

FEESTZAAL
TER HOOLST

Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Afleveren Kerst en Nieuwjaar 2023-2024

Graag stellen we onze eindejaarmenu's voor. We hebben dit jaar gekozen voor heerlijke combinaties waar vooral de smaak centraal staat. Bij Ter Hoolst kunt u zeker zijn van zeer verzorgde hapjes en mooie ruime porties, alles met verse producten vervaardigd.

We hebben dit jaar gekozen om ons gamma te beperken tot enkel koude buffetten,

Onze keukenhulp Saartje "rechterhand in de keuken" is in blijde verwachting,

Vandaar onze keuze om enkel koude buffetten te verzorgen.....

We houden zeker ook rekening, met mensen met speciale wensen in verband met allergieën of toleranties, aarzel niet om ons hierover te contacteren!

Wij leveren gratis tot 10 km!!

U kan ook zelf de gerechten komen afhalen op het afgesproken tijdstip.

* * *

Bestellen kan via telefoon 014/811012 of

Via email: info@terhoolst.be

Volg ons op



FEESTZAAL
TER HOOLST

Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Aperitiefhapjes

- Vegi Geitenkaasje / Luikse siroop / Crumble noten 4.50€
- Vis Gamba / Parelpasta / Limoendressing / avocado 4.50€
- Vlees Eenden mousse / Mango / Ibericoham 4.50€
- Vlees Rundsfilet opgevuld / rucola / truffelmayonaise 4.50€

Soepen per liter

- Tomatenroomsoep met balletjes 11.00€ / liter
- Heldere consommé met piepkuiken en fijne groentjes 14.00€ / liter
- Kreeftensoep 17.00€ / liter

Broodjes inbegrepen

Koud Buffet "feestdagen"

- Gebrande zalm
- Tomaatje gevuld met Noordzee garnaltjes
- Gerookte forel / gerookte makreel
- Gevuld eitje en scampi
- Opgevlude Breydel ham
- Parelhoenfilet opgevuld
- Appelpaté met uienconfijt
- Serrano ham met meloen
- Speenvarkenrug

Inclusief aardappelsalade, pastasalade, diverse groentjes , broodjes en sausjes

Vanaf 20 personen -----	€ 35,00 pp
Vanaf 10 personen -----	€ 37,00 pp
Minder dan 10 personen -----	€ 39,00 pp

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Koud buffet "luxe"

- Gepocheerde zalm
- Tomaatje gevuld met Noordzee garnaltjes
- Bavarois van gerookte forel
- Gemarineerde zalm, gerookte zalm
- Kwarteleitjes, scampi en gemarineerde gambastaartjes
- Huisbereide sushirolletje
- Opgevulde Breydel ham, Ibericoham
- Parelhoenfilet opgevuld
- Appelpaté met uienconfijt
- Carpaccio, rolletje kalsfilet met tonijn
- Gerookte eendenborst

Inclusief aardappelsalade, pastasalade, diverse groentjes, broodjes en sausjes

Vanaf 20 personen -----	€ 43,00 pp
Vanaf 10 personen -----	€ 45,00 pp
Minder dan 10 personen -----	€ 47,00 pp

Extra's:

Gerookt visassortiment (paling, heilbot en maatje)-----	€ 10,00 pp
Half kreeft -----	€ 17,00 pp
Ganzenlever met uienconfituur -----	€ 10,00 pp
Oesters per 2 stuks -----	€ 5.50 pp

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Nagerechten

Onze nagerechten worden gepresenteerd in kleine glaasjes/ bordjes

Duo van witte en bruine chocolademousse	€ 6.00
Mousse van Praliné.....	€ 6.00
Tiramisu op basis van speculaas	€ 6.00
Duo bavarois van mango en framboos	€ 6.00
Dessert bordje " Ter Hoolst".....	€ 16.00
Kaasschotel met Belgische- en Franse kazen, rozijnenbrood, nootjes en druiven.....	€ 17,00

Wenst U meer informatie of wilt U wijnen bestellen?

Contacteer ons via info@ryco-wijnen.be of 0499/357450

U kan ook eens een kijkje nemen op de website van www.ryco-wijnen.be

Of kom een keuze maken op 1-2 of 3 december 2023 op de wijn degustatie van Ryco-wijnen in Ter Hoolst.

Met vriendelijke groeten

Rob en Hilde Geubbelmans-Bertels

Indien je last hebt van **allergenen**, vermeld dit zeker bij uw reservatie dan houden wij hier rekening mee.

Betaalmogelijkheden: Cash, Bancontact, Visa, Mastercard

Volg ons op



