

Full service bedrijven 2023-2024



43
hangar



Hangar 43 – een unieke locatie

Onze voorzieningen voor bedrijfsevents

Bij Hangar 43 hebben we alle troeven in handen om er een geslaagd bedrijfsevent van te maken samen met jouw organisatie. Waarom?

Met een locatie die maar liefst **800m2 groot** en **16m hoog** is, kan je de grootste standen bouwen, podia installeren, break out rooms inkleden,... the sky is the limit voor jouw event. We kunnen van **100 tot 650 gasten** in alle comfort ontvangen.

Onze infrastructuur leent zich perfect voor grote evenementen zoals **lezingen, personeelsfeesten, live-optredens, voordrachten of beurzen**.

Op slechts een **half uurtje** van zowel **Gent, Brussel als Antwerpen**, heeft Hangar 43 een ideale ligging. Met **privéparking voor 130 wagens** zorgen we bovendien dat genodigden zonder zorgen kunnen parkeren bij de deur.

Heerlijke **foodconcepten** voor diverse types van events door onze cateringservice. Een **service van A tot Z**: van aangepast **meubilair** tot **entertainment**. Alles op maat van jouw bedrijfsevenement. Bovendien kan je rekenen op **jarenlange ervaring** van ons team.



Hoe stellen we uw perfect event samen? Full service by Hof Ter Velden

4 stappen tot uw perfect event op maat in Hangar 43.

1/ LOCATIE HANGAR

We geven u een totaalbeeld van locatie - aankleding & inrichting.

U kan als bedrijf of eventprofessional de invulling en details zelf aanbrengen & inrichten. Enkel het licht & geluid verloopt via onze vaste partner.

2/ FOOD & DRINK

Via onze gerechtenbrochure kan u uw concept samenstellen met passende gerechten & dranken.

Toch een ander concept - visie of idee? Geen probleem; aan de hand van een gedetailleerde offertevraag maken we graag een offerte op maat op.

3/ MEUBELN - INKLEDING

Een geslaagd event start met de juiste setting. U kan hier alvast de gepaste meubelen - deco terugvinden die inclusief zitten bij de huur van de locatie.

4/ EIGEN CREATIEVE INVULLING

Wenst u graag een persoonlijke touch aan uw event te geven en hiervoor één of meerdere externe partners in te schakelen, dan kan dit uiteraard ook.

Samen maken wij er voor u en het bedrijf een onvergetelijk event van.



Hangar 43

HUUR

- Verbruikskosten water, elektriciteit en verwarming.
- Gebruik gratis parking voor 130 wagens incl. 2 parkeerwachters bij ontvangst.
- Volledig opbouwen, uitwerken en klaarzetten vooraf en poetsen na afloop.

INKLEDING EN MEUBILAIR

U maakt een keuze uit onze meubel- & decofolder voor de perfecte setting van uw feest of event.

De locatie wordt gedecoreerd met planten volgens setting-seizoen. Vestiaire, inkomtapijt (rode loper) zijn standaard voorzien in ons pakket.

LICHT - GELUID - DOEKEN

Wij voorzien een complete klank- en lichtinstallatie (DJ niet inclusief)

- Podium voor de dj en/of eventueel ceremonie (max. 8m²)
- Moving Heads (bewegende lichten)
- Voldoende licht om elke tafel perfect sfeervol uit te lichten
- DJ booth (2 *pioneer cdj2000N2 + DJM 900)
- Inrichten inkomhal met doeken
- Uitlichten binnenmuren zaal
- Bediening van de lichtinstallatie door een ervaren technicus
- Ledscherm 12m² & laptop
- Gordijnslingers & spots

Aanpassingen aan licht & geluid mogelijk via onze vaste partner www.dnfmusic.be (mits meerprijs)

MA - VR: 4.150 euro excl BTW // Zaterdag: 6.500 euro excl BTW

Per extra dag voor op OF afbouw: 1.050 euro excl BTW - onder voorbehoud van beschikbaarheid.

U kan kosteloos een optie nemen op uw voorkeursdag. Betaal binnen 14 dagen het voorschot (de huur van de locatie) en uw boeking ligt vast.





BEDRIJFSFEEST / BEDRIJFSEVENT

Bekijk onze verschillende foodconcepten op de volgende pagina's van deze brochure.

Trendy dining p. 9 + keuzegerechten p. 14
- Dynamisch & creatief degustatiemenu

Walk - dine - party p. 10 + keuzegerechten p. 14
- Comfortfood in buffetstijl

Walk & talk p. 11 + keuzegerechten p. 14
- Creatieve gerechten in buffetstijl

Fine Dining p. 12 + keuzegerechten p. 14
- 3- of 4-gangen diner aan tafel



TRENDY DINING

Dynamisch & creatief degustatiemenu

- Deze formule kan in zittende of rechtstaande setting geserveerd worden
- 4 voorgerechten, 2 hoofdgerechten & 2 dessertjes
- Per 20-30 minuten geserveerd aan tafel door onze kelners
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

Zalm 'gerookt' | venkel | limoen | tomaat

~~~

Rund 'tataki' | mango | noedel | sesam

~~~

Kreeft | ravioli | groene kruiden

~~~

Snoekbaars | bloemkool | groene kruiden

~~~

Iberico 'pluma' | buikspek | kalfsjus

~~~

Eend 'canette' | honing | soya

~~~

Mascarpone | speculoos | limoncello

~~~

Callebaut Velvet | biscuit | framboos | yuzu

Vanaf **37 euro** pp excl. BTW



# WALK – DINE – PARTY

## Comfortfood in buffetstijl

- Deze formule serveren we in zittende & rechtstaande setting
- Diverse foodstanden met comfortfood warm & dessert
- Optie om koude bordjes aansluitend aan de receptie te serveren
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

### **Walking koude gerechten**

#### **3 koude gerechtjes p.p. / 4 variaties**

Tomaat | mozzarella | gazpacho | basilicum (V)  
Grijze garnaal | aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo  
Tonijn 'tataki' | couscous | tomaat | cashewnoot  
Rund 'carpaccio' | avocado | limoen | citroengras

### **FOODBUFFETTEN**

#### **Warme standjes**

Rigatoni "Siciliaanse wijze" (V)  
Zeebaars | mossel | paella  
Hoevekip "Tandoori & basmati  
Hamburger "black agnus"  
Pulled beef & Thaise salade  
Varkenswang | vicaris | witlof  
Puntzakje Belgische friet

#### **Dessert standjes**

Callebaut 811 & sinaas  
Mascarpone & La Confiance  
Amarena kers & melkchocolade  
Mango & passie  
Roomijsbar met dips

Vanaf **29 euro** pp excl. BTW



# WALK & TALK

## CREATIEVE GERECHTEN IN BUFFETSTIJL

- Deze formule kan in zittende of rechtstaande setting geserveerd worden
- Bij deze formule wordt alles vooraf gedresseerd op borden en in potjes. Wij zorgen ervoor dat alles continu aangevuld wordt zodat het diner vlot blijft verlopen
- Alle buffetten worden gelijktijdig geopend & hebben een snelle doorlooptijd
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

### KOUD

Tomaat mozzarella | gazpacho | basilicum (V)

Zalm 'gerookt' | venkel | limoen | tomaat

Paling 'gerookt' | hangop | komkommer

Tonijn 'tataki' | couscous | tomaat | cashewnoot

Superanoham "meloen | ricotta | basilicum

Rund 'tataki' | mango | noedel | sesam

### SOEPBAR

Garnaal | grijze gepelde | Thaise kruiden

Courgette | gerookte eend

### WARM

Koningsbaars | courgette | Ras el Hanout | langoustine

Parelhoenfilet | citroengras | kroket bout

Eend 'canette' | honing | soya

### DESSERT

Mascarpone | speculoos | limoncello

Citrus & passie | framboos | speculoos 'La Confiance'

Callebaut Velvet | biscuit | framboos | yuzu

Vanaf **32 euro** pp excl. BTW



# FINE DINING

## 3-4 GANGEN DINER AAN TAFEL

- Gepresenteerd op grote borden en door onze kelners aan tafel gebracht
- U maakt een keuze uit het aanbod van gerechten & de seizoenskaart

Paling 'gerookt'

Hangop | komkommer

~~~

Koningsbaars

Courgette | Ras el Hanout | langoustine

~~~

Varkensrack 'green egg'

Salie

~~~

Kers amarena

Melkchocolade | yoghurt

Vanaf **33 euro** pp excl. BTW

A LA CARTE

Op zoek naar een ander concept?

Visionair idee voor uw perfect feest?

Aarzel niet om een afspraak in te plannen waarbij we uw ideeën & insteek overlopen.

Aan de hand van ons gesprek maken we graag een concept op.

Vanaf **35 euro** pp excl. BTW

ALL-IN FORMULES

- Gecombineerd met de 4 types food formules
- Alle dranken uit het assortiment doorheen de duurtijd van de formule
- Waters staan op tafel, wijnen aan tafel uitgeserveerd
- Alle andere dranken worden geserveerd aan tafel & aan de bar

FORMULE 'BASIC'

Ontvangst & hapjes

Dranken (1u)

- Cremant de Luxembourg
- Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

Hapjes (5/persoon)

- Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

Wijnen

Wit: Le Croisade « chardonnay » 2021 IGP d'Oc

Rood: Le Petit Noir, Merlot 2020 IGP d'Oc

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief.

FORMULE 'ROYAL'

Ontvangst & hapjes

Dranken (1u)

- Cava Cossétaña Brut
- Mocktail 'Ananas, Gimber, Tonic'

Hapjes (5/persoon)

- Keuze uit 6 variaties van het hapjesassortiment.

Wijnen

Wit: Château Vilatte, A. Bordeaux sec C.

Rood: Château Vilatte, A. Bordeaux Supérieure C.

Alle waters, frisdranken en bieren inclusief.

Onze mocktail is een combinatie van ananas, tonic en lichte gembertoets. Fris, licht zurig en niet zoet.



MEETINGS – DAGEVENTS

Elk dagevent & meeting is uniek. Hieronder enkele basisconcepten die we aanbieden in Hangar 43 – ander idee? Andere samenstelling? Geef ons uw visie door & we werken het verder uit op maat.

Drankenbuffet per uur (bv. ontvangst – pauzes)

Automaat - 3st

- 5 variaties koffie
- Diverse types losse thee

Dispencer

- Ananas-gimber-tonic
- Appelsap & munt
- Sinaasappelsap

Waters

- Plat | bruis

Luxe cake

- Chocolade & amandel
- Appel & crumble
- Vaas met vers stukfruit

Kunnen we aanvullen met mini-koffiekoekjes - versnaperingen - ...

Broodjeslunch “basic”

Geserveerd in buffetvorm

Variatie van wraps & soft buns – 6p.p. – 8 variaties

Broodjeslunch “deluxe”

Geserveerd in buffetvorm

“Belegde broodjes” 5 p.p. – 7 variaties + bordjes per soort

Wraps

- Chicken | Tex Mex
- Gerookte zalm | kruidenkaas | ijsbergsla

Belegde broodjes

- Brie | honing | courgette | rucola
- Tonijn | avocado | olijf | ei
- Brugse Blomme | appelvradis
- Hespensla | tomaat
- Focacina | paprika | roquette (lauwwarm | vegi)

Diverse opties van salades – gezonde snacks – warm comfortfood – dessert e.d. mogelijk.

RECEPTIE / DRINKS

Luxe fingerfood

Op hoge partytafel geplaatst

Dip

- Tomaat | tzatziki | krab

Craker

- Piadina | flatbread

Groenten

- BBQ olijven | krokante groentjes

Hapjes rondgebracht door onze kelners

KOUD

On a plate

- Volkorenbrood | paling | dille
- Volkorenbrood | erwt | heilbot
- Roggebrood | graved lax | sjalot
- Crunchi Sushi | krab | wasabi
- Krokant | ganzenlever | framboos

Mini bowl

- Bio Quinoa | gerookte kip | granaatappel
- Geitenkaas | tomaat | bruchetta
- Zeebaars | zure room | arenkha
- St-Jakobsvrucht | citroen
- Grijze garnalen | artisjok | walnoot

Proefbuis

- Gaspacho 'Andalouz' | kruidenolie
- Komkommer | yoghurt

Hartige cake

- Zalm | dille | zure room
- Olijf | gedroogde tomaat | superano
- Wortel | geitenkaas | zalmeitjes

WARM

Prikkers

- Kroket kaas
- Kroketje kaas
- Kroket feta | wortel
- Kroket scampi | kerrie
- Kroketje ibericoham | paprika
- Cracker | kruidenkaas | zalm
- Kip | Yakitori | sesam
- Kip | panko | tandoori
- Krab | tempura

Mini bowl

- Tarwe | mossel | kerrie
- Courgette | kip | piment
- Jus kreeft | morielle

Prijzen & samenstellingen volgens info uit offerte-aanvraag.
Verdere uitgebreide keuzes uit onze seizoensbrochure.



TRENDY DINING

VOORGERECHTEN

VEGGIE KOUD

- Focaccia | artisjok | courgette | aubergine (V)
- Tomaat | mozzarella | gazpacho | basilicum (V)

VIS KOUD

- Zalm 'gerookt' | venkel | limoen | tomaat
- Paling 'gerookt' | hangop | komkommer
- Grijs garnaal | aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo
- St-jakobsvrucht 'carpaccio' | Bloemkool | zure room | haringkaviaar
- Tonijn 'tataki' | couscous | tomaat | cashewnoot
- M'hamsa couscous | krab | paprika | tomaat (+0,5 euro pp)

VLEES KOUD

- Superanoham | meloen | ricotta | basilicum
- Rund 'carpaccio' | avocado | limoen | citroengras
- Rund 'tataki' | mango | noedel | sesam

LUXE SOEP

- Zie seizoenskaart

VIS WARM

- Koningsbaars | courgette | Ras el Hanout | langoustine
- Snoekbaars | bloemkool | groene kruiden
- Vlaswijting | citroen | chorizo | kreeftjus
- Noordzeetong | oesterzwam | bosui | ravioli (+2 euro pp)

HOOFDGERECHT

- Hoevekipfilet | truffel | rookworst
- Varkensrack 'green egg' | salie
- Varkenshaas | chimichurri | kerstomaat
- Parelhoenfilet | citroengras | kroket bout
- Iberico 'pluma' | buikspek | kalfsjus
- Eend 'canette' | honing | soya
- Lamsrumpsteak citrus / laurier (+1 euro)

DESSERT

- Callebaut Velvet | biscuit | framboos | yuzu
- Mascarpone | speculoos | limoncello
- Citrus passie | framboos | speculoos 'La Confiance'
- Kers amarena | melkchocolade | yoghurt
- Callebaut 811 | mascarpone | vanille | koffiecruich





WALK - DINE - PARTY

WALKING KOUDE GERECHTEN

VIS

- Zalm 'gerookt' venkel | limoen | tomaat
- Paling 'gerookt' | hangop | komkommer
- Grijs garnaal | aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo
- St-jakobsvrucht 'carpaccio' | bloemkool | zure room | haringkaviaar
- Tonijn 'tataki' | couscous | tomaat | cashewnoot
- M'hamsa couscous | krab | paprika | tomaat (+0,5 euro pp)

VLEES

- Superanoham | meloen | ricotta | basilicum
- Rund 'carpaccio' | avocado | limoen | citroengras
- Rund 'tataki' | mango | noedel | sesam

WALKING WARME GERECHTEN

VEGI

- Rigatoni 'Siciliaanse wijze'
- Portobello | mozzarella | pesto | rucola
- Pene | arrabiatta
- Chili sin carne | basmati
- Boekwijtballetjes | tomaat | bosui
- Vegan stoofpotje | rode curry
- Farfalle | champignons | erwt

VIS

- Bagel | gegrilde zalm | roomkaas
- Scampi | panko | cajundip
- Paella | zeebaars | mossel
- Penne | scampi | kokos | kerrie
- Zalm 'gerookt' | courgette | 'carbonara'
- Fish & Chips | tartare
- Tajine 'vlaswijting & mosselen'
- Bouillabaisse met rouille
- Spirelli | venkel « vongole »

VLEES

- Kip | groene kerrie | kokos
- Hoevekip 'Tandoori' & basmati
- Paella met kip | scampi | paprika
- Penne kip | pesto | roquette
- Saté kip 'Thai adventure' | zoetzuur

- Varken & curry « vindaloo » | wilde rijst
- Chilli 'con carne' & corn bread
- Haute dog | bacon | onion | sauerkraut
- Varkenswang | vicaris | witlof
- Noedel | varken | erwten | ei

- Hamburger 'black agnus'
- Rundsreepjes | rode ui | champignon
- Runderribstuk 'chimichurri'
- Pulled beef & Thaise salade
- Pulled lam | risotto | oesterzwam

DESSERT

- Callebaut 811 & sinaas
- Mascarpone & La Confiance
- Amarena kers & melkchocolade
- Mango & passie
- Roomijsbar met dips





WALK & TALK

VIS KOUD

- Zalm 'gerookt' | venkel | limoen | tomaat
- Paling 'gerookt' | hangop | komkommer
- Grijsze garnaal | aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo
- St-jakobsvrucht 'carpaccio' | bloemkool | zure room | haringkaviaar
- Tonijn 'tataki' | couscous | tomaat | cashewnoot
- M'hamsa couscous | krab | paprika | tomaat (+0,5 euro pp)

VLEES KOUD

- Superanoham | meloen | ricotta | basilicum
- Rund 'carpaccio' | avocado | limoen | citroengras
- Rund 'tataki' | mango | noedel | sesam

SOEPBAR

- Zie seizoenskaart

VIS WARM

- Koningsbaars | courgette | Ras el Hanout | langoustine
- Snoekbaars | bloemkool | groene kruiden
- Vlaswijting | citroen | chorizo | kreeftjus
- Noordzeetong | oesterzwam | bosui | ravioli (+1,5 euro pp)

VLEES WARM

- Hoevekipfilet truffel | rookworst
- Varkensrack 'green egg' | salie
- Varkenshaas | chimichurri | kerstomaat
- Parelhoenfilet | citroengras | kroket bout
- Iberico 'pluma' | buikspek | kalfsjus
- Eend 'canette' | honing | soya
- Lamsrumpsteak | citrus | laurier (+0,75 euro pp)

DESSERT

- Callebaut Velvet | biscuit | framboos | yuzu
- Mascarpone | speculoos | limoncello
- Citrus passie | framboos | speculoos 'La Confiance'
- Kers amarena | melkchocolade | yoghurt
- Callebaut 811 | mascarpone | vanille | koffiecrunch

FINE DINING

Hier stelt u uw 3- 4 of 5 gangen diner samen. Gepresenteerd op grote borden en door onze kelners aan tafel gebracht (inclusief bijserveren). Licht gezouten boter en brood worden voorzien op tafel.

KOUDE VOORGERECHTEN

- Focaccia
Artisjok | courgette | aubergine
- Superanoham
Meloen | ricotta | basilicum
- Zalm 'gerookt'
Venkel | limoen | tomaat
- Paling 'gerookt'
Hangop | komkommer
- Grijze garnaal
Aardappel | sucrine sla | schaaldiermayo
- Rund 'carpaccio'
Avocado | limoen | citroengras
- Rund 'tataki'
Mango | noedel | sesam
- St-jakobsvrucht 'carpaccio'
Bloemkool | zure room | haringkaviaar
- Tonijn 'tataki'
Couscous | tomaat | cashewnoot
- M'hamsa couscous
Krab | paprika | tomaat

* U kan ook 2 voorgerechten kiezen, wij dressereren dit dan op kleine bordjes die samen geserveerd worden. De prijs is per gerecht.

SOEPEN*

- Tomatenroom
Tomaat | bieslook
- Zuiderse paprika
Mozzarella | basilicum
- Garnaal
Grijze gepelde | thaise kruiden
- Kreeft
Ravioli | bieslook

*Enkel in combinatie met warm of koud voorgerecht.



WARME VOORGERECHTEN - TUSSENGERECHTEN

- Azuki-bonen
Tomaat | paprika
- Koningsbaars
Courgette | Ras el Hanout | langoustine
- Snoekbaars
Bloemkool | groene kruiden
- Vlaswijting
Citroen | chorizo | kreeftjus
- Noordzeetong
Oesterzwam | bosui | ravioli

HOOFDGERECHTEN

- Cannelloni
Spinazie | ricotta | tomaat
- Hoevekipfilet
Truffel | rookworst
- Varkensrack 'green egg'
Salie
- Varkenshaas
Chimichurri | kerstomaat
- Parelhoenfilet
Citraengras | kroket bout
- Eend 'canette'
Honing | soya
- Iberico 'pluma'
Buikspek | kalfsjus
- Lamsrumpsteak
Citrus / laurier

Bij de hoofdgerechten serveren we de passende groentegarnituren & aardappelgarnituren volgens marktaanbod.

DESSERTEN

- Callebaut Velvet
Biscuit | framboos | yuzu
- Mascarpone
Speculoos | limoncello
- Citrus
Passie | framboos | speculoos 'La Confiance'
- Kers amarena
Melkchocolade | yoghurt
- Paris Brest
Koffie | praliné | hazelnoot



Statafels



Bartafel

dia 80cm
wit: 7 in stock
zwart: 6 in stock

Statafel Kubo Smart

70x70cm
wit: 45 in stock
hout: 25 in stock



**Statafel Kubo Smart
Zwart**

70x70cm
20 in stock





**Favourite High
statafel**

dia 80 cm
60 in stock



Tafel industrieel hoog

80x80cm
4-6 personen
26 in stock



160x80cm
6-8 personen
10 in stock

BASIC statafel - stretchhoes



Zwart
100 in stock



Wit
40 in stock



Rood
40 in stock



Blauw
40 in stock



Goud
20 in stock

Tafels



U-tafel hoog

230x75x110cm
12 in stock



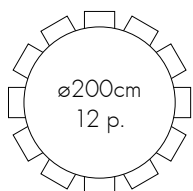
U-tafel laag

230x75x75cm
7 in stock

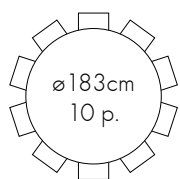




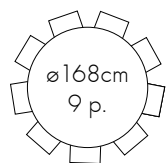
Klaptafels



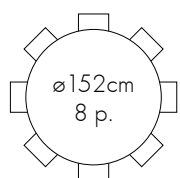
ø200x76cm
10 in stock



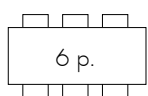
ø183x76cm
20 in stock



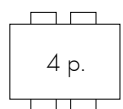
ø168x76cm
10 in stock



ø152x76cm
8 in stock



183x76x76cm
35 in stock



122x73x76cm
4 in stock



Linnen wit/zwart*



Hoes voor buffettafel
183x76cm - zwart

Barstoelen



Barstoel Liberty White

96 in stock



Barkruk Chrome

60 in stock



Barstoel Kubo Bar
groen

100 in stock



Stoelen



Stoel Lounge Mokka

35x39cm
200 in stock



Luxestoel zwart

53x43cm
300 in stock



Stoel Napoleon White
+ kussen

42x38cm
200 in stock



Stoel Lounge wit

35x39cm
42 in stock



Bar/Bufferet



Buffetkast hout

200x80cm
4 in stock



Buffettafel + hoes

10 in stock



Barmeubel white

4 in stock

CONIC



Shelf Conic 'We Taste'

4 in stock



Conic Inzetframe
voor open bar

2 in stock



Stafel Conic White

70x70x110cm

6 in stock



Led Light Conic (batterij)

10 in stock

Deco



Kubus hout
+ orchidee

45x45x200cm
4 in stock



Kubus hout
+ siergras

45x45x200cm
4 in stock



Groene planten
+ vaas

50x50x200cm
10 in stock

Vaas wit - 4 in stock



Deco theelichtjes in diverse
vormen en maten mogelijk
voor uw concept.



Allerlei



Afzetpalen + koord (rood)

10 in stock



Vestiairerekken
met kapstokken

10 in stock



Tapijt

1m - 2m - 4m breed

**Locatie**

Fabriekstraat 43
9200 Dendermonde

Contactgegevens

Geerstraat 86
9200 Dendermonde

info@h43.be

Bezichtigen enkel op afspraak.

T 0473 93 21 63



HOF TER VELDEN

FEESTEN · EVENTS · CATERING · BUSINESS

