



VAN DER VALK
BEVEREN

CATERINGGIDS 2025



Eventcatering

Hotel Beveren brengt vanaf nu zijn keuken tot bij u! Of het nu gaat om een bedrijfsfeest, een familiegelegenheid of een ander speciaal evenement, onze catering op locatie zorgt voor een smakvolle ervaring op maat. **Vanaf 50 personen** bieden wij een uitgebreid aanbod, van verfijnde **hapjes** en **walking dinner** tot complete **buffetten** of een **verzorgd menu**, volledig afgestemd op uw wensen.





RECEPTIES

Maak de keuze uit één van onze receptie drankenformules en verwen jouw gasten met een heerlijk **glaasje bubbels, cava of rosé cava**. Deze drankjes worden vergezeld door hapjes die met de uiterste zorg zijn samengesteld. Op verzoek kunnen wij ook **huiswijnen, tapbieren en andere frisdranken of fruitsappen** aanbieden.

BUBBELS RECEPTIE

Aperitief mousserende wijn met sprankelende bubbels

Formule 1 uur

- Minimaal 3 hapjes te kiezen

Formule 2 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Formule 3 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Aperitief kids - inclusief hapje

CAVA RECEPTIE

Aperitief cava - Brisa del Mar

Formule 1 uur

- Minimaal 3 hapjes te kiezen

Formule 2 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Formule 3 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Aperitief kids - inclusief hapje



CAVA & ROSÉ CAVA RECEPTIE

Aperitief cava en rosé cava

Formule 1 uur

- Minimaal 3 hapjes te kiezen

Formule 2 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Formule 3 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Aperitief kids - inclusief hapje



RECEPTIES

CHAMPAGNE RECEPTIE

- Mag het net wat meer zijn? Kies dan voor onze champagneformule
- Prijs per fles
- Pommery Brut Royal



COCKTAILTAP

Wat dacht je van een verfrissende cocktailtap op jouw event? Onze cocktailtap zorgt voor een leuke eye-catcher op jouw feest! We tappen met plezier onze cocktails en werken deze à la minute voor jou af.

Maak de keuze uit:

Caribbean punch

Bacardi Carta Blanca rum | kokoslikeur | citrusvruchten.

Mojito

Bacardi Carta Oro | limoensap | suikersiroop

Passion fruit martini

Wodka | passievruchtenlikeur | vanille | passievruchten | limoensap





HAPJES

Maak jouw receptieformule compleet en stel zelf jouw hapjesmenu samen. Onze hapjes werden ondergedeeld in drie categorieën: **classic, trendy of deluxe**. Uiteraard bent u vrij een combinatie te maken uit de drie diverse categorieën. Afhankelijk van uw receptieformule dient u een keuze te maken uit een minimaal aantal hapjes (zie receptieformules).



Vegetarisch



Vegan



Chef's favourite



Seizoensgerecht

Classic

- Provençaalse groentenbrochette
- Rode biet kroket
- Kaaskroketje met truffelmayonaise
- Garnaalkroketje met cocktailsaus
- Aspergesoep
- Pompoensoep
- Mosselsoep
- Tempura scampi | kokos curry dip
- Garden roll (2 stuks) | komkommer | asperges | sesam
- Carpaccio van rund | crème van Parmezaan
- Kip yakitori | pindasaus

Trendy

- Wrap vegan kip
- Nigiri zalm (2 stuks)
- Blini gemarineerde zalm | zure room
- Open ravioli van komkommer | snow crab
- Oester | natuur | cintroen
- Kalfswang | bloemkool | rode wijn
- Buikspek | crème van wortel | mosterdzaadjes
- Croque Manchego | truffel
- Bisque van kreeft | grijze garnalen
- Geitenkaas | rozijnen toastje | bramen
- Gyoza kip
- Gyoza vegan



HAPJES

Deluxe

- Structuur van wortel | gelei van wortel | gemarineerde wortel 🌿
- Aziatische vegan kip salade | krokant jasje 🌿
- Spicy tuna roll | Japanse sesam | tonijn | togarashi (2 stuks) ♥
- Tartaar van tonijn | nori cracker
- Sint- Jacobsvrucht | zeekraal | Noilly prat
- Buikspek | unagi | bloemkoolcrème ♥
- Steak tartaar | krokant jasje | truffelmayonaise
- Eendenmousse | rode biet
- Oriental oester 'OZZO' | wasabi shoyu | komkommer | lente-ui
- Terrine ganzenlever | vijgencompote | rozijnenbrood ♥

Sharing hapjes

Worden voorzien per tafel. Porties worden berekend per persoon.

Healthy bites

Colour bloemkool | trio van wortel | selder | radijs | komkommer |
groentenchips | vegan cocktailsaus | mayonaisse 🌿

Tapas bites

Serrano | Manchego | spinata romana | chorizo | dips | flatbread |
peppadew | olijven

Live sushi buffet

4 stuks sushi: 1 maki | 1 signature roll | 1 crispy roll | 1 nigiri

Warme items: kip yakitori | gyoza 🌿

*Bij het livesushi buffet worden onze sushi rolls live door onze
sushi chefs bereid.*





DRANKENFORMULES

Diner

Wenst u een diner te organiseren in één van onze feestzalen dan heeft u de mogelijkheid een keuze te maken uit onze vier drankenformules namelijk onze superior-, superior plus-, deluxe-, of super deluxe drankenformule.

Superior

- M Selection - frisse fruitige witte wijn
- M Selection Sauvignon - soepele en fruitige wijn met fijne tannines
- Stella I frisdranken
- Water op tafel
- Koffie of thee met versnapering na de maaltijd

Superior plus

Idem aan onze Superior drankenformule maar met Italiaanse toppers:

- **Wit - Salento I Pinot Grigio**
Frisse structuur van karakter maar toch met een gebalanceerde afdronk.
- **Rood - Salento I Primitivo**
Harmonieus op elkaar afgestemde zuren en tannines maken het een groot genot voor je zintuigen

Deluxe

Idem aan onze Superior drankenformule maar met verfijnde Franse-wijnen:

- **Wit - Val de Loire I Sauvignon Blanc**
Verfrissend en fris, met een opwekkende afdronk
- **Rood - Val de Loire I Pinot Noir**
Een zachte, zeer soepele Pinot Noir uit de Loire. Boordevol sappig, rood zomerfruit.



DRANKENFORMULES

Diner

Super deluxe

Idem aan onze Superior drankenformule maar met Franse toppers:

- **Wit - Sancerre I Frankrijk**
Droge Loise wijn getypeerd door de Sauvignon blanc druif, met frisse aroma's van citrusvruchten
- **Rood - Saint Emilion Grand Cru I Frankrijk I Chateau Peymouton I Cabernet Sauvignon**
Krachtig en vol aroma met acht maanden rijping op eikenhouten vaten

Kinderen

Hierbij hebben de kinderen de keuze uit al onze frisdranken.



MENUKEUZE

Hieronder vindt u een uitgebreid overzicht terug van alle gerechten uit onze feestgids.

Aan de hand hiervan kan u naar eigen wens uw menu samenstellen.

Onze gerechten worden steeds afgestemd op het huidige seizoen.



Vegetarisch



Vegan



Chef's favourite



Seizoensgerecht

Seizoenen

Aspergeseizoen	+/- 15/04 tot 15/06
Aardbeiseizoen	+/- 15/04 tot 15/06
Mosselseizoen	+/- 20/06 tot 15/09
Wildseizoen	+/- 15/10 tot 15/01

Koude voorgerechten

- Falafel I hummus I bospeen I chili oil 
- Vegan gravad Lax I pompoen I dille I mizuna I mosterd dressing 
- Gerookte tonijn carpaccio I furikake I kwepie mayonnaise I mizuna 
- Hazenpaté I witloof confituur I brioche I vijgen 
- Vegan chicken salade I little gem I cherry tomaat I soja scheut I lookdressing 
- Tataki van Noorse gemarineerde zalm I yuzu crème I nori cracker 
- Rundscarpaccio I mizuna I Parmezaan crème I kappertjes I zongedroogde tomaten
- Burrata I cherry tomaatjes I basilicum I marbled saus I olijven 





MENUKEUZE

Warme voorgerechten

- Kreeftenstaart I jus van kreeft ♥
- Open ravioli I kabeljauw I prei I saus Noilly Prat ♥
- Gelakt buikspek I paksoi ♥
- Tongrolletjes I zeekraal I grijze garnalen I Witte wijnsaus
- Dorade filet I venkel I wortel I saus vierge
- Asperges I Vlaamse wijze 📅
- Sliptongen I grijze garnalen I kruidensalade I wolkje van Champagne
- Asperges met gerookte zalm I hollandaise saus (grijze garnaal +€ 3.5) 📅
- Asperges met Italiaanse ham I basilicum olie 📅
- Knolselder coquille I zeekraal I beukenzwam I wolke van champagne 🌿
- Sint-jacobvruchten I zeekraal I beukenzwam I beurre blanc 🌿

Soepen

- Soep van droomtomaat I balletjes 🌿
- Bisque van kreeft I rivierkreeft I zure room ♥
- Wortelsoep I gember I Thaise curry 🌿
- Aspergesoep I grijze garnalen 📅
- Aziatische mosselsoep I citroengras I kokos I koriander 📅
- Pompoensoep I kokos I koriander 🌿 📅
- Consommé van rund I ravioli van boschampignons
- Aardappelsoep I truffel I krokantje van aardappel 🌿

Sorbet

- Passievrucht I framboos crisp
- Stoofpeer I appel bloesem
- Limoncello I atsina cress
- Champagne



MENUKEUZE

Hoofdgerechten

- Filet mignon | wortel | witlof | romanesco | pommes fondant | bordelaisesaus ♥
- Kabeljauw | groene asperges | sugar snaps | broccoli | beurre blanc saus ♥
- Entrecote dry aged 'Holsteiner' | wortel | kruidige krielaardappelen | bearnaise ♥
- Filet pur | butternut | pastinaak | groene asperges | hasselback aardappel | jus van tijm
- Rollade van kip met champignons | broccoli | baby maïs | rosti | jus natuur
- Varkenshaas | spekboontjes | gratin dauphinois | jus van tijm
- Dorade | zeekraal | beukenzwam | kruidenpuree | witte wijnsaus
- Zalm | groene asperges | hollandaisesaus | peterselie aardappelen
- Sliptongen | grijze garnalen | kruidensalade | saffraan aardappel | wolkje van champagne
- Thaise rode curry | paprika | taugé | prei | bamboe scheut | champignons | rijst 🌿
- Tajine | couscous | wortel | aubergine | kikkererwten | paprika 🌿
- Asperges op z'n Vlaams | peterselie aardappelen 📅 🌿
- Asperges met gerookte zalm | hollandaise saus | peterselie aardappelen (supplement grijze garnaal) 📅
- Hert | butternut | peertje in rode wijn | knolselder | spruitjes | bordelaisesaus 📅
- Vegan chicken salade | Romeinse sla | cherry tomaat | soja scheut | lookdressing 🌿
- Fazantenborst | boschampignons | pommes duchesse | truffelsaus 📅
- Eendenborst | bietensoorten | pommes fondant | jus van eend





MENUKEUZE

Dessert op bord

- Tartelette passie praliné I Bretons deeg I frangipane I panna cotta mango I passievrucht
- Panna cotta I witte chocolade I framboos ♥
- Dark chocolate raspberry I chocolade cake I frambozenroom I frambozengelei
- Tarte tatin I vanille ijs I crème anglaise
- Tropical Hawaii I ananas I kokos I pina colada schuim
- Dame blanche
- Macaron gevuld met ijs van rood fruit
- Coupe aardbeien I vanilleijs I slagroom 🍰
- Savarin mango I pure chocolade vegan I mango 🌿
- Vers fruit I vegan vanille ijs I coulis van rode vruchten 🌿
- Kaasplank 'Van Tricht'



Dessertbuffet

- Dessertbuffet inclusief chocoladefontein (vanaf 50 personen)
Bavaroïstaarten I crème brûlée I chocomousse I ijssoorten I verse
fruitsalade I biscuittaarten I chocoladefontein I cake spiesjes I javanais
- Supplement kaasplank bij dessertenbuffet
- Supplement live pannenkoeken station met crêpe suzette/mikado/wafels
(enkel in zaal USA / restaurant Nest)





KIDS MENU'S

Uiteraard wordt er ook aan de allerkleinsten gedacht.

Laat hen de keuze maken uit hun favoriete kidsgerechten en stel speciaal voor hen een heerlijk kidsmenu samen en kies uit één van onderstaande voorgerechten, hoofdgerechten en desserts.

Voorgerechten

- Kaaskroket I fris slaatje I Parmezaan
- Garnaalkroket I fris slaatje I Parmezaan
- Tomatensoep met balletjes
- Dagsoep

Hoofdgerechten

- Kipfilet I appelmoes I fris slaatje I frietjes of kroketjes
- Hamburger I spek I onion ring I tomaat I sla I frietjes
- Gepaneerde vis I tartaar saus I fris slaatje I puree
- Balletjes in tomatensaus I puree

Dessert

- Kinderijs I disco bolletjes
- Kinder dame blanche
- Pannenkoek I suiker



WALKING DINNER

Walking dinner | plate service

Tijdens onze walking dinner - plate service formule krijgt u de optie 5 gerechten te kiezen die in walking dinner stijl worden geserveerd. In deze formule rekenen we op maximum 2 warme gerechten en 1 soep.



Vanaf 50 personen



Exclusief drankenforfait



3 uur



Staand | mogelijk in alle zalen

Koude gerechten

- Tataki van Noorse gemarineerde zalm | yuzu crème | nori cracker
- Rundscarpaccio | mizuna | Parmezaan crème | kappertjes | zongedroogde tomaten
- Burrata | cherry tomaatjes | basilicum | marbled saus | olijven
- Vegan gravad lax | pompoen | dille | mizuna | mosterd dressing
- Salade rivierkreeft | ananas | mango | fijne kruiden
- Fois gras | rode biet | crumble peperkoek
- Steak tartaar | truffelmayonnaise | kwartelei | focaccia toastje
- OZZO taco | zalm
- OZZO taco | avocado | mango
- Sushi selectie 3st | maki roll | signature roll | crispy roll

Soepen

- Pompoensoep | kokos | koriander
- Bisque van kreeft | rivierkreeft | zure room
- Wortelsoep | gember | Thaise curry
- Aspergesoep | grijze garnalen
- Aziatische mosselsoep | citroengras | kokos | koriander
- Aardappelsoep | truffel | krokantje van aardappel

* Minimum één soep te kiezen



WALKING DINNER

Walking dinner | plate service

Warme gerechten

- Filet mignon | witlof | bospeen | spekboontjes | gratin
- Rib-eye | hasselback aardappelen | bearnaise saus | spekboontjes ♥
- Dorade | zeekraal | beukenzwam | kruidenpuree | witte wijnsaus
- Kabeljauw | groene asperges | sugar snaps | broccoli | beurre blanc ♥
- Rollade van kip met champignon | broccoli | baby maïs | rosti
- Buikspek gemarineerd in knoflook | oestersaus | paksoi
- Sint-jacobvruchten | zeekraal | beukenzwam | wolke van champagne ♥

** Maximum 2 warme gerechten*

Dessert (optioneel)

- Dark chocolate raspberry | chocolade cake | frambozenroom | frambozengelei ♥
- Dame Blanche
- Savarin mango | pure chocolade vegan | mango





BUFFETTEN

Jardin BBQ formule



Vanaf 35 personen



Exclusief drankenforfait



3 uur



Zittend | enkel in Jardin restaurant

Het beste van ons Jardin grillrestaurant in één formule? Dat kan met de Jardin BBQ formule. Geniet van een heerlijk buffet met diverse grillgerechten, sides en uitgebreid dessertenbuffet. Wens je Jardin exclusief te reserveren enkel en alleen voor jouw gezelschap? Ook dat is mogelijk! Bekijk onze voorwaarden en mogelijkheden verder in deze gids.

Voorgerechtenbuffet

- Flatbread met dips
- Ham met meloen
- Vitello tonato
- Burrata met tomaten en basilicum
- Seizoenssoep
- Uitgebreide saladebar

Hoofdgerechtenbuffet

- Zalmfilet
- Buikspek
- Gegrilde kip
- Rib-eye
- Côte a l'os
- Gegrilde halloumi

Side dishes

- Gegrilde groenten
- Aardappelwedges
- Aardappel in de schil | lookboter
- Seizoenssalade
- Uitgebreide saladebar
- Verschillende soorten koude sauzen
- Warme sauzen: pepersaus | truffelsaus | bearnaise saus | hollandaise saus



BUFFETTEN

Jardin BBQ formule

Kidsbuffet

- Tomatensoep | balletjes
- Kip | appelmoes | frietjes

Dessertbuffet

- Bavaroistaarten
- Crème brûlée
- Chocomousse
- Ijssoorten
- Verse fruitsalade
- Biscuit taarten
- Chocoladefontein
- Cake spiesjes
- Javanais
- Churros
- Gegrilde ananas met rum





BUFFETTEN

BBQ superior formule



Vanaf 35 personen



3 uur



Exclusief drankenforfait



Zittend | mogelijk in alle zalen

Voorgerechtenbuffet

- Rundscarpaccio | Parmezaan crème | kappers | zongedroogde tomaat
- Trio gerookte vissoorten | mierikswortelcrème
- Burrata met tomatensoorten | basilicum | pesto
- Assortiment van salades | broodsoorten | koude sauzen

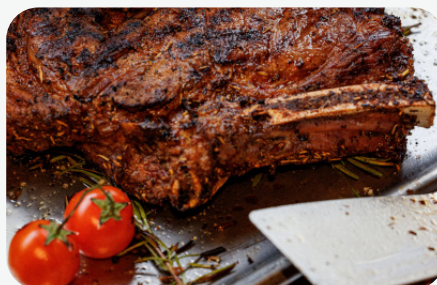
Hoofdgerechtenbuffet

- Filet mignon
- Zalm filet
- Pikante merguez
- Gelakte ribbetjes met honing
- Gemarineerde kipfilet
- Halloumi
- Pepersaus | bearnaisesaus | kruidenboter | champignonsaus
- Gepofte aardappel | kruidenboter
- Aardappel wedges | gegrilde groenten

Dessert

Een dessert kan optioneel worden bijgenomen.

Keuze kan u maken uit onze desserts geserveerd op bord of u kan opteren voor een dessertenbuffet (zie dessert bij menukeuze).





BUFFETTEN

Classic buffet



Vanaf 50 personen



Exclusief drankenforfait I Inclusief glaasje bubbels



3 uur



Zittend I mogelijk zaal USA en Nest

Voorgerechtenbuffet

- Rundscarpaccio I Parmezaan crème I kappers I zongedroogde tomaat
- Trio gerookte vissoorten I mierikswortelcrème
- Burrata met tomatensoorten I basilicum I pesto
- Assortiment van salades I broodsoorten I koude sauzen

Seizoensgerechten

Naargelang het seizoen worden onderstaande gerechten toegevoegd.

- **Asperges** **15/04 - 14/06**
Asperges met ham I asperges met zalm I asperges Flamande
- **Tomaat garnaal** **15/06 - 14/10**
- **Wildseizoen** **15/10 - 14/01**
Wildpaté haas I everzwijn I veenbessen I vijgen compote
Gerookte eendenborst I rode biet salade
- **Tataki van tonijn** **15/01 - 14/04**

Hoofdgerechten

- Kabeljauw I groene asperges I sugar snaps I broccoli I beurre blanc ♥
- Filet pur I butternut I pastinaak I groene asperges I hasselback aardappelen
- Rollade van kip met champignon I broccoli I baby maïs I rösti
- Filet mignon I witlof I bospeen I spekboontjes I aardappelgratin ♥
- Hert I butternut I peertje in rode wijn I knolselder I spruitjes I bordelaise saus 📅
- Eendenborst I bietensoorten I pommes fondant I jus van eend

* Keuze uit twee van bovenstaande gerechten

* Wij voorzien ook steeds een extra vegetarisch hoofdgerecht



BUFFETTEN

Classic buffet

Dessertbuffet

- Bavaroistaarten
- Crème brûlée
- Chocomousse
- Ijssoorten
- Verse fruitsalade
- Biscuittaarten
- Chocoladefontein
- Cake spiesjes
- Javanais





BUFFETTEN

Classic dinner



Vanaf 50 personen



3 uur



Exclusief drankenforfait



Zittend | mogelijk in alle zalen

Deze formule is identiek aan het classic buffet op de voorgaande pagina. Enkel is het hoofdgerecht hier geserveerd op bord en is er keuze uit twee verschillende hoofdgerechten.

Buffet upgrades

Wenst u uw gekozen buffetformule te upgrade met enkele verfijnde producten. Dat kan! Deze hoofdgerecht upgrades zijn van toepassing op al onze buffetformules.

Rib-eye
Reuze gamba
Tonijnfilet
Halve kreeft
King crab





Extra informatie & voorwaarden

OZZO sushicatering

Heb jij binnenkort een leuk event gepland bij jou thuis of externe locatie of heb je een bedrijfsevent gepland en wens je jouw gasten te verwennen met onze heerlijke OZZO sushi, dan hebben we goed nieuws! Vanaf nu kan je een **selectie uit ons OZZO sushi assortiment** als cateringformule boeken voor bij jou thuis of op locatie!





Sushi catering

Heb jij binnenkort een leuk event gepland bij jou thuis of externe locatie of heb je een bedrijfsevent gepland en wens je jouw gasten te verwennen met onze heerlijke OZZO sushi, dan hebben we goed nieuws! Vanaf nu kan je een selectie uit ons OZZO sushi assortiment als cateringformule boeken voor bij jou thuis of op locatie! Ontdek onderstaand de mogelijkheden en voorwaarden.



Basic

Nigiri Kappa

Komkommer

Nigiri Sake

Zalm

Garden Roll

Komkommer | asperges | sesam

Chefs roll

Rivierenkreeft | appel | tobiko

Chicken Teriyaki roll

Kip | avocado | teriyakisaus



Deluxe

Nigiri Maguro

Tonijn

Nigiri Ebi

Garnaal

Spicy Tuna roll

Gebakken tonijn | asperges | komkommer | lugome

Salmon avocado roll

Zalm | avocado | pikante saus

California roll

Krab | avocado | sesam



Live sushi chefs op jouw event

Wil jij graag wat meer entertainment toevoegen aan jouw event?
Dan kan je vanaf nu ook onze **sushi chefs live aan het werk** zien op jouw locatie.

Onze sushi chefs nemen jou graag mee in de kunst van sushi rollen.
Stel zelf jouw assortiment samen uit bovenstaande selectie en geniet van
heerlijke OZZO sushi. Prijs op aanvraag via sales@hotelbeveren.be





Extra informatie & voorwaarden

Delivery service

Wij voorzien gratis levering binnen Beveren.
Voor levering buiten Beveren rekenen wij 30 cent per kilometer.

Pick & mix

Minimumafname van 500 stuks.
Voor buffetten adviseren wij 4 stuks per persoon te voorzien.
Vegetarische opties zijn zeker ook mogelijk op aanvraag.

Verpakking

Onze sushi rolls worden standaard op wegwerpschalen geleverd.
Indien gewenst kan dit ook op mooie presentatieschalen worden geleverd,
hiervoor wordt er een waarborg op de schalen aangerekend.



Eventplanning & totaalconcepten





Eventplanning & totaalconcepten

Catering & totaalconcept voor een geslaagd evenement

Bij Hotel Beveren gaan we verder dan alleen catering. Wij creëren een totaalconcept op maat van uw evenement, zodat u zorgeloos kunt genieten. **Van sfeervolle decoratie en professioneel bedienend personeel tot entertainment en stijlvol meubilair** – wij regelen alles tot in de puntjes.

Of het nu gaat om een bedrijfsevent, een huwelijksfeest of een andere speciale gelegenheid, wij denken met u mee en zorgen voor een onvergetelijke ervaring. Eén aanspreekpunt, eindeloze mogelijkheden!

Neem contact met ons op en ontdek hoe wij uw event tot in de perfectie uitwerken.
We bekijken graag elke aanvraag op maat.

Decoratie

Meubilair

Bediening

Entertainment

