

HOF TER
HEIDE
TRAITEUR



Hapjes

Hapjes voor op partytafels (3 stuks)

- Gemarineerde olijven
- Chorizo
- Pistachenootjes
- Gemarineerde ansjovisjes
- Zongedroogde tomaatjes

Koude hapjes

- Krokantje van peperkoek met geitenkaas, amandel en honing
- Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola
- Gemarineerde zalm met dille en roze peper *
- Mousse van paprika met chorizo
- Waterkerssoepje met zure room en gerookte zalm *
- Terrine van parelhoen met compote van vijgen *
- Gelei van cava en meloen met Serranoham
- Slaatje van gerookte paling met granny smith en dille *
- Cannelloni van gerookte zalm met ricotta en appel
- Couscous met groenten kubusjes, grijze garnaaltjes en koriander *
- Cannelloni van gedroogde ham en ganzenlever *
- Salsa van tomaat en paprika met scampi

Warme hapjes

- Krielaardappeltje met puree van pijnboompitten en bieslook
- Wortelsoepje met kokosmelk en koriander
- Inktvisjes met look en Spaanse peper
- Stoofpotje van eend met shi take champignons
- Gelakt Breydelspek met Luikse siroop
- Spiesje van kip met rozemarijn en honing
- Scampitempura met mango en basilicum dressing *
- Bloemkoolsoepje met grijze garnaal *
- Spiesje van kip en scampi met een mangodressing
- Lamsballetjes met komijn en tzatziki *
- Tortellini met chorizo en groene kruiden

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

Hapjes

Zoete hapjes

- Chocolademousse
- Tiramisu van mango en appelsien
- Pannacotta met framboos en passievrucht
- Mousse van witte chocolade met rode bessen
- Speculaasmousse met peer
- Trifle van aardbei (seizoen)
- Chocolade kersentaart met mascarponecrème
- Parfait met amandel en honing
- Assortiment mini bavarois
- Slagroomsoesjes met chocolade
- Crème Brûlée

Prijzen per stuk

- Hapjes per stuk

incl 6% btw

€ 2,00

Incl 12% btw

€ 2,11

Menu's

Koude voorgerechten

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

Soepen

- Wortelsoepje met citroengras, kokosmelk en koriander
- Kervelsoepje met olie van rode curry
- Aspergesoep met kippenliertjes en bieslook
- Vissoep met zeeschelpen en dragon *
- Paprikasoepje met doperwtjes en geitenkaas

Warme voorgerechten

- Duo van coquilles en scampi met mango en basilicum dressing *
- Cappelini met inktvis en citroenzeste, sausje van tomaat en bieslook
- Gevulde tongrolletjes met spinazie en mousselinesaus *
- Gegrild rundsvlees met kruidige wokgroentjes en sesamzaadjes
- Bruschetta met een tapenade van olijven, geitenkaas en rucola

Hoofdgerechten

- Langzaam gegaarde kip met primeurgroentjes, kasteelaardappeltjes en pesto
- Varkenskroontje met een trio van champignons en aardappeltaartje *
- Duo van lam met jonge wortel en zoete aardappel *
- Kabeljauwhaasje met gegrilde groenten en couscous *
- Schelvisfilet met citroenboter, broccolipuree en trostomaatjes
- Zalmfilet met lintpasta, tomatenpesto en courgette

Desserten

- Parfait met witte chocolade en aardbeien
- Tarte tatin met vanilleijs en munt
- Gegrilde ananas met bruine rhum
- Pannacotta met passievrucht en witte chocolade
- 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

Spaanse buffetten

Tapasbuffet “Classic” (koud)

(minimum 10 personen)

- Mediteraanse charcuterie en kaassoorten
- Gemarineerde olijven, zongedroogde tomaten, ansjovis, pistachenootjes
- Rucolasalade met Parmezaan en pijnboompitten
- Nachos met guacamole en cheddardip
- Sweet peppers met kruidenkaas
- Aardappeltortilla met pancetta
- Gegrilde groenten
- Tomaat mozzarella
- Scampi met chili en koriander
- Huisbereide tomatenfocaccia en olijvenbrood

	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, ansjovis, pistachenootjes
- Nachos met guacamole en cheddardip
- Sweet peppers met kruidenkaas
- Gamba's alla plancha
- Meloen met Serranoham
- Tomaat mozzarella
- Huis bereide tomatenfocaccia en olijvenbrood

Warm

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

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

Spaanse buffetten

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

Koud

- Mediterraanse charcuterie- en kaasschotel
- Gemarineerde olijven, zongedroogde tomaten en sweet peppers met kruidenkaas
- Nachos met guacamole
- Aardappeltortilla met pancetta

Warm

- Catalaanse kip met olijven, chorizo en aardappelen
- Paëlla Valenciana (kip, vis en zeevruchten)
- Cappellini met inktvisjes en sausje tomaat, look en groene kruiden

Ambachtelijke broodsoorten

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

Italiaanse buffetten

Pastabuffet

(minimum 10 personen)

- Cappellini met inktvisjes en sausje tomaat, look en groene kruiden
- Penne met gegrilde kip, pittige tomatensaus en basilicum
- Cannelloni met scampi en een currysausje

Ambachtelijke broodsoorten en kaas

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

Italiaans buffet

(minimum 10 personen)

Koud

- Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola
- Gamba's alla plancha
- Assortiment van bruchetta's en grissini met tapenades en humus
- Pastasalade met pesto, Parmezaan en pijnboompitjes

Warm

- Gebakken zeebaars met risotto van olijven en citroen
- Mediterraanse lasagne met zalm en spinazie
- Cannelloni met scampi en een currysausje

Ambachtelijke broodsoorten

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

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, Parmezaan en pijnboompitjes
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten

- Asperges op Vlaamse wijze
- Tomaat met grijze garnaal
- Meloen met gedroogde ham

Visassortiment

- Gemarineerde zalm met dille
- Gerookte vissoorten
- Visterrine met rivierkreeftjes

Vleesassortiment

- Kruidige kippenboutjes met rozemarijn
- Rundsvlees met appelsien
- Hagelandse paté met compote van vijgen

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

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

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, Parmezaan en pijnboompitjes
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten

- Tomaat mozzarella
- Twee kleuren meloen met Serranoham
- Aardappeltortilla met pancetta
- Groene asperges met kruimels speculaas

Visassortiment

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

Vleesassortiment

- Kruidige kipfilet met provencaalse kruiden
- Carpaccio van rundsvlees met Parmezaan
- Assortiment mediteraanse charcuterie

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

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

Koud buffetten

Koud buffet “Luxe”

(minimum 10 personen)

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

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

Visassortiment

- ½ Noorse kreeft Belle -Vue
- Gerookte vissoorten
- Gamba's alla plancha

Vleesassortiment

- Varkensmedaillon met honing en tijm
- Gerookte eendenborst
- Carpaccio van rundsvlees met Parmezaan

Ambachtelijke broodsoorten en bijpassende sausjes

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon	€ 50,00	€ 52,83

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, Parmezaan en pijnboompitjes
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten

- Tomaat met grijze garnaal
- Meloen met gedroogde ham

Visassortiment

- Assortiment van gerookte vissoorten
- Gemarineerde zalm

Vleesassortiment

- Kruidige kippenboutjes met rozemarijn
- 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

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, Parmezaan en pijnboompitjes
- Gemengde jonge salade

Bijgerechten

- Tomaat mozzarella
- Twee kleuren meloen Serranoham

Visassortiment

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

Vleesassortiment

- Carpaccio van rundsvlees met Parmezaan
- 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

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 Serranoham
- Groene asperges met speculoos

Visassortiment

- Gamba's alla plancha
- Assortiment van gerookte vissoorten
- Gemarineerde zalm

Vleesassortiment

- Varkensmedaillon met honing en tijm
- Gerookte eendenborst
- Carpaccio van rundsvlees met Parmezaan

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

Combinatiebuffetten

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

Pasta

- Cannelloni met scampi en een zacht currysausje
- Cappellini met inktvis, sausje van tomaat, look en groene kruiden
- Penne met gegrilde kip, pittige tomatensaus en basilicum
- Mediteraanse lasagne met zalm en spinazie
- Oosterse wok met noedels, scampi en champignons

Visgerechten

- Zalmfilet met kokos-kruidenkorst en Jambalaya – rijst
- Scharongrolletjes 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
- Gegrild rundsvlees met trio van tomaat, citroengras en polenta
- 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

- Tortellini met shi-take champignons en geitenkaas
- Mediteraanse lasagne met ricotta en spinazie
- Stoofpotje van quornblokjes en rode curry
- Cappellini met Spaanse peper, citroen en koriander

Combinatiebuffetten

“Landenbuffet” (koud – warm) (minimum 25 personen)

Europa

Koud

- Vitello tonato met kappertjes en lenteui
- Pastasalade met pesto, Parmezaan en pijnboompitjes

Warm

- Stoverij van varkenswangen met krieltjes
- 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 en gelakte eend
- Scampi met rode chili en koriander

Warm

- Thaise lamscurry met kokosmelk en citroengras
- Chicken Tikka masala met rijst

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

Barbecue

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, Parmezaan en pijnboompitjes
- Jonge salademengeling

Vis

- Scampibrochette met rode curry
- Zalmspiesje met kerstomaat en courgette
- Papillotte van vis met saffraan

Vlees

- Gemarineerde rundersentrecôte
- Varkenshaasje met honing en tijm
- Spiesje van kip met tandoorikruiden

Ambachtelijke broodsoorten, bijpassende sausjes en kruidenboter
Gebakken krielaardappeltjes met look en rozemarijn

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

Barbecue

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, Parmezaan en pijnboompitjes
- Jonge salademengeling

Vis

- Gemarineerde tonijn met soja en sesamolie
- Papillotte van kabeljauw, zalm en mosseltjes op Provençaalse wijze
- Gamba's met cajunkruiden en paprika

Vlees

- Lamssteak met rozemarijn en look
- Gemarineerde rundersentrecôte
- Spiesje van kip met tandoorikruiden

**Ambachtelijke broodsoorten, bijpassende sausjes en kruidenboter
Gebakken krielaardappeltjes met look en rozemarijn**

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

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

- Spiesje van zalm en kabeljauw met Provençaalse kruiden
- Zeeduivel met graanmosterd
- Gamba's met look en cajunkruiden
- Gegrilde sardines

Vlees

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

Ambachtelijke broodsoorten, bijpassende sausjes en kruidenboter Gebakken krielaardappeltjes met look en rozemarijn

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

Barbecue

“Winter barbecue”

(minimum 10 personen)

Vis

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

Vlees

- Gevulde kip met boschampionns
- Herten biefstukjes
- Everzwijnhaasje

Warm garnituur

- Gekarameliseerde wortelen en raapjes
- Gestoofd witloof
- Peertjes in rode wijn
- Veenbessen
- Krielaardappeltjes met boschampionns en spekreepjes
- Knolselderpuree met bieslook en pijnboompitjes

Ambachtelijke broodsoorten en kruidenboter

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

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
- Buffelmozzarella met gegrilde courgette en geconfijte tomaat

Soepen

- Wortelsoepje met citroengras, kokosmelk en koriander
- Kervelsoepje met olie van rode curry
- Aspergesoep met kippensliertjes en bieslook
- Vissoep met zeeschelpen en dragon *
- Paprikasoepje met doperwtjes en geitenkaas

Vis

- Oosterse wok met noedels, scampi en champignons
- Op vel gebakken zalm met gegrilde groenten en couscous
- Schelvishaasje met chorizo crumble, trostomaat en pappardelle
- Gebakken zeebaars met risotto van olijven en citroen
- Paëlla Valenciana (kip, vis, zeevruchten)

Vlees

- Thaise lamscurry met wokgroenten
- Langzaam gegaard melkvarken met een trio van champignons en gegrilde aardappel
- Stoverij van varkenswangen met spek en krielaardappeltjes
- Gegrild rundsmedaillon met een jus van tomaat, witloof en aardappelkoekje
- Eendenborst met gebakken rijst en vijgensaus

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

Walking Dinner

Dessert

- Speculaas dessertje met mascarpone en peer
- Tartaar van ananas met rum, rozijnen en vanille-ijs
- Chocolade brownie met cashewnoten en vanille-ijs
- Pannacotta met passievrucht en witte chocolade
- Krokant amandeltaartje met pistache

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

Dessertenbuffet

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

- Chocolademousse
- Tiramisu van mango en appelsien
- Pannacotta met framboos en passievrucht
- Mousse van witte chocolade met rode bessen
- Speculaasmousse met peer
- Trifle van aardbei (seizoen)
- Exotische vruchtensalade
- Chocolade kersentaart met mascarponecrème
- Parfait met amandel en honing
- Assortiment mini bavarois
- Slagroomsoesjes met chocolade
- Crème Brûlée
- Kaasschotel (supplement € 3,50/€ 3,71)
- Ijstaart of gebak (supplement € 4,50/€ 4,77)

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

Avondbuffet/broodjes

Kaas- en charcuterieschotel (minimum 10 personen)

Charcuterie

- Gedroogde boerenham
- Chorizo
- Pancetta
- Geperste kop
- Hagelandse paté

Kazen

- Brie de meaux
- Werchterse geitenkaas
- Blauwe schimmelkaas
- Zachte kazen
- Harde kazen

Ambachtelijke broodsoorten

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

Belegde broodjes

- Assortiment van charcuterie, kazen en gerookte vis

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per belegd broodje	€ 2,50	€ 2,64

Ontbijten

Ontbijt

(minimum 10 personen)

- Assortiment ambachtelijke broodsoorten
- Assortiment koffiekoekjes
- Charcuterie en kaassoorten
- Meloen met Gandaham
- Gerookte zalm

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

Brunch

(minimum 10 personen)

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

Showcooking

Gerechten in een paëllapan van 90 cm (minimum 10 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

- Mosseltjes op Thaise wijze met curry en cocos

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon (nachtelijk hapje)	€ 15,00	€ 15,85

Op de grill (minimum 10 personen)

- Varkensribstuk (op zijn geheel) met Marrokaans brood, Chinese sla en basilicum dressing

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon (nachtelijk hapje)	€ 15,00	€ 15,85

Aan 't spit (minimum 30 personen)

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

	Incl 6% btw	Incl 12% btw
Prijs per persoon (hoofdgerecht)	€ 27,00	€ 28,53
Supplement spit € 150,00		

Personeelskost

- Uurloon per persoon € 38,00 per uur

Leveringen – Transport

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

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

Bestellingen

- Er is steeds een minimum bestelling van 10 personen nodig
- De bestelling dient minimum 1 week op voorhand doorgegeven worden

Voedselallergieën

- Wij kunnen steeds rekening houden met uw voedselallergieën

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 éézijdig 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 verwijlinteressen 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 forfaitair schadebeding verschuldigd zijn gelijk aan vijftien procent van het factuurbedrag met een minimum van vijfenzeventig euro. Bij iedere aanmaning wordt een administratiekost aangerekend van hondervijftwintig 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.