



Hof Ter Buecken

[www.hofterbuecken.be](http://www.hofterbuecken.be)



# FEESTZAAL HOF TER BUECKEN

## Contactgegevens

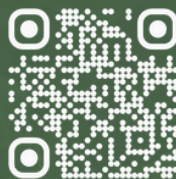
FEESTZAAL HOF TER BUECKEN

Davy & Kim

Kasteelstraat 185, 9255 Buggenhout

Tel. 052 39 70 38 - Gsm 0495 20 60 82

[www.hofterbuecken.be](http://www.hofterbuecken.be) | [info@hofterbuecken.be](mailto:info@hofterbuecken.be)



## HOF TER BUECKEN

Brochure 2026

TOPLOCATIE VOOR AL UW FEESTEN EN EVENTS

Aan de rand van Buggenhout bos, in een uniek groen kader vindt u onze feestzaal.

# Welkom bij Hof Ter Buecken

## Introductie **Een plek waar momenten herinneringen worden**

Aan de rand van het prachtige Buggenhoutbos ligt Hof ter Buecken, een sfeervolle feestlocatie omringd door groen.

Bijna vijf jaar geleden namen wij deze bijzondere plek over, met één duidelijke ambitie: een warme en stijlvolle locatie creëren waar mensen samenkomen om belangrijke momenten te vieren.

Sindsdien mochten we al talloze koppels, families, vrienden en bedrijven verwelkomen voor feesten die bijblijven.

### Wie zijn wij?

Wij zijn Davy en Kim, chef en gastvrouw van Hof ter Buecken. Davy staat in de keuken en brengt verfijnde gerechten met dagverse producten en pure smaken. Kim zorgt in de zaal voor de warme ontvangst en het vlotte verloop van jullie feest. Samen vormen we een hecht team dat elk feest met zorg en aandacht begeleidt.

### Elk feest verdient aandacht

Een huwelijk, jubileum, verjaardag of bedrijfsevent: elk feest heeft zijn eigen verhaal. Daarom nemen we graag de tijd om samen met jullie alle details te bespreken. Van de eerste ontvangst tot het dansfeest: alles wordt afgestemd op jullie wensen. Zo kunnen jullie vooral doen wat echt telt. Genieten van het moment.



“Elk feest heeft zijn eigen verhaal.”

Deze brochure werd speciaal samengesteld om u een duidelijk overzicht te geven van de mogelijkheden bij Hof ter Buecken.

U vindt hierin antwoorden op veelgestelde vragen zoals de algemene voorwaarden, prijzen, menu's en praktische afspraken.

Toch vertellen we u graag nog veel meer tijdens een persoonlijk gesprek. Zo kunnen we samen bekijken hoe we uw feest volledig op maat kunnen uitwerken en voorbereiden.

Aarzel dus zeker niet om een afspraak te maken.



# Algemene voorwaarden

Onze algemene voorwaarden vindt u terug op het contract dat bij het vastzetten van de zaal door beide partijen wordt gelezen en ondertekend.

Hof ter Buecken is niet verantwoordelijk voor gebeurlijke ongevallen in de zaal, op de parking en/of de vestiaire. Wij zijn echter wel verzekerd voor alle voorvallen die door nalatigheid of onvoorzichtigheid van ons personeel zouden veroorzaakt worden. Alle cadeaus, eigen decoratiemateriaal,... dienen de nacht zelf terug meegenomen te worden. Er worden geen cadeaus /geld in bewaring genomen.

## Zaalhuur

- Indien minder dan 70 personen : 900€ (op vrijdag 700€)
- Indien minder dan 100 personen : 800€ (op vrijdag 600€)
- Vanaf 100 personen : 700€ (op vrijdag 500€)

Deze huurprijzen omvatten de volledige licht- en geluidinstallatie, led schermen, micro en beamer. De tafels zijn ingedekt met linnen, bestek, glazen en onze huisdecoratie.

Dit aantal heeft betrekking op de personen die genieten van het volledige feestmaal, onafhankelijk van de eerste receptie en de laatavondgasten.

De zaal heeft een capaciteit van 280 personen om zittend te dineren. Indien er walking diner wordt toegepast kan dat aantal tot 400 personen met statafels. Voor kleinere groepen kan de zaal aangepast worden aan de hand van mobiele wanden waardoor het toch gezellig zitten is met uw genodigden.



## Reservatie

De zaalreservatie is pas definitief na ondertekening van het contract én betaling van een voorschot/waarborg van 1000€. De eindafrekening wordt gemaakt in de week na het feest. Met dit contract gaat u akkoord met de informatie en prijzen uit onze brochure.

**Annulaties:** Annuleren met terugbetaling van het volledige voorschot kan tot negen maanden vóór het feest. Bij annulaties binnen de 9 maanden voor het feest wordt het voorschot niet terugbetaald. Bij een annulering op minder dan 1 maand vóór het feest, 3000 € annulatiekosten + geen terugbetaling van het voorschot

Bij annulaties 1 week voor het gebeuren wordt het voorschot niet terugbetaald + annulatiekosten = 70% van het totaalbedrag van het feest  
Annulaties dienen aangetekend te gebeuren.

## Informatie en detailbespreking

Twee maand voor het feest bespreken we het feest in grote lijnen. Menu, maximum aantal gasten, timing, enz...14 dagen voor het feest stellen we samen met u de tafelschikking op en bespreken we uw praktische wensen.

Het definitieve aantal aanwezigen wordt ons meegedeeld ten laatste 5 dagen voor het feest. Dit aantal zal in aanmerking worden genomen voor de facturatie. Na deze bevestiging aanvaarden we geen annulaties meer en wordt alles aangerekend. De afrekening gebeurt de week die volgt op het feest.

Het draaiboek van het feest wordt ook samen doorgenomen. Voor een vlot verloop van uw feest, wordt er best 30 minuten uitlooperperiode genomen tussen de eerste en tweede receptie. U hebt een ruime keuze uit rechthoekige of ronde tafels (6 ronde tafels van 10 – 11 pers), rest van 6, 7, 8 of 9 pers, langere tafels van 12 tot 20 personen zijn ook mogelijk). U brengt hiervoor een overzichtelijke namenlijst mee, die ook gebruikt wordt voor de naamafroeping door onze gastvrouw Kim. Indien er naamkaartjes voorzien zijn kunnen deze op voorhand meegebracht worden, gerangschikt op volgorde en gesorteerd per tafel met een duidelijk schema.

# Algemene voorwaarden

## Prijzen

De prijzen omvatten: het professioneel indekken van de tafel, tafelnappen, servietten, btw en dienstverlening. Voor menu- en naamkaartjes e.d. dienen jullie zelf te zorgen. Indien er verse bloemstukjes op de tafel gewenst zijn, kan dit besproken worden mits een meerprijs. Of hier mogen jullie zeker ook zelf voor zorgen. Alle gerechten worden in normale en voldoende porties bediend. Aangezien wij met dagverse producten werken, kunnen sommige gerechten onderhevig zijn aan prijsschommelingen.

## Muziek en toebehoren

Een gezellig feest is pas "af" met een aangepast streepje muziek op het juiste ogenblik. Onze "Hof Ter Buecken-DJ" heeft ruime ervaring op het vlak van "musical entertainment" en zorgt voor een spetterend dansfeest. Wij verkiezen onze huis – DJ, ervaring leert ons dat het steeds een professionele en persoonlijke aanpak is. Een DJ maakt of kraakt u feest! Gelieve hem tijdig te reserveren!

Huis-DJ: 450€ - Facturatie van de huis – DJ is apart te betalen.

Eigen DJ : Indien er een eigen dj wordt voorzien, vragen wij op voorhand de installatie te komen testen, en een waarborg van 300€ voor gebruik van de dj booth.

De dj speelt vanaf het dessert +/- 22u – 22u30 tot einde feest.

Wij vragen een forfait voor het avondfeest van 40€ voor eten en drinken van onze huis-dj. Eigen dj, foto- en videograaf worden aan 75% gerekend van het totaal van een aanwezige genodigde. Indien deze niet mee gerekend is in de aanwezige gastenlijst.

Wij beschikken binnen in de zaal over led schermen waar zowel presentaties en/of foto's kunnen afgespeeld worden. Er kan een foto van jullie buiten op het ledscherm geplaatst worden, met "WELKOM", graag 2 weken op voorhand bezorgen.

Vuurwerkstokjes en het strooien van confetti/confettishooters, zijn onder geen enkel beding toegelaten (schadeloosstelling 500€)

## 04 Introductie

## Overnachten

Indien er familieleden, vrienden of gasten zijn die geïnteresseerd zijn om te blijven overnachten, kunnen zij terecht in het Charme Hotel Boskapelhoeve, 0474/774192

## Aankomst zaal

Jullie worden 30 minuten voor aanvang van het feest in de zaal verwacht. Vroeger (eventueel met de suite) kan mits dit vooraf te bespreken. Hier zijn onze formules van toepassing op pagina 9

## Parking

Privéparking achteraan voor +- 40 auto's, er is ook nog voldoende parking +-150 auto's in de buurt op 50m van de zaal.





## Culinaire beleving

Laat u inspireren door onze feestmenu's, buffetten en culinaire formules, met zorg bereid door chef Davy en zijn team.

# Inhoudsopgave

## 08 Ceremonie

Trouwen in openlucht met stijlvolle ceremonieopstelling en volledige begeleiding.

## 14 Koude en warme hapjes

Een uitgebreid assortiment verfijnde hapjes, samengesteld volgens seizoenen en inspiratie van de chef.

## 26 Menu's voor de allerkleinsten

Kindvriendelijke gerechten en menu's speciaal samengesteld voor jonge gasten.

## 34 BBQ

Sfeervolle BBQ-formules met gerechten van de grill en buffet, ideaal voor lente- en zomerfeesten.

## 50 Drankenformules diner en dansfeest

Wijn- en drankformules tijdens diner en open bar tijdens het avondfeest.

## 55 Tafelschikking en praktische afspraken

Alles wat nodig is voor een vlot verloop van uw feest: planning, tafelschikking en organisatie.

## 10 Receptie

Ontvang uw gasten in de tuin of veranda met aperitieven, hapjes en sfeervolle ontvangstformules.

## 19 Stel uw eigen menu samen

Creëer uw persoonlijk feestmenu met keuze uit verfijnde voor-, hoofd- en nagerechten.

## 27 Buffetten

Culinaire buffetformules met ruime keuze uit vis-, vlees- en vegetarische gerechten.

## 42 Trendy party – all-in formules

Moderne feestconcepten zoals walking dinners, streetfood en foodstands.

## 53 Laatavondgasten / late night snack

Ontvang extra gasten tijdens het dansfeest met dessertbuffet en avondsnoeken.



## CEREMONIE €400

De mooiste dag van je leven... je geeft elkaar het ja woord omringd door familie en vrienden op een exclusieve buitenlocatie. U legt de organisatie met een gerust hart in onze handen.

### Wij voorzien:

- Moderne stretchtent
- Witte loper
- 50 witte stoelen
- Ceremonietafel
- Geluidsinstallatie en micro
- Sfeervolle aankleding
- Beamer / scherm
- Bloemenbank

### Ceremoniesprekers (koppel dient hier zelf voor te zorgen)

- **Tinne Stukkens**  
Tinne@koesting.be - 0498/36.37.85
- **Vliegende pastoors**  
www.vliegendepastors.be

Voor een nog specialere aankleding, eventuele lounge hoekjes of themedecoratie verwijzen wij u graag door naar onze partner:

**Double MP – [www.decoratiehuren.be](http://www.decoratiehuren.be) – 0476/40.53.42**

Wij starten onze receptie na de ceremonie

### Komt u graag wat eerder met de suite?

Terwijl jullie foto's nemen in het mooie Buggenhout bos, ontvangen wij jullie suite, en hebben we volgende formules.

#### Ontvangst Zilver :

Drankenforfait met cava / vers fruitsap / mocktail / pilsbieren / frisdranken / water gedurende 1u

**Prijs:** 15€ p.p.  
(upgrade huischampagne + 9€)

#### Ontvangst Goud :

Buffet met belegde broodjes.

Drankenforfait met cava / vers fruitsap / mocktail / pilsbieren / frisdranken / water gedurende 1u

**Prijs:** 27€ pp (upgrade huischampagne +9€)

De ontvangstformules kunnen ook voor een langere duur voorzien worden volgens planning van jullie (grote) dag. In dat geval wordt vooraf prijs op maat bezorgd.



# RECEPTIE

We verwelkomen jullie gasten in onze sfeervolle tuin met buitenbar of veranda (bij minder mooi weer)

Een hartelijk welkom voor je genodigden. Er worden geen dranken geschonken voor het afgesproken start uur van de receptie (= aankomstuur gasten)

We hebben aparte formules indien jullie graag met de suite eerder genieten van onze tuin.

Gekozen dranken (inclusief pilsbieren, softdrinks, water)	Gedurende 1u	Gedurende 1,5u	Gedurende 2u
Cava , vers fruitsap, Mocktail Hugo of Aperol Spritz	€14,50	€17	€19
Prosecco, vers fruitsap, Mocktail Hugo of Aperol Spritz	€16,60	€19	€21
Huischampagne "Compte Remy de Vallicourt", vers fruitsap , Mocktail Hugo of Aperol Spritz	€22	€26	€29
Upgrade mocktailbar (Lazy Red Cheeks of Pornstar martini)	+ €3	+ €4	+€5
Kinderen -12jaar (kidibul , water, frisdranken) + chips	€7,50	€8,50	€9,50



## Gin- en of cocktailbar?

U kan (op aanvraag) opteren voor een hippe gin – en of cocktailbar tijdens jullie receptie

Hierbij serveren we:

- Hendrickx en Gin Mare (+ Fever tree Mediterranean)
- Lazy Red Cheeks
- Pornstar Martini
- Mojito
- Aperol

Prijs : €12/ stuk



## Aperitief - per verbruik

Tijdens de receptie worden de aperitieven die geschonken worden per fles aangerekend)

Champagne Brut van het huis "Comte Remy de Vallicourt"	65,00 €/fles
Cava "Barrio" van het huis	30,00 €/fles
Prosecco van het huis	35,00 €/fles
Wijnen van het huis ( wit / rood / rosé)	28,00 €/fles
Bubbels voor de kleinsten onder ons (Kidibull)	9,00 €/fles
Mocktail	10 € /stuk
Vers Sinaasappelsap	19 € / liter
Frisdranken	2,80 € /glas
Water	10€/ fles
Bieren	Prijzen zie drankenkaart

# Koude en Warme hapjes



**assortiment 4 hapjes (ongeveer 1u)**

**9,50 €/pp**

**assortiment 5 hapjes**

**12,00 €/pp**

**assortiment 6 hapjes (ongeveer 1,5u)**

**14,00 €/pp**

**assortiment 9 hapjes**

**20,00 €/pp**

Op de volgende pagina's vindt u een aantal hapjes waaruit u kan kiezen. U kan ook kiezen om het assortiment door de inspiratie van de chef te laten samenstellen volgens de trend, het seizoen en marktaanvoer.

Vegetarische hapjes aangeduid met het icoon 

Wij voorzien steeds versnaperingen op de receptietafels



# Koude hapjes

- Kerstomaatjes / mozzarella / basilicum 🍴
- Gerookte palingmousse / kaviaar / brioche
- Macaron / verse geitenaas / zalm / groene appel
- Taco van hert / pompoen
- Kalfstartaar / avocado / gepofte quinoa
- Panna cotta / forel / tuinkruiden
- Cannelloni / rundscarpaccio / Italiaanse wijze
- Spiesje /seranoham / duo van meloen
- Panna cotta van asperge / fijn gesneden Iberico ham
- Blini / gerookte zalm / kruidenkaas
- Zacht gerookte zalm / Granny Smith
- Hartige macaron / grijze garnalen / guacamole
- Lolly van gerookte zalm / kaviaar
- Gazpacho /grijze garnalen / geitenkaas
- Gerookte zalmmousse / Belgische kaviaar
- Temari shushi /tonijn / zalm
- Panna cotta / kokosmelk / scampi / mango- ananas salsa
- Tartaar /Breydelham/krokantje
- Cocktail / verse Zeebrugse garnaaltjes
- Assortiment van sushi's
- Haringslaatje / appeltjes
- Krokant hoorntje opgevuld met eendenmousse
- Balletje van geitenkaas / framboos 🍴
- Tartaar van tonijn /groene appel / koriander
- Gazpacho (koud soepje) 🍴
- Mini wrap / kip / currydressing
- Glaasje / grijze garnalen /avocado
- Gerookte forel / mousse van tuinkruiden
- Spiesje van watermeloen / feta / verse munt 🍴
- Wrap pulled pork / mousse van butternut / geitenkaas
- Geitenkaas/ tomaat / bruschetta 🍴



# Warme hapjes

- Mini-soepje 🍴
- Kroketje witloof / breydelham
- Noordseekroketjes / kabeljauw / garnaal / mosseltjes
- Kroketje / wagyu / zalf van pickles
- Oosters soepje / gegrilde kerstomaatjes
- Crème brûlée / eendenlever / rode biet / granaatappel
- Pommes dauphines / pittige tomatensaus / pulpo
- Tarte tatin / witloof / gelakt breydel spek
- Bruschetta (toast, tomaat, basilicum) 🍴
- Scampi / sausje van de chef (room en curry)
- St-Jakobsnootje / dillesausje
- Lamskroontje / kruidenjasje
- Gepaneerde scampi / dipsausje
- Assortiment bladerdeeghapjes
- Lenterol / kip / zoetzuur
- Gebakken kippenboutjes
- Mini-vleesbrochetjes
- Mini kaaskroketjes 🍴
- Mini garnaalkroketjes
- Kroketje van wild (seizoen)
- Mini-pizzatjes
- Gemarineerde kippenbrochettes
- Gepaneerde visreepjes / tartaarsausje
- Thais soepje /scampi
- Scampi / jasje van gerookt spek
- Mini hamburger (rund/cheddar)
- Kroketje / scampi /rode curry
- Beignets / kabeljauw / tartaarsaus
- Scampi /aardappelspaghetti / dipsausje
- Hartige wafeltjes
- Zalf van kwartelei /gegrild buikspek
- Kroketje /asperges / serranoham (seizoen)
- Mini visschelpje uit de Noordzee
- Frietjes /zoete aardappel / tapenade van paprika 🍴
- Spiesje /scampi /ananas



# Extra aanvulling voor uitbreiding van de receptie

Assortiment gezonde snacks / tzatziki / coctailsaus: <i>(bloemkool/wortel/radijsjes/komkommer/tomaat)</i>	2,50€/pp
Chips / nootjes / olijven	1,50€/pp
Kaas – en salami blokjes	2,50€/pp
Serranoham /krokantje	3,50€/pp
Assortiment van Sushi's (wordt rondgedragen)	4,00€/pp
Fingerfood : Dips en bites <i>(Griekse olijven, grisini met tapenade, serranoham, chorizo, hummus)</i>	4,00€/pp

## Oesters op je feest ?

Wensen jullie de gasten op een ludieke manier te verrassen?

De kelners serveren jullie Zeeuwse oesters op een plateau van ijs met garnituur tijdens de receptie.

Vanaf 50 oesters aan 2,90€/stuk



# Stel uw eigen menu samen

Wij stelden 2 formules op, zo kan u zelf kiezen wat het beste bij uw feest past.

Wij zorgen voor ruime porties, zo wordt de soep tweemaal opgediend.

In samenspraak kan er een tweede maal met het hoofdgerecht worden rondgegaan, mits supplement van 3€ pp

## Formules:

**Feestmenu 1;** voorgerecht / soep / hoofdgerecht / dessert naar keuze 63€

**Feestmenu 2;** voorgerecht koud / voorgerecht warm / hoofdgerecht / dessert naar keuze 71€

Graag een verfrissing tussendoor ? Supplement sorbet naar keuze (pagina 22)

Indien u graag als uitbreiding het dessertbuffet hebt i.p.v. het dessert aan tafel, is dat mogelijk aan een supplement van +8€/p.p.



# Koude voorgerechten

- Carpaccio van Sint-Jakobsnootjes/ tartaar van zalm/ groene appel
- Carpaccio van zalm/ zure room/ mierikswortel / limoen
- Tataki van rode tonijn/ kimchie / avocadocrème / bulgur
- Rundscarpaccio/ rucola/ parmesaankrullen/ pesto marinade
- Ganzenlever/frisse salade/ gekarameliseerde appel
- Frisse salade van kwartel/ zoete appel/ mangovinaigrette
- Salade van eendenborst/ sinaasappel/ parelcouscous
- Tomaat/ buffelmozzarella/ basilicumolie /rucola
- Noordzeegarnaal / variëteiten van tomaat / basilicum
- Tartaar van zalm / panna cotta van wasabi / geroosterde langoustines
- Gebrande zalm / feta / scampi / olie van tuinkruiden
- Asperges / geitenkaas / gerookte zalm / basilicum
- Ceviche van zeebaars / 3 structuren van bloemkool
- Fijn gesneden serranoham / sorbet van meloen / geitenkaasmousse / scampi
- Surf en turf / kalf en tonijn / groene asperges / crumble van olijf
- Trio van Wagyu /mousse van schorseneer / courgette / toets van truffel
- Carpaccio van Wagyu / zongedroogde tomaat / truffel / notensla
- Trio van kalf / toets van mango / avocado
- Tartaar gerookte zalm / vinaigrette van appel en kalamansi
- Carpaccio van sint jacobsnootjes / grijze garnaal / sorbet Granny Smith / crumble van kroepoek
- Black Angus tartaar / truffelolie / kappers
- Trio van everzwijn / toets van speculoos en truffel
- Surf en turf van runderhaas en gamba / moscovite



# Soepen

- Portugese soep (tomaat & paprika) / room/ chorizo
- Paprikasoep/ mascarpone/pesto
- Soepje van tomaat/ room/ vleesballetjes
- Roomsoep met Mechelse koekoek/ groene asperges
- Gevogelteroomsoep/ pijpajuin
- Roomsoepje van waterkers/ oesterzwamreepjes
- Champignonroomsoep/ fijn gesneden ham
- Pastinaakroomsoep/ snippers Superano / hazelnoot
- Soepje van Brussels loof/gekarameliseerde witloofreepjes/ zure room
- Knolseldersoep/room/ crispy ham
- Velouté van asperges/ zalm (seizoen)
- Romig soepje van witte en groene aspergekoppen (seizoen)
- Broccolisoeppje/ kruidenkaas/ ham
- Bloemkoolsoep/ room/ gerookte eendenborst
- Soepje van bospaddenstoelen/ Superanosnippers /kruidenroom
- Pompoensoep (enkel tijdens seizoen)
- Bisque van garnalen "Johnnie Walker" (+5€)
- Bisque van kreeft met Armagnac (+5€)
- Oosters soepje / kokosmelk / gegrilde kerstomaatjes / gember
- Cappuccino van boschampignons / julienne van fazant (seizoen)

# Warme voorgerechten

- Scampi van de chef (licht getomateerde roomsaus) / brunoise van groentjes
- Scampi / Thaise curry / appeltjes
- Mechelse asperge / grijze garnalen / mimosa van ei / schuim van aardappel
- Zeebaarsfilet / risotto met boschampionns / pompoen crème / jus van langoustine
- Zeebaars krokant op vel / groene kruiden / zalf van pompoen / shitake / pata Negra
- Kreeft à la nage / cremeux van wortel / citroengras (+5€)
- Halve kreeft uit de oven / jonge prei / kruidenolie / zuiderse aromaten (+5€)
- Kreeftnavarin / romanesco / pijpajuin / espuma van curry / boter (+5€)
- Ravioli van kreeft / fijne groentjes / bisque sausje
- Waterzooi van schartong en scampi / fijne groentjes
- Gebrande tongfilet / asperge / prei / mousseline
- Schartongfilet / duglère / garnaal / tomaat / prei
- Gepocheerde tongrolletjes / Normandische wijze
- Grietfilet / zuiderse groentjes / kokkels / tomaatstructuren / basilicum
- Kabeljauwhaasje / groentespaghetti / mousse van gele wortel / blanke boter
- Kabeljauw/ salsa van tomaat/ Italiaanse deegwaren/ zure room met kruiden
- Skrei met korstje van groene kruiden/mousselinesaus (seizoen)
- Tarbot / jus van kreeft / zeekraal / prei en chitaké (+5€)
- Gebakken sint jacobsnootjes / butternut en sinaas
- Gebakken zalmfilet / kreeftensaus / garnaaltjes / aardappel
- Gebakken zalm/ spinazie/ blanke botersaus/ bladerdeeggebakje
- Crème de la Mer/ mosselen/zalm/koolvis/puree
- Trio van vis (zalm, kabeljauw en tongrol)/ juliennegroentjes/ garnaalsaus
- Ravioli van champignons / zwartpootkip / sausje van truffel

# Verfrissingen en tussendoortjes

Passievruchtensorbet	5,5€
Citroensorbet	5,5€
Frambozensorbet	5,5€
Groene appelsorbet	5,5€
Limoensorbet met limoncello	7,5€
Mandarijnsorbet overgoten met Champagne	8,5€
Champagnesorbet / crumble van aardbei	8,5€
Ananas flinterdun/ granaatappel/ frambozensorbet	8,5€

# Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden vergezeld van groenten assortiment en aardappelgerechten.

## Vleesgerechten:

- Kalkoenhaasje/ mousse van butternutpompoen/ fine champagnesaus
- Kalkoenhaasje / oesterzwam / groene groenten / dragon
- Parelhoenfilet/ bospaddenstoelen/ portosaus
- Suprème van parelhoen / roomsaus / druifjes / gekarameliseerd witloof
- Filet van Mechelse koekoek/ sausje van Leffe/ gebakken witloof
- Filet van Mechelse koekoek / boschampionns / seizoenen boeket
- Varkenshaasje/ mousse van butternut/ portosaus
- Speenvarken filet / zacht mosterdsausje / structuren van knolselder
- Ardeens varkenshaasje / Karmeliet / zilveruitjes / spek
- Varkenshaasje / fijne jus / seizoengroenten / crumble van spek
- Iberico varkensfilet/ wortelzalf/ zacht mosterdsausje
- Varkenshaasje Duroc d'olives / saus van Pommerol / seizoengroenten / krokant spek
- Eendeborst "ou four"/ fleur de sel/ sjalot/ veenbessen
- Barbarie eend / beukenzwam / shitaké / aigre-douce
- Franse eend / Pink Lady / seizoengroenten
- Lamsheupjes / tuinkruiden jus / Provençaalse groenten
- Lamskroontje / persillade / rozemarijn / stoofpotje van primeurgroenten (+3€)
- Picanha van kalf / traag gegaard / licht gepekeld / peulgroenten
- Filet pure van kalf / seizoenen boeket / rode wijn / truffel (+3€)
- Chateaubriand Ierse Angus / sausje van Pommerol / groentekrans
- Filet pure van Simmental rund / bordelaise saus / groenteboeket (+3€)
- Rib-eye van "Limousin"/ saus naar keuze (+3€)
- Tournedos van Limousin / saus van oude Port / seizoengroenten (+3€)

## Vleesgerechten wild seizoen: (+5€)

- Filet van hertenkalf / mousse van knolselder / groenteboeket / jus van Porto
- Gebakken hertensteak / pastinaak / rode wijnsaus
- Hertenrugfilet / gerookt spek / schorseneer / stoofpeer
- Edelhart / sausje van Porto / structuren van pastinaak / veenbessen / eryngy
- Tournedos van hert / Grand Veneur / strudel / structuren van wortel
- Filet van fazant / cannelloni van savooikool / beukenzwam / knolselder
- Stoofpotje van hert en everzwijn / winterse groentjes
- Wilde eend / structuur van wortel / bulgur / Portosaus
- Gebakken hazenrugfilet / gebrande butternut / bimi / knolselder

# Hoofdgerechten

## Visgerechten:

- Waterzooi van schartong en scampi / fijne groentjes
- Roodbaarsfilet / spinazie / aardappelcrème / isigny / tuinboon
- Kabeljauwhaasje / groentespaghetti / gele wortel / blanke boter
- Op vel gebakken zeebaars / zuiderse ratatouille / oude kaas / pistoe
- Tongfilet / asperges / gerookte boter / prei / mousseline
- Tongscharfilet / duglère / garnaal / tomaat / prei
- Gebakken zalm / mousseline / asperge (seizoen)
- Gepocheerde tongrolletjes / Normandische wijze / garnaaltjes
- Gebakken schotse zalm filet / kreeftensaus / langoustines
- Gebakken kabeljauwhaasje / meunière / bospaddenstoel
- Trio van vis (zalm-kabeljauw-tongfilet) / julienegroentjes / garnaalsaus
- Zeebrasem / wilde boschampignons / knolseldermousseline / Roquefort
- Zeebaars krokant op vel / groene kruiden / shitaké / pata Negra / zelf van pompoen
- Kabeljauw / aardappelbouillon / prei / garnaal / boter

## Aardappelbereidingen

Gebakken krielaardappelen met rozemarijn, gratin dauphinois, gratin dauphinois met truffel, pomme duchesse, aardappelpuree, aardappelkroketjes, pommes williams, amandelnootjes, wafelaardappeltjes, denne appeltjes

## Alternatieven bij allergieën en speciale diëten

Steeds vaker worden wij geconfronteerd met allergieën en intoleranties voor bepaalde voedingsmiddelen. Bij de keuze van een menu krijgt u de mogelijkheid om voor gasten met een speciaal dieet, de gerechten te vervangen door de alternatieven.

Deze personen krijgen een specifiek apart gerecht. Hiervoor wordt geen meerprijs aangerekend, deze allergieën moeten op voorhand doorgegeven worden en worden steeds besproken met de chef.



# Desserten

## Dessert naar keuze :

- Biscuit met fruit en slagroom "op piece montée"
- Bruidstaart "piece montée" in 1 stuk
- Bruidstaarten verschillende niveaus / verschillende smaken te kiezen
- Bruidsijstaart (smaken te kiezen)
- Gemarineerde aardbeien/ limoen/ vanille-ijs
- Chocolat heaven (biscuit natuur- trio chocomousse- macaron chocolade)
- Raspberry pleasure (biscuit framboos-krokant-mousse champagne- cremeux witte chocolade)
- The ring amaretti (chocoladebiscuit-krokant-koffie cremeux - madeleine-mascaronemousse)
- Moelleux van chocolade/ rood fruit/ vanille-ijs
- Dessertenpallet van de chef (chocomousse, crème bruleé, gebakje, fruit, mini éclair, mini berlijnse bol.)

## Dessertenbuffet: (optie +8€)

- Chocolademousse / duo chocolademousse
- Tiramisu/ klassiek/ speculoos
- Panna cotta met vruchtencoulis
- Crème brulée
- Hippe ijskar met uitgebreid assortiment ijs
- Mini pannekoeken / wafels met warme chocoladesaus en slagroom
- Rijstpap
- Verse fruitsla
- Mini éclair/ donut/ berlijnse bol
- Chocoladefontein met fruit en marshmallows
- Mignardises planken (mini dessertjes, mini gebakjes)
- Presentatie van gelegenheidstaarten
- (bruidstaart / verjaardagstaart / bedrijfstaart met logo / ...)





## Menu's voor de kleinsten onder ons ( 3-12 jaar)

### Menu € 38

3 hapjes - mini pizza/ chickenfingers/ mini croque (of keuze uit hapjeslijst)

### Voorgerechten: 1 keuze maken

- Tomatensoep met (veel) balletjes
- Kaaskroketje
- Gefrituurde zeetongreepjes

### Hoofdgerechten: 1 keuze maken

- Vol au vent met frietjes
- Kippenfilet met appelmoes en frietjes
- Balletjes in tomatensaus en frietjes

### Dessert: 1 keuze maken

- Kinderijsje
- Mee aanschuiven aan het dessertbuffet van de volwassenen



## Buffetten – De ideale formule, voor elk wat wils.

Met onze buffetformules krijgen jullie gasten een mooi aanbod van onze verfijnde bordjes en kiezen ze zo zelf hun favoriete gerechtjes uit. Wij bieden 4 verschillende soorten buffetten aan.

### Buffet 1: Diner buffet € 63 p.p. exclusief dranken / vanaf 70 personen

#### Voorgerechtenbuffet:

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

- 2 koude degustatiebordjes naar keuze (jullie maken een keuze van 6 verschillende gerechtjes, zie buffetformule culinair (pagina 28)
- Mini soepjesbar (keuze uit 2 soorten soepen)
- 1 warm degustatiebordje (keuze uit onze warme voorgerechten)

#### Hoofdgerecht aan tafel bediend:

Maak een keuze uit 1 van de volgende hoofdgerechten aan tafel bediend

- Kalkoenhaasje / mousse van butternutpompoe / fine champagnesaus
- Suprème van parelhoen / roomsaus / druifjes / gekarameliseerd witloof
- Varkenshaasje / fijne jus / seizoensgroenten / crumble van spek

Andere hoofdgerechten zijn mogelijk mits supplement

#### Dessertenbuffet

Uitgebreid dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brûlée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheid- of huwelijksstaart / piece montée .

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.

## Buffet 2: Culinaire buffet €65 p.p. exclusief dranken

### Uitgebreid Voorgerechtenbuffet

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

- Verse zalm Belle-vue
- Duo van gerookte zalm en gerookte heilbot / garnituur
- Vissersbordje (gerookte forel, tomaat garnaal, gravadlax zalm, rivierkreeftjes)
- Duo van gebrande zalm en tataki van tonijn/ kimchi
- Blini met Gravadlax zalm / fris appeltje
- Carpaccio van sint jacobsnootjes / tartaar van zalm
- Cocktail van Zeebrugse garnaltje
- Rundscarpaccio / rucola / parmezaan / zongedroogde tomaten
- Fijn gesneden Serrano ham / duo van meloen
- Vitello tonato
- Salade met kippenreepjes / curry saus
- Salade met kibbeling / tartaarsaus
- Griekse salade / inktvisringen
- Plank van allerlei charcuterie en kazen
- Sushi plank / garnituur
- Tomaat mozzarella / burrata / avocadomousse

Warme voorgerechtjes (keuze maken uit 2 gerechtjes) :

- Kibbeling met tartaarsaus
- Scampi's / wijze van de chef (licht getomateerde roomsaus)
- Traag gegaard buikspek / gelakt
- Krokettjes volgens seizoen (bv asperge serrano / witloof breydelham / wildkrokettjes ...)
- Halve kreeft / bisquesaus of look ( +5€ / pp)
- Ravioli van spinazie / ricotta / kruidenroom

### Optie : Aan tafel bediend – soep naar keuze (supplement 5€ pp)

#### Hoofdgerecht aan tafel bediend

U mag zelf het hoofdgerecht kiezen in de lijst van de hoofdgerechten op pagina 23 Dit wordt geserveerd met bijhorende warme groentjes en aardappelbereidingen.



#### Dessert – aan tafel bediend (keuze uit onderstaande desserts)

- Gemarineerde aardbeien/ limoen/ vanille-ijs
- Chocolat heaven (biscuit natuur- trio chocomousse- macaron chocolade)
- Raspberry pleasure (biscuit framboos-krokant-mousse champagne-cremeux witte chocolade)
- The ring amaretti (chocoladebiscuit-krokant-koffie cremeux – madeleine-mascarpone mousse)
- Moelleux van chocolade/ rood fruit/ vanille-ijs
- Dessertpallet van de chef (chocomousse, crème bruleé, gebakje, fruit, mini éclair, mini berlijnse bol.)

OF

Dessert met presentatie van gelegenheidsstaart / bruidstaart

#### Optie: Dessertbuffet + 8€

Uitgebreid dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brulée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheids- of huwelijksstaart / piece montée.

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.



### Buffet 3: Feest buffet! €70 p.p. exclusief dranken

#### Uitgebreid Voorgerechtenbuffet

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

- Verse zalm Belle-vue
- Duo van gerookte zalm en gerookte heilbot / garnituur
- Vissersbordje (gerookte forel, tomaat garnaal, gravadlax zalm, rivierkreeftjes)
- Duo van gebrande zalm en tataki van tonijn/ kimchi
- Blini met Gravadlax zalm / fris appeltje
- Carpaccio van sint jacobsnootjes / tartaar van zalm
- Cocktail van Zeebrugse garnaltje
- Rundscarpaccio met rucola / parmezaan / zongedroogde tomaten
- Fijn gesneden Serrano ham / duo van meloen
- Vitello tonato
- Salade met kippenreepjes / curry saus
- Salade met kibbeling / tartaarsaus
- Griekse salade / inktvisringen
- Plank van allerlei charcuterie en kazen
- Sushi plank / garnituur
- Tomaat mozzarella / burrata / avocadomousse

Warme voorgerechtjes (keuze maken uit 2 gerechtjes) :

- Kibbeling met tartaarsaus
- Scampi's / wijze van de chef (licht getomateerde roomsaus)
- Traag gegaard buikspek / gelakt
- Kroketjes volgens seizoen (bv asperge serrano / witloof breydelham / wildkroketjes ...)
- Halve kreeft / bisquesaus of look ( +5€ / pp)
- Ravioli van spinazie / ricotta / kruidenroom

**Optie : Aan tafel bediend – soep naar keuze  
(supplement 5€ pp)**

#### Hoofdgerechtenbuffet

Keuze uit 3 hoofdgerechten (vis/vlees/gevogelte) uit de lijst op pagina 23 met bijhorende warme groentjes en aardappelbereidingen.

#### Dessertbuffet

Uitgebreid dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brûlée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheid- of huwelijkskaart / piece montée.

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.



**Buffet 4: Fijnproevers buffet €77 p.p. exclusief dranken**

Feestelijk koud en warm buffet in luxe uitvoering, pure verwennerij voor de smaakpapillen.

**Uitgebreid Voorgerechtenbuffet**

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

- Verse zalm Belle-vue
- Duo van gerookte zalm en gerookte heilbot / garnituur
- Vissersbordje (gerookte forel, tomaat garnaal, gravadlax zalm, rivierkreeftjes)
- Duo van gebrande zalm en tataki van tonijn/ kimchi
- Blini met Gravadlax zalm / fris appeltje
- Carpaccio van sint jacobsnootjes / tartaar van zalm
- Cocktail van Zeebrugse garnaltje
- Rundscarpaccio / rucola / parmezaan / zongedroogde tomaten
- Fijn gesneden Serrano ham / duo van meloen
- Vitello tonato
- Salade met kippenreepjes / curry saus
- Salade met kibbeling / tartaarsaus
- Griekse salade / inktvisringen
- Plank van allerlei charcuterie en kazen
- Sushi plank / garnituur
- Tomaat mozzarella / burrata / avocadomousse
- Zeeuwse oesters



Warme voorgerechtjes (keuze maken uit 2 gerechtjes):

- Kibbeling met tartaarsaus
- Scampi's / wijze van de chef (licht getomateerde roomsaus)
- Traag gegaard buikspek / gelakt
- Kroketjes volgens seizoen (bv asperge serrano / witloof breydelham / wildkroketjes ...)
- Halve kreeft met bisquesaus of look ( +5€ / pp)
- Ravioli van spinazie / ricotta / kruidenroom

**Hoofdgerecht - gastronomisch vis- en vleesbuffet**

Keuze uit 3 hoofdgerechten (vis/vlees/gevogelte) uit de lijst op pagina 23 met bijhorende warme groentjes en aardappelbereidingen.

Aanvullend bieden wij u onderstaande gerechten aan die we versnijden op het buffet

Keuze uit; (u mag 1 gerecht kiezen, extra keuze is 3€ extra per persoon)

- Parelhoenfilet
- Kalkoenborst
- Lamsbout met aromaten
- Lamssteak
- Tussenribstuk van rund
- Lende van kalf
- Rundsfiletgebraad
- Filet van Duroc varken

**Dessertbuffet**

Uitgebreid dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brûlée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheid- of huwelijksstaart / piece montée.

# BBQ – formules voor elk wat wils

(periode begin april – eind september)



Met onze BBQ formules krijgen jullie gasten een uitgebreid aanbod van vlees- en vis gerechten, bereid op de BBQ of onze Ofyr. Wij bieden 3 verschillende BBQ formules aan. De chef bakt het vlees buiten, om nadien op het buffet binnen te serveren.



## BBQ 1 : Classic (met voorgerecht aan tafel ) €69 pp exclusief dranken

### Voorgerecht

Voorgerecht te kiezen in onze brochure op pagina 20  
Dit wordt bediend aan tafel.

### Optie : Aan tafel bediend – soep naar keuze (supplement 5€ pp)

### Hoofdgerecht

BBQ hoofdgerechtenbuffet

- Keuze uit 4 stuks per persoon (inclusief pakket)
- Keuze uit 5 stuks per persoon (+2,50€ pp)
- Keuze uit 6 stuks per persoon (+4€ pp)

Keuzes:

- Gemarineerde chateaubriand
- Traag gegaard varkenshaasje
- Kalkoenbrochette
- Kippenbout
- Gemarineerde kippenfilet
- Merguez , chipolata, pensjes
- Gemarineerde runderbrochette
- Papilotte van zalm / fijne groentjes / witte wijnsaus
- Gemarineerde scampi spiesjes / zuiderse kruiden
- Gegrilde botervis / jasje van superanoham
- Black angus burger
- Australische short ribs
- Gemarineerde kalfsmedaillon
- Lamsheupjes fresh garden
- Traag gegaard buikspek

Inclusief 2 warme sauzen, warm groentebuffet , gebakken krieltjes met tijm en gratin dauphinois



### Dessertbuffet:

Uitgebreid dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brulée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheid- of huwelijksstaart / piece montée .

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.



## BBQ 2 : Feest ! (met voorgerechtenbuffet) €72 pp excl dranken

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

### Koude voorgerechtjes :

- Verse zalm Belle-vue
- Duo van gerookte zalm en gerookte heilbot / garnituur
- Vissersbordje (gerookte forel, tomaat garnaal, gravadlax zalm, rivierkreeftjes)
- Duo van gebrande zalm en tataki van tonijn/ kimchi
- Blini met Gravadlax zalm / fris appeltje
- Carpaccio van sint jacobsnootjes / tartaar van zalm
- Cocktail van Zeebrugse garniaaltje
- Rundscarpaccio met rucola / parmezaan / zongedroogde tomaten
- Fijn gesneden Serrano ham / duo van meloen
- Vitello tonato
- Salade met kippenreepjes / curry saus
- Salade met kibbeling / tartaarsaus
- Griekse salade / inktvisringen
- Plank van allerlei charcuterie en kazen
- Sushi plank / garnituur
- Tomaat mozzarella / burrata / avocadomousse

### Warme voorgerechtjes:

Warme voorgerechtjes op de BBQ (keuze maken uit 2 gerechtjes) :

- Spiesje van scampi met tuinkruiden
- Kippenbout
- Spiesje van gemarineerde balletjes
- Mini kalkoenbrochette
- Gamba's met look

### Hoofdgerecht:

BBQ hoofdgerechtenbuffet

- Keuze uit 4 stuks per persoon (inclusief pakket)
- Keuze uit 5 stuks per persoon (+2,50€ pp)
- Keuze uit 6 stuks per persoon (+4€ pp)

Keuzes :

- Gemarineerde chateaubriand
- Traag gegaard varkenshaasje
- Kalkoenbrochette
- Kippenbout
- Gemarineerde kippenfilet
- Merguez , chipolata, pensjes
- Gemarineerde rundsbrochette
- Papilotte van zalm / fijne groentjes / witte wijnsaus
- Gemarineerde scampi spiesjes / zuiderse kruiden
- Gegrilde botervis / jasje van superanoham
- Black angus burger
- Australische short ribs
- Gemarineerde kalfsmedaillon
- Lamsheupjes fresh garden
- Traag gegaard buikspek

Inclusief 2 warme sauzen, warm groentebuffet , gebakken krieltjes met tijm en gratin dauphinois

### Warme voorgerechtjes:

Uitgebreid dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brûlée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheid- of huwelijkskaart / piece montée .

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.





### BBQ 3 : Ofyr party deluxe 71€ pp exclusief dranken

Sfeer gegarandeerd met dit trendy concept.

Onze chef bereid verschillende vis- en vleesgerechten op de Ofyr BBQ.

#### Voorgerecht:

Voorgerecht op plankjes geserveerd – “to share”

- Gemarineerde zalm chimichurri / gepofte kerstomaatjes
- Tataki van tonijn / avocadomousse / venkelsalade
- Grega ham / burrata / grissini / gemarineerde baby tomaatjes
- Gazpacho / komkommerblokjes / broodcrumble

#### hoofdgerecht:

Als hoofdgerecht voorzien we enkele smokey fingerlicking vis- en vleesgerechten in buffetvorm :

- Ierse angus entrecote “bearnaise”
- Lamsheupjes met mosterdkorst
- Kippenhaasjes in jasje van Grega ham
- Brochetje van varkenshaasje “ Greek style” / tzatziki
- Spiesje van zwaardvis / limoendressing

Side dishes ; taboulé / feta en watermeloen / gegrilde courgette en aubergines / rucola met kerstomaatjes / pasta salade / gepofte aardappel / verschillende sausjes

#### Dessertbuffet:

Uitgebreid dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brulée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheid- of huwelijkskaart / piece montée .

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.



# Trendy party – all in formules



Wensen jullie niet de klassieke toer op met het feest voor jullie trouw, jubileum, verjaardag of bedrijfsfeest, maar doen jullie het ook graag in stijl, iets wat lossere sfeer en met kwaliteit?

Zoek niet verder want Hof Ter Buecken schotelt jullie voor elke aangelegenheid een trendy privé party voor met veel ambiance, lekker eten, leuke muziek en de nodige stijl. Jullie kunnen een keuze maken uit onze formules met streetfood of trendy bordjes en jullie sluiten af met een spetterende party op de dansvloer.

Laat ons jullie idee weten en we bouwen gerust verder op onze formules om er een onvergetelijke party van te maken, wat dachten jullie bijvoorbeeld van een cocktail-gin bar, special act of een live optreden? Alles is mogelijk in Hof Ter Buecken....

Deze formules zijn exclusief zaalhuur en dj.

Er zijn in dit concept 4 formules

## 1 - Walking dinner €109 pp ( minimum 80 personen)

Deze formule start aan hoge staantafels met een glaasje en een hapje. De receptie laten we uitlopen door de voorgerechtjes te serveren op kleine bordjes die we rondbrengen bij de gasten. Nadien gaan ze aan tafel voor het buffet gedeelte.

In deze formule zit een forfait inbegrepen van 8u dranken met Cava, mocktail, waters, frisdranken, bieren, wijnen en alcoholvrije alternatieven.

Wij kunnen uw feest verlengen door een optie aan te bieden van een extra forfait.

Deze bedraagt 5€ per persoon per uur (kelners inbegrepen)

Dit geldt voor het volledige aantal aanwezige gasten gedurende het feest exclusief gasten die enkel de receptie bij wonen.

Aperitief met hapjes (versnaperingen worden voorzien op de partytafels) +/- 1u

4 hapjes per persoon, keuze uit de hapjeslijst	incl. pakket
5 hapjes	1,50 €/pp
6 hapjes	2,50 €/pp

### Voorgerecht:

We serveren jullie volgende gerechten gepresenteerd op kleine bordjes (inclusief mini soepje)

3 gerechten zijn inbegrepen (extra degustatiebordje aan 6€ pp)

U hebt de keuze uit onderstaand assortiment

### 2 koude voorgerechtjes :

- Vitello tonato / appelkappertjes / zalf van tonijn / krokante ui
- Tartar van zalm / taboulé / tomaat / limoen
- Serrano ham / duo van meloen / ricotta
- Carpaccio van rundsfilet / parmigiano
- Gebakken scampi / Serrano ham / grissini / vinaigrette
- Wrap van gerookte zalm / kruidenkaas / zure room / shiso
- Krokante sushi van zalm / wasabi / gember

### Warm voorgerecht :

- Ravioli van scampi / currysausje / julienne groentjes
- Gebakken sint jacobsnootjes / traag gegaard buikspek
- Lauw geitenkaasje / spekjasje / appeltjes
- Gebakken scampi / licht getomateerde roomsaus / parelcouscous
- Romige risotto van champignons / krokantje





#### Hoofdgerecht:

Na het walking diner gedeelte nodigen we u en u gasten uit aan tafel voor het hoofdgerechtenbuffet.

De tafels zijn mooi versierd en voorzien van linnen nappen.

Keuze uit 1 vis en 2 vleesgerechten (keuze uit lijst pagina 23)

Vergezeld van groentebuffet en aardappelbereidingen.

#### Dessertbuffet:

Uitgebreid dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brulée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheid- of huwelijkskaart / piece montée.

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.



## 2 – Party formule – streetfood €89 pp (minimum 100 personen)

Deze formule is hip en trendy en zorgt ervoor dat u gasten in een losse sfeer ontvangen worden aan hoge staantafels en barstoelen.

In deze formule zit een forfait inbegrepen van 8u dranken met Cava, mocktail, waters, frisdranken, bieren, wijnen en alcoholvrije alternatieven. Wij kunnen uw feest verlengen door een optie aan te bieden van een extra forfait.

Deze bedraagt 5€ per persoon per uur (kelners inbegrepen)  
Dit geldt voor het volledige aantal aanwezige gasten gedurende het feest exclusief gasten die enkel de receptie bij wonen.

Aperitief met hapjes (versnaperingen worden voorzien op de partytafels) +/- 1u

4 hapjes per persoon, keuze uit de hapjeslijst	incl. pakket
5 hapjes	1,50 €/pp
6 hapjes	2,50 €/pp

### Diner:

Streetfood rondgebracht door de kelners

5 variaties	incl. pakket
6 variaties	4,00 €/pp
7 variaties	7,00 €/pp

### Keuzelijst streetfood:

Maak uw keuze tussen onderstaande gerechten en stel zo uw ideale menu samen.

On sharing plates:

- Sushi hosomaki: zalm/ krokant/ komkommer
- Vietnamese nems: mini loempia's/ sweet chili dip
- Fried chicken tender: krokant gefrituurde kip/ Smokey chili-ginger dip
- Bruschetta al pomodoro: krokante ciabatta/ topping van frisse tomaten en kruiden
- Mini empanadas: gevulde Mexicaanse deegkoekjes/ groene salsa
- Pork Belly batata: kruidig gemarineerd buikspek/ topping van zoete aardappel
- American meatballs : vleesballetjes/ whisky BBQ glaze
- Crispy chicken tempura en peanutsauce: zachte kippendij in tempurakorst/ homemade pindasaus

### Koud:

- Wrap Gerookte zalm/ kruidenkaas/ komkommer
- Wrap Traaggegaarde kip/ curry/ ijsbergsla/ tomaat
- Wrap Carpaccio Holsteinrund/ pesto/ rucola/ parmezaan
- Wrap Tomaat mozzarella/ basilicum/ avocadomousse
- Tartaar van rund/ pesto/ crème van parmezaan/ pickydelly
- Salade/ gerookte kip/ parmezaan/ spekjes/ caesardressing
- Ceviche van zalm/ rode ui/ avocadomousse/ geroosterde mais

### Warm:

- Puntzakje met Belgische frietjes/ mayonaise (veggie)
- Patatas bravas/ tomatensaus/ crunchy onion (veggie)
- Thaise rode curry: rijst/ kip en scampi/ groentemix/ uitjes
- Phad Thai: glasnoedels/ kip/ Phad Thaisaus/ groentemix/ pindacrumble
- Chicken noodle wok: eiernoedels/ kippenblokjes/ paprika, chili ,en look mix/ soya
- Chili con carne: rijst/ kruidige tomaten-chilisaus/ gehakt/ zure room
- Pasta gegrilde kip:romige champignonsaus/ parmezaanse kaas
- Pasta arrabiata: pittige tomatensaus/ appelkappertjes/ parmezaanse kaas
- Taco/ rundgehakt/ salsa/ guacamole/ rode ui/ cheddar
- Taco/ pulled chicken/ salsa/ guacamole/ ananas

### Hamburgers/ broodjes:

- Classic cheese burger: rundsburger/ bun/ cheddar kaas/ ketchup/ augurk
- Chinatown burger: rundsburger/ bun/ Asian rub/ zoetzure groentjes/ chilimayo
- Original Yankee burger: rundsburger/ bun/ rucola/ cheddar kaas/ spek/ geheim smeug sausje
- Witte bagnat/ gekruide beenham/ ijsberg/ honing-mosterd
- Haut-dog/ augurk/ cheddar/ ketchup/ crispy onion
- Traaggegaard buikspek/ BBQ saus/ ijsberg/ tomaat
- Krokante kipfilets/ mango/ geheim smeug sausje/ jalapeno
- Pulled pork/ avocadomousse/ cheddar/ ijsberg/ tomaat

### Dessert:

Dessert van de chef

OF

Presentatie van de gelegenheids- of bruidstaart met koffie en thee bediend aan tafel naar believen.

Eventueel optie uitgebreid dessertbuffet classic + 8€/pp

Wij verwennen uw gasten met een gevarieerd dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brûlée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini eclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheids- of huwelijksstaart / piece montée .  
Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.



### 3 – Party formule – SILVER €83 pp (minimum 100 personen)

We ontvangen de gasten met bubbels en huisgemaakte mocktail.

We verwennen hun met kleine bordjes die we rond brengen in de zaal. De geknippede formule voor u feest in een losse sfeer. We voorzien trendy staantafels en enkele zitplaatsen aan ronde tafels.

(eventueel bestaat de optie om al u gasten aan lage, mooi aangeklede tafels te laten dineren, we rekenen hiervoor een meerprijs van 5€/pp)

In deze formule zit een forfait inbegrepen van 8u dranken met Cava, mocktail, waters, frisdranken, bieren, wijnen en alcoholvrije alternatieven. Wij kunnen uw feest verlengen door een optie aan te bieden van een extra forfait.

Deze bedraagt 5€ per persoon per uur (kelners inbegrepen)

Dit geldt voor het volledige aantal aanwezige gasten gedurende het feest exclusief gasten die enkel de receptie bij wonen.

Aperitief met hapjes (versnaperingen worden voorzien op de partytafels) +/- 1u

4 hapjes per persoon, keuze uit de hapjeslijst	incl. pakket
5 hapjes	1,50 €/pp
6 hapjes	2,50 €/pp

#### Diner:

Jullie kiezen 3 trendy walking dinner bordjes (lijst pagina 20) zoals bijvoorbeeld

- Chateaubriand / pont-neuf / champignons
- Tongrolletjes / kreeft / julienne
- Carpaccio van rundsfilet / pesto / parmigiano

Eventueel kan dit uitgebreid worden met extra bordjes +€8 pp / bordje

#### Dessert:

Dessert van de chef

OF

Presentatie van de gelegenheids- of bruidstaart met koffie en thee bediend aan tafel naar believen.

Eventueel optie uitgebreid dessertbuffet classic + 8€/pp

Wij verwennen uw gasten met een gevarieerd dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brulée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheids- of huwelijksstaart / piece montée .

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.



### 4 – Party formule – GOLD €92 pp (minimum 100 personen)

Deze formule brengt u in een reis rond de wereld.

Uw gasten worden culinair verwend door aan onze verschillende foodstanden heerlijke gerechten te verkrijgen. Italië, België en Spanje... Ontdek, proef en geniet! We voorzien trendy staantafels en enkele zitplaatsen aan ronde tafels.

(eventueel bestaat de optie om al u gasten aan lage, mooi aangeklede tafels te laten dineren, we rekenen hiervoor een meerprijs van 5€/pp)

In deze formule zit een forfait inbegrepen van 8u dranken met Cava, mocktail, waters, frisdranken, bieren, wijnen en alcoholvrije alternatieven.

Wij kunnen uw feest verlengen door een optie aan te bieden van een extra forfait.

Deze bedraagt 5€ per persoon per uur (kelners inbegrepen)

Dit geldt voor het volledige aantal aanwezige gasten gedurende het feest exclusief gasten die enkel de receptie bij wonen.

Aperitief met hapjes (versnaperingen worden voorzien op de partytafels) +/- 1u

4 hapjes per persoon, keuze uit de hapjeslijst	incl. pakket
5 hapjes	1,50 €/pp
6 hapjes	2,50 €/pp

#### Diner:

We voorzien 3 foodstanden :

Italiaans :

- 2 soorten pasta
- Vitello tonato
- Pizza

Belgisch - Vlaams :

- Witloofsoepje / snippers van Grega ham
- Stoofpotje van varkenswangen
- Chateaubriand / frietjes / champignonsaus
- Pladijsfilet / grijze garnalen / puree

Spaans :

- Gaspacho
- Paëlla di mare
- Albondigas (Spaanse balletjes)

#### Dessert:

Dessert van de chef

OF

Presentatie van de gelegenheids- of bruidstaart met koffie en thee bediend aan tafel naar believen.

Eventueel optie uitgebreid dessertbuffet classic + 8€/pp

Wij verwennen uw gasten met een gevarieerd dessertbuffet van huisbereide mini desserts, chocolademousse, tiramisu, panna cotta met vruchtencoulis, crème brulée, mini pannenkoeken of wafels, verse fruitsla, mini éclair, donuts, Berlijnse bollen, chocoladefontein met fruit en marshmallows, moderne ijskar met verschillende smaken en een presentatie van gelegenheids- of huwelijksstaart / piece montée .

Geserveerd met koffie en thee naar believen, aan tafel bediend.





## Dranken bij diner / wijnen (gedurende 4u)

Een onvergetelijk feest verdient een uitzonderlijke wijnbeleving. Daarom selecteerden wij met zorg een verfijnd aanbod wijnen samengesteld om uw gasten culinair te verwennen en elk moment extra glans te geven.

Bij deze pakketten zijn waters, bieren, frisdranken en non - alcoholische dranken inbegrepen.

### Premium wijnpakket €19/pp

#### **Franse wijnselectie - La Fleur Pierre Henri**

Onze huiswijnen combineren elegantie met toegankelijkheid en vormen een harmonieuze aanvulling op elk feestmenu.

#### **Wit-Chardonnay**

Fris en rond met toetsen van rijpe appel, citrus en een zachte hint van vanille. Elegant en mooi in balans.

#### **Rosé-Syrah**

Fruiting en verfijnd met aroma's van aardbei en framboos. Fris, licht kruidig en perfect als aperitief of bij lichte gerechten.

#### **Rood-Merlot**

Soepele en toegankelijke rode wijn met smaken van rijp rood fruit, pruimen en een zachte kruidigheid. Rond en harmonieus.

### Classy wijnpakket €21/pp

#### **Franse wijnselectie Roches Saint**

Voor wie nét dat tikkeltje meer wenst:

#### **Wit-Chardonnay-Viognier**

Aromatisch en vol met florale toetsen, perzik en abrikoos. Zacht en verfijnd met een elegante structuur.

#### **Rosé-Grenache & Syrah**

Fris en levendig met rood fruit en een subtiele kruidige ondertoon. Evenwichtig en zomers van karakter.

#### **Rood-Syrah & Merlot**

Krachtiger en voller van smaak met aroma's van donker fruit, lichte pepertoetsen en een warme, zachte afdronk.

### Prestige wijnpakket €23/pp

#### **Zuid-Afrikaanse Selectie - Fishwives**

Daarnaast bieden wij een karaktervolle Zuid-Afrikaanse wijnreeks aan:

#### **Wit-Sauvignon Blanc**

Expressief en verfrissend met uitgesproken citrus, tropisch fruit en een levendige zuurtegraad.

#### **Rosé**

Licht en fruitig met frisse bessenaroma's en een aangename, droge afdronk.

#### **Rood-Merlot**

Zacht en rond met tonen van rijpe kersen, pruimen en een subtiele kruidigheid.

# Dranken bij dansfeest (openbar) €19 / pp (gedurende 4u)

Na de koffie start de dj en het dansfeest. U gasten kunnen dranken naar believen bestellen aan de open bar tot het afgesproken uur. Indien jullie dranken geserveerd wensen aan tafel tijdens het dansfeest kan dit besproken worden, mits een meerprijs van 48€/u/kelner.

Indien het einduur van de forfait nadert komen de kelners vragen of jullie een verlenging willen van het feest of het feest willen beëindigen.

Dranken die nog besteld worden, rekenen we vanaf dan apart per consumptie. Dit kan verlengd worden per uur.

Uren van het personeel na de forfait €48/ per uur / per kelner (2 personen)

Dit tot de laatste gasten buiten zijn

De formule is inclusief Cornet, Karmeliet, Duvel, Vedett, Brugse Tripel, Steenbrugge, Rodenbach fruittage, witte, rosé en rode wijnen, cava, frisdranken, water...

Wij serveren in onze formules geen sterke dranken, tenzij anders op voorhand afgesproken, of indien gasten er naar vragen komen we eerst tot bij jullie om dit te bespreken.



# Laatavondgasten

Jullie gasten worden uitgenodigd vanaf het dessertbuffet (vanaf 21u30) Na het ontvangst met glaasje bubbels of mocktail genieten ze van het dessertbuffet, daarna kunnen ze zich uitleven op de dansvloer.

- Om 21u30 ontvangst met glaasje bubbels/mocktail en crackers
- Uw gasten sluiten aan bij het dessertbuffet (ingedekte tafels met zitplaatsen worden voorzien)
- De drankenforfait bij het dansfeest is inclusief (gedurende 5u, deze eindigt samen met de forfait van de andere gasten)

Prijs per persoon 54€/pp

Glaasje Champagne ipv Cava 61€/pp

Eventueel verwent u ze bij aankomst met een extra hapje – 2 stuks (koud of warm) 4€ / pp





## Late night snack

### Charcuteriebuffet met Italiaanse en Belgische specialiteiten

*(Italiaanse rauwe ham, boerenpastei, porchetta, Brusselse ham en Ardeense salami) Dit buffet wordt geplaatst vanaf 1 uur s'nachts en, kan worden voorzien vanaf 50 personen*

15,00€/pp

### Puntzakjes met friet

4,00€/pp

### Partysnacks / frituurhapjes

3,50€/pp

### Verskillende soorten pizza

3,50€/pp

### Gesloten mini sandwiches

2,50€/pp

*(assortiment belegd met américain, gerookte zalm, parmaham, grijze garnalen, hesp en kaas)*

### Kaasplank met garnituur en verse ovengebakken broodjes

11,00€/pp



## De tafelschikking – praktische afspraken

Geen perfect feest zonder een uitgewerkt tafelplan.

Om u feest vlot te laten verlopen, verzoeken wij onderstaande gegevens 2 weken voor uw feest aan ons te bezorgen. Een allerlaatste wijziging in verband met de tafelschikking kan nog tot de dag voor het eigenlijke feest (20u)

Om onze tafels correct te kunnen opdekken verzoeken wij een lijst te maken van het aantal personen per tafel met vermelding van de naam (graag in pdf doorsturen of getypt document mee te brengen bij de laatste bespreking)

Bijvoorbeeld : tafel 2 = 8 personen

Mieke en Jan

Pieter en Sofie

De eretafel is steeds nr. 1 en voorzien wij meestal op de eerste rij in het midden. Zo heeft het koppel een perfect zicht op de gehele zaal en dus op al hun genodigden. Tenzij anders gewenst, bij ons is alles bespreekbaar.

### Onze tafels :

6 ronde tafels van 10/11 personen

25 ronde tafels van 8 à 9 personen

9 tafels van 6 à 7 personen

## Inrichting van de zaal

Wij voorzien standaard onze tafeldecoratie (kaarsen / gouden bord / droogbloemen) zoals besproken op voorhand.

Dit mogen jullie zeker vervangen door jullie eigen decoratie.

Graag op voorhand goed af te spreken wat jullie voorzien en wanneer dit geplaatst wordt.

Indien er geen feest is de dag voor jullie feest kan alles binnen gebracht worden en zelf geplaatst. Indien er wel een feest is kan dit de dag zelf door ons geplaatst worden (wat betreft de tafeldecoratie) Graag duidelijk beschreven of eventueel een voorbeeld hoe jullie dit wensen.

Grotere dingen zoals ballonnen, decoratie, spiegels, poefjes, ... vragen we een meersprijs voor personeel (100€)

### Dingen die voorzien kunnen worden door jullie:

- Bloemstukjes
- Photobooth
- Slippers
- Speciale doeken/scheidingswanden
- Loungehoekje
- Livemuziek
- Goochelaar
- Special acts

### Animatie:

- Kinderdisco
- Springkasteel
- Kindergrimme
- Knutselen
- Clown



# Praktisch

Twee maand voor het feest bespreken we het feest in grote lijnen:  
Menu, maximum aantal gasten, timing, enz...14 dagen voor het feest stellen we samen met u de tafelschikking op en bespreken we uw praktische wensen.  
Indien er in tussentijd vragen zijn, kan dit zeker telefonisch of via mail besproken worden.

# Timing

Belangrijk om het tijdens de bespreking over de timing te hebben, we houden ons daar zo goed mogelijk aan.

## Voorbeeld:

(16u ceremonie)  
17u start receptie (1u of 1,50u)  
18u30 aan tafel gaan  
19u voorgerecht aan tafel of buffet openen  
(Eventuele speeches / video's / ...)  
21u hoofdgerecht aan tafel of buffet  
21u30 aankomst eventuele laatavondgasten  
22u30 dessert  
23u15 openingsdans

- Aankomst gasten / jullie? (30 min vroeger)
- Is er een suite ? Gebruiken ze de tuin, zo ja, welke formule wordt er genomen?
- Ceremonie / spreekster?
- Decoratie zelf plaatsen of door ons laten doen (goed afspreken wanneer en wie dit plaatst, is er een feest dag voordien ? )
- Dj van jullie zelf ? Deze horen we graag op voorhand om dingen af te spreken. Graag aanwezig om 22u. Zie prijzen in de brochure.

## Extra's:

- Graag een foto op het ledscherm buiten?
- Tafelplan 14 dagen vooraf doorgeven
- Photobooth plaatsen en ophalen?



## Contactgegevens

FEESTZAAL HOF TER BUECKEN

Davy & Kim

Kasteelstraat 185, 9255 Buggenhout

Tel. 052 39 70 38 - Gsm 0495 20 60 82

[www.hofterbuecken.be](http://www.hofterbuecken.be) | [info@hofterbuecken.be](mailto:info@hofterbuecken.be)

## Volg ons op sociale media

 @hofterbuecken  @hofterbuecken

## Bekijk onze reviews op Google



**Wij kijken ernaar uit om samen met u een  
onvergetelijk feest te creëren!**



HOF TER BUECKEN



