

DE MOLENAERE

Restaurant - Brasserie - Feestzaal



De Molenaere

De evolutie van molenhuis naar restaurant-brasserie

Het molenhuis waar De Molenaere momenteel in gevestigd is, behoorde in de vroege middeleeuwen tot de Graaf van Vlaanderen. De oudste vermelding dateert van 1063. Toen werd de molen gebouwd en gebruikt voor het malen van graan en de productie van olie van lijnzaad, koolzaad en raapzaad.

De inkomsten hiervan schonk de Graaf toen aan de opgerichte abdij van Ename om de Benediktijnermonniken te voorzien van levensonderhoud.

Later in de middeleeuwen werd de molen overgenomen door de Graven en Prinsen van Gavere en Schorisse. Onder de Graaf van Egmont werd de molen na de Franse verovering van ons land in 1795 als nationaal goed in beslag genomen.

De rijke Pierre-Joseph De Saegher uit Gavere werd de nieuwe eigenaar na de openbare verkoop op 2 maart 1805. Deze familie bleef eigenaar tot in 1868.

Op 3 maart 1868 kocht Justin Simoens het molenhuis met de molen over en besliste om ingrijpende verbouwingen uit te voeren waarbij de oliemolen stopgezet werd en het molenaars huis uitgebreid werd.

Het gebouw werd met 2 verdiepingen verhoogd en 5 meter verbreed. Hierdoor kwamen de twee ingebouwde waterwielen van bovenslagtype binnen het gebouw te liggen waardoor ook tijdens de winter verder gemalen kon worden.

De molen werd tot het begin van de eerste wereldoorlog onderhouden door de familie Simoens, waardoor de molen ook wel gekend wordt als de Simoensmolen.

Die situatie veranderde door de inname van de Duitse bezetter tijdens de eerste wereldoorlog. Zij plaatsten een generator in de molen voor de productie van elektriciteit. Deze generator staat momenteel nog steeds in het bijgebouw van de molen.

In 1970 werd de molen stil gelegd nadat in 1969 molenaar Gerard Leys verongelukte bij het smeren van de wateras. Op 28 juli 1983 werd de molen erkend als beschermd monument en samen met zijn landelijke omgeving als dorpsgezicht gezien.

Nog 5 jaar later werd de molen overgekocht door Gerard Brailon die verbouwingen liet uitvoeren en er een taverne-restaurant in combinatie met een klein museum van maakte.

Sinds 2008 is de molen in bezit van Peter De Deken, die het interieur van het molenhuis vernieuwde en er een gekend restaurant van maakte onder de naam Ter Biestmolen. Zowel de elektromotor als de monocilinder dieselmotor werden op zijn initiatief opnieuw in werking gebracht.

Eind de zomer van 2021 werd de het restaurant opnieuw opgeknapt en overgenomen door huidige eigenaars Peter Vermeersch en Rachid Ouardighi onder de naam "De Molenaere". Met een sterk en gemotiveerd team heet De Molenaere jullie dan ook van harte welkom in haar restaurant, brasserie of feestzaal.



Inhoud

De Molenaere	1
Inhoud	2
Algemene info	3
Recepties	4
Aperitief	5
Drankenforfaits	6
Groepsmenu's	7 - 8
Walkingbuffet met food corners	9
Walkingbuffet met Deluxe food corners	10
Walking dinner met bordjes	11
BBQ	12
Desserts	13
Nachthap	14
Koffietafel	15 - 16
Busmenu's	17
Suggestie 1	18
Suggestie 2	19 - 20
Overnachten	21

Algemene info

- Onze prijzen zijn per persoon en inclusief BTW.
- Bediening en materialen zijn inbegrepen in vermelde prijzen.
- Voor feesten beschikken wij over volgende accommodatie:
 - Feestzaal/dansvloer op de tweede verdieping met een capaciteit van ongeveer 100 zitplaatsen of 150 staan plaatsen.
 - Uitbreidbaar met derde verdieping als mezzanine dat een capaciteit van 60 zitplaatsen heeft.
 - Een ruim en gezellig achterterras dat naar wens omgetoverd kan worden tot feestelijk decor met een capaciteit van 120 zitplaatsen of tot 170 staanplaatsen
 - Privé parking voor 60 wagens
 - Sanitair op de benedenverdieping en derde verdieping
 - Vestiaire (onbewaakt)
- Wij kunnen u ook volgende extra's ter beschikking stellen:
 - Beamer met witte projectiewand
 - Disco lichten en dj-installatie op het hoogste punt van de zaak. (Zichtbaar vanop de tweede en derde verdieping.)
 - Statafels
 - Decoratie. (Indien u deze zelf wenst mee te brengen, is dit bespreekbaar en mogelijk mits onderling overleg.)

Deze brochure werd opgemaakt ter kennismaking met onze diensten.

Wenst u een op maat gemaakte formule voor speciale gelegenheden?
Dit kan uiteraard ook, alles is bespreekbaar.

Dranken:

- Cava
 - Witte en rode wijn
 - Primus van het vat
 - Frisdranken
 - Fruitsap
 - Plat en bruisend water
-

Hapjes

(Assortiment kan veranderd worden bij het niet beschikbaar zijn van bepaalde ingrediënten of bij bepaalde voorkeuren of allergieën)

Voor 1,5 uur receptie

€ 29,90

- 4 hapjes per persoon, alle bovenvermelde dranken, bediening van de receptie en alle materialen.
- Maximum uitbreiding: naar 6 hapjes

- Sint-Jacobsvrucht met prei
 - Zalm boursin
 - Serranoham met meloen
 - Tomaat mozzarella
-

Voor 2 uur receptie

€ 38,50

- 6 hapjes per persoon, alle bovenvermelde dranken, bediening van de receptie en alle materialen.
- Maximum uitbreiding: naar 12 hapjes

- Sint-Jacobsvrucht met prei
 - Zalm boursin
 - Serranoham met meloen
 - Tomaat mozzarella
 - Ganzenlever met chutney
 - Mini croque-monsieurs
-

Voor 3 uur receptie

€ 43,30

- 9 hapjes per persoon, alle bovenvermelde dranken, bediening van de receptie en alle materialen.

- Sint-Jacobsvrucht met prei
- Zalm boursin
- Serranoham met meloen
- Tomaat mozzarella
- Ganzenlever met chutney
- Mini croque-monsieurs
- Gaspaccio met grijze garnalen
- Vitello tonnato
- Mousse van gerookte forel

* Alle dranken die na het einde van de receptie besteld worden zullen à la carte verrekend worden.

** Voor dranken die niet in de formule behoren zal een supplement aangerekend worden.

Aperitief

(Voorafgaand aan een feest/diner)

Apero

€ 9,90

Maximum 1 uur duurtijd met onderstaande dranken en hapje.

Dranken:

- Cava of champagne*
- Witte en rode wijn
- Primus van het vat
- Fruitsap
- Frisdranken
- Plat en bruisend water

Hapje:

- 1 Seizoensgebonden aperitiefhapje van de chef per persoon
-

Aperitief

€ 14,90

Maximum 1,5 uur duurtijd met onderstaande dranken en hapjes.

Dranken:

- Cava of champagne*
- Witte en rode wijn
- Primus van het vat
- Fruitsap
- Frisdranken
- Plat en bruisend water

Hapjes:

- 3 Seizoensgebonden aperitiefhapjes van de chef per persoon
-

Deluxe aperitief

€ 24,90

Maximum 2u receptie met onderstaande dranken en hapjes

Dranken:

- Cava of champagne*
- Witte en rode wijn
- Primus van het vat
- Fruitsap
- Frisdranken
- Plat en bruisend water

Hapjes:

- 6 Seizoensgebonden aperitiefhapjes van de chef per persoon

* Indien u champagne verkiest boven cava, kunt u kiezen voor onze huis champagne aan € 38,50 extra per geopende fles

** Voor dranken die niet in de formule behoren zal een supplement aangerekend worden.

Drankenforfaits

Avondgasten

€ 9,90

We ontvangen uw avondgasten in een aparte zaal met:

- Cava of champagne*
- Witte en rode wijn
- Fruitsap
- Frisdranken
- Plat en bruisend water

Wanneer deze groep voltallig is en u klaar bent met het diner, worden ze door u verwelkomd en begeleid naar de feestzaal.

Open bar

€ 29,90

(Duurtijd van 4u met een half uur uitloop)

Aan de bar schenken we volgende dranken:

- Primus van het vat
- Witte en rode wijn
- Frisdranken
- Plat en bruisend water

Onze kelners circuleren om de glazen af te ruimen.

Waterbar

€ 3,00

(Mogelijk bij zowel receptie, aperitief als avondfeest)

- Huisgemaakte ice-tea's
 - Huisgemaakte limonades
 - Flavoured waters
-

Koffiebuffet

€ 7,50

- Koffie of thee
- Versnaperingen
- 3 geportioneerde dessertjes

** Indien u champagne verkiest boven cava, kunt u kiezen voor onze huis champagne aan € 38,50 extra per geopende fles.*

TER BIESTMOLEN MENU 1

Aperitief met hapje van de chef



Boratta met gerookte zalm en quinoa



Varkenshaasje met truffelsaus, seizoensgarnituur en natuuraardappelen



Dessertbord van de chef



Koffie met versnapering

TER BIESTMOLEN MENU 2

Aperitief met hapje van de chef



Rundscarpaccio van Belgisch witblauw met rucola en parmezaan



Gegrilde zalm bearnaise met seizoengroentjes



Dessertbord van de chef



Koffie met versnapering

Optionele uitbreiding:

- Naar 4 gangen menu: kreeftensoep + € 10,00
- Naar 4 gangen menu: met extra warm gerecht (prijs op aanvraag)
- Uitgebreide aperitief (1,5 uur)
- Kasteelwijn + € 10,00
- Dessertbuffet

* Prijzen zijn berekend volgens opgegeven menu's, zonder keuzemogelijkheid vis of vlees bij het voor-of hoofdgerecht. Wenst u toch een keuze in vis of vlees dan impliceert dit een meerprijs van € 3,95 per persoon, per gang (voor-of hoofdgerecht).

MOLDERGHEMMOLEN MENU 1

Aperitief met hapje van de chef



Carpaccio van huisgerookte rib-eye met truffelmayonaise en gefermenteerde rode ui



Kabeljauw met gegrilde prei, citrus beurre blanc en kruiden crunch



Exotisch Taartje met salted caramel, citroenmelisse en amandel



Koffie met versnapering

MOLDERGHEMMOLEN MENU 2

Aperitief met hapje van de chef



Gemarineerde coquilles met een schuim van gin-tonic en een crème van pompelmoes



Kalfslende met kruiden croute, gelakte aubergine, geroosterde jonge wortel, komijn en gratin dauphinois



Exotisch Taartje met salted caramel, citroenmelisse en amandel



Koffie met versnapering

Optionele uitbreiding:

- Naar 4 gangen menu: kreeftensoep + € 10,00
- Naar 4 gangen menu: met extra warm gerecht (*prijs op aanvraag*)
- Uitgebreide aperitief (1,5 uur)
- Kasteelwijn + € 10,00
- Dessertbuffet

* Prijzen zijn berekend volgens opgegeven menu's, zonder keuzemogelijkheid vis of vlees bij het voor-of hoofdgerecht. Wenst u toch een keuze in vis of vlees dan impliceert dit een meerprijs van € 3,95 per persoon, per gang (voor-of hoofdgerecht).

FOOD CORNERS

(Vanaf 50 personen)

Aperitief met hapje van de chef



Variatie van gerookte vis



Vlees

Op de grill gebakken dunne lende
Bearnaise en pepersaus
Gebakken aardappelen - rozemarijn - look



Pasta tartufata

We serveren een vers bereide pasta met kaas en truffel



Groenten à la Naessens of Bekkari

Wij voorzien 3 salades in vuurvaste schotels, één warme en 2 koude

Optionele uitbreiding:

- Uitgebreide aperitief (1,5 uur)
- Kasteelwijn + € 10,00
- Waterbar
- Koffiebuffet
- Dessertbuffet

DELUXE FOOD CORNERS

(Vanaf 120 personen)

Aperitief met hapje van de chef



Sushi en Sashimi

Variatie van handgemaakte sushi en sashimi (3 sushi per persoon)

Sojasaus en wasabi



Vlees

Op de grill gebakken dunne lende

Bearnaise en Peppersaus

Gebakken aardappelen - rozemarijn - look



Kaaswiel

In een half kaaswiel bereiden we een pasta tartufata (pasta - truffel - kaas)

Focaccia



Groenten à la Naessens of Bakkari

Wij voorzien 3 salades in vuurvaste schotels, één warme en 2 koude

Optionele uitbreiding:

- Uitgebreide aperitief (1,5 uur)
- Kasteelwijn + € 10,00
- Waterbar
- Koffiebuffet
- Dessertbuffet

Walking dinner met bordjes

€ 75,00 All-in

Vanaf 50 personen

Aperitief:

- Aperitief met hapje van de chef

Wij serveren 6 gerechtjes, de invulling is op basis van de lopende degustatiemenu of u kan zelf kiezen uit onderstaand assortiment.

Bordje 1 : koud visgerechtje

- Lopende degustatiemenu
- Huis gemarineerde gravlaks met grijze garnalen + € 1,75
- Tartaar van tonijn met lamsoor en soja + € 2,75

Bordje 2 : soepje

- Lopende degustatiemenu
- Bisque van grijze garnalen + € 1,00
- Consommé van bosduif + € 1,50

Bordje 3 : koud vleesgerechtje

- Lopende degustatiemenu
- Carpaccio van Belgisch witblauw
- Terrine van ganzenlever met confituur van sinaasappelen en warme brioche + € 2,50

Bordje 4 : opfrissertje

- Sorbet van citroen
- Salade caprese (vegi)

Bordje 5 : warm vis/vlees gerechtje

- Lopende degustatiemenu
- Tongrolletjes Normandes + € 1,00
- Varkenshaasje met mosterdsausje + € 1,50

Bordje 6: dessert

- Lopende degustatiemenu
- Huisbereide speculaas tiramisu
- Huisbereide chocolademousse

Optionele uitbreiding:

- Uitgebreide aperitief (1,5 uur)
- Kasteelwijn + € 10,00
- Waterbar
- Koffiebuffet
- Dessertbuffet
- Wenst u een andere invulling te geven aan de bordjes is dit mogelijk op aanvraag

(Vanaf 30 personen)

Aperitief:

- Aperitief met hapje van de chef
-

Van de grill

- Rundvlees
- Gemengde gevogeltebrochette
- Chipolata's
- Papillot van zalm
- Warme sauzen
 - Champignonsaus
 - Pepersaus

Bijgerechten

- Stokbroden in folie met look
 - Ratatouille van courgette, paprika en aubergine
 - Rijkelijke gemengde salade met olijffjes, venkel, zongedroogde tomaatjes, ...
 - Salade van tomaten met basilicum
 - Aardappelsalade met bieslook en champignons
 - Pastasalade
-

Dessert

- Dessert van de chef
-

Optionele uitbreiding:

- Uitgebreide aperitief (1,5 uur)
- Kasteelwijn + € 10,00
- Waterbar
- Koffiebuffet
- Dessertbuffet i.p.v. dessert

Desserts*

Deluxe dessertbuffet

Vanaf 50 personen

€ 17,50

Deluxe dessertbuffet met geportioneerde dessertjes

Wij voorzien een rijkelijk desserts buffet met geportioneerde dessertjes en een buffet van koffie en thee.

*Hieronder een greep uit ons assortiment: ***

- Kleine brownies
- Frangipane taartjes
- Tiramisu
- Rijstpap
- Chocolademousse
- Mini pannenkoek
- Macarons
- Verse fruitsalade
- Crème brûlée
- ...

Optionele uitbreiding:

- *Gelegenheidstaarten in ijs of gebak (prijs op aanvraag)*

Deluxe kaas- en dessertbuffet

Vanaf 80 personen

€ 25,50

*Hieronder een greep uit ons assortiment: ***

- 4 kazen
- Honing
- Noten en druiven
- Notenbrood

- Kleine brownies
- Frangipane taartjes
- Tiramisu
- Rijstpap
- Chocolademousse
- Mini pannenkoek
- Macarons
- Verse fruitsalade
- Crème brûlée
- ...

Optionele uitbreiding:

- *Gelegenheidstaarten in ijs of gebak (prijs op aanvraag)*

** In combinatie met de groepsmenu's aan tafel of de BBQ wordt € 5 p.p. in mindering gebracht.*

*** Dit is geenszins bindend en kan gewijzigd worden afhankelijk van het seizoen.*

Nachthap

Alleen te verkrijgen in combinatie met een avondfeest)

Indien gewenst kunt u een nachthap voorzien.

U heeft keuze uit onderstaande mogelijkheden:

- Toe belegde mini-sandwiches € 3,00
- Mini hamburgers € 3,50
- Kippenboutjes met zoetzure saus € 3,50
- Een mooi assortiment van croques € 4,00
- Frietjes met mayonaise € 4,50

U kan kiezen tussen een verzorgde broodmaaltijd of warme maaltijd.

Aperitief:

- Cava
- Porto
- Pineau de charentes
- Primus van het vat
- Frisdranken
- Plat en bruisend water

Broodmaaltijd:

- 2 soorten brood
- Mini koffiekoekjes
- Confituur
- Vleessalade
- Vissalade
- Prépare
- Jonge kaas
- Gerookte ham

Dessert:

- Warme appeltaart met bolletje vanille-ijs

Optionele uitbreiding:

- Soep van de dag (€5/ persoon)

**Koffie en thee zijn inbegrepen gedurende de maaltijd.*

***Andere dranken zijn ook beschikbaar, die worden apart gerekend.*

WARME MAALTIJD

Aperitief met hapje van de chef



Soep van de dag



Beenham met truffelsaus, warme groentjes en kroketjes



Warme appeltaart met een bolletje vanille-ijs



Koffie met versnapering

Aperitief:

- Cava
- Fruitsap
- Witte wijn en rode wijn

Dranken:

- All-in rode en witte wijn
- Plat en bruisend water op tafel

**Andere dranken zijn ook beschikbaar, die worden apart gerekend.*

MENU 1

Aperitief met hapje van de chef



Soep van de dag



Gebakken varkenshaasje met mosterdsaus en seizoensgroentjes



Koffie met versnapering

MENU 2

Aperitief met hapje van de chef



Soep van de dag



Gegrilde zalm met bearnaisesaus en seizoensgroentjes



Koffie met versnapering

€ 7,90

KLEINE TUSSENSTOP

Koffie met verse mattentaart

Aperitief:

- Cava
- Fruitsap
- Witte wijn en rode wijn

Dranken:

- Cava of fruitsap
- Plat en bruis water op tafel

** Prijzen zijn berekend volgens opgegeven menu's, zonder keuzemogelijkheid vis of vlees bij het voor-of hoofdgerecht. Wenst u toch een keuze in vis of vlees dan impliceert dit een meerprijs van € 3,95 per persoon, per gang (voor-of hoofdgerecht).*

Suggestie 1

Volledig feest: € 107,30

Aperitief

€ 14,90

Maximum 1,5 uur duurtijd met onderstaande dranken en hapjes.

Dranken:

- Cava of champagne*
- Witte en rode wijn
- Primus van het vat
- Fruitsap
- Frisdranken
- Plat en bruisend water

Hapjes:

- 3 Seizoensgebonden aperitiefhapjes van de chef per persoon

Open bar

€ 29,90

(Duurtijd van 4u met een half uur uitloop)

Aan de bar schenken we volgende dranken:

- Primus van het vat
- Witte en rode wijn
- Frisdranken
- Water

Onze kelners circuleren om de glazen af te ruimen.

TER BIESTMOLEN MENU 1

€ 55,00 All-in

Aperitief met hapje van de chef



Boratta met gerookte zalm en quinoa



Varkenshaasje met truffelsaus, seizoensgarnituur en natuuraardappelen



Dessertbord van de chef



Koffie met versnapering

Koffiebuffet

€ 7,50

- Koffie of thee
- Versnaperingen
- 3 geportioneerde dessertjes

Suggestie 2

Volledig feest: € 127,30

Avondgasten: € 57,30

Aperitief

€ 14,90

Maximum 1,5 uur duurtijd met onderstaande dranken en hapjes.

Dranken:

- Cava of champagne*
- Witte en rode wijn
- Primus van het vat
- Fruitsap
- Frisdranken
- Plat en bruisend water

Hapjes:

- 3 Seizoensgebonden aperitiefhapjes van de chef per persoon

Open bar

€ 29,90

(Duurtijd van 4u met een half uur uitloop)

Aan de bar schenken we volgende dranken:

- Primus van het vat
- Witte en rode wijn
- Frisdranken
- Water

Onze kelners circuleren om de glazen af te ruimen.

MOLDERGHEMMOLEN MENU 1

€ 65,00 All-in

Aperitief met hapje van de chef



Carpaccio van huisgerookte rib-eye met truffelmayonaise en gefermenteerde rode ui



Kabeljauw met gegrilde prei, citrus beurre blanc en kruiden crunch



Exotisch Taartje met salted caramel, citroenmelisse en amandel



Koffie met versnapering

Suggestie 2

Avondgasten

€ 9,90

We ontvangen uw avondgasten in een aparte zaal met:

- Cava of champagne*
- Witte en rode wijn
- Fruitsap
- Plat en bruisend water

Wanneer deze groep voltallig is en u klaar bent met het diner, worden ze door u verwelkomd en begeleid naar de feestzaal.

** Indien u champagne verkiest boven cava, kunt u kiezen voor onze huis champagne aan € 38,50 extra per geopende fles.*

Deluxe dessertbuffet

€ 17,50

Vanaf 50 personen

Deluxe dessertbuffet met geportioneerde dessertjes

Wij voorzien een rijkelijk dessertbuffet met geportioneerde dessertjes en een buffet van koffie en thee.

*Hieronder een greep uit ons assortiment: ***

- Kleine Brownies
- Franchepane panne
- Tiramisu
- Rijstpap
- Chocolademousse
- Mini pannenkoek
- Macarons
- Verse fruitsalade
- Crème brûlée
- ...

Overnachten

Wonen jullie niet in de onmiddellijke buurt van ons restaurant?

Hebben jullie na een dagje genieten van de Zwalmstreek geen zin om meteen huiswaarts te rijden? Of wensen jullie er meteen een meerdaagse uitstap van te maken?

De uitbaters van “B&B Hofstede Ter Biest”, gelegen naast ons restaurant, ontvangen jullie graag in één van hun vier recent ingerichte gastenkamers (30 à 40 m²) in het hoofdgebouw van een karaktervolle, achttiende-eeuwse vierkantshoeve.

Neem een kijkje op onze website of bel voor vrijblijvende info.

Website: www.hofstede-terbiest.be

Telefoon: 0478/23 81 36



De Zwalmstreek ontdekken

Zijn jullie op zoek naar een unieke, milieuvriendelijke manier om onze mooie Zwalmstreek te ontdekken? Of hebben jullie gewoonweg veel zin in een ontspannen tochtje met partner, familie of vrienden?

Greendrive Ter Biest, een initiatief van B&B Hofstede Ter Biest, verhuurt honderd procent elektrisch aangedreven tweewielers.

Ze zijn een primeur voor Vlaanderen. Jong en oud kunnen er met acht nostalgische e-choppers de landelijke wegen van de Zwalmstreek verkennen.

Neem een kijkje op onze website of bel voor vrijblijvende info.

Website: www.greendrive-terbiest.be

Telefoon: 0478/23 81 36

