



Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Catering Ter Hoolst

“Proef de passie, beleef het moment”

Of het nu gaat om een gezellig familiefeest, een stijlvolle communie of een spetterend bedrijfsfeest — bij **Ter Hoolst** kunnen wij U een mooie traiteur dienst aanbieden.

Hieronder wat voorbeelden van gerechten/buffetten, wenst u eventueel andere voorstellen, contacteer ons dan.

Aperitief/ Amuse hapjes

Bruchetta met geitenkaas, honing, venkelconfijt en granaatappel	4.50€
Glaasje met Noordzee garnaltjes avocado	5.00€
Rolletje van Rundsfilet met een truffelmayo	4.50€
Vitello tonato	4.50€
Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes en Parmezaanse kaas	4.50€
Parelpasta met gemarineerd gamba staartje	4.00€
Carpaccio van St. Jacobsvrucht met mango chutney	5.00€
Tataki van tonijn met wasabi mayo	5.00€
Verschillende soorten oesters verkrijgbaar.	

Andere voorstellen altijd mogelijk!

Voorgerechten

Buratta met pesto, zongedroogde tomaatjes en basilicum	15.00€
Gerookt visbord met een remouladesaus	18.00€
Tartaar van ossenhaas met kappers en garnituur	17.50€
Kort gebakken tonijn met wasabi, tartaar van tonijn met koriander	20.00€
Zalm op 3 wijze	18.50€
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas	17.00€
Cocktail van Noordzeegarnaaltjes “klassiek”	20.00€
Tomaatjes gevuld met Noordzeegarnaaltjes	20.00€
Bordje met Ibericoham, meloenballetjes en avocado	20.00€

Broodjes zijn inclusief bij de voorgerechten

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Soepen

Tomaten roomsoepje met balletjes	10.00€ liter
Consommé van kwartel met fijne groentjes	12.00€ liter
Garnaalsoepje met rouille	16.00€ liter
Vélouté van escargots met fijne groentjes en Pastis	12.00€ liter
Aspergeroomsoep rijkelijk gevuld	12.00€ liter

Elke andere groentesoepen mogelijk 10.00€ liter

Broodjes zijn inclusief bij de soepen

Tussen gerechten

U kan deze in overleg bestellen, let wel, U moet zelf alles opwarmen en dressereren!

Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden na afspraak eventueel warm geleverd, anders moet u alles zelf opwarmen, wij geven wel de nodige uitleg i.v.m. de opwarmings tijden en het serveren van de gerechten.

Warme groentjes, sausjes en aardappeltjes naar keuze zijn altijd incl.

Opgepulde puntpaprika met parelpasta (vegi)	22.00€
Op vel gebakken zalm met dille room	26.00€
Gebakken zeebaars filet met trostomaatjes	26.00€
Bouillabaisse van vissoorten met croutons en rouille	32.00€
Supplement halve kreeft +16€	
Gebakken tarbot met groene asperges en limoenboter	32.00€
Maikip met cashewnoten	24.00€
Opgepulde parelhoen filet met nootjes en appelsien	25.00€
Opgepulde Ardeens varkenshaas met spek	25.00€
Kalfsfilet met een rode wijnsaus	30.00€
Kalfs entrecote met een tapenade van Parmezaanse kaas	27.00€
Iberico varkenshaas met kastanje puree	32.00€
Argentijns ANB-graan gevoederd entrecote met 2 sausjes	39.00€

Andere hoofdgerechten volgens seizoen te verkrijgen.

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

U kan ook het Argentijns ANB graan gevoerd runds vlees bij ons kopen,
Top vlees, grillen zonder vetstof, rauw vacuüm verpakt, nergens te verkrijgen!
Ideaal om uit te pakken op jouw BBQ
Het gamma bestaat uit:
Bavette, Flanksteak, Rumpsteak, Runder ribeye, Runderhaas, Tournedos

Ook Ierse Côte a l'os verkrijgbaar

Prijzen op aanvraag en minimum 3 dagen van tevoren bestellen.

Dessertjes

3 mini glaasjes desserten assorti	10.00€
Trio van chocolade	12.00€
Dessertbordje Ter Hoolst	15.00€
Kaasbordje met rozijnbrood	15.00€

Andere dessertjes maken wij graag op aanvraag voor u klaar

Buffetten

Koude buffetten

Wij kunnen u 2 voorstellen aanbieden, wenst u iets anders, geen probleem

Voorstel 1: koud buffet standaard **35€pp**

Een mooi vis- en vlees koud buffet met dagverse ingrediënten, zoals:

Gebrande zalm, tomaatjes met tonijn en garnaltjes, gevulde eitjes,
Tomaat mozzarella, gerookte makreel, Serrano ham met meloen, Breydelham,
Vleesballetjes, speenvarken gebrad, Vitello tonato

Slaatjes, aardappeltjes, sausen en broodjes

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Voorstel2: Luxe koud buffet

44€pp

Een uitgebreid buffet met oa.

Gerookte zalm, gerookte rivierpaling, gerookte forel, tomaat met garnaltjes, Gebrande zalm, gemarineerde tonijn, gevulde eitjes, st. Jacobsvrucht, gemarineerde gamba, scampi, Ibericoham met meloen, Breydelham, gerookte eend, Vitello tonato, carpaccio,

Slaatjes, aardappeltjes, sausen en broodjes

Ps. de buffetten kunnen aangepast zijn volgens marktaanbod en het aantal personen

Barbecue: min. 10 personen per voorstel

Standaard barbecue:

35€pp

Wij voorzien 350gr vlees/vis pp

Vlees assortiment waaronder: chipolata, spareribs, burgers, entrecote, spek, worstjes, enz.

Vis: 1 visgerecht volgens marktaanbod

Verse slaatjes, pasta, aardappeltjes, sausen en broodjes

Luxe barbecue

48€pp

Wij voorzien 500gr vlees/vis pp

Vleesassortiment waaronder: filet pure, tomahawk, lams, eend, Iberico varken, gevogelte en aangevuld met BBQ-specialiteiten...

Vis assortiment: Vis Papillote, scampi brochetjes

Warme sausjes, warm aardappelgerecht

Verse slaatjes, pasta, aardappeltjes, sausen en broodjes

Wij kunnen bakmaterialen meegeven

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Breugelbuffet min. 20 personen

36€pp

Een Breugel buffet met oa. Zwarte en witte pens, vleesballetjes, worstjes, spare ribs, speenvarken, spek, stoofvlees, konijn, ...

Appelmousse, sla en tomaatjes, krieken, rode kool
2 stampotten naar keuze
Warme en koude sausjes

Broodjes assorti

Warm buffet min 10 personen

U kan een keuze maken uit 3 warme gerechten
4 warme gerechten

35€pp

39€pp

Warme gerechten: Speenvarkenrug, opgevulde Maiskipfilet, kalfsentrecote, Ardeens varkenshaasje, Lasagne, konijn met pruimen, Spare ribs, Angus entrecote, kalfsblanquette, Gentse waterzooi, Vidé met koekjes (apart), Orloff gebraad Op vel gebakken zalm, roodbaars met trostomaatjes, Vispotje gegratineerd, Bouillabaisse van vissoorten, Gegrilde Scampi,

Warme groentjes volgens seizoen (min. 5 soorten)

Warme aardappeltjes: u kan er 2 kiezen

Gratin, krielaardappeltjes, puree, stampot, warme pasta, Kroketjes, frietjes (zelf nog te bakken)

Warme sausjes: Champignon roomsaus, Peper roomsaus, jagersaus, appelsientjes saus, mosterdsaus, dragon saus, ...

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Koud en warm buffet min 15 personen 40€

Koud:

Tomaat met garnaltjes, gepocheerde zalm, gerookte vissoorten, scampi,
Gemarineerde gamba, tomaat met pesto en mozzarella, Serranoham met meloen,
Kip met pepers, Breydelham,
Verse slaatjes, sausjes en broodjes

Warm:

Vis suggestie van de dag
Speenvarkenrug
Kalfsentrecote
Maiskip met sesamzaadjes
Warme sausjes
Gratin en puree
Warme groentjes

Amusehapjes aangevuld met warm buffet min 10 personen 45€

Amusehapjes:

- *Glaasje met Noordzeegarnaaltjes/avocado/trostomaatjes
- *Meloenballetjes/ pijnboompitjes/Ibericoham/rucola
- *Carpaccio van ossenhaas/Parmezaanse kaas/ pijnboompitjes
- *Vitello tonato
- *Parelpasta/gemarineerd gamba staartje/gerookte zalm

Broodjes

Warm buffet:

Vissuggestie van de dag
Kalfsentrecote
Ardeens varkenshaas
Maiskip met appelsiensaus

Warme sausjes
Puree en gratin aardappelen

Ps. U kan eerst de amusehapjes komen halen, nadien brengen wij het warme eten

Volg ons op



FEESTZAAL
TER HOOLST

Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Italiaans/Spaans buffet min 20 personen

U kan een keuze maken uit onderstaande gerechten:

5 koude en 4 warme gerechten:

40€

4 koude en 3 warme gerechten

35€

KOUD:

- Gazpacho
- Inkrvissalade
- Tonijnsalade "Don Juan"
- Catalaanse visterinnes
- Spaanse ham met meloen
- Snoepjes van Mozzarella met tomaat en basilicum,
- Assortiment olijven en pigment met fetakaas
- Italiaanse salami
- Pasta met zeevruchten
- Carpaccio van ossenhaas met olijfolie en oregano
- Vitello tonato
- Iberico ham met meloen

Wordt aangevuld met assorti broodjes, enkele slaatjes, sausjes

WARM:

- Spaghetti a la casa
- Kalkoenossobuco met tomatensausje
- Huisbereide Lasagna
- Calamari in een pestosausj
- Paella Valenciana
- Ravioli Napolitana
- Fetucieno met verse kruiden en parmezaankaas
- Patatas brava
- Zarzuela

Geraspte kaas, tabasco

Borden en bestekken kan u gratis gebruiken
Afwas kan opgehaald worden, mits vergoeding

Volg ons op

