HOF TER HEIDE

TRAITEUR

HOFTERHEIDE
TRAITEUR

Prijslijst 2020

Hapjes

Hapjes voor op partytafels
- Gemarineerde olijven, chorizo, pistachenootjes
- Groentenchips met pittige dip
- Tapasplankje (kaas, charcuterie, olijven, sweet peppers)

Koude hapjes
- Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola
- Mousse van paprika met chorizo
- Slaatje van gerookte paling met granny smith en dille *
- Cannelloni van gerookte zalm met ricotta en appel
- Salsa van tomaat en paprika met scampi*
- Vitello tonato met kappertjes*
- Rilette van eend met krokantjes
- Gerookte eend met mangochutney
- Mousse van zalm met wakamésalade
- Gemarineerde tonijn met sojadressing en sesam*
- Cannelloni van gedroogde ham en ganzenlever *

Warme hapjes
- Preisoepje met curry, mascarpone en gegrilde lenteui
- Zwarte pens met knolselder, krielaardappeltje en speculoos
- Inktvisjes met look en Spaanse peper
- Gelakt Breydelspek met Luikse siroop en mousse van knolselder
- Spiesje van kip met rozemarijn en honing
- Scampitempura met mango en basilicumdressing *
- Bloemkoolsoepje met grijze garnaal *
- Spiesje van kip en scampi met een mangodressing
- Lamsballetjes met komijn en tzatziki *
- Tortellini met chorizo en groene kruiden
- Gegrilde groene asperges met Cobourgham en coulis van paprika

Hapjes kinderen
- Kippenballetjes met paprika en lenteui
- Tomatensoepje
- Mini pizza met mozarella en ham

Prijzen hapjes	**incl 6% btw**	**Incl 12% btw**
• Hapjes op partytafels	€ 1,75	€ 1,85
• Hapjes classic per stuk	€ 1,75	€ 1,85
• Hapjes luxe per stuk *	€ 2,00	€ 2,11
• Tapasplankje	€ 4,00	€ 4,23

HOFTERHEIDE
TRAITEUR

Prijslijst 2020

Hapjes

Zoete hapjes

- Chocolademousse
- Tiramisu met Bayleys
- Pannacotta met mango en Licor 43
- Crème Brûlée
- Speculaasmousse met peer
- Mousse van witte chocolade met rode bessen
- Citroentaartje met rode vruchten en merinque
- Chocoladetaartje met ganache en gezouten caramel
- Cheesecake met gebakken peer “Poire William”
- Assortiment patisserie (mini bavarois, soesjes, brownie)

Prijzen per stuk	**incl 6% btw**	**Incl 12% btw**
• Zoete hapjes per stuk	€ 2,00	€ 2,11

HOFTERHEIDE
TRAITEUR

Prijslijst 2020

Menu's

Koude voorgerechten

- Tartaar van zalm met wakamé, zure room en sesam *
- Gegrilde tonijn met sesam-soja en oosterse salade **
- Salade van bloedworst met appel en witloof
- Linzensalade met beenham en groene kruiden
- Salade met gegrilde geitenkaas en spek

Soepen

- Knolseldersoepje met shi take champignons
- Soepje van Belgische spruitjes met krokante spekjes
- Witloofsoep met ricotta en walnoten
- Pastinaaksoep met gedroogde ham, mascarpone en gegrilde lenteui
- Erwtensoep met curryolie en tomatenblokjes

Warme voorgerechten

- Gepofte zoete aardappel met fetakaas, spek en groene kruiden
- Papilotte van scampi en schelvis met kerstomaat en romanesco *
- Risotto met bosschampignons en krokant geitenkaasje
- Mosseltjes met crème van butternut en groene kruiden *
- Gnocchi met mini shi take, gebakken ganzenlever en crumble van geroosterde ui **

Hoofdgerechten

- Schelvishaasje met chorizocrumble, trostomaatjes en kruidenpuree
- Gebakken zalm met risotto van pastinaak en erwtjes
- Kabeljauwnoot met pompoen, Belgische schorseneren en aardappelgratin
- Duo van lam met jonge wortel en zoete aardappel **
- Gekarameliseerde eendenborst met gebakken champignons en polentakoekje
- Wildstoverij met crispy bacon, jonge mini wortel en gevulde aardappel

Desserten

- Speculaas dessertje met mascarpone en peer
- Pannacotta met geitenkaas, vijg en gezouten caramel
- Chocolade brownie met cashewnoten en vanilleijs
- Citroentaartje met rood fruit en meringue
- Krokant amandeltaartje met pistache

Prijs per persoon	**incl 6% btw**	**Incl 12% btw**
Soep	€ 3,50	€ 3,70
Soep per liter	€ 7,00	
Voorgerecht	€ 12,50	€ 13,21
Hoofdgerecht	€ 17,50	€ 18,49
Dessert	€ 7,00	€ 7,40
Supplement *	€ 1,00	€ 1,06

Prijslijst 2020

Spaanse buffetten

Tapasbuffet "Classic" (koud)
(minimum 10 personen)

- Mediteraanse charcuterie en kaassoorten
- Gemarineerde olijven, zongedroogde tomaten, pistachenootjes, sweet peppers
- Rucolasalade met Parmezaan en pijnboompitten
- Nachos met guacamole en cheddardip
- Aardappeltortilla met pancetta
- Gegrilde groenten
- Tomaat mozzarella
- Scampi met chili en koriander
- Tomatenfoccacia, olijvenbrood en boter

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 20,00**	**€ 21,13**

Tapasbuffet "Luxe" (koud – warm)
(minimum 10 personen)

Koud
- Gemarineerde olijven, zongedroogde tomaten, pistachenootjes, sweet peppers
- Nachos met guacamole en cheddardip
- Gamba's alla plancha
- Meloen met Serranoham
- Tomaat mozzarella
- Gegrilde groenten
- Tomatenfoccacia, olijvenbrood en boter

Warm
- Albondigas (Spaanse balletjes)
- Aardappel in de schil met rode mojo
- Gevulde champignons met kruidenkaas
- Kippenvleugeltjes met sweet chili

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 23,00**	**€ 24,30**

Prijslijst 2020

Spaanse buffetten

Spaans buffet (koud – warm)
(minimum 10 personen)

Koud
- Mediteraanse charcuterie- en kaasschotel
- Gemarineerde olijven, zongedroogde tomaten, pistachenootjes, sweet peppers
- Wrap met gegrilde kip
- Salade met geroosterde paprika, tomaat en kikkererwten
- Nachos met guacamole en cheddardip
- Aardappeltortilla met pancetta

Warm
- Catalaanse kip met olijven en chorizo
- Patatas bravas met tomatensaus en zure room
- Paëlla Valenciana (kip, vis en zeevruchten)
- Tacos met rundsgehakt en cheddar

Ambachtelijke broodsoorten, boter en boter

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 28,50**	**€ 30,11**

Gerechten in een paëllapan van 90 cm
(minimum 20 personen)

- Paëlla Valenciana (zeevruchten, kabeljauw, zeevruchten, kip, gambas en calamares)

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon (hoofdgerecht)	**€ 15,00**	**€ 15,85**
Prijs per persoon (nachtelijk hapje)	**€ 7,50**	**€ 7,92**

Prijslijst 2020

Italiaanse buffetten

Pastabuffet
(minimum 10 personen)

U heeft de keuze uit 3 pastagerechten

Vlees
- Tortellini met chorizo, broccoli en groene kruiden
- Penne met gegrilde kip, pittige tomatensaus en basilicum
- Ravioli van eekhoorntjesbrood met panchetta

Vis
- Mediteraanse lasagne met zalm en spinazie
- Cannelloni met scampi en een currysausje
- Cappellini met inktvisjes en sausje tomaat, look en groene kruiden

Vegetarisch
- Mediteraanse lasagne met ricotta en spinazie
- Tortellini met shi-take champignons en geitenkaas
- Noedels met quornblokjes, courgette, champignons en cashewnoten

Ambachtelijke broodsoorten en kaas

	Incl 6% btw	**Incl 12% btw**
Prijs per persoon	**€ 16,00**	**€ 16,91**

Prijslijst 2020

Italiaanse buffetten

Italiaans buffet
(minimum 10 personen)

Koud
- Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola
- Vitello tonato met kappertjes en rucola
- Gamba's alla plancha
- Bruchetta's en grissini met humus, tapenade en pesto
- Rucolasalade met Parmezaan en pijnboompitten
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes

Warm
- Penne met gegrilde kip, pittige tomatensaus en basilicum
- Mediteraanse lasagne met ricotta en spinazie
- Porchetta met gegrilde groenten en aardappeltjes

Tomatenfoccacia, olijvenbrood en boter

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 28,50**	**€ 30,11**

Prijslijst 2020

Italiaanse buffetten

Italian foodsharing
(minimum 10 personen)

Primi Piatti
- Mediterraanse kaas en charcuterie
- Rundscarpaccio met rucola en zwarte peper
- Gazpacho van kerstomaatjes
- Foccacia met rozemarijn en zeezout

Secondi Piatti
- Pizza met Parmaham, mozarella, pesto en rucola
- Mediteraanse lasagne met ricotta en spinazie
- Porchetta met gegrilde groenten en aardappeltjes

Dolce
- Pannacotta met Limoncello
- Citroentaartje met merinque en rode vruchten
- Tiramisu classic

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 35,00**	**€ 36,98**

Verse pizza's uit de houtoven (ter plaatse gebakken)
(minimum 20 personen)

Toppings
- Parmaham, mozarella, pesto en rucola
- Oesterzwammen, spek en mozarella
- Ricotta, courgette en pancetta
- Barbeque chicken, spinazie en mozarella
- Artisjok, champignon en courgette

	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 16,00**

Prijslijst 2020

Koud buffetten

Koud buffet "Classic"
(minimum 10 personen)

Salades
- Tomatensalade met olijven en lente-ui
- Coleslaw met curry, rozijntjes en walnoten
- Aardappelsalade met pancetta, jonagold en bieslook
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten
- Asperges op Vlaamse wijze
- Tomaat met grijze garnaal
- Twee kleuren meloen met Serranoham

Visassortiment
- Gemarineerde zalm met dille en roze peper
- Gerookte vissoorten
- Scampi met chili en koriander

Vleesassortiment
- Kruidige kipfilet met provencaalse kruiden
- Rundsvlees met appelsien
- Terrine van parelhoen met compote van vijgen

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 24,50**	**€ 25,89**

Prijslijst 2020

Koud buffetten

Koud buffet “Mediteraans”
(minimum 10 personen)

Salades
- Tomatensalade met feta en lente-ui
- Couscous met raz el hanout, mediteraanse groentjes en koriander
- Komkommersalade met paprika en rode ui
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten
- Tomaat mozzarella
- Twee kleuren meloen met Serranoham
- Aardappeltortilla met pancetta

Visassortiment
- Gamba’s alla plancha
- Gerookte makreel
- Gegrilde tonijn met soja en koriander

Vleesassortiment
- Kruidige kipfilet met provencaalse kruiden
- Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola
- Assortiment mediteraanse charcuterie

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 29,00**	**€ 30,64**

Prijslijst 2020

Combinatiebuffetten

Combinatiebuffet "Classic" (koud – warm)
(minimum 10 personen)

Koud buffet
Salades
- Tomatensalade met olijf en lente-ui
- Coleslaw met curry, rozijntjes en walnoten
- Aardappelsalade met pancetta, jonagold en bieslook
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten
- Tomaat met grijze garnaal
- Twee kleuren meloen met Serranoham
- Asperges op Vlaamse wijze

Visassortiment
- Assortiment van gerookte vissoorten
- Gemarineerde zalm met dille en roze peper

Vleesassortiment
- Kruidige kipfilet met provencaalse kruiden
- Rundsvlees met appelsien

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

Warm buffet (zie keuzegerechten warm buffet)
- Keuze uit 2 warme gerechten
- Vanaf 50 personen 3 warme gerechten

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 36,00**	**€ 38,04**

Prijslijst 2020

Combinatiebuffetten

Combinatiebuffet "Mediteraans" (koud – warm)
(minimum 10 personen)

Koud buffet
Salades
- Tomatensalade met feta en lente-ui
- Couscous met raz el hannout, mediteraanse groentjes en koriander
- Komkommersalade met paprika en rode ui
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten
- Tomaat mozzarella
- Twee kleuren meloen met Serranoham

Visassortiment
- Gamba's alla plancha
- Gerookte makreel
- Gegrilde tonijn met soja en koriander

Vleesassortiment
- Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola
- Aardappeltortilla met pancetta

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

Warm buffet (zie keuzegerechten warm buffet)
- Keuze uit 2 warme gerechten
- Vanaf 50 personen 3 warme gerechten

	Incl 6% btw	**Incl 12% btw**
Prijs per persoon	**€ 40,00**	**€ 42,26**

Prijslijst 2020

Combinatiebuffetten

Combinatiebuffet "Luxe" (koud – warm)
(minimum 10 personen)

Koud buffet
Salades
- Tomatensalade met olijven en lente-ui
- Aardappelsalade met pancetta, jonagold en bieslook
- Couscous met raz el hannout, mediteraanse groentjes en koriander
- Komkommersalade met paprika en rode ui
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten
- Tomaat met grijze garnaal
- Twee kleuren meloen met Serranoham
- Groene asperges met kruimels speculaas

Visassortiment
- Gamba's alla plancha
- Assortiment van gerookte vissoorten
- Gemarineerde zalm met dille en roze peper

Vleesassortiment
- Varkensmedaillon met honing en tijm
- Gerookte eendenborst
- Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

Warm buffet (zie keuzegerechten warm buffet)
- Keuze uit 3 warme gerechten

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 45,00**	**€ 47,55**

Prijslijst 2020

Combinatiebuffetten

Keuzegerechten warm buffet (om zelf uw warm buffet mee samen te stellen)

Pasta
- Tortellini met chorizo, broccoli en groene kruiden
- Penne met gegrilde kip, pittige tomatensaus en basilicum
- Ravioli van eekhoorntjesbrood met panchetta
- Mediteraanse lasagne met zalm en spinazie
- Cannelloni met scampi en een currysausje

Visgerechten
- Schartongrolletjes met gestoofde spinazie, lintpasta en champignon (+ € 2,00/€ 2,12)
- Kabeljauwfilet met citroenboter, broccolipuree en jonge worteltjes
- Zalmfilet met gegrilde asperges en puree van groene kruiden
- Gebakken zeebaars met risotto van olijven en citroen
- Schelvis met fondue van tomaat, paprika en een currysausje

Vleesgerechten
- Gebakken piepkuiken met primeurgroentjes, kasteelaardappeltjes en dragonsaus
- Lamssteak met aardappelstoofpotje, paprika en groene asperges
- Eendenborst met gewokte groentjes en sausje van vijgen (+ € 2,00/€ 2,12)
- Gebakken varkenshaasje, aardappeltortilla met pancetta en sausje van salie
- Gegrilde kalfstournedos met zalfje van wortel en gebakken krieltjes (+ € 3,00/€ 3,18)

Vegetarisch
- Mediteraanse lasagne met ricotta en spinazie
- Tortellini met shi-take champignons en geitenkaas
- Noedels met quornblokjes, courgette, champignons en cashewnoten
- Stoofpotje van quornblokjes en rode curry
- Cappelini met Spaanse peper, citroen en koriander

Prijslijst 2020

Combinatiebuffetten

"Landenbuffet" (koud – warm)
(minimum 25 personen)

Europa
Koud
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes
- Vitello tonato met kappertjes en lenteui

Warm
- Gebakken zeebaars met risotto van olijven en citroen
- Paëlla Valenciana (kip, vis en zeevruchten)

Amerika
Koud
- American potato salad met pancetta en appel
- Buffalo chicken wings met sweet chili

Warm
- Pulled pork met coleslaw en bbq-saus
- Meatloaf met spek en aardappelpuree

Azië
Koud
- Noedelsalade met gewokte groentjes
- Scampi met chili en koriander

Warm
- Thaïs vissoepje met rode curry en koksmelk
- Chicken Tikka masala met rijst

Ambachtelijke broodsoorten en boter

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 45,00**	**€ 47,55**

Prijslijst 2020

Barbeque

Barbeque "Classic"
(minimum 10 personen)

Salades
- Tomatensalade met olijven en lente-ui
- Coleslaw met curry, rozijntjes en walnoten
- Aardappelsalade met pancetta, jonagold en bieslook
- Komkommersalade met paprika en rode ui
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes
- Jonge salademengeling

Vis
- Scampibrochette met Garam Masala
- Zalmspiesje met kerstomaat en courgette
- Papillotte van vis met prei en sesamzaadjes

Vlees
- Gemarineerde rundsentrecôte
- Gelakt Breydelspek met Luikse siroop
- Spiesje van kip met tandoorikruiden

Ambachtelijke broodsoorten, bijpassende sausjes en kruidenboter
Aardappelwedges met zeezout en provencaalse kruiden

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 27,00**	**€ 28,53**

Prijslijst 2020

Barbeque

Barbeque "Mediteraans"
(minimum 10 personen)

Salades
- Tomatensalade met feta en lente-ui
- Aardappelsalade met groene kruiden en zongedroogde tomaat
- Komkommersalade met paprika en rode ui
- Couscous met raz el hannout, mediteraanse groentjes en koriander
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes
- Jonge salademengeling

Vis
- Gemarineerde tonijn met soja en sesamolie
- Papillotte van kabeljauw en zalm met limoen en kokosmelk
- Gamba's met cajunkruiden en paprika

Vlees
- Lamssteak met rozemarijn en look
- Gemarineerde rundsentrecôte
- Spiesje van kip met tandoorikruiden

Ambachtelijke broodsoorten, bijpassende sausjes en kruidenboter
Aardappelwedges met zeezout en provencaalse kruiden

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 32,00**	**€ 33,81**

Prijslijst 2020

Barbeque

Barbeque "Luxe"
(minimum 10 personen)

Salades
- Tomatensalade met olijven en lente-ui
- Coleslaw met curry, rozijntjes en walnoten
- Aardappelsalade met pancetta, jonagold en bieslook
- Couscous met raz el hannout, mediteraanse groentjes en koriander
- Komkommersla met paprika en rode ui
- Jonge salademengeling

Vis
- Zalmspiesje met kerstomaat en courgette
- Zeeduivel met graanmosterd
- Gamba's met look en cajunkruiden
- Gegrilde sardines met citroen en peterselie

Vlees
- Lamskoteletjes met rozemarijn
- Côte à l'os
- Varkenshaasje met honing en tijm
- Spiesje van kip met tandoorikruiden

Ambachtelijke broodsoorten, bijpassende sausjes en kruidenboter
Aardappelwedges met zeezout en provencaalse kruiden

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 36,00**	**€ 38,04**

Prijslijst 2020

Barbeque

Varken of lam aan ’t spit
(minimum 20 personen)

Salades
- Tomatensalade met feta en lente-ui
- Aardappelsalade met groene kruiden en zongedroogde tomaat
- Komkommersalade met paprika en rode ui
- Couscous met raz el hannout, mediteraanse groentjes en koriander
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes
- Jonge salademengeling

Vlees
- Varken of lam aan ’t spit op zijn geheel bereid
- Met bijhorende salades, sausjes en ambachtelijke broodsoorten

Ambachtelijke broodsoorten, bijpassende sausjes en kruidenboter
Aardappelwedges met zeezout en provencaalse kruiden

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon (hoofdgerecht)	**€ 27,00**	**€ 28,53**

“Barbeque kinderen”

Salades
- Geraspte wortelen
- Kerstomaatjes
- Komkommer natuur

Vlees
- Kippenspiesje
- Hamburger
- Chipolatta

Ambachtelijke broodsoorten en boter, ketchup
Aardappelwedges met zeezout en provencaalse kruiden

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 15,00**	**€ 15,85**

Prijslijst 2020

Barbeque

"Winter barbeque"
(minimum 10 personen)

Vis
- Vispapilotte met prei en sesamzaadjes
- Gamba's met gerookt spek
- Op vel gebakken zalmfilet

Vlees
- Gevulde kip met boschampignons
- Herten biefstukjes
- Spare ribs met chipotle

Warm garnituur
- Gekarameliseerde wortelen en raapjes
- Gestoofd witloof
- Peertjes in rode wijn
- Veenbessen
- Aardappelwedges met zeezout en provencaalse kruiden
- Tartiflette met Reblochon en spekreepjes

Warme sausjes
Ambachtelijke broodsoorten en kruidenboter

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 32,00**	**€ 33,81**

Prijslijst 2020

Walking Dinner

Keuze gerechten Walking Dinner (om zelf uw walking dinner mee samen te stellen)
(minimum 10 personen)

Koude gerechten
- Salade van gerookte eendenborst met appel en parmezaan
- Gemarineerde tonijn met koriander *
- Vitello tonato met rucola en kerstomaatjes *
- Salade van Italiaanse ham met artisjok
- Buffelmozarella met gegrilde courgette en geconfijte tomaat

Soepen
- Knolseldersoepje met shi take champignons
- Soepje van Belgische spruitjes met krokante spekjes
- Witloofsoep met ricotta en walnoten
- Pastinaaksoep met gedroogde ham, mascarpone en gegrilde lenteui
- Erwtensoep met curryolie en tomatenblokjes

Vis
- Schartongrolletjes met gestoofde spinazie, lintpasta en champignon **
- Kabeljauwfilet met citroenboter, broccolipuree en jonge worteltjes
- Zalmfilet met gegrilde asperges en puree van groene kruiden
- Gebakken zeebaars met risotto van olijven en citroen
- Schelvis met fondue van tomaat, paprika en een currysausje

Vlees
- Gebakken piepkuiken met primeurgroentjes, kasteelaardappeltjes en dragonsaus
- Lamssteak met aardappelstoofpotje, paprika en groene asperges
- Eendenborst met gewokte groentjes en sausje van vijgen *
- Gebakken varkenshaasje, aardappeltortilla met pancetta en sausje van salie
- Gegrilde kalfstournedos met zalfje van wortel en gebakken krieltjes **

Vegetarisch
- Tortellini met shi-take champignons en geitenkaas
- Mediteraanse lasagne met ricotta en spinazie
- Stoofpotje van quornblokjes en rode curry
- Cappelini met Spaanse peper, citroen en koriander
- Bruschetta met tomatensalsa en rucola

Ambachtelijke broodsoorten en boter

Prijslijst 2020

Walking Dinner

Dessert

- Speculaas dessertje met mascarpone en peer
- Pannacotta met geitenkaas, vijg en gezouten caramel
- Chocolade brownie met cashewnoten en vanilleijs
- Citroentaartje met rood fruit en meringue
- Krokant amandeltaartje met pistache

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon – 5 gerechten	**€ 25,00**	**€ 26,42**
Prijs per persoon – 6 gerechten	**€ 30,00**	**€ 31,70**
Prijs per persoon – 7 gerechten	**€ 35,00**	**€ 36,98**
Supplement *	**€ 1,00**	**€ 1,06**
Supplement **	**€ 2,00**	**€ 2,12**

Prijslijst 2020

Dessertenbuffet

Desserten (om zelf uw dessertenbuffet mee samen te stellen)
(minimum 10 personen)

- Chocolademousse
- Tiramisu met Bayleys
- Panna cotta met mango en Licor 43
- Crème Brûlée
- Speculaasmousse met peer
- Mousse van witte chocolade met rode bessen
- Exotische vruchtensalade
- Citroentaartje met rode vruchten en meringue
- Chocoladetaartje met ganache en gezouten caramel
- Cheesecake met gebakken peer “Poire William”
- Assortiment patisserie (mini bavarois, soesjes, brownie)
- Pannenkoekjes
- Semi fredo met amandel, pistache en honing
- Vers schepijs (vanille, chocolade, mokka)
- IJstaart of IJslam *
- Gebak *
- Kaasschotel *

Prijs per persoon	**Incl 6% btw**	**Incl 12% btw**
4 soorten	**€ 8,00**	**€ 8,45**
5 soorten	**€ 8,75**	**€ 9,25**
6 soorten	**€ 9,50**	**€ 10,04**
7 soorten	**€ 10,25**	**€ 10,83**
Supplement *	**€ 4,50**	**€ 4,77**

Prijslijst 2020

Avondbuffet/broodjes

Kaas- en charcuterieschotel
(minimum 10 personen)

- Mediteraanse charcuterie
- Harde en zachte kazen

Ambachtelijke broodsoorten en boter

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 15,00**	**€ 15,85**

Belegde broodjes

- Wraps met gerookte zalm, breydelham en boursin
- Belegde broodjes met kaas, brie, chorizo, serranoham

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per belegd mini broodje	**€ 2,20**	**€ 2,32**
Prijs per belegd broodje	**€ 2,50**	**€ 2,64**

Prijslijst 2020

Brunch

Brunch
(minimum 10 personen)

- Assortiment broodsoorten, croissants, koffiekoekjes
- Broodbeleg: kaassoorten, charcuterie, salades
- Runscarpaccio met parmesaan
- Gerookte vissoorten
- Omelet spek/champignons
- Roerei met grijze garnaaltjes
- Tomatensalade met fetakaas en olijfjes
- Pastasalade met pesto, mozarella en pijnboompitjes

Lunch
- Warme gerechten (2 stuks) te kiezen uit de keuzegerechten warm buffet

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	**€ 33,00**	**€ 34,87**

Prijslijst 2020

Afspraken

Bestellingen

- Er is steeds een minimum bestelling van 10 personen nodig voor afhaling of leveringen
- Er is steeds een minimum bestelling van 20 personen nodig voor een feest te verzorgen met personeel
- De bestelling dient minimum 1 week op voorhand doorgegeven worden
- Voor de kinderen rekenen we 50% van de gewone prijs tot maximum 12 jaar

Leveringen – Transport

- De prijs van de leveringen hangt af van de locatie en de geplaatste bestelling

Materiaal

- We kunnen ook zorgen voor borden, bestekken, glazen, tafels, stoelen, enz…
- Voor meer info kan u ons steeds contacteren

Personeelskost

- Personeelskost € 38,00 per uur met een minimum van 4 uren
- Personeelskost op feestdagen € 42,35 per uur met een minimum van 4 uren

Btw tarief

- Al onze prijzen zijn inclusief btw
- Het btw tarief bij afhaling of levering komt op 6% btw met bediening op 12% btw
- Het btw tarief voor dranken, materiaal en personeel is steeds 21% btw

Voedselallergieën

- Wij kunnen steeds rekening houden met uw voedselallergieën laat het ons weten

HOFTERHEIDE
TRAITEUR

Algemene Handelsvoorwaarden

1. Enkel de onderhavige voorwaarden beheersen de volledige contractuele relatie tussen Hof Ter Heide en de klant. De klant kan geen beroep doen op zijn eigen handelsvoorwaarden. De voorwaarden zijn toepasselijk vanaf de bestelling door de klant.

2. Offertes hebben, tenzij uitdrukkelijk andersluidend vermeld in de offerte, een geldigheidsduur van 14 kalenderdagen vanaf offertedatum en zijn vrijblijvend tot bevestiging van de bestelling. Ze zijn niet-verbindend voor de variabele kosten en prijzen die louter indicatief worden opgegeven.

3. Opdrachten en bestellingen opgenomen door vertegenwoordigers of door de klant rechtstreeks geplaatst, zijn slechts bindend vanaf de orderbevestiging door Hof Ter Heide. Bestelling van een event, onder welke vorm ook, is pas bindend na ontvangst van een voorschot van 30 % van het bedrag volgens offerte excl. btw, en dit binnen de gestelde betalingstermijn.

4. Annulatie door de klant van een event, onder welke vorm dan ook, dient steeds schriftelijk te gebeuren. De annulatie op zich geeft van rechtswege aanleiding tot een schadevergoeding aan Hof Ter Heide, zoals gestipuleerd in hieropvolgende punten. Het staat Hof Ter Heide evenwel steeds vrij de effectieve schade te begroten en te bewijzen, indien hoger dan vermelde plafonds.

5. Bij annulatie van een event, bedraagt de schadevergoeding 30 % van de hoofdsom excl. btw bij annulatie tussen de 14 en 3 kalenderdagen vóór de gestelde datum van de betrokken event, 60 % van de hoofdsom excl. btw bij annulatie op minder dan 72 uur vóór de gestelde datum. De hoofdsom is in onderhavig geval de vraagprijs zoals opgenomen in de offerte waarop de klant zijn akkoord voor bestelling gegeven heeft.

6. Bij organisatie van een event, onder welke vorm ook, wordt een minimum facturatie bedrag voorzien wat het equivalent is van 20 personen, tenzij de offerte dit uitdrukkelijk anders vermeld. Het exacte aantal personen dient aan Hof Ter Heide meegedeeld te worden ten laatste 7 kalenderdagen vóór de gestelde datum. Op basis van dit aantal geschiedt de organisatie en facturatie van het event. Wanneer dit aantal door de klant niet expliciet is meegedeeld aan Hof Ter Heide uiterlijk 7 kalenderdagen vóór de gestelde datum, geschiedt de organisatie en facturatie van het event op basis van de gegevens in de offerte. Wanneer het werkelijk aantal personen het overeengekomen aantal personen overschrijdt, geschiedt de facturatie op basis van het werkelijk aantal personen.

7. Overmacht, staking, faillissement of kennelijk onvermogen van de koper, geven aan Hof Ter Heide de mogelijkheid de overeenkomst in eender welk stadium als ontbonden te beschouwen, zonder dat hiervoor enig recht op schadevergoeding te voordele van de klant kan ontstaan.

8. Klachten omtrent de gepresteerde diensten, leveringswijze en zichtbare gebreken, of de facturatie, moeten binnen de tweeënzeventig uur na uitvoering/levering/ontvangst aan Hof Ter Heide gemeld worden, bij aangetekend schrijven of gelijkwaardig gestelde informatiedrager. Bij gebreke hieraan is elke klacht van rechtswege verworpen. Eigen interventies van de klant, verbruik of voortverkoop heffen elke grond tot klacht op. Betreffende het event, onder welke vorm ook, neemt Hof Ter Heide een middelenverbintenis op zich. Hof Ter Heide is niet verantwoordelijk voor de persoonsgebonden kwaliteit van het personeel.

9. Alle betalingen voor events zijn contant of per bankoverschrijving te voldoen vóór uitvoering, ook al wordt een factuur gevraagd door de klant.

10. Alle betalingen voor events, onder welke vorm dan ook, zijn per bankoverschrijving te voldoen conform de facturatievoorwaarden van Hof Ter Heide. Alle facturen zijn betaalbaar gesteld ter maatschappelijke zetel van Hof Ter Heide, binnen de 14 kalenderdagen na factuurdatum en zonder enige korting, tenzij anders vermeld of overeengekomen op de factuur of in de offerte van Hof Ter Heide. Andere betalingstermijnen éénzijdig vermeld op de bestelbon van de klant vallen bijgevolg niet onder onderhavige handelsvoorwaarden.

11. Blijft de klant in gebreke, op de vervaldag de factuur geheel of gedeeltelijk te voldoen, dan heeft Hof Ter Heide het recht nog hangende leveringen en/of uitvoeringen op te schorten, en de overeenkomst voor geheel of ten dele van rechtswege als ontbonden te beschouwen. De klant is hoedanook op het te betalen bedrag verwijlinteresten verschuldigd ten belope van vijftien procent op jaarbasis, berekend per beginnende termijn van dertig dagen, vanaf de factuurdatum. Daarenboven zal bij elke vorm van nalatigheid in hoofde van de klant een forfetair schadebeding verschuldigd zijn gelijk aan vijftien procent van het factuurbedrag met een minimum van vijfenzeventig euro. Bij iedere aanmaning wordt een administratiekost aangerekend van hondervijfentwinig euro. Hof Ter Heide behoudt zich evenwel steeds het recht voor zijn werkelijke schade te bewijzen.

12. Hof Ter Heide kan enkel in recht worden aangesproken en kan steeds zelf als eiser optreden voor de rechtbank van het rechtsgebied waar zijn maatschappelijke zetel is gevestigd.

HOF TER HEIDE BVBA - Gert Verlaenen - Terheidse hoek 4 - 3221 Nieuwrode
Gsm 0473/93.00.61 - www.hofterheide.be - info@hofterheide.be
Ond.nr. BE 0827.044.566 - BNP Paribas Fortis BE56 0016 1505 8888 - BIC GEBABEBB