



# Brochure 2027 - 2028



TER HEYDE





# Welkom in Ter Heyde

Ontdek onze authentieke en gezellige feestzaal in Pajottegem. Een huwelijk, babyborrel, jubileum, verjaardag of communie, steeds zorgen we voor een feest op maat met de nadruk op een gastronomische ervaring en attentvolle bediening.

Onze feestzaal heeft heel wat troeven:

- Het unieke en authentieke karakter van de zaal wordt gecombineerd met een moderne inrichting.
- Onze grote tuin & terras kunnen gebruikt worden voor een ceremonie, receptie, kinderanimatie, enzovoort.
- We zijn vlot bereikbaar, zowel vanuit Vlaams-Brabant als uit Oost-Vlaanderen en Brussel.
- Er is ruim voldoende parkeergelegenheid op onze privé parking met laadpalen voor elektrische wagens.

En zoveel meer... Ontdek het gewoon zelf!

Sinds januari 2026 ontvangen wij u ook graag op onze andere locatie "De Glazen Toren" in Affligem.

Katrien De Waele & Johannes Gérardy  
Zaakvoerders

# Wat mag u van ons verwachten?

In deze brochure vindt u een overzicht van de mogelijkheden in Feestzaal Ter Heyde. Heeft u suggesties of specifieke wensen? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee.

## **Gastronomie**

Wij willen de smaken uit de natuur brengen in hun puurheid en eenvoud, dit op een eigentijdse en creatieve manier. Om dit te bereiken, starten we met verse en kwaliteitsvolle basisproducten en besteden we veel aandacht aan de bereidingswijze en presentatie. Wilt u onze keuken graag proeven? Dit kan tijdens een van onze degustatiemomenten, hou hiervoor onze website en/of social media in de gaten.

## **Service**

Een huwelijk, babyborrel of jubileum, steeds zorgt ons enthousiast team voor een aangename, attente en vriendelijke bediening, zodat elke gast ten volle kan genieten.

## **Eventmanagement**

Plannen uitwerken en organiseren, dat is onze passie. Uw event tot in het kleinste detail voorbereiden, zodat de dag zelf alles vlot en naar wens verloopt, is wat wij het liefst doen. Wij bieden, door de vakkennis van onze medewerkers, met bijzonder veel trots een all-in formule aan.

## **Overzichtelijk budget**

Voor onze offertes is eenvoud de hoofdzaak. Een duidelijk overzicht van de kosten: alle vermelde prijzen zijn inclusief btw en wij beloven dat er géén verdoken extra kosten achteraf opduiken. Zo garanderen wij, al vanaf de eerste offerteopmaak, een goed overzicht van de totale kostprijs.



# Onze zalen

Feestzaal Ter Heyde bestaat uit 2 afzonderlijke authentieke zalen: De Parketzaal & De Schuur. Beide zalen kunnen naar capaciteit uitgebreid worden naar een XL versie. Daarenboven kunnen alle zalen ook gecombineerd worden met elkaar, zo kunnen er evenementen georganiseerd worden tot en met 150 personen (zittend) à 200 personen (staand).



|                                              | Huur op zaterdag | Huur op vrijdag, zondag of feestdag | Huur op maandag tot donderdag |
|----------------------------------------------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| <b>De Schuur</b><br>(min 30p - max 40p)      | € 400            | € 300                               | € 250                         |
| <b>De Schuur XL</b><br>(min 35p - max 80p)   | € 700            | € 500                               | € 400                         |
| <b>Parketzaal</b><br>(min 60p - max 90p)     | € 900            | € 650                               | € 500                         |
| <b>Parketzaal XL</b><br>(min 80p - max 130p) | € 1.200          | € 850                               | € 650                         |
| <b>Ter Heyde</b><br>(min 110p - max 150p)    | € 1.500          | € 1.100                             | € 800                         |

Huurprijs in november, januari, februari en maart = weektarief



# Ceremonie in onze tuin

Onze tuin met grote stretchtent leent zich perfect voor een prachtige ceremonie omringd door jullie meest dierbaren. Met ons ceremoniepakket hebben jullie geen zorgen meer rond de praktische kant van de ceremonie.

€ 15,00 per persoon

Stretchtent met houten vloer

Witte klapstoelen

Bankje voor koppel

Lezenaar uit hout

Geluidsinstallatie met draadloze microfoon

Ceremonieboog (zonder decoratie)

Ontvangst van de gasten met huisgemaakte limonade en ice tea

Klaarzetten van ceremonieplaats volgens jullie wensen  
en opruimen van de ceremonieplaats

*Supplement: glaasje cava bij aankomst (+ € 5,00 per persoon)*



# Receptie

Verwelkom je gasten met bubbels, cocktails en enkele hapjes, tapas of een heuse sushi- of oesterbar.  
Mix & match tot jullie favoriete vorm van receptie: de start van een geslaagd feest.

## Assortiment hapjes

Tataki van zalm met wasabi en limoen  
Rundscarpaccio met parmezaan  
Scampi met mango-curry  
Kroketje van maïs en parmezaan  
Cannelloni met romige kreeftenbisque  
Italiaanse mini croque

€ 12,00 per persoon

## Eigen keuze hapjes

### Koude hapjes

Macaron met gerookte eendenfilet, sinaasappel en pistache  
Tataki van zalm met wasabi en limoen  
Geitenkaas met krokant van peperkoek en appel  
Creme brûlée van gerookte forel  
Rundscarpaccio met parmezaan  
Gemarineerde tonijn in kruidige sesamkorst  
Gegrilde aubergine met tahin en granaatappel  
Mini taco met zoete aardappel en feta  
Eigentijdse tomaat-mozzarella  
Kruidige brioche met rundstartaar en kappertjes

## Warme hapjes

Scampi met mango-curry  
Aardappelpannenkoekje met gerookte zalm  
Kroketje van maïs en parmezaan  
Gratin van zoete aardappel met zure room  
Kroketje van Ibericoham  
Langzaam gegaard buikspek met gepofte quinoa  
Italiaanse croque  
Soepje van courgette  
Cannelloni met romige kreeftenbisque  
Parmezaanbeignet met geroosterde paprika  
Gnocchi met Serranoham en roquefort  
Pulled pork met pickles

€ 2,20 per hapje



### Tapas assortiment A

Tapenade en pesto met huisgemaakte focaccia  
Dipgroenten  
Olijfjes en feta

€ 4,00 per persoon

### Tapas assortiment B

Tapenade en pesto met huisgemaakte focaccia  
Dipgroenten  
Olijfjes en feta  
Tortilla met spek en ui  
Gemarineerde ansjovis  
Gevulde pepertjes

€ 7,00 per persoon

### Wintertapas

Winterse bruschetta met champignontapenade  
Omeletrolletjes met roomkaas en gerookte ham  
Kruidige gehaktballetjes met dipsausje  
Olijfjes en feta

€ 4,50 per persoon

### Sushibar

Assortiment sushi (vis, kip en veggie) met bijpassende garnituren zoals sojasaus, wasabi,...

€ 6,00 per persoon (3 stuks per persoon)  
vanaf 50 personen

### Oesterbar

Combinatie van rauwe en warme oesters:

- Oester natuur met kaviaar van citroen en zwarte peper
- Gegratineerde oester met beukenzwammetjes

€ 7,00 per persoon (2 oesters per persoon)  
+ € 3,00 euro per extra oester  
vanaf 50 personen



### **Receptie drankenforfait 1**

Cava brut  
Alcoholvrije schuimwijn  
Huisgemaakte limonade en ice tea

€ 13,00 per persoon (1 uur)  
+ € 4,00 per extra half uur

### **Receptie drankenforfait 2**

Cocktail(s) en/of mocktail naar keuze  
Cava brut  
Alcoholvrije schuimwijn  
Huisgemaakte limonade en ice tea

1 cocktail & 1 mocktail: € 16,00 per persoon (1 uur)  
+ € 5,00 per extra half uur

2 cocktails: € 18,50 per persoon (1 uur)  
+ € 5,50 per extra half uur

### **Receptie drankenforfait 3**

Champagne brut  
Alcoholvrije schuimwijn  
Huisgemaakte limonade en ice tea

€ 18,50 per persoon (1 uur)  
+ € 5,50 per extra half uur



# Menu

Ons menu staat gelijk aan culinair genieten van pure smaken. Chef Johannes tovert met veel liefde kwaliteitsgerechten tevoorschijn in onze keuken. Stel het menu samen naar wens:

voorgerecht (koud of warm) - hoofdgerecht - dessert: € 55,00 per persoon

voorgerecht (koud of warm) - soep - hoofdgerecht - dessert: € 62,00 per persoon

koud voorgerecht - warm voorgerecht - hoofdgerecht - dessert: € 70,00 per persoon

koud voorgerecht - warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert: € 77,00 per persoon

## Voorgerechten (€ 15)

Rundstartaar met parmezaan en truffel

Fleurige vitello tonato

Tataki van tonijn met miso en citrus

Gemarineerde zalm met graantjesmosterd en boeketje van courgette

Gegrilde Sint-Jacobsnootjes met pastinaak en notencrumble

Hedendaagse toast champignon met gegrilde parelhoen

Kaaskroket van Oud Brugge met frivool slaatje

Ravioli van krab met bisque

## Soepen (€ 7)

Soepje van bloemkool met truffel

Soepje van courgette met schuimpje van zure room

Romig soepje van gegrilde paprika met mantelschelpnootjes

Pompoensoep met sinaasappel

Witloofsoep met grijze garnalen

Knolseldersoep met oesterzwammen

Gazpacho van komkommer en avocado met gegrilde scampi

## Hoofdgerecht (€ 30)

Vlees of vis naar keuze:

- Eendenborst
- Lamsfilet
- Filet pur van kalf
- Speenvarken
- Zeebaars
- Snoekbaars
- Kabeljauw

met seizoensgebonden groenteboeketje,  
bijpassende saus en millefeuille van aardappel

## Dessert (€ 10)

Variëteiten van chocolade

Eigentijdse miserable met yuzu en citroen

Fleurige framboos-aardbei creatie

Hedendaagse tiramisu

Crème brûlée révisitée

# Voorgerechtenbuffet

Een rijkelijk assortiment aan eigentijdse voorgerechten en enkele onweerstaanbare klassiekers.  
Perfect om voorafgaand aan onze barbecue formules te kiezen of voor een hoofdgerecht dat we aan tafel serveren (zie keuzes “menu”).

Minimum 50 personen

€ 25,00 per persoon

## Lente- & zomereditie

Gazpacho van tomaat en rode ui\*  
Rundscarpaccio met truffel en parmezaan  
Kruidige briochetoast met gerookte zalm en gekonfijte mosterdzaadjes  
Bruschetta met groene pesto en burrata\*  
Frittata met spinazie en groene asperge\*  
Eigentijdse interpretatie van perzik en tonijn

## Herfst- & wintereditie

Pastinaaksoepje\*  
Winters glaasje met witloof, appel en forel  
Gevulde champignons met roquefort\*  
Rundscarpaccio met truffel en parmezaan  
Kruidige briochetoast met gerookte zalm en gekonfijte mosterdzaadjes  
Gekarameliseerde rode biet met appel en geitenkaas\*  
Gegrilde pompoen met kruidige hummus en gebrande noot\*

*\* Deze gerechten zijn vegetarisch of zijn mogelijk als vegetarische variant.*



# Barbecuebuffet

De gerechten worden op de Ofyr-barbecue gebakken.

U kan het buffet samenstellen met 5 van onderstaande keuzemogelijkheden. Inclusief seizoensgebonden saladebar met salades, pasta's, aardappelen,... en huisgemaakte peperroomsaus.

Minimum 30 personen.

€ 37,00 per persoon

## Klassiekers

Chipolata, boerenworst en merguez  
Ribbetjes  
Scampi met curry  
Gemarineerde gamba's

## Specialiteiten

Kipfilet in spekjasje met mozzarella en basilicum  
Licht gekarameliseerde rug van speenvarken met honing en mosterd  
Op vel gebakken zalm  
Lamskroon met rozemarijnsausje (+ € 2,50 *per persoon*)  
Entrecôte  
Rollade van kalfslapje met emmentaler en zongedroogde tomaat  
Tortilla met krokant spek en gegrilde groenten

## Vegetarisch

Tortilla met aubergine, paprika en feta  
Kastanjechampignons met pesto  
Gegrilde aubergine met tahini en granaatappel  
Gelakte halloumi met honing en paprika  
Gevulde portobello

# Wereldkeukenbuffet

Een buffet met het beste wat de wereldkeuken ons te bieden heeft.  
De drie werelddelen staan verspreid in de zaal opgesteld voor een heerlijk ongedwongen diner.  
Gebracht in buffetvorm of als sharing diner per tafel.  
Minimum 50 personen.

€ 45,00 per persoon

## Aziatisch

Assortiment sushi\*  
Loempia met geroosterde pinda, ketjap en gember\*  
Thaise curry-kokossoep met kip en lente-ui  
Bao met kip teriyaki en kruidige wortelsalade

## Scandinavisch

Smeuïg kroketje met dille en spekkrokant\*  
Kruidige gehaktballetjes in cranberrysausje  
Aardappelpannenkoekje met gekarameliseerde rode biet en forel\*  
Hartige toast met gerookte zalm

## Zuiders

Huisbereide lasagne  
Risotto met beukenzwammetjes en pecorino\*  
Bruschetta\*  
Taco met gegrilde Argentijnse scampi, mango en yoghurtsausje

*\* Deze gerechten zijn vegetarisch of zijn mogelijk als vegetarische variant.*



# Walking diner

Op zoek naar een verfijnd diner met gevarieerde gastronomische gerechtjes, maar zonder een hele tijd aan tafel te hoeven plaatsnemen? Dan is onze walking diner de ideale formule.

€ 40,00 per persoon

Tataki van tonijn met avocado, limoen en wasabi

Smeuïg kroketje van Parmezaan met gegrilde zuiderse groenten

Eigentijdse interpretatie van steak tartaar

Doradefilet met risotto, variëteiten van erwt en groene kruiden

Ibericohaasje met garnituren van wortel en aardappel

*Afsluiten met een dessert naar keuze (zie keuzes "Menu") of een dessertenbuffet.*



# Dessertenbuffet

Laat u verleiden door ons dessertsbuffet, waar tijdloze klassiekers en eigentijdse creaties samenkomen. Elk dessert wordt met passie en oog voor detail bereid door onze chef-pâtissier.

Minimum 30 personen.

€ 14,00 per persoon

Pannenkoeken

Roomijs met assortiment sauzen en slagroom

Seizoensgebonden fruitsalade

Tiramisutaart

Cheesecake met framboos en limoen

Brownie met chocolademousse en hazelnoot

Citroentaartje met meringue

Tartelette van gekaramelliseerde peer en pecannoot

Huisgebakken macarons

Pastel de nata



# Pâtisseriebuffet

Assortiment van hedendaags versierde taarten, volledig huisgemaakt.

U kan het buffet samenstellen met 4 soorten taarten en 2 soorten kleine gebakjes.

Minimum 50 personen.

€ 17,00 per persoon

## Taarten

Chocoladetaart met speculaas

Avocado-limoentaart

Citroentaart met meringue

Tarte tatin

Cheesecake met framboos

Tiramisutaart

Kokos-chocolade-dadeltaart

American cheesecake met decoratie van rood fruit

## Kleine gebakjes

Assortiment huisgebakken koekjes

Assortiment cupcakes

Mini bombe au chocolat

Tartelette met noten en chocolade

Tartelette met peer en karamel

Meringue met passievrucht en citroencrème

# Kaasbuffet

€ 18,00 per persoon (als dessert)

€ 8,00 per persoon (als supplement bij desserten- of pâtisseriebuffet)

Assortiment van verschillende harde en zachte kazen

Garnering met vers en gedroogd fruit en noten

Broodjes en boter

# Dranken bij diner

## Diner drankenforfait 1

€ 20,00 per persoon

Witte, rosé en rode huiswijn  
Stella, Witkap, Geuze en Kriek  
Alcoholvrije wijnen en bieren

Frisdranken en water

Koffie- & thee (inclusief melkbereidingen, koffiesiropen en een uitgebreid assortiment losse thee)

## Diner drankenforfait 2

€ 25,50 per persoon

Upgrade witte en rode wijn (vraag naar onze selectie)

Stella, Witkap, Geuze en Kriek  
Alcoholvrije wijnen en bieren

Frisdranken en water

Koffie- & thee (inclusief melkbereidingen, koffiesiropen en een uitgebreid assortiment losse thee)







# Gasten op het avondfeest

€ 50,00 per persoon

Verwelkoming (+/- 30 minuten)

Receptie met cava en tapas

Dessertenbuffet

met dranken

*Supplement indien keuze voor patisserie- of kaasbuffet*

Drankenforfait avondfeest

# Dansfeest: dranken & late night snack

## Drankenforfait avondfeest

*Gedurende 5 uur, bediening inbegrepen*

Witte, rosé en rode huiswijn

Cava

Stella, Witkap, Geuze en Kriek

Duvel, Affligem blond, Chimay wit & blauw

Alcoholvrije wijnen & bieren

Frisdranken en water

€ 22,00 per persoon

Supplement long drinks

*(gin tonic, rum cola, whisky cola)*

€ 7,50 per persoon

**Supplement extra uur**

€ 300,00

## Late night snack - formule A

Verse frietjes met assortiment sauzen

€ 3,00 per persoon

## Late night snack - formule B

Assortiment snacks (bitterballen, mini loempia's, chicken nuggets,...)

€ 3,00 per persoon

## Late night snack - formule C

Mini pizza's

€ 3,00 per persoon

## Late night snack - formule D

Assortiment van mini burgers

(mini hamburger, mini chickenburger, mini cheeseburger)

€ 5,00 per persoon

## Late night snack - formule E

Verse frietjes met assortiment sauzen

Assortiment snacks (bitterballen, loempia, chicken nuggets,...)

€ 5,00 per persoon



# Kinderassortiment

Ook aan de allerkleinsten (van 3 tot 12 jaar) wordt gedacht van receptie tot en met dessert.

## Receptie: kinderhapjes

Assortiment gefrituurde hapjes  
Chips

€ 3,50 per persoon

## Diner: kindermenu

Voorgerecht

Tomatensoep met balletjes  
Kaaskroketten

Hoofdgerecht

Vol-au-vent met frietjes  
Balletjes in tomatensaus met frietjes  
Gepaneerde kip met frietjes en appelmoes

Dessert

Chocolademousse  
Kinderijsje

€ 25,00 per persoon

## Diner: buffetten

Kinderen kunnen ook aansluiten aan het barbecue-, wereldkeuken-, brunch- en/of dessertenbuffet aan de helft van de prijs van een volwassene.

## Dranken (gedurende volledige dag)

Frisdranken  
Water

€ 15,00 per persoon  
(eveneens voor tieners tot 18 jaar)

# Brunchbuffet

Start de dag met onze heerlijke gastronomische brunch. De brunch bestaat standaard uit een kaasplank en charcuterieschotel en een assortiment brood. Verder aan te vullen naar keuze met 1 gerecht per onderdeel.

Gebracht in buffetvorm of als sharing brunch per tafel.

Minimum 50 personen.

€ 40,00 per persoon

Forfait niet-alcoholische dranken: € 11,00 per persoon

Forfait alcoholische dranken: € 16,50 per persoon

## Salade

Salade met gegrilde kip, pinda, roomkaas, komkommer en lente-ui

Salade met gekarameliseerde appel, geitenkaas en geroosterde noten\*

Salade met gegrilde asperges, courgette en burrata\*

Winterse salade met gerookte ham, gegrilde spruitjes en dadelchutney\*

Salade met gekarameliseerde peer en roquefort\*

Salade met gewokte shiitake, oesterzwammen en burrata\*

Salade met kerstomaat, mozzarella, basilicumdressing en olijfolie\*

## Ei-bereiding

Kaassoufflé\*

Cocotte-ei met verse roomkaas en coppa\*

Omelet met forel en spinazie\*

Quiche met prei en spek

Toast met roerei, avocado en zalm\*

Gepocheerd ei met oregano en limoen\*

Eggs Benedict\*

## Hartig gerecht

Bladerdeegwafeltje met gerookte zalm en groene kruiden

Gevulde soes met makreel en mango

Taartje van gekarameliseerd witloof, geitenkaas en spek\*

Blini met gerookte forel, verse kaas, gekarameliseerde appel en pijnboompitjes\*

Gevulde champignon\*

Italiaanse croque\*

Tarte tatin van kerstomaat\*



## Soep

Soepje van bloemkool met truffel\*  
Soepje van courgette met schuimpje van zure room\*  
Romig soepje van gegrilde paprika met mantelschelpnootjes\*  
Pompoensoep met sinaasappel\*  
Witloofsoep met grijze garnalen\*  
Knolseldersoep met oesterzwammen\*  
Gazpacho van komkommer en avocado met gegrilde scampi\*

## Zoet gerecht

Verloren brood met gekarameliseerde appel, yoghurt-espuma en pecannoot  
Carpaccio van ananas met framboos en munt  
Gevulde croissant met brie, walnoten en vijgen  
Loempia van banaan en chocolade

## Dessert

Variëteiten van chocolade  
Eigentijdse miserable met yuzu en citroen  
Fleurige framboos-aardbei creatie  
Hedendaagse tiramisu  
Crème brûlée révisitée

*\* Deze gerechten zijn vegetarisch of zijn mogelijk als vegetarische variant.*



# Photobooth

Je geeft niet elke week een feest en dus wil je dat elk aspect van het feest memorabel is. Een photobooth mag daarbij uiteraard niet ontbreken. Zowel de looks, de fotokwaliteit als de beleving zijn top met onze aangeboden Neobooth!



- 10x15 cm foto of 5x15 cm fotostrip & GIF
- Opmaak van de foto/fotostrip op basis van jullie uitnodiging
- Foto(s) verzenden via email en/of scannen via een QR code om deze onmiddellijk beschikbaar te hebben op jouw smartphone
- Onbeperkte fotoprints (bij normaal verbruik)
- Online fotogalerij van de genomen foto's na het event die met de gasten gedeeld kan worden
- Technische assistentie
- Op- en afbouw

€ 550



A bride in a white lace dress is smiling and holding a plate, standing in front of a buffet table. The buffet table has several wooden trays filled with food, including rice, vegetables, and meat. There are also stacks of white plates and a large black bowl of food. In the background, other guests are seated at tables, and a bar area is visible.

# Algemene informatie

De vermelde prijzen zijn inclusief btw en omvatten onderstaande:

- Service van zaal- en keukenpersoneel
- Gebruik van het beschikbare meubilair
- Boeket droogbloemen en kaarsje op tafel
- Achtergrondmuziek tijdens receptie en diner
- Klaarzetten van de zaal volgens doorgegeven tafelschikking
- Elektriciteits-, water- en verwarmingskosten
- Opruim en opkuis

Gebruik van onze geluids- en lichtinstallatie voor het dansfeest is verplicht. Technische details zijn beschikbaar op aanvraag. Kost voor gebruik: € 300.



# Onze partners

Lokale handelaars en partners steunen vinden we bijzonder belangrijk. We stellen dus graag een lijstje op van mogelijke interessante partners voor uw feest. Uiteraard zijn deze geheel vrijblijvend en kan u ook voor eigen leveranciers kiezen.

## DJ

|         |               |                                                  |
|---------|---------------|--------------------------------------------------|
| DJ Nick | 0488 36 23 43 | <a href="http://www.djnick.be">www.djnick.be</a> |
|---------|---------------|--------------------------------------------------|

## Live muziek/entertainment

|                              |               |                                                                  |
|------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------|
| Jonas Veirman (muzikant)     | 0497 74 03 53 | <a href="http://www.jonasveirman.be">www.jonasveirman.be</a>     |
| Wouter Gillijns (pianist)    | 0468 46 01 03 | Instagram: <a href="#">woutergillijns_music</a>                  |
| Marvin De Buyst (goochelaar) | 0497 50 84 05 | <a href="http://www.marvindebuyst.com">www.marvindebuyst.com</a> |

## Logeren

|                            |               |                                                                            |
|----------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------|
| B&B De Woestijn            | 0476 40 41 29 | <a href="http://www.bnbdewoestijn.be">www.bnbdewoestijn.be</a>             |
| B&B Het hof van Petronilla | 0476 93 17 58 | <a href="http://www.hethofvanpetronilla.be">www.hethofvanpetronilla.be</a> |
| B&B De Windheer            | 0478 58 71 55 | <a href="http://www.dewindheer.be">www.dewindheer.be</a>                   |
| Gastenkamers Kamerrijk     | 0480 63 73 83 | <a href="http://www.kamerrijk.be">www.kamerrijk.be</a>                     |
| Vakantiewoning Warandehof  | 0477 63 61 67 | <a href="http://www.warandehof.be">www.warandehof.be</a>                   |

## Bloemisten

|                      |               |                                                                              |
|----------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Hilde Viaene         | 0472 52 99 32 | <a href="http://www.hildeviaene.be">www.hildeviaene.be</a>                   |
| Hello Honey          | 0471 02 68 30 | <a href="http://www.hellohoneywf.com">www.hellohoneywf.com</a>               |
| Tuinkabouter Chrisje | 0473 85 69 61 | <a href="http://www.tuinkabouterchrisje.com">www.tuinkabouterchrisje.com</a> |

## Huurmateriaal

|            |              |                                                        |
|------------|--------------|--------------------------------------------------------|
| Rent Event | 02 453 05 04 | <a href="http://www.rentevent.be">www.rentevent.be</a> |
| Options    | 02 381 32 01 | <a href="http://www.options.be">www.options.be</a>     |

## Springkasteel

|          |              |                                                    |
|----------|--------------|----------------------------------------------------|
| Be Ready | 0475 333 686 | <a href="http://www.beready.be">www.beready.be</a> |
|----------|--------------|----------------------------------------------------|

## Bruidstaart

|                      |  |                                                                            |
|----------------------|--|----------------------------------------------------------------------------|
| Joséphine Pâtisserie |  | <a href="http://www.josephinepatisserie.be">www.josephinepatisserie.be</a> |
| Lotje Bakt           |  | <a href="http://www.lotjebakt.be">www.lotjebakt.be</a>                     |

## Taxi's

|            |               |                                                                            |
|------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Waco-Tax   | 0475 73 06 55 | <a href="http://www.waco-tax.waco-extra.be">www.waco-tax.waco-extra.be</a> |
| De Taximan | 0495 36 28 61 | <a href="http://www.detaximan.be">www.detaximan.be</a>                     |
| Taxi Pajot | 0478 05 09 43 | <a href="http://www.taxipajot.be">www.taxipajot.be</a>                     |





# Heeft u interesse in een evenement in Ter Heyde?

## **Offerte opmaak**

Onze agenda loopt, vooral in het weekend, vlug vol. Heeft u interesse in een specifieke datum? Neem dan tijdig contact op. De zaal een bezoek brengen is mogelijk na afspraak. Bij het opmaken van een offerte nemen wij een optie op de gevraagde datum, voor een periode van 2 weken. Wanneer u de datum officieel bevestigt (via e-mail of telefonisch) vragen wij een voorschot over te maken van 10% op het totaalbedrag van de opgemaakte offerte.

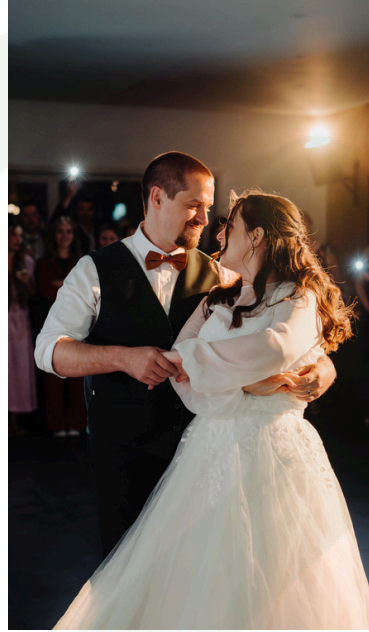
## **De datum van uw evenement nadert**

Ongeveer 2 maanden voor de datum van uw evenement spreken we opnieuw af om alles te overlopen: menukeuze, dranken, planning van de dag, indeling van de tafels, enzovoort. Wij maken de definitieve offerte voor u op volgens uw keuzes en het exacte aantal gasten. Graag ontvangen we het exacte aantal gasten 10 kalenderdagen op voorhand, dit in combinatie met eventuele allergieën, dieetwensen of levensovertuigingen. Op basis van deze offerte wordt de saldofactuur opgemaakt. Deze dient 7 dagen voor aanvang van het event betaald te worden.

## **Enkele dagen voor de grote dag**

Wij voorzien zelf de basisinkleding van de tafels en zaal volgens het seizoen. U kan dit uiteraard aanvullen met eigen decoratie (bloemen, kaarsen, naamkaartjes, menukaarten, tafelnummering,...). Plaatsing van uw decoratie kan door ons voorzien worden, afhankelijk van de hoeveelheid decoratie vragen we hiervoor al dan niet een supplement.











TER HEYDE

Feestzaal Ter Heyde  
Kesterweg 35, 1755 Pajottegem

[www.terheyde.com](http://www.terheyde.com)  
[info@terheyde.com](mailto:info@terheyde.com)  
TEL: 0471 62 11 78

BE0783243227



Feestzaal Ter Heyde



@feestzaalterheyde