

SALONS

Ter Velde

INSPIRATIEBOEKJE

BISTRO - FEESTZALEN

*“Op een dag als
vandaag, ontdekte
Colombus Amerika”*

INHOUD

Introductie	3
I Recepties	4
II Drankenforfaits	6
III Menu Traditioneel aan 35 euro	8
IV Menu Geliefd aan 42 euro	10
V Menu Feestelijk aan 49 euro	12
VI Buffetformule aan 43 euro	14
VII Formule kinderen	16
VIII Divers	17
IX Vergaderingen of zakelijke bijeenkomsten	17
X Thema activiteiten	18
XI Belangrijke informatie	20
XII Sfeerbeelden	22
XIII Notities /draaiboekje	23

SALONS

Ter Velde



WELKOM

Hartelijk dank voor de interesse die u in “Salons Ter Velde” stelt.

Salons Ter Velde is dé locatie voor uw gelegenheid. De salons zijn voorzien van airco, draadloze micro, wifi en alles om uw wensen te vervullen. De omringende weilanden met diverse raspaarden vormen daarenboven een uniek kader voor de ontvangst van uw gasten en geeft het geheel een extra vleugje gezelligheid en charme.

Naast de goede prijs-kwaliteitsverhouding wordt steeds een intieme en hoffelijke service verzekerd. Met de professionele en originele aanpak van de chef-kok Bart Mervillie, onderscheidt Salons Ter Velde zich nog meer van de doorsnee feestzaal.

Deze bundel werd met zorg samengesteld om de organisatie van uw persoonlijke gelegenheid perfect te laten verlopen.

Graag bespreken wij samen met u in detail het verloop van receptie, menu, afwijkingen zoals vegetariërs, diabeten, ...

Heel het team kijkt er alvast naar uit u binnenkort te mogen begroeten.

BEDANKT VOOR HET VERTROUWEN!

I RECEPTIES

Gedurende de receptie bieden wij u een vaste prijs per persoon aan voor de door u gekozen welkomstdrank, alsook witte en rode huiswijn, vruchtensap, frisdranken en alle courante bieren.

Niet inbegrepen: bieren van hoge gisting, digestieven en sterk alcoholische dranken. Indien gewenst: cfr drankenkaart.

De hapjes zijn exquise gerechtjes in trendy glaasjes, porseleinen schoteltjes, kopjes, lepeltjes of fijne fingerfoods. Onze chef brengt graag variatie en maakt een samenstelling volgens trend, seizoen en marktaanbod.

■ *Gedurende max. 1 uur*

FORFAIT DRANK

Huisgemaakte kir/fruitsap aan 7 euro

Schuimwijn/fruitsap aan 8 euro

Cava/fruitsap aan 9,5 euro

EXQUISE HAPJES

3 hapjes van de chef aan 5,40 euro

4 hapjes van de chef aan 7,20 euro

5 hapjes van de chef aan 9 euro

of per hapje (extra) 1,80 euro

Borrelnootjes/chips aan 0,85 euro

KIDSFORFAIT

Aperitiefje en chips aan 3 euro

Kidshapje aan 1,40 euro

■ *Gedurende max. 1,5 uur*

FORFAIT DRANK

Huisgemaakte kir/fruitsap aan 9,50 euro

Schuimwijn/fruitsap aan 10,50 euro

Cava/fruitsap aan 12 euro

EXQUISE HAPJES

5 hapjes van de chef aan 9 euro

6 hapjes van de chef aan 10,80 euro

7 hapjes van de chef aan 12,60 euro

of per hapje (extra) 1,80 euro

Borrelnootjes/chips aan 0,85 euro

■ *Gedurende 2 uur*

FORFAIT DRANK

Huisgemaakte kir/fruitsap aan 10,50 euro

Schuimwijn/fruitsap aan 12 euro

Cava/fruitsap aan 13,50 euro

EXQUISE HAPJES

7 hapjes van de chef aan 12,60 euro

8 hapjes van de chef aan 14,40 euro

9 hapjes van de chef aan 16,20 euro

Extra hapje aan 1,80 euro

Borrelnootjes/chips aan 0,85 euro



■ *Gedurende 3 uur*

FORFAIT DRANK

Huisgemaakte kir/fruitsap aan 14 euro

Schuimwijn/fruitsap aan 15 euro

Cava/fruitsap aan 16,50 euro

EXQUISE HAPJES

10 hapjes van de chef aan 18 euro

11 hapjes van de chef aan 19,80 euro

12 hapjes van de chef aan 21,60 euro

Extra hapje aan 1,80 euro

Borrelnootjes/chips aan 0,85 euro



Drankenforfait start van zodra de eerste genodigde een glas krijgt aangeboden.

In geval de gekozen formule iets uitloopt, worden de dranken per fles à rato van verbruik aangerekend.

Drankenkaart per consumptie/fles is steeds verkrijgbaar.

II DRANKENFORFAITS

Inbegrepen: witte en rode huiswijnen, spa blauw en spa rood, frisdranken en courante bieren.

Niet inbegrepen: bieren van hoge gisting, digestieven en sterk alcoholische dranken. Indien gewenst: cfr drankenkaart.

Tijdens het diner

- **VOOR EEN MENU MET SOEP ALS VOORGERECHT:**

Bij hoofdgerecht:

wijn / water / frisdrank / pils aan 8,50 euro

Koffie / thee met versnaperingen aan 3,25 euro

- **VOOR EEN 3-GANGEN MENU:**

Bij voor- en hoofdgerecht:

wijn / water / frisdrank / pils aan 9,50 euro

Koffie / thee met versnaperingen aan 3,25 euro

- **VOOR EEN 4-GANGEN MENU OF BUFFET:**

Bij voor- en hoofdgerecht:

wijn / water / frisdrank / pils aan 10,50 euro

Koffie / thee met versnaperingen aan 3,25 euro



Na het diner

Voor 2 consumpties: 6 euro

Gedurende 2 uren (vanaf/na de koffie): 10 euro

Gedurende 3 uren (vanaf/na de koffie): 12 euro

Gedurende 4 uren (vanaf/na de koffie): 14 euro

Gedurende 5 uren (vanaf/na de koffie): 16 euro

(Nachtfeest tot 04:00u; de bar sluit bij <20 aanwezigen)

Zonder diner

Voor 2 consumpties: 6 euro

Gedurende 1 tot 3 uur: Cfr I. Recepties

Tot max. 5 uren: 16 euro



III MENU TRADITIONEEL aan 35 euro

VOORGERECHTEN

Slaatje met krokant gebakken kippenreepjes, verrijkt met pijnboompitten en appeltjes

of

Italiaanse ham met cavaillon en garnituur

of

Carpaccio van runderhaas met Parmezaanse krullen

of

Trio van zalm: gerookt, zalmtartaar en huisgemaarineerd

of

Gebakken scampi in kreeftensausje, met tagliatelle en groentenbrunoise

of

Zeebruiloft van zalm en dorade, licht getomateerd Ricardsausje

of

Gegratineerd vispannetje met roomsaus en fijne groentjes

HOOFDGERECHTEN

Tournedos van kalkoen "Fine Champagne" geserveerd met seizoengroentjes en kroketjes

of

Gegrild ardeens varkenshaasje met sausje van Rodenbach, groentenpalet en kroketjes.

of

Sappige filet van graankip met Gandaham en Oud Brugghe kaas, saus van oude geuze, groentenkrans en kroketjes

of

Zalmfilet in romig groen kruidensausje, groentengarnituur en torentje hertoginneardappelen

of

Pladijsfilet in duglérésaus, groentengarnituur en duchesse aardappel

Hoofdgerechten telkens met een palet van seizoensgroenten
Vleeshoofdgerechten worden bijgeserveerd.

Andere keuze aardappelbereidingen (+ 1 euro)

pommes dauphines, gratin dauphinois, pommes noisettes

NAGERECHTEN

Gondola van ananas met bolletje vanilleijs, meringue en rode vruchtencoulis

of

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus

of

Profiteroles met slagroom, chocoladesaus en vanilleroomijs

of

Progrès gebak met frambozencoulis en seizoensfruit

of

Moelleux van bittere chocolade, vanilleijs en crème anglaise

of

Crème brûlée

of

Sierijstaart vuurwerkje (+ 3 euro)

(bruidstaart, ijslam, ...)

of

Verwenpalet van het huis (+ 3 euro)

crème brûlée, roomijs, taartje, vers fruit, chocolademousse

of

Biscuit van de chef

UITBREIDING

- ◆ Soep naar hartelust (Agnes Sorel, Dubarry, tomaten, pompoen, asperges, etc) + 5 euro
i.p.v. voorgerecht: - 2 euro
- ◆ Sorbet (passie, meloen, citroen, etc.) + 3,50 euro
- ◆ Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen (vanaf 30 personen) + 12,50 euro (i.p.v. nagerecht)

Het menu **TRADITIONEEL** is verkrijgbaar vanaf 15 personen met één keuze per gang.

Wij passen graag de gerechten aan naar specifieke wensen: dieet, glutenvrij, vegetarisch, ... Dit zonder meerprijs, indien dit vooraf gemeld wordt.

Keuze gerechten uit andere menu's is mogelijk. Supplement afhankelijk van samenstelling.

IV MENU GELIEFD aan 42 euro

VOORGERECHTEN

Slaatje met gebakken gamba's, ganzenlever en gerookte eendenborst

of

Zalmfilet op vel gebakken, noedels, mousselinesausje

of

Kabeljauwhaasje met tapenade van tomaat en julienne van groenten, witte wijnsaus

of

Trio van onze beste voorgerechten: spiesje van scampi – gemarineerde zalm van de chef – garnaalkroketje van de chef

of

Pittig gewokte scampi met Thaise gember, groenten en citroengras

HOOFDGERECHTEN

Gebakken eendenborst met roze pepersaus, seizoensgroenten en kroketjes

of

Châteaubriand volgens uw bakwijze, met béarnaise, warme groenten en kroketjes

of

Parelhoenfilet, sausje geparfumeerd met calvados, groentengarnituur en kroketjes

of

Oven gebakken kabeljauwhaasje, seizoensgroentjes en Dijonaise-saus (mosterd), geserveerd met hertoginne aardappelen

Hoofdgerechten telkens met een palet van seizoensgroenten
Vleeshoofdgerechten worden bijgeserveerd.

Andere keuze aardappelbereidingen (+ 1 euro)

pommes dauphines, gratin dauphinois, pommes noisettes

NAGERECHTEN

Gondola van ananas met bolletje vanilleijs, meringue en rode vruchtencoulis

of

Huisgemaakte Pannacotta met verse seizoensvruchten en coulis van mango en passie

of

Huisgemaakte parfait au Grand Marnier met kletskopjes

of

Compositie van crème brûlée, vanilleijs, gebakje, vers fruit en chocolademousse

of

Moelleux van bittere chocolade, vanilleijs en crème anglaise

of

Sierijstaart vuurwerkje (+ 3 euro)

(bruidstaart, ijslam, ...)

of

Biscuittaart van de chef

UITBREIDING

- ◆ Soep naar hartelust (Agnes Sorel, Dubarry, tomaten, pompoen, asperges, etc) + 5 euro
i.p.v. voorgerecht: - 2 euro
- ◆ Sorbet (passie, meloen, citroen, etc.) + 3,50 euro
- ◆ Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen (vanaf 30 personen) + 10,50 euro (i.p.v. nagerecht)

Het menu **GELIEFD** is verkrijgbaar vanaf 15 personen met één keuze per gang.

Wij passen graag de gerechten aan naar specifieke wensen: dieet, glutenvrij, vegetarisch, ... Dit zonder meerprijs, indien dit vooraf gemeld wordt.

Keuze gerechten uit andere menu's is mogelijk. Supplement afhankelijk van samenstelling.

V MENU FEESTELIJK aan 49 euro

VOORGERECHTEN

Kreeftenbisque geparfumeerd met armagnac

of

Entree Royal (+4 euro):

oester, garnaal, ganzenlever, gerookte zalm en gerookte eendenborst

of

Gebakken Sint-Jacobsvrucht met blanke botersaus

of

Polderaardappeltje met garnalen, scampi en bieslookmousseline

HOOFDGERECHTEN

Gebakken lamsnootje in kruidenkorst, lichte jus en gratin dauphinois

of

Kalfsmedaillon met groentenkrans, dragonsausje en kroketjes

of

Haasje van melkvarken met blond bier en luikse siroop, seizoensgroentjes en kroketjes

of

Gebakken zeeduivel met sausje van Sancerre en duchesse aardappel



Hoofdgerechten telkens met een palet van seizoensgroenten
Vleeshoofdgerechten worden bijgeserveerd.

NAGERECHTEN

Zwarte woudtaart met advocaat

of

Biscuittaart van de chef

of

Huisgemaakte parfait au Grand Marnier met kletskopjes

of

Compositie van crème brûlée, vanilleijs, gebakje, vers fruit en chocolademousse

of

Moelleux van bittere chocolade, vanilleijs en crème anglaise

of

Sierijstaart met vuurwerkje (bruidstaart, ijslam, ...)

UITBREIDING

- ◆ Soep naar hartelust (Agnes Sorel, Dubarry, tomaten, pompoen, asperges, etc) + 5 euro
i.p.v. voorgerecht: - 2 euro
- ◆ Sorbet (passie, meloen, citroen, etc.) + 3,50 euro
- ◆ Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen (vanaf 30 personen) + 10,50 euro (i.p.v. nagerecht)

Het menu **FEESTELIJK** is verkrijgbaar vanaf 25 personen met één keuze per gang.

Wij passen graag de gerechten aan naar specifieke wensen: dieet, glutenvrij, vegetarisch, ... Dit zonder meerprijs, indien dit vooraf gemeld wordt.

Keuze gerechten uit andere menu's is mogelijk. Supplement afhankelijk van samenstelling.

VI BUFFETFORMULE aan 43 euro

KOUD VOORGERECHTENBUFFET

Vis: zalm, heilbot, makreel, forel, ...

Vlees: carpaccio, ham, pastei, kippenboutjes, ...

Ook: pasta- en aardappelsalade, koude groenten,
opgevulde eitjes, sausjes, ...

WARM HOOFDGERECHTENBUFFET

Varkenshaasje met graanmosterdsaus

Kalkoensuprème met champignonsaus

Pladijs dugléré (of andere vis volgens seizoen/marktaanbod): + 2 euro

Chateaubriand met béarnaise ipv 1 vleesgerecht: + 2 euro

Assortiment warme seizoensgroenten

Aardappelkroketjes en frieten

NAGERECHTEN

Verwenpalet van het huis:

crème brûlée / roomijs / taartje / vers fruit / chocolademousse
of

Sierijstaart met fruitsalade (en vuurwerkje)

Het **BUFFET** is verkrijgbaar vanaf 40 personen.

UITBREIDING

- ◆ Oesters: + 2,75 euro (per 25 stuks)
- ◆ Afgewerkte bordjes: + 5 euro (per gerechtje)
 - Garnaalkroketjes met z'n garnituur
 - Geitenkaas met spek
 - Kikkerbiljetjes in de look
 - Scampi ricardsaus
- ◆ Soep naar hartelust (Agnes Sorel, Dubarry, tomaten, pompoen, asperges, etc) + 5 euro
- ◆ Sorbet (passie, meloen, citroen, etc.) + 3,50 euro
- ◆ Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen (vanaf 30 personen) + 10,50 euro (i.p.v. nagerecht)



VII FORMULE KINDEREN

TIJDENS ONTHAAL/RECEPTIE VOLWASSENEN

Aperitiefje met chips: 3 euro

Kindshapje: 1,40 euro

KINDERMENU aan 13 euro

VOORGERECHTJES

Kaaskroket of garnaalkroket of tomatensoep balletjes



HOOFDGERECHTJES

Steak of kipfilet of fishsticks

met slaatje of appelmoes

frietjes, mayo en ketchup



NAGERECHTJE

Kinderijsje

DRANKENFORFAIT TIJDENS MAALTIJD aan 0,5 euro per levensjaar

MAG OOK:

Menu ½ volwassene aan 60%

Formule buffet (aanschuiven met volwassenen) aan 2 euro
per levensjaar



VIII DIVERS

Verwenpalet van het huis: crème brûlée, roomijs, taartje, vers fruit, chocolademousse aan 8,50 euro

Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen aan 20 euro (vanaf 30 personen)

Belegd broodje met crudités en ham, kaas, krabsla, préparé, ... aan 2,30 euro

{ In Salons Ter Velde is iedere gelegenheid uniek. Neem vrijblijvend contact op voor een persoonlijke touch.

IX VERGADERINGEN OF ZAKELIJKE BIJEENKOMSTEN

“Salons Ter Velde” heeft 4 multifunctionele zalen met een capaciteit vanaf 20 personen (privé-ruimte) tot een grote zaal met veranda, terras en tuin voor 200 à 300 personen.

Voor vergaderingen zijn koffie, thee, fruitsap en mini-koffiekoeken standaard bij onthaal. Zo ook de cake tijdens de koffiepauze.

Papier & pen, scherm, internet-toegang, draadloze micro, airco, muntjes en mineraalwater plat/bruisend zijn een vanzelfsprekendheid.

Afhankelijk van broodjeslunch, warme lunch of een uitgebreide menu kiest u voor standaard of deluxe.

Contacteer ons en we stellen gratis een pakket samen op uw maat.

X THEMA ACTIVITEITEN

OOK IN SALONS TER VELDE

VALENTIJNTJES

PAASHAAS

SINTERKLAAS

MOEDERDAG

VADERDAG

KERSTMIS

OUDEJAAR

NIEUWJAAR

COMEDY SHOW (KAMAGURKA)

MOORDDINER (MOORTDINEE)

**TRAVESTIE SHOW
(LES FOLLES DE GAND)**

**SCOTTISH EVENING
(THE GHENT PIPERS)**

ITALIAANSE AVOND

SPAANSE MIDDAG

**SHOW MET HYPNOSE & STUNTS
(PATRICK PICKART)**

STAND-UP COMEDY (ANIMOLLY)

AFRIKAANSE GOSPEL LIVE (ADONAI)

**LIVE BLUES, ROCK & FOLK
(THE VANCO BROTHERS)**

STUNTMENU@BISTRO

WIJNDEGUSTATIE

SCAMPI FESTIVAL

PALING FESTIVAL

MIXED GRILL FESTIVAL

WILDDEGUSTATIE

KREEFTENDEGUSTATIE

ONTBIJTBUFFET

BARBECUE

FRUITS DE MER

TENTOONSTELLINGEN

LIVE ROCKABILLY (THE PANHANDLERS)

MUZIKAAL TALENTENAVOND (BANDIT)

DANS MET LIVE ORKEST
(JOHNNY CLARISSE)

BRUNCH MET DANS (EDDY VROMAN)

DINER MET CHARMEZANGER (FRANK GALAN)

BEURS CHAMPAGNECAPSULES

BEURS TROUW EN TRENDS



ONZE ACTIVITEITEN

Zie ook op www.salonstervelde.be

XI BELANGRIJKE INFORMATIE

Tafelschikking:

Ronde tafels van 8-10 personen, ovale tafels van 12-24 personen.

Schade:

De gastheer is verantwoordelijk voor zijn gasten. Aangebrachte schade in en rond het gebouw zal in rekening worden gebracht.

Springkasteel:

Wordt u gratis aangeboden. Wij kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor ongelukken in de kinderspeelhoek (inclusief springkasteel).

Zaalhuur:

In de feestzaal kunnen tot 160 personen dineren. De volledige zaal kan u exclusief ter beschikking worden gesteld voor een feest vanaf 80 tafelenodigden. In ander geval kan u het alleenrecht bekomen mits een toeslag van 275 euro.

Muziek:

Wij kunnen u vrijblijvend onze vakkundige huisdisc-jockeys aanbevelen. Live orkesten en eigen DJ's worden niet toegelaten zonder voorafgaande bespreking.

DJ en organisator zijn verantwoordelijk omtrent de toegelaten decibels. De wetgeving hieromtrent (= max 90dbA) moet in het belang van de gasten en het bedienend personeel nageleefd worden.

Reservaties:

De reservatie is pas definitief na storting van 100 euro bij het vastleggen van de datum.

Dit op nummer BE02 779 5949792 40 met vermelding van naam en datum feest.

Het definitief aantal aanwezigen moet ten laatste 7 dagen vooraf worden meegedeeld, alsook de tafelschikking.

Huwelijksfeest:

Voor een huwelijksfeest vragen we nog een extra voorschot van 500 euro, ter bevestiging, en dit te storten ten laatste 1 maand vóór de feestdatum. Een huwelijksfeest kan pas doorgaan indien ten laatste 2 weken voor het feest een bijkomend voorschot wordt gestort van 50 euro per genodigde.

Annulaties:

De dag zelf kunnen we helaas niets meer in vermindering brengen.

Betaling:

Wij aanvaarden alle gangbare betaalkaarten.

De afrekening dient steeds te gebeuren binnen de 5 dagen na het feest.

Specifieke wensen:

Wij passen graag de gerechten aan naar specifieke wensen: dieet, glutenvrij, vegetarisch, ... Dit moet wel vooraf gemeld worden.

XII SFEERBEELDEN



XIII NOTITIES
DRAAIBOEKJE



Salons Ter Velde

Eernegemsestraat 151

8211 Zedelgem (*Tussen Aartrijke en Eernegem*)

Tel. 050/20 04 02

Mobiel 0497/90 71 79



www.salonstervelde.be

info@salonstervelde.be

bvba Benjamin Bultynck

ond. nr. 0894.095.916

rek. nr. BE02 7795 9497 9240

Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief btw & dienst en
geldig tot en met 31 december 2019