

SALONS

*Ter Velde*

FEESTBROCHURE



FEESTZAAL

# *“Op een dag als vandaag, ontdekte Columbus Amerika”*

## INHOUD

Introductie	3
<b>I MENU'S</b>	4
Inleiding	4
Menu Traditioneel aan 36 euro	5
Menu Geliefd aan 46 euro	6
Menu Feestelijk aan 56 euro	8
Menu Ter Velde aan 64 euro	10
Buffet Ter Velde aan 56 euro	12
Formule kinderen	14
<b>II DRANKEN</b>	15
<b>III RECEPTIES</b>	16
<b>IV BELANGRIJKE RICHTLIJNEN</b>	18
<b>V FEESTFICHE</b>	20
<b>VI THEMA ACTIVITEITEN</b>	22

SALONS

# Ter Velde



## WELKOM

Salons Ter Velde in Aartrijke is een vaste waarde. Een sfeervolle locatie voor diverse gelegenheden. Menu's van Traditioneel tot Feestelijk. Gelegenheden van klein en intiem, tot groot en exorbitant.

Het gebouw, het interieur met de typische lusters, en de omliggende weilanden geven het geheel extra charme.

Er wordt een hoffelijke service verzekerd. De hapjes, de gerechten, de menu's en de all-in drankenforfaits kunt u verkrijgen tegen een scherpe prijs-kwaliteitsverhouding.

Daarbovenop wordt voorzien in hedendaagse service: ruime parking, airco, wifi, muziekinstallatie, draadloze micro, gezellige veranda, (speel)tuin, ...

**TOT BINNENKORT!**

# I Menu's

## Inleiding

**Traditioneel** aan 36 euro

**Geliefd** aan 46 euro

**Feestelijk** aan 56 euro

**Ter Velde** aan 64 euro

**Buffet Ter Velde** aan 56 euro

**Kinderen** aan 18 euro

De prijzen gelden voor gezelschappen van **minstens 15 volwassenen** met voor eenieder **dezelfde menu**. Vegetariërs, diabeten en andere allergieën maken de uitzondering.

Soep, hoofdgerechten (vlees), groenten, kroketjes en saus worden naar believen bijgeserveerd.

*Andere aardappelbereiding:*  
Pommes dauphines, gratin dauphinois, pommes noisettes, pommes rissollées, rösti's, frietjes, ...

U kunt menu's aanpassen en zelf samenstellen, of een gerecht toevoegen dat er niet in voorkomt. **Menu's op de dag van het feest annuleren, of een extra gerecht laten klaarmaken, wordt aangerekend.**



## SOEPEN

Tomaat, prei, asperge,  
bloemkool, pompoen of  
dagsoep van de chef

## HOOFDGERECHTEN

Kalkoen met roomsaus,  
seizoensgroentjes en kroketjes

**OF**

Varkenshaas met geuzesaus,  
seizoensgroentjes en kroketjes

**OF**

Kippenfilet, graanmosterdsaus,  
seizoensgroentjes en kroketjes

**OF**

Vispannetje, groentjes en kroketjes

## NAGERECHTEN

Brésiennetaart

**OF**

Chocoladebavarois

**OF**

Assortiment van 5 mini-gebakjes

**OF**

Warm appeltaart

**OF**

Chocolademoelleux

Menu  
**TRADITIONEEL**  
aan 36 euro

Menu  
**GELIEFD**  
aan 46 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, rucola en balsamicocrème

**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 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, groentegarnituur en torentje hertoginne aardappelen

**OF**

Pladijsfilet in duglérésaus, groentegarnituur en duchesse aardappel

## NAGERECHTEN

Gondola van ananas met bolletje vanilleijs, meringue en rode vruchtencoulis

OF

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus, slagroom

OF

Profiteroles met slagroom, chocoladesaus en vanilleroomijs

OF

Moelleux van bittere chocolade, vanilleijs en crème anglaise

OF

Sierijstaart vuurwerkje (+ 3 euro)

(bruidstaart, ijslam, ...)

OF

Verwenpalet van het huis (+ 3 euro)

roomijs, taartje, vers fruit, chocolademousse, e.d.

(5 delicatessen)

## UITBREIDING

- Soep naar hartelust (Agnes Sorel, Dubarry, tomaten, pompoen, asperges, etc.) + 6 euro
- Sorbet (passie, meloen, citroen, etc.) + 4 euro
- Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen (vanaf 30 personen) + 12,50 euro (i.p.v. nagerecht)



Menu  
**FEESTELIJK**  
aan 56 euro

## VOORGERECHTEN

Slaatje met gebakken gamba's, ganzenlever en gerookte eendenborst

**OF**

Zalmfilet op vel gebakken, noedels, choronsausje

**OF**

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

**OF**

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

**OF**

Gewokte scampi met fijne groenten en Thaise gember

## HOOFDGERECHTEN

Gebakken eendenborst met roze pepersaus, seizoensgroenten en kroketjes

**OF**

Gegrilde châteaubriand saignant 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 hertoginneardappelen

**OF**

Kalfsmedaillon met groentenkrans, dragonsausje en kroketjes (+ 5 euro)

## NAGERECHTEN

Gondola van ananas met bolletje vanilleijs, meringue en rode vruchtencoulis

**OF**

Zwarte woudtaart met vanillecrème

**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**

Nagerecht uit Menu Geliefd

## UITBREIDING

- Soep naar hartelust (Agnes Sorel, Dubarry, tomaten, pompoen, asperges, etc.) + 6 euro
- Sorbet (passie, meloen, citroen, etc.) + 4 euro
- Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen (vanaf 30 personen) + 11,50 euro (i.p.v. nagerecht)



Menu  
**TER VELDE**  
aan 64 euro

## VOORGERECHTEN

Kreeftenbisque geperfumeerd met cognac, met stukjes kreeft

**OF**

Entree Royal: oester, garnaal, ganzenlever, gerookte zalm en langoustine

**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**

Rosé gegrild filet van kangoeroe, champignonsaus met oude port, groentengarnituur en rösti aardappel

**OF**

Gebakken zeeduivel met sausje van Sancerre en duchesse aardappel



## NAGERECHTEN

Zwarte woudtaart met advocaat

**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, ...)

**OF**

Nagerecht uit vorige menu's

## UITBREIDING

- Soep naar hartelust (Agnes Sorel, Dubarry, tomaten, pompoen, asperges, etc) + 6 euro
- Sorbet (passie, meloen, citroen, etc.) + 4 euro
- Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen (vanaf 30 personen) + 11,50 euro (i.p.v. nagerecht)



Buffet  
**TER VELDE**  
aan 56 euro

## KOUD VOORGERECHTENBUFFET

**Vis:**

Zalm, makreel, forel, tomaat garnalen,...

**Vlees:**

Carpaccio, ham, pastei, kippenboutjes,...

*Ook:*

Slaatjes, opgepulde eitjes, sausjes,...

## WARM HOOFDGERECHTENBUFFET

Varkenshaasje met graanmosterdsaus

Kalkoensuprème met champignonsaus

Kabeljauw dugléré (of andere vis volgens seizoen/marktaanbod): + 3 euro

Chateaubriand met béarnaise ipv 1 vleesgerecht: + 3 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)

## UITBREIDING

- Oester: + 3 euro
- Warm voorgerecht: + 8 euro per gerechtje
  - Garnaalkrokot
  - Geitenkaas
  - Kikkerbiljetje
  - Scampi
- Soep naar hartelust (Agnes Sorel, Dubarry, tomaten, pompoen, asperges, etc) + 6 euro
- Sorbet (passie, meloen, citroen, etc.) + 4 euro
- Nagerechtenbuffet met minigebakjes en diverse fijne lekkernijen (vanaf 30 personen) + 11,50 euro (i.p.v. nagerecht)

**DIT BUFFET  
IS VERKRIJGBAAR  
VANAF  
30 PERSONEN**



## Formule KINDEREN

### TIJDENS ONTHAAL/RECEPTIE VOLWASSENEN

Drank naar keuze en chips: 3,50 euro

Kinderhapje: 1,50 euro

### KINDERMENU aan 18 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 0,50 euro per levensjaar



## II / Dranken

U kan uw dranken ook kiezen zonder forfaitsysteem. Standaarddranken aan 2,80 euro, huiswijn aan 26 euro/75cl. Drank- en wijnkaart verkrijgbaar.

### **Drankenforfait:**

voor het gehele gezelschap naar hartenlust drank tegen een vaste prijs.

**Inbegrepen:** huiswijnen, waters, frisdranken en alle courante bieren.

**Niet inbegrepen:** zware bieren en sterke dranken

### **TIJDENS HET DINER**

#### **Voor een 3-gangen menu:**

wijn / water / frisdrank / pils aan 15,50 euro  
Koffie / thee met versnaperingen aan 3,50 euro

#### **Voor een 4-gangen menu of buffet:**

wijn / water / frisdrank  
pils aan 16,50 euro  
Koffie / thee met versnaperingen  
aan 3,50 euro

### **NA HET DINER**

Voor 2 consumpties: 7 euro

Gedurende 2 uren (vanaf/na de koffie): 16 euro

Gedurende 3 uren (vanaf/na de koffie): 18 euro

Gedurende 4 uren (vanaf/na de koffie): 20 euro



# III Recepties

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 de receptie een vaste prijs voor de door u gekozen welkomstdrank, alsook witte en rode huiswijn, vruchtensap, frisdranken en alle courante bieren.

## Gedurende max. 1 uur

### FORFAIT DRANK

Huisgemaakte kir/fruitsap aan 10 euro

Schuimwijn/fruitsap aan 11 euro

Cava/fruitsap aan 12,50 euro

### EXQUISE HAPJES

3 hapjes van de chef aan 6,60 euro

4 hapjes van de chef aan 8,80 euro

5 hapjes van de chef aan 11 euro

of per hapje (extra) 2,20 euro

Borrelnootjes/chips aan 0,85 euro

### KIDSFORFAIT

Aperitiefje en chips aan 3,5 euro

Kidshapje aan 1,50 euro

## Gedurende max. 1,5 uur

### FORFAIT DRANK

Huisgemaakte kir/fruitsap aan 13 euro

Schuimwijn/fruitsap aan 14 euro

Cava/fruitsap aan 16 euro

### EXQUISE HAPJES

5 hapjes van de chef aan 11 euro

6 hapjes van de chef aan 13,20 euro

7 hapjes van de chef aan 15,40 euro

of per hapje (extra) 2,20 euro

Borrelnootjes/chips aan 0,85 euro



## Gedurende 3 uur

### FORFAIT DRANK

Huisgemaakte kir/fruitsap aan 23 euro

Schuimwijn/fruitsap aan 25 euro

Cava/fruitsap aan 30 euro

### EXQUISE HAPJES

10 hapjes van de chef aan 22 euro

11 hapjes van de chef aan 24,20 euro

12 hapjes van de chef aan 26,40 euro

Extra hapje aan 2,20 euro

Borrelnootjes/chips aan 0,85 euro



# IV / Belangrijke richtlijnen

## **Tafelschikking:**

Ronde tafels van 6-10 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 gratis aangeboden vanaf 3 kinderen (in gans het etablissement). Wij kunnen ervaren personen aanbevelen voor oppas of kinderanimatie (clown, goochelaar, schmink, ...)

## **Zaalhuur:**

In de feestzaal kunnen tot 150 personen dineren. Het volledig etablissement kan u exclusief ter beschikking worden gesteld vanaf 80 tafelgenodigden. In ander geval kan u het alleenrecht bekomen mits een toeslag van 300 euro.

## **Muziek:**

Wij kunnen u vrijblijvend vakkundige DJ's 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 godbA) moet in het belang van de gasten en het bedienend personeel nageleefd worden.

## **Reservatie- en betalingsvoorwaarden:**

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

Dit op nummer BE02 7795 9497 9240 met vermelding van naam en datum van het feest.

Voor een huwelijksfeest vragen we een extra voorschot 80 euro per genodigde.

De afrekening dient in principe de dag zelf te gebeuren, na afloop van het feest. Dit kan met cash, bancontact of via overschrijving ter plaatse. Bij een betalingsachterstand van 15 dagen zal de factuur verhoogd worden met een interest van 10%. Daarbij komt ook een forfaitaire vergoeding van 65 euro. Betaling van het voorschot staat gelijk aan het aanvaarden van deze voorwaarden.

### **Annulaties:**

We wensen het definitief aantal aanwezigen 5 dagen vooraf medegedeeld, alsook de tafelschikking. De dag zelf kunnen we helaas niets meer in mindering brengen.

### **Uw feest = uw wensen:**

Salons Ter Velde vindt het belangrijk om 200% te voldoen aan uw wensen. Gelieve ASAP wijzigingen of bemerkingen te melden. Zo kunnen we tijdig de nodige actie ondernemen.



# V / Feestfiche

**Opdrachtgever:**

Naam: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_

Gelegenheid: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Aantal volwassenen: \_\_\_\_\_

Aantal kinderen: \_\_\_\_\_

## APERITIEF

Startuur: \_\_\_\_\_ Drank kind: \_\_\_\_\_

Gedurende: \_\_\_\_\_ Hapjes kind: \_\_\_\_\_

Drank volw: \_\_\_\_\_

Hapjes volw: \_\_\_\_\_

Rechtstaand/aan tafel: \_\_\_\_\_

## MENU

Voorgerecht: \_\_\_\_\_

Tussengerecht/soep/sorbet: \_\_\_\_\_

Hoofdgerecht: \_\_\_\_\_

Nagerecht: \_\_\_\_\_

Drank tijdens menu: \_\_\_\_\_

Drank na menu: \_\_\_\_\_

Voorgerecht kind: \_\_\_\_\_

Hoofdgerecht kind: \_\_\_\_\_

Nagerecht kind: \_\_\_\_\_

Drank kind: \_\_\_\_\_

## AANPASSING

Diabeet: \_\_\_\_\_

Vergetarisch (gn vis): \_\_\_\_\_

Vegetarisch (wel vis): \_\_\_\_\_

Lactosevrij: \_\_\_\_\_

Glutenvrij: \_\_\_\_\_

Andere: \_\_\_\_\_

## SPECIALE WENSEN

Naamafroeping: \_\_\_\_\_

Speeches/micro: \_\_\_\_\_

Beamer: \_\_\_\_\_

Stoelhoes: \_\_\_\_\_

Bloemen: \_\_\_\_\_

Menukaart: \_\_\_\_\_

Hoge kandelaar: \_\_\_\_\_

Rode looper: \_\_\_\_\_

Springkasteel: \_\_\_\_\_

Animatie volw: \_\_\_\_\_

Animatie kind: \_\_\_\_\_

Achtergrondmuziek: \_\_\_\_\_

Andere: \_\_\_\_\_

Vermoedelijk totaal: \_\_\_\_\_

Prijs per volwassene: \_\_\_\_\_

Prijs per kind: \_\_\_\_\_

# VI / Thema activiteiten

## OOK IN SALONS TER VELDE

WIJNDEGUSTATIE

SCAMPI FESTIVAL

PALING FESTIVAL

MIXED GRILL FESTIVAL

WILDDEGUSTATIE

KREEFTENDEGUSTATIE

ONTBIJTBUFFET

BARBECUE

FRUITS DE MER

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)



VALENTIJNTJES

PAASHAAS

MOEDERDAG

VADERDAG

SINTERKLAAS

KERSTMIS

OUDEJAAR

NIEUWJAAR

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

## Salons Ter Velde

Eernegemsestraat 151

8211 Zedelgem (*Tussen Aartrijke en Eernegem*)

Tel. 050/20 04 02

Mobiel 0497/90 71 79

Benjamin Bultynck



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

[info@salonstervelde.be](mailto:info@salonstervelde.be)

bv Bultynck

ond. nr. 0894.095.916

rek. nr. BE02 7795 9497 9240

Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief btw & dienst en gelden vanaf 1 januari 2026.