



EVENEMENTEN BROCHURE 2022

Als het wat meer mag zijn met
een groter gezelschap!

Prijslijst geldig tem 31 december 2022

Niet geldig voor feesten vastgelegd in 2022 voor 2023

Deze prijslijst vervangt alle voorgaanden en is ten allen tijde onderhevig aan wijzigingen in samenstelling en prijzen.

Niet dat we een specifieke reden nodig hebben om te feesten - maar heb je iets te vieren?

't Of In Hove is een prachtige, groene evenementenlocatie die geschikt is voor huwelijks -en communiefeesten, verjaardagen, een familiefeest of jubileum, maar evengoed voor pakweg een seminarie of koffietafel.

We hebben plaats voor maximum 110 personen (zittend).

Graag meer info over de verschillende formules en mogelijkheden?

Dat kan! Stuur gerust een mailtje of maak telefonisch een afspraak.



Menu Kastanje

Amuse van de chef

Voorgerechten

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Artisanale kaaskroketjes 'Gouda brokkelkaas' met krokante peterselie en garnituur

Of

Rundscarpaccio met geroosterde pijnboompitten, rucola en parmezaan

Of

Tomatensoep met balletjes op grootmoeders wijze

Of

Klassiek gerookte zalm met toast en zijn garnituur

Hoofdgerechten

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Op het vel gebakken kabeljauwhaasje in een bouillon van shiitake met krokante paksoi, sesam en rijst

Of

Kip suprême met een zalfje van doperwtjes, jonge wortel met een smeuijge puree en een espuma van parmezaan

Of

Langzaam gegaard varkensgebraadje van het Spaanse topas Duroc de Bataille met groene groenten, gebakken krielaardappeltjes en Belgian Beer Pickles

Desserts

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Dame blanche met warme Callebaut chocolade en slagroom

Of

Huisgemaakte chocolademousse

Of

Bretoens appelgebakje met een bolletje kaneel-ijs

Of

IJslam /-taart: supplement €3,5 biscuit: €4

*IJslam is verkrijgbaar vanaf 15p., ijstaart vanaf 10p.

Indien u over minder genodigden beschikt,

Zijn we genoodzaakt deze extra porties aan de gangbare prijs aan te rekenen (zie algemene voorwaarden)

Prijs per persoon: € 45

*Menu geldig vanaf 12 personen en éénzelfde menu per gezelschap.

Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang, waarvan de aantallen vooraf dienen doorgeven te worden.

Wanneer uw gezelschap minder dan 12 personen telt, vragen wij u 1 keuze per gang te nemen.

Menu Eik

Amuse van de chef

Voorgerechten

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Gebakken sint jacobsvruchten met een crème van pastinaak, sherry-rozijntjes en geroosterde hazelnoten

Of

Verse ravioli van krab met een espuma van bisque

Of

Ossenhaas-tataki met jeneverbes-zout en een Japans sausje

Hoofdgerechten

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Ierse diamanthaas met een zalfje van zandwortel, gesauteerde groene asperges, amandelkroketjes en vleesjus

Of

Gebakken zeewolffilet met pesto, zongedroogde tomaatjes, rucola, een smeugige puree en basilicumolie

Of

Zacht gegaarde lamsfilet met schorseneren en pastinaak met verse kroketjes

Desserts

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Verrassingspallet van de chef

Of

Chocolade moelleux met een bolletje vanille-ijs

Of

IJslam/taart: supplement €3,5 biscuit: €4

*IJslam is verkrijgbaar vanaf 15p., ijstaart vanaf 10p.

Indien u over minder genodigden beschikt, zijn we genoodzaakt deze extra porties aan de gangbare prijs aan te rekenen (zie algemene voorwaarden)

Prijs per persoon: € 55

*Menu geldig vanaf 12 personen en éénzelfde menu per gezelschap.

Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang, waarvan de aantallen vooraf dienen doorgeven te worden.

Wanneer uw gezelschap minder dan 12 personen telt, vragen wij u 1 keuze per gang te nemen.

Algemene Voorwaarden

1. Algemeen

Voor de bespreking van uw feest is het aan te raden, een afspraak te maken met de zaalverantwoordelijke of zaakvoerder. Besprekingen met andere personen zijn niet bindend.

2. Reservatie, voorschot en zaalhuur

Een reservatie voor een feestje wordt pas aanvaard en definitief na betaling van het voorschot én voorafgaande bevestiging per mail.

Het voorschot voor een gelegenheid vanaf 12 personen is: € 250.

Het voorschot voor een gelegenheid of receptie vanaf 40 personen is: € 500.

Er is een mogelijkheid om de zaal privé voor uw gezelschap te huren vanaf 30 effectief aanwezige volwassenen. De zaalhuur bedraagt 300€ voor recepties en brunches (maximum 3u) en 500€ voor onze feestformules (menu's) en walking diners (maximum 5u). Het blok van 3u/5u gaat in op het afgesproken reservatie-uur, ook indien u later toekomt dan afgesproken. Dit om onze aansluitende reservaties een vlot verloop te garanderen. Indien het blok van 3u, respectievelijk 5u, de dag zelf vroeger wordt beëindigd, geeft dit geen recht op een korting op de zaalhuur.

Betaling van uw voorschot gebeurt bij voorkeur ter plaatse of via overschrijving op het rekeningnummer van Trika bvba. Gelieve bij bankoverschrijving steeds 'voorschot', uw naam (waarmee u de reservatie heeft gemaakt) en datum van uw gelegenheid te vermelden. Bij voorschot ter plaatse zal u telkens een bewijs van betaling ontvangen.

De klant verbindt zich te houden aan volgende punten en afspraken vanaf het moment Trika BVBA het voorschot heeft ontvangen, tenzij ter plaatse, tenzij per overschrijving.

3. Verdere afspraken

De opgave van de juiste aantallen dient schriftelijk (per mail) te geschieden, uiterlijk 30 kalenderdagen voor aanvang van uw feest (bij aantallen doorgegeven per telefoon, tellen de aantallen die onze medewerker begrepen heeft).

Na deze datum kunnen tot uiterlijk 7 kalenderdagen voor uw feest nog schommelingen van maximaal 10% worden aanvaard, dit steeds schriftelijk of per mail.

Indien op het moment van uw feest er toch nog minder gasten aanwezig zijn dan opgegeven, zal het doorgegeven aantal worden aangerekend.

Bij meer gasten dan opgegeven, wordt de volledige formule per extra persoon aangerekend.

Gelieve uw menukeuze ten laatste 30 kalenderdagen voor de aanvang van uw feest door te geven aan de verantwoordelijke.

Indien er op het moment van uw feest wijzigingen aan het menu worden gevraagd, behouden wij het recht de vooraf afgesproken prijs aan te rekenen. Indien het om een duurder gerecht gaat, dan afgesproken, hebben we het recht om een surplus aan te rekenen, op het moment zelf met u af te spreken én voor de aflevering van het gerecht.

4. Betaling-prijzen

Het resterend saldo (totale bedrag – voorschot) dient uiterlijk de dag van uw feest betaald te worden, na de geleverde prestaties: cash, per bancontact, per Mastercard of Visa in brasserie 't Of in Hove.

De afgesproken prijzen zijn telkens inclusief BTW (tenzij anders en uitdrukkelijk vermeld) en inclusief diensten.

TRIKA BVBA
Mechelsesteenweg 115-119
2540 Hove
03/344 23 60
info@tofinhove.be
www.tofinhove.be
BTW BE 0837.086.442
BE90 0016 4353 2432



Menu Linde

Amuse van de chef

Voorgerechten

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Duo van ambachtelijke kaas- en garnaalkroketter met zijn garnituur

Of

Scampi diabolique met mascarpone en basilicum

Of

Gebraseerde varkenswangetjes met een crème van knolselder, krokante sjalot en vleesjus

Hoofdgerechten

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Krokant gebakken zalmhaasje met grijze garnalen, gewokte zee kraal en een mousseline van citrus

Of

Traag gegaard varkenshaasje met gesauteerde worteltjes, verse aardappelkroketjes en een pittig sausje van zwarte peperbolletjes

Of

Kalkoenrollade gevuld met gehakt, champignons en truffel met een smeuïge risotto en een lichte vleesjus

Desserts

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Crème brûlée met een krokant gekarameliseerd laagje suiker

Of

Zandtaartje van gianduja-chocolade met een crumble van gedroogde vruchten

Of

IJslam/taart: supplement €3,5 biscuit: €4

*IJslam is verkrijgbaar vanaf 15p., ijstaart vanaf 10p.

Indien u over minder genodigden beschikt,

zijn we genoodzaakt deze extra porties aan de gangbare prijs aan te rekenen (zie algemene voorwaarden)

Prijs per persoon: € 48

*Menu geldig vanaf 12 personen en éénzelfde menu per gezelschap.

Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang, waarvan de aantallen vooraf dienen doorgegeven te worden.

Wanneer uw gezelschap minder dan 12 personen telt, vragen wij u 1 keuze per gang te nemen.

Menu Berk

Amuse van de chef

Voorgerechten

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Cappuccino van gerookte prei met een ragout van gekonfijte eend en een hazelnoot crumble

Of

Zalm tataki met endamame, sojadressing en een oosterse cress salade

Of

Groenten risotto met gebakken shiitake en een waterkerssausje

Hoofdgerechten

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Traag gegaarde kalfsoester met bloemkoolcrème, vergezeld van seizoensgroentjes, amandelkroketjes en een kruidig vleessausje

Of

Wilde zeebaarsfilet met een compote van tomaat, aceto balsamico en gebakken aardappeltjes

Of

Magret de canard met warme seizoensgroentjes, een honing-tijm sausje en verse kroketjes

Desserts

(Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang*)

Glaasje gevuld met biscuit, room en bosvruchten

Of

Abrikozen tarte tatin met een bolletje vanille

Of

IJslam/-taart: supplement € 9 pp

Biscuitaart: € 9,5 pp

*IJslam is verkrijgbaar vanaf 15p., ijstaart vanaf 10p.

Indien u over minder genodigden beschikt,

zijn we genoodzaakt deze extra porties aan de gangbare prijs aan te rekenen (zie algemene voorwaarden)

Prijs per persoon: € 52

*Menu geldig vanaf 12 personen en éénzelfde menu per gezelschap.

Graag uw keuze beperken tot 2 gerechten per gang, waarvan de aantallen vooraf dienen doorgeven te worden.

Wanneer uw gezelschap minder dan 12 personen telt, vragen wij u 1 keuze per gang te nemen.

Diner à la carte

U heeft uiteraard ook de mogelijkheid om een menu à la carte samen te stellen, dit met een maximum van 3 verschillende gerechten per gang. Ten laatste 7 werkdagen op voorhand door te geven. Onze gangbare menukaart kan u terugvinden op onze website: www.tofinhove.be

Een ijslam (vanaf 15p.) of ijstaart (vanaf 10p.) bedraagt €8 per persoon.
Een biscuittaart bedraagt €8,5 per persoon.

Dranken

Alle dranken zijn à la carte te verkrijgen volgens de gangbare prijzen.

Receptieformule bij diner

Aperitiefhapjes gedurende het uur van aanvang:

4 aperitiefhapjes per persoon:

- Toastje met gerookte forelmousse
- Scampi rode curry van de chef
- Tasje tomatensoep
- Dim sum met kip en een pittig dipsausje

Prijs per persoon: € 11

Kinderen

Voor het diner van de kinderen tot 12 jaar verwijzen wij graag naar de kinder-gerechten op onze kaart. Zij dienen deze formules niet te volgen.

