Feestbrochure

2026 - 2027

Brasserie
Hof ter Linden

Welkom in Hof ter Linden!

Voor elke gelegenheid is Hof ter Linden een unieke locatie. Dit prachtige koetshuis gaven de eigenaars in gebruik als brasserie. Hier kan je voor of na je wandeling of fietstocht lekker uitrusten en genieten van iets lekkers, ten midden van het mooie domein van Hof Ter Linden! We bieden u een historisch kader aan midden in het park én onze jarenlange ervaring.
U heeft een idee? Wij denken met u mee!

Graag stellen wij u via deze brochure onze culinaire mogelijkheden voor. Neem gerust contact met ons op voor een afspraak, zodat we samen met u iets kunnen uitwerken op uw maat!

Tot binnenkort in Hof ter Linden!



Brasserie Hof ter Linden
Drie Eikenstraat 5 | 2650 Edegem
Tel: 03 /808 03 28
www.brasseriehofterlinden.be
info@brasseriehofterlinden.be

Brasserie
Hof ter Linden

Brasserie

Hof ter Linden

Receptie

2026 - 2027

- 25 - 50 personen (meer personen mogelijk op aanvraag)
- Privézaal met terras ter uwer beschikking
- Duurtijd: 2 uur (verlengen aan € 13 p.p. per uur)

RECEPTIE

€ 40 p.p.

Dranken

- Cava brut:« Maria Amorós »
- Kir Royal
- Huiswijnen (wit, rood, rosé)
- Pilsbieren
- Frisdranken

Culinaire hapjes

5 hapjes:

- Marie-Antoinette’s koninginnenhapje
- Brioche van rundstartaar, bieslook en extra-vierge olijfolie
- Brioche van humus en wortelkaviaar
- Japanse vegan sushi met krokante korst en soja mayonaise
- Luxe Mignardises en Belgische chocoladetruffels



Brasserie
Hof ter Linden

Receptie

2026 - 2027

- 25 - 50 personen (meer personen mogelijk op aanvraag)
- Privézaal met terras ter uwer beschikking
- Duurtijd: 2 uur (verlengen aan € 13 p.p. per uur)

LUXE RECEPTIE

€ 45 p.p.

Dranken

- Cava brut:« Maria Amorós »
- Kir Royal
- Sinaasappelsap
- Frisdranken
- Bieren naar keuze (van het vat)
- Huiswijnen (wit, rood, rosé)
- Koffie of thee

Culinaire hapjes

8 hapjes:

- Pomme Moscovite met haringkaviaar
- Verse oesters, kalamansi en straalviseitjes
- Tartaar van zeebaars, limoen, Thaise basilicum en furikake
- Marie-Antoinette’s koninginnenhapje
- Brioche van rundstartaar, bieslook en extra-vierge olijfolie
- Brioche van humus en wortelkaviaar
- Japanse vegan sushi met krokante korst en soja mayonaise
- Luxe Mignardises en Belgische chocoladetruffels



Brasserie
Hof ter Linden

Koffietafels

2026 - 2027

Ook voor deze minder aangename bijeenkomsten kan u bij ons terecht. Wij voorzien diverse mogelijkheden voor een arrangement op maat. Dit arrangement bieden wij aan vanaf 20 personen en tot maximaal 50 personen en dit gedurende 2 uren.
(Niet mogelijk op zondagen en feestdagen).
Koffietafels enkel via uitvaartondernemers!

KOFFIETAFEL

€ 23 p.p.

- Waaier aan koffiekoeken
- Ovenverse botercroissants
- Assortiment verse pistolets en zachte sandwiches
- Beleg: jonge Hollandse kaas, beenham, kippenwit, préparé
- Sinaasappelsap
- Koffie of thee

LUXE KOFFIETAFEL

€ 29 p.p.

- Waaier aan koffiekoeken
- Ovenverse botercroissants
- Assortiment verse pistolets en zachte sandwiches
- Beleg: Hollandse kaas, beenham, kippenwit, péparé, krabsla
- Roerei met krokant ontbijtspek
- Granola met yoghurt en fruit
- Sinaasappelsap
- Koffie of thee

Supplementen

• Tomaten roomsoep	€ 5 p.p.
• Aperitief (1 glas cava of 1 glas kir)	€ 7 p.p.
• Wijn/cava (wijn of cava gedurende 2 uur)	€ 12 p.p.

Brasserie
Hof ter Linden

Feestmenu's

2026 - 2027

Voor groepen en verenigingen hebben wij speciale menuvoorstellen & drankformules ter beschikking. Neem gerust contact met ons op voor een afspraak, zodat we samen met u iets kunnen uitwerken op uw maat! Vanaf 15 personen.

Prinsenmenu

€ 49 p.p.

Welkomstproevertje van de chef

Velouté van kippengroentensoep met tuinkruiden

Rundsmedaillon “Black Agnus” met warme seizoensgroenten,
saus van demi-glace en verse frietjes
of
Zalmfilet Bearnaise:
Zacht gestoomde filet met warme fijne groentjes
en aardappelpuree

Tiramisu met speculaaskorst
of
Ijstaart/ ijslam (supplement €3,5 p.p.)

Brasserie
Hof ter Linden

Feestmenu's

2026 - 2027

Koningsmenu

€ 59 p.p.

Welkomstproevertje van de chef

Tataki van tonijn:
Kort gebakken filet van tonijn met avocado,
krokante groentjes en zachte soja-mayonaise
of
Rundscarpaccio:
Filet d'Anvers carpaccio met groene pesto,
truffelolie en Parmezaan

Kalfsescalope Fine Champagne met warme seizoensgroenten
en een wafeltje van aardappel
of
Gebakken roodbaarsfilet met zuiderse groentjes, kreeftensaus en
geserveerd met aardappelgratin

Aardbeientaartje Romanov
of
Ijstaart/ ijslam (supplement €3,5 p.p.)

Brasserie
Hof ter Linden

Feestmenu's

2026 - 2027

Keizersmenu

€ 75 p.p.

Welkomstproevertje van de chef:
Pomme Moscovite met haringkaviaar

Halve kreeft Belle-Vue met salsa van avocado,
gebrande citroen, tomaat en cocktailsaus
of
Gebakken ganzenlever op krokante brioche,
confituur van ajuin en Turkse kers

Botermalse Ossenhaas "Black Agnus"
met warme groentjes, aardappelgratin en portosaus
of
Halve kreeft Thermidor:
Warm gegratineerde halve kreeft met krokante korst,
kruidenrijst en driehoek broodjes

Feestelijke biscuittaart met vuurwerk en vers fruit,
gegarneerd met chocolade of marsepijn (keuze)
of
Moelleux van chocolade met vanille-ijs en rood fruit
of
Ijstaart/ ijslam (supplement €3,5 p.p.)

Brasserie
Hof ter Linden

Feestmenu's

2026 - 2027

Vegetarisch opties*

*Vegetarische opties voor onze menu's.
Deze menu kan ook VEGAN bereid worden.
VEGAN brood op aanvraag.

Heldere groentenbouillon
met Edamamebonen, paksoi en bieslook
of
Borsalino van gevulde avocado met humus en
salsa van fijne brunoise groentjes

Ravioli Tartufata
Gevulde ravioli van boschampignons en ricotta,
gebonden roomsaus, rucola en truffelolie
of
Gegrilde bloemkoolsteak: gekadreerd filet-wit in
olijfolie met hollandaisesaus, paprikacrème,
structuren van tuinkruiden en zoete aardappelen

Vegan-ijs met vers fruit

Junior menu

€ 15 p.p.

Hoofdgerecht* + kinderijsje + verrassing uit onze schatkist

***keuze uit:**

- kipfilet met frietjes
- spaghetti bolognaise
- fishstiks met frietjes
- vidé met frietjes
- curryworst met frietjes

Brasserie
Hof ter Linden

Drankenformule

2026 - 2027

All-in drankenformule

- Vanaf 15 personen.
- Enkel bij maaltijden
- € 13 p.p. per uur
- Minimum van 4 uur

Dranken

- Cava brut:« Maria Amorós »
- Kir Royal
- Sinaasappelsap
- Frisdranken
- Bieren van het vat
- Witte, rode en rosé wijnen van het huis
- Koffie en thee

A la carte formule

Natuurlijk kunt u ook opteren voor de formule ‘à la carte’, waarbij u elk drankje door ons laat opschrijven en u achteraf betaalt aan het tarief van de prijslijst.

Hierbij kunnen u en uw gasten feesten zonder grenzen.



Brasserie
Hof ter Linden

Algemene voorwaarden

2026 - 2027

MEER INFO EN CONTACT

I. Algemeen

Genomen opties blijven 7 dagen geldig.
Voor de bespreking van uw feest is het aan te raden dat er een afspraak gemaakt wordt met onze zaalverantwoordelijke.

2. Verdere afspraken

2a. De opgave van de juiste aantallen zal dienen te geschieden uiterlijk l week voor uw feest.
Na deze datum kunnen tot uiterlijk 2 dagen voor uw feest nog schommelingen in min of meer van maximaal 10 % worden aangevraagd.
Indien er toch minder gasten zouden zijn dan opgegeven, zal steeds het geschatte totaal volledig worden aangerekend.

2b. Verbreking/annulering
Indien de klant de overeenkomst verbreekt in de 7 dagen voor aanvang van het event, is er een forfaitaire verbrekingsvergoeding verschuldigd ten bedrage van 30% van het totaal geschatte bedrag van de bestelling.

3. De prijzen

De vermelde prijzen in dit reservatiedocument zijn inclusief 21% BTW en telkens per persoon.
Bovenstaande prijzen zijn geldig vanaf 20 personen, tenzij anders vermeld.

4. Betalingsvoorwaarden

Het saldo dient contant betaald te worden (VISA, MasterCard, bancontact of cash) of via overschrijving mits voorafgaande aanvraag en goedkeuring na afloop van uw feest.
Bv Brasserie Hof ter Linden behoudt zich het recht de betalingsvoorwaarden te herzien, zo zij negatieve handelsinformatie ontvangt.

5. Wanbetalingen

De niet stipte betaling brengt van rechtswege en zonder enige aanmaning een interest op van l % per maand of begonnen maand vertraging in de betaling. Bij niet betaling binnen de acht dagen na verzending van een aangetekend schrijven - ook indien dit aangetekend schrijven niet wordt afgehaald of wordt geweigerd- zal ten titel van forfaitaire vergoeding voor bijkomende kosten en schade een bedrag aangerekend worden van 10 % op het factuurbedrag.

6. Annulatie

De annulatiekosten worden forfaitair bepaald als volgt:
Verbreking/annulering
Indien de klant de overeenkomst verbreekt in de 7 dagen voor aanvang van het event, is er een forfaitaire verbrekingsvergoeding verschuldigd ten bedrage van 30% van het totaal geschatte bedrag van de bestelling.

Contactgegevens

2026 - 2027

MEER INFO EN CONTACT



Brasserie Hof ter Linden

brasseriehofterlinden

Brasserie
Hof ter Linden

Brasserie Hof ter Linden
Drie Eikenstraat 5 | 2650 Edegem
Tel: 03 /808 03 28
www.brasseriehofterlinden.be | info@brasseriehofterlinden.be