzorgen jullie graag zoveel mogelijk, hiervoor helpen we jullie graag met het zoeken naar de geknipte huwelijksleveranciers. Vraag gerust naar onze premium partners, zoals DJ's, photobooths, aankleding feestlocatie en ceremonie, ceremoniesprekers, vervoer, huwelijksfotografen, animatie, oestermannen/vrouwen, live music, B&B's in de buurt ...

Hof ter Meyghem

feestzalen & events

Hofstraat 143
Oudegem - Dendermonde

052 20 12 20
info@hoftermeyghem.be
www.hoftermeyghem.be

Stel zelf uw DROOMFEEST samen via onze nieuwe offertetool:

Uw feest, Onze passie

a'Muze
Gasthuisstraat 12
1745 Opwijk
052 35 35 36

Bellefood Creations
Denderbellestraat 116
9200 St.-Gillis
052 20 12 26

Teaterhuyse
Gasthuisstraat 14
1745 Opwijk
052 35 35 36

De Hoprank I
Gasthuisstraat 10
1745 Opwijk
052 35 35 36

De Hoprank II
Zandstraat 149
9200 Appels
052 20 12 24

De Hoprank III
Mechelsestraat 164
1840 Londerzeel
052 31 61 51

www.a-muze.be
www.bellefoodcreations.be
www.teaterhuyse.be
www.dehoprank.be