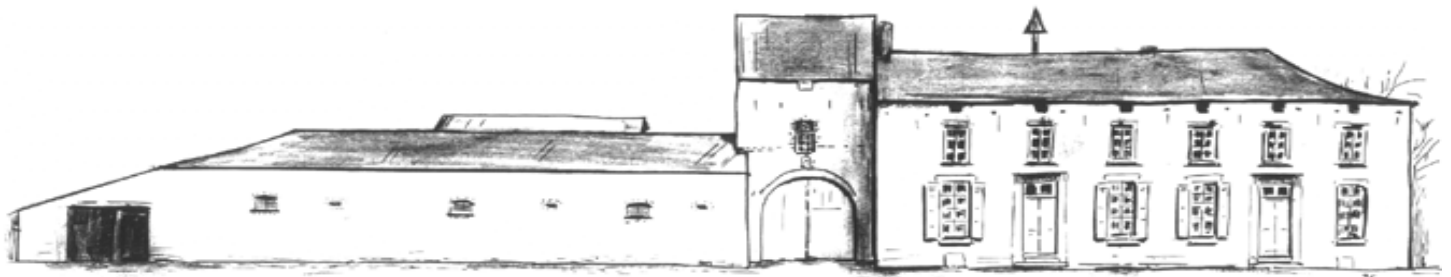


# *Hof ten As*

**Brasserie - Seminaries - Feest/vergaderzalen**

**1991 - 2020**



**Herenboerderij anno 1362**

**Gilbert van Thillo**

**Perksesteenweg 37**

**1820 Melsbroek**

**Tel. & Fax 02/751.91.91.**

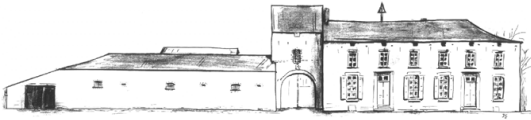
**BTW: BE 0442 851 619**

**[Hoftenas@skynet.be](mailto:Hoftenas@skynet.be)**

**[www.hoftenas.be](http://www.hoftenas.be)**

**Alle dagen open vanaf 11u30, zaterdag vanaf 17u30 maandag gesloten**





# *Hof ten As*

Mijnheer, Mevrouw,

Een feest organiseren doe je niet elke dag. Daarom willen wij u graag verder helpen met deze folder.

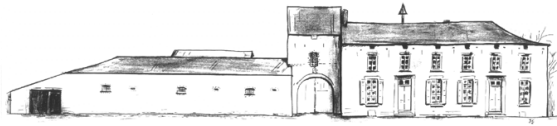
Kleine gezelschappen, banketten tot 120 personen of recepties tot 180 personen. Voor al deze evenementen staan wij u graag bij met raad en daad.

Alles uit deze folder kan uiteraard aan uw wensen worden aangepast, kortom echt maatwerk.

Het "Hof ten As" team staat borg voor een lekkere maaltijd, een verzorgde service en een ontspannen sfeer voor uzelf en uw genodigden.

Met gastvrije groeten

Gilbert Van Thillo  
Zaakvoerder



**Byba HOF TEN AS**

Perksesteenweg 37 - 1820 Steenokkerzeel  
Tel/Fax : 02/751.91.91

**Basismenu (voorbeeld) € 40,00**

Mousse van riviervissen met tzatziki van komkommers

\*\*\*\*\*

Rundsconsommé met fijne tuinkruiden

\*\*\*\*\*

Varkensmignonette met portosaus & aangepaste seizoengroenten

\*\*\*\*\*

"Callebaut" Chocolademousse met Engelse vanilleroom

Het basismenu kan u naar eigen smaak, wens en budget aanpassen /veranderen met alle gerechten die op de volgende pagina's staan. De prijzen tussen haakjes dient u bij het basismenu/40,00 € te tellen. Voor een extra tussengerecht kan u een keuze maken uit de voorgerechten (= een meerprijs van 10,00 € + eventueel supplement)

Indien u een menu "all-in" wenst dient u 14,50 € bij deze menu te tellen voor onze huiswijn & frisdranken tijdens de maaltijd.  
(andere wijnforfaits pg.14)

Aperitieven kan per stuk, per fles of een forfait (zie pg. 13)  
Een "aperitiefuurtje" is niet alleen een interessant maar tevens een gezellig voorstel (een uurtje keuvelen voor u aan tafel gaat)

**Met de soep en hoofdschotel wordt er meermaals rondgegaan!**

**Per banket/feest serveren wij slechts één menu, doch we houden graag rekening met vegetariërs & allergieën**

Met de volgende gerechten kan u de menu samenstellen volgens eigen wens en budget, alles wat tussen haakjes staat moet u bij de basismenu tellen

### Koude voorgerechten

Wildpaté met uienconfituur

Slaatje van gerookte eendenborst

Slaatje met grijze Noordzeegarnalen (+ 3,50 €)

Beursje van gerookte zalm en grijze Noordzeegarnalen (+3,50 €)

Mousse van riviervissen met tartaar van courgetten

Bonte salade / Noordzee krab /Parmezaanse schilfers / citrus gel (+4,50 €)

Tartaar van rode biet, zure appel/gemarineerde haring /

gerookte paling / citrus gel (+ 4,00 €)

Artisanaal gerookte zalm met gesnipperde ui & peterselie (+ 2,50 €)

Carpaccio van rundfilet met parmezaan schaafsel (+1,00 €)

Gravad lax (zalm gemarineerd met dille) met mosterd dille dressing (+ 2,00 €)

Tartaar van zalm met balsamico dressing (+ 1,50)

Carpaccio van tonijn met limoenvinaigrette (+4,00)

Slaatje met geitenkaas, appels & gebakken spek

Foie gras d'oise met Port gelei & grof zeezout (+ 6,00)

Tonijn "mi-cuit" met groen slaatje & wasabi mayonaise (+ 4,00)

### Soepen

Bloemkoolroom

Kervelroom

Aspergevelouté (seizoen)

Broccolivelouté

Witloofroom

Tomatenroom

Kippenroom Aurore

Waterkersroom

Pompensoep (seizoen)

Komkommerroom

Courgetteroom

Runds consommé fijne groenten

Room van radijsblaadjes met snippers van radijsjes

Kippenroom met sojascheuten en geparfumeerd met curry

Bouillabaisse (vissoep) (+2,25 €)

Bisque van grijze garnalen (+3,00 €)

Een garnituur van :

- grijze garnalen (+3,00 €)

- "Ardense" korstjes (+ 0,50 €)

- Vleesballetjes (+ 0,50 €)

## Warme voorgerechten

Kabeljauw op een bedje van gesmoorde fijne groenten (+ 2,00 €)  
Ragoût van kip & champignons in een korfje  
Staartvis op een bedje van gesmoorde prei (dagprijs)  
Roodbaars filet op een bedje van witloof met z'n saffraansausje  
Gebakken zalmfilet met groene kruidensaus  
Zeetongfilet met witte wijnsaus & grijze garnalen (dagprijs)  
Gebakken eendenlever met rucola slaatje (+ 3,50 €)  
Kabeljauwrugstuk met kreeftensaus en grijze garnaaltjes (+ 4,00 €)  
Gebakken zalmfilet met soja en een zacht kerriesaus (+ 1,50 €)  
Scampi's Hof ten As (+ 1,50 €)  
Scampi's op Oosterse wijze  
Scampi met kerriesaus (+ 1,50 €)  
Sint Jacobs vruchten op een bedje van fijne groenten (+3,50)  
Crab cakeje met tzatziki van komkommers (+ 2,50)

**Sorbet** ideaal tussendoortje om de spijsvertering te bevorderen (+4,00 €)  
Indien gewenst, overgoten met aangepaste alcohol  
Limoncello, Poire, jenever... (+2,00 €)

## Hoofdschotels (geserveerd met seizoensgroenten en aardappelen volgens wens.)

Kalkoenmédaillon met saus van kriekbier  
Dorade met groene kruiden  
Gebakken zalmfilet op een bedje van spinazie met mousseline saus  
Traag gegaarde varkenmignonette Archiduc  
Rundstournedos met champignonsaus (+2,00 €)  
Licht gepekeld speenvarken met portosaus (+2,00 €)  
Varkenshaasje gewikkeld in gerookt spek met groene kruiden (+4,00 €)  
Ossenhaas (filet pure) met béarnaise (+9,00 €)  
Ossenhaas(filet pure) met hofmeesterboter (+9,00 €)  
Varkenshaasje met kampernoelies & spek (+ 1,50 €)  
Varkensribstuk Iberico met honing geglaceerd & limoensaus (+4,00 €)  
Varkensmédaillon met witloofroom  
Parelhoenfilet met Belgisch witbier (+2,50 €)  
Lamsfilet met z'n portosausje (+5,50 €)

Lamskroontjes met mosterdsaus van Meaux (+7,00 €)  
Eendenfilet met sinaasappelsaus (+2,50 €)  
Lotte (staartvis) met kervelboter (dagprijs)  
Kabeljauwhaasje Nantua (grijze garnalensaus) (+5,00 €)  
Gegrilde zwaardvis met basilicumsaus (+3,50 €)  
Tonijn met rode pestomousseline & spiesje van kerstomaten ( dagprijs)

*Uiteraard ook seizoensgerechten te verkrijgen (bvb aspaerges/wild) te verkrijgen*

## Desserten

Warm appelgebak met vanille-ijsroom (+1,00 €)  
Huisgemaakte "riz condé" met perzikensaus & slagroom  
Chocolademousse met sinaasappelsaus  
Duo van Javaans gebakje & chocomousse  
Pannenkoek met appelsiensaus en Grand Marnier (+2,50 €)  
Trio van vruchtensorbet (+0,50 €)  
Tiramisu met amaretto  
Trio van desserts (+2,00 €)  
Praliné soufflé met amaretto caramel (+1,00 €)  
Bavarois van passievrucht met engelse room (+1,00 €)  
Soepje van rode vruchten, champagne & citroensorbet (+1,50 €)  
Verse fruitsla met slagroom  
"Callebout" chocolademousse met Engelse vanilleroom  
Vanille ijstaart met warme chocolade (+1,00 €)  
Klein dessertbuffet met 4 miniglaasjes per persoon (+ 3,50 €)  
Gelegenheidspronkstuk roomijs of gebak (+1,50 €)  
    bvb. huwelijk, verjaardag, jubileum, communie.....

Luxe dessert buffet met 8/9 soorten dessert  
    o.a. fruitsalade, chocolademousse, Javaans gebak , biscuit of ijstaart,  
    riz condé, passie en rode vruchtenbavarois, tiramisu..... (+ 6,00)

## Koffie

Kleine koekjes bij de koffie + 2,00 €

Hieronder enkele voorbeelden van menu's met upgrade  
excl. Drank, inclusief extra's uit de vorige bladzijden

**Menu 47,00 €**

Beursje van gerookte zalm en grijze Noordzee garnalen

\*\*\*\*\*

Komkommerroom met Ardense korstjes

\*\*\*\*\*

Tournedos met bearnaise saus

\*\*\*\*\*

Praliné ijssoufflé met amaretto caramel

**Menu 55,50 €**

Mousse van riviervissen met tartaar van courgettes

\*\*\*\*\*

Consommé met fijne groentjes

\*\*\*\*\*

Scampi's Hof ten As

\*\*\*\*\*

Parelhoenfilet met witbier

\*\*\*\*\*

Gelegenheidsgebak of ijsroom

**Hoofdschotels steeds opgediend met aangepaste groenten  
en aardappelen, volgens Uw wens**



## Voorbeeld van een totaalprijs.

Om u een duidelijk beeld te geven hebben we hieronder een totaalpakket samengesteld voor een feest. Al deze details of verdere uitwerking naar uw wens kan u in deze feestenbrochure vinden

<b>Aperitief</b>	Receptie gedurende 1 uur <u>naar believen</u>	vanaf	9,00 €
------------------	---	-------	--------

<b>Menu</b> (voorbeeld!)	Basismenu 40,00 €+ 2,00 € gemarineerde zalm		42,00 €
--------------------------	---	--	---------

Huis gemarineerde zalm met zachte wasabi dressing

\*\*\*\*\*

Rundsconsommé met fijne tuinkruiden

\*\*\*\*\*

Varkensmignonette met portosaus & aangepaste seizoengroenten

\*\*\*\*\* "

Callebaut" Chocolademousse met Engelse vanilleroom

De soep en hoofdschotel worden aan tafel meermaals aangeboden .

### Wijnen

Forfait van alle wijnen, frisdranken & koffie  
naar believen TIJDENS de maaltijd

vanaf 14,50 €

**65,50 € per persoon**  
(63,50 € zonder meerprijs gemarineerde zalm)

Inclusief: BTW, bediening, tafellinnen, achtergrondmuziek, bestek.....

Exclusief: Drukwerk, gebruik discobar (indien nodig) &  
huurprijs = gratis vanaf een aantal personen

(= kortingen op de basis huur al naargelang aantal personen)

Upgrades voor menu of aperitief en wijnen kan u in deze **feestenbrochure** vinden

## Koude buffetten (Vanaf 25 personen)

### 25 € pp. (B)

Halve tomaat met tonijnsla  
Gerookte makreelfilet  
Vers gestoomde zalm "Belle vue"  
Gerookte heilbot met gesnipperde ui  
Gerookte forelfilet  
\*\*\*\*\*  
Varkensgebraad  
Roastbeef  
Gestoomde kipfilet  
Gerookte ham met meloen  
Blokjes boerenpaté

### 33 € pp. (idem vorig buffet met volgende gerechten EXTRA)

Tomaat met grijze garnalen (i.p.v. tonijnsla)  
Artisanaal zacht gerookte zalm  
Luchtige vispaté  
\*\*\*\*\*  
Kalfsgebraad (i.p.v. varkens)  
Wildpaté (i.p.v. boeren)

Ieder buffet is geserveerd met, sausen en rauwkost !!!

Desserten vanaf € 7,50 (zie warme menu's)

Koffie € 2,50

(naar believen doch is in de eventuele gekozen drankenforfait inbegrepen)

# Aperitieven

\*\*\*\*\*

Receptie gedurende 1 uur NAAR BELIEVEN voor een maaltijd

met <b>Roger de Vermont</b> ( <i>schuimwijn méthode traditionnelle, = tweede Gisting op de fles</i> ) & fruitsap	9,00 € pp.
met <b>Cava</b>	12,00 € pp.
met <b>Champagne Bernard Remy Carte Blanche</b>	18,00 € pp.

\* Met 2 uur receptie: bvb Roger de Vermont

9,00 € + 4,50 €

⇒ 2de uur slechts de helft van eerste uur

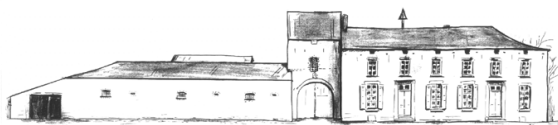
\* Een receptie gescheiden van het avondfeest = + 10 %

## Aperitiefhapjes

Koude	1,50 € / stuk
Warme	1,50 € / stuk

Aan te raden:

Receptie 1 uur => 2 à 3 stuks  
2 uur => 5 à 6 stuks.



## **Bvba HOF TEN AS**

Perksesteenweg 37 - 1820 Steenokkerzeel

Tel/Fax : 02/751.91.91

# **Extra's/ upgrades Walking dinner**

\*\*\*\*\*

### Receptie

	prijs per persoon
- 1ste uur Cava "Divina" ipv Roger de Vermont	+ 4,00 €
- 1st uur Champagne "Brenard Remy" ipv Roger de vermont	+ 8,00 €
- warme of koude hapjes , per stuk (4 aan te raden)	+ 1,50 €

### Hoofdgebeuren

- u kan elk gerecht uit de brochure kiezen => + 50% van een eventuele meerprijs tussen haakjes	
- een extra mini gerechtje	+ 10,00 €
- per upgrade wijn, per uur, per persoon (zie pg. 14)	+ 0,75 €

### Afsluiters walking diner

- rondgaan met een schotel met brokjes Parmigiani & balsamico gel	+ 4,50 €
- rondgaan met twee mini dessertjes (reeds in voorbeeld incl.)	+ 5,50 €
- koffie op het buffet	+ 2,00 €
- gelegenheidsgebak (trouw, verjaardag...)	+ 7,50 €
- kaasbuffet met kazen van kaasmeeester Van tricht (voor 80 % van de aanwezigen is voldoende)	+ 10,50 €
Voor de genodigden die geen kaas mogen:	
- mini broodjes belegd met vlees (één gemiddeld per persoon)	+ 3,00 €

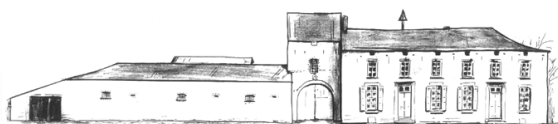
### Dansavond

Indien er een dansavond op volgt kan u de drankenforfait verlengen  
per uur/ per persoon + 3,50 €

Na de afgesproken forfait rekenen we de dranken aan consumptie prijzen  
doch de obers zijn steeds inbegrepen.

Indien er niet voor een aperitief gekozen word zijn de eerste twee uren elk aan 6,30 €

Uiteraard kan aan dit alles nog volgens uw wensen aangepast worden.



## **Bvba HOF TEN AS**

Perksesteenweg 37 - 1820 Steenokkerzeel  
Tel/Fax : 02/751.91.91

# Walking dinner

\*\*\*\*\*

Deze informele combinatie (van receptie & avondfeest) kan voor allerhande gelegenheden gebruikt worden: verjaardagen, zakenrecepties, kerst-/nieuwjaarsrecepties, huwelijk, productvoorstelling, .....

De hapjes die u uw genodigden aanbiedt zijn mini gerechtjes, kleine kopieën van voorgerechten en hoofdschotels, ze vormen een kleine maaltijd op zich. Doch wanneer dit een maaltijd vervangt is een kaasschotel zeer aan te raden.

Deze formule bevordert het vrij bewegen tussen de gasten.

Hieronder een voorbeeld van het verloop van een standaardpakket.

### **Verwelkoming (gedurende 1 uur)**

Roger de Vermont (schuimwijn méthode traditionnelle), & fruitsap  
(eventueel wijn, pintjes & frisdrank op vraag)

### **Hoofdgebeuren** (gerechten zijn voorbeelden en aanpasbaar volgens uw wens)

- een mini pompoensoepje  
drie mini gerechtjes bvb.
  - o Slaatje met gemarineerde zalm
  - o Scampi's op z'n Oosters & rijst ( meerprijs 0,75 € inclusief)
  - o Parelhoenfilet met witbiersaus & rösti ( meerprijs 1,25 € inclusief)

### **Afsluiters walking diner**

Rondgaan met:

- 2 mini dessertjes per persoon (bvb chocomousse, crème brulee)

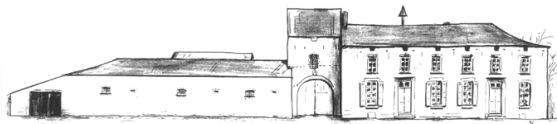
Drankverbruik voor 2 uren tijdens hoofdgebeuren.

Dan schenken wij doorlopend witte en rode huiswijn, frisdranken en standaard bieren naar believen

**Prijs per persoon inclusief BTW & bediening**

**62,50 €**

De huurprijs van de zaal vermindert of is gratis al naargelang de omzet.



# Drankenforfaits

\*\*\*\*\*

Dit omvat de gekozen wijnen, waters op tafel, standaard bieren en frisdranken tijdens de maaltijd, tot en met koffie.

## Drankenforfait 14,50 € Rhône / Frankrijk

Wit - Joie de Vivre (100 % Chardonnay)

Rood - Joie de Vivre (Shiraz/Grenache)

## Drankenforfait 16,00 € Frankrijk

Wit : Domaine Joseph Castan - Vieilles vignes (Chardonnay)  
Languedoc / Volle ronde smaak..

Rood : Domaine Joseph Castan - Vieilles vignes (Carignan)  
Languedoc / Aromatisch, fruitig & een zachte afdronk

## Drankenforfait 18,50 € Zuid-Afrika & Portugal

Wit : Altijdgedacht (sauvignon blanc)

Een verfijnde balans van tropische aroma's en zeer klassiek, en daarom een "passe partout" op tafel.

Rood: Terras d' Ervideira (Touringa Nacional, Aragonez & Shiraz)  
Fruitige fluwelen wijn, toetsen van donker fruit & zachte tannines

## Drankenforfait 21,00 € Frankrijk

**Château de Saint-Marie - Bordeaux supérieur**

Wit: Top witte Bordeaux, Sauvignon Blanc & beetje Semillon.

Rood: Bordeaux van 70 jaar oude wijnstokken.

Andere wijnforfaits zijn uiteraard ook mogelijk. Zie onze wijnkaart.

Kinderen: 50 % van goedkoopste forfait = 6,75 € per persoon.

## Dansavond

\*\*\*\*\*

Forfait = verbruik tijdens de dansavond, NA de koffie!

3,50 € per persoon per uur

# ALGEMENE & BIJZONDERE VOORWAARDEN

- Onze menuprijzen per persoon omvatten:
  - ) BTW
  - ) Bloemversiering op tafel
  - ) Tafellinnen & tafelgerei
  - ) Bediening en alle andere diensten tot 04u00 grote zaal en 03u00 kleine zaal. Hierna wordt per ober en per uur 25,00 € aangerekend.

De menuprijzen zijn exclusief drank, forfaits zie deze brochure.

- Menukaarten zijn steeds ten laste van de klant en worden door hem verzorgd.
- Onze geluidsinstallatie zorgt voor achtergrondmuziek. Voor een dansavond wordt er door de klant zelf voor een D.J.gezorgd, de geluidsinstallatie (disco bar)dient gehuurd te worden tegen 150 € per feest.

Adressen & suggesties i.v.m. DJ 's zijn steeds verkrijgbaar.

- De huurprijs (vergoeding voor onderhoud, verwarming & elektriciteit) bedraagt
  - ) Grote zaal 450,00 € (+ 125 €. 1ste verdiep)
  - ) Kleine zaal & boardroom 236,00 €

**Deze huurprijs verminderd of is gratis !!!!**

**al naargelang de totaalomzet van het feest !**

- **De reservatie wordt bevestigd en is slechts definitief na betaling van een voorschot ter waarde van de huurprijs!!!**

Bij annulatie wordt het voorschot als schadeloosstelling beschouwd.  
Binnen de periode van 60 dagen bedraagt de schadeloosstelling huurprijs X 2!!!
- Voor avondfeesten dient er voor elke genodigde een volwaardige maaltijd te worden voorzien. Dansavonden alleen zijn niet toegelaten.
- Het definitieve aantal personen wordt 1 week vóór de vastgestelde datum doorgegeven. Op basis hiervan wordt de rekening gemaakt.
- De betaling van de eindafrekening dient te geschieden te Melsbroek **binnen de 8 dagen in contanten (cash) of overschrijving**, na het gebruik van onze instelling.
- De directie is niet verantwoordelijk voor gebeurlijke ongevallen & diefstallen. (Parking, vestiaire en zaal). Wij zijn evenwel verzekerd voor alle voorvallen die door onze nalatigheden zouden veroorzaakt worden.
- De door de klant of zijn genodigden aangebrachte schade zal worden aangerekend.
- We behouden het recht de huidige prijzen te wijzigen al naargelang de evolutie van de marktprijzen. Ze zijn echter bindend vanaf de definitieve menubespreking.

# Hof ten As" .... sinds 1362...

In een uithoek van Melsbroek aan de perksesteenweg 37 ligt een prachtige herenboerderij, zichtbaar oud maar nog in voortreffelijke staat, die naar de volksmond haar naam "Hof ten As" uitleende aan het feit dat er een wagen as als uithangbord aankondigde dat hier een smid gevestigd was.

Doordat het gebouw gelegen was in een bocht van de oude Walenbaan, de vroeger Romeinse heirbaan van Mechelen naar Gemboers, had de smid de handen vol, wanneer legerbenden, kooplieden of bedevaarders er hun reiswagens lieten herstellen.

Dat de plaats een Romeinse oorsprong bezit, wordt nog bewezen door het feit dat men er in 1856 in een weide achter "Hof ten As" (nu kazerne), in de buurt van 's Gravenhage, de onderbouw van een Gallo-Romeinse villa blootlegde, compleet met kelders, badkamers, ondergrondse stookplaats, waterputten, muurschilderingen en met marmer bezette wanden.

In de teksten uit de 14de eeuw sprak men bovendien van een grafheuvel nabij de Romeinse villa, waar een Merovingische begraafplaats werd ontdekt. Het ging hier om een verhevenheid of tumulus tussen de hofstede en de Lobossen ter plaatse Groenveld, waar men een aantal Frankische graftomben aantrof, die tijdens de 14de en 15de eeuw hun naam gaven aan het Tomveld en in de 16de en 17de eeuw aan de Tomberg (thans toegang militaire luchthaven). Daar werd waarschijnlijk een veldslag geleverd in de onmiddellijke nabijheid van de walenbaan.

Het "Hof ten As" bezat zijn eigen entiteit. Hier rond vinden we slechts grote brokken land, die op rekening moeten geschreven worden van een continue bedrijfseenheid van zowat 60 bunder, die geen verkaveling nodig had of toeliet. Aldus blijkt de hoeve de voortzetting te zijn van de Gallo-Romeinse villa. Gezien dit blok tijdens het feodale tijdperk een leen uitmaakte van de heren van Perk, uit handen van de Hertog van Brabant, bleef de bedrijfseenheid eeuwenlang ongeschonden bewaard. Ongetwijfeld stond de hoeve, op dit kruispunt van wegen, in de schaduw van een grote es of esseboom, in de functie van een oriëntatiepunt, en droeg hij de naam van "assche" of "essche" over de hofstede, zodat "Hof ten Assche" eigenlijk "het hof nabij de es" betekende. Ook de bewoners werden ernaar genoemd. Zo vermeldde een cijnsrol van de kerk uit 1304 een Gilliam en Henricus van Assche en gold het in 1308 als plaatsnaam (in de parochie Meltbruc, prope locum dictum Ten Assche). In 1362 is er voor het eerst sprake van een hofstede: "op de hofstat van Assche". Catharina, dochter van Jan Bouts en weduwe van Jan vanden Assche, bezat het goed in 1395, in onverdeeldheid met haar zoon Jan; dat was ook in 1432 nog het geval. Pieter van Beringen was er eigenaar van in 1474. Om reden van haar uitstekende ligging, trok de hoeve ook aandacht van de heren van Meltbruc het huidige Melsbroek.

Vanaf 1478 werd het goed immers verworven door Bartholomeus van Meerbeke, toenmalig eigenaar van het kasteel van Meerbeek naast de kerk van Melsbroek, waar men nu de omheiningmuur ervan terugvindt aan de steenwagenstraat 1.

In 1506 kwam Hendrik Madoets als koper opdagen. In 1562 was zijn kleinzoon Henricus er de eigenaar van, die in 1594 ook het kasteel van Boetfort aan de hedendaagse sellaeerstraat 42 te Melsbroek inpalmde.

Hij verrijkte rond 1600 het "Hof ten As" met een vleug of een duiventoren boven de toegangspoort tot het erf en herbouwde in 1610 het slot van Boetfort tot een sierlijk kasteel, doordat men er uit alle windstreken soldeniers of zwerversbenden kon ontwaren en dit per duif aan het kasteel signaleren. De grafsteen van Hendrik Madoets en zijn echtgenote, Margareta van Zuene, is nog te zien in de vloer van de kerkportaal te Melsbroek.

Uit het huwelijk van hun zoon, Pieter Madoets, gehuwd met Anna de Facuwez, ontsproot Edward Frans, die door zijn echtverbintenis met Antoinette Françoise de Locquenghien het hof overdroeg aan dit geslacht, dat toenmaals het kasteel van Meerbeek te Melsbroek bewoonde.

De wachttorens van het "Hof ten As" werd tijdens de 17de eeuw ingericht als woontoren voor de wachters van beide kastelen.

In 1694 werd de hofstede echter verwoest door de geallieerde legers en 2000 bomen werden omgehakt, wat het bankroet van de pachter tot gevolg had. Na de eeuwwisseling vatte de eigenaar de wederopbouw aan, waarvan de inscriptie met het jaartal 1714 op een balk in de toren getuigt.

Men mag derhalve aannemen dat ook het ruime burgerhuis, aanleunend tegen de duiventoren, evenals de paardenstallen, haaks daarop de varkensstallen en rechts de koe stallen, haaks op het hoofdgebouw, uit het begin van de 18de eeuw dateren. Door de wederopbouw moest ook Madoets zich diep in de schulden steken, bij zoverre dat het hof en het kasteel in 1728 onder de hamer kwamen in de openbare verkoop werden toegewezen aan de graven van Tirimont, heren van Gaasbeek.

Zij voltooiden blijkbaar de wederopbouw, want de grote schuur aan de achterzijde van het erf draagt het jaarmerk 1729 en werd links uitgebreid in 1801, toen het hele gebouw onder één bedaking gebracht werd. Middenpunt van deze typische-brabantse, in 't vierkant gebouwde hoeve, was een hellend erf naar de mestzink toe.

Na de slag van Waterloo kwam "Hof ten As" vanaf 10 september 1816 in handen van bankier Gustave Hagemans (gedenkplaat in de gang van het hoofdgebouw, naast de trap).

De uitbating van het bedrijf bleef in handen van pachter Hendrik Symons en van dezes weduwe tot in 1869, opgevolgd door Peter de Troch tot in 1873. Toen kocht graaf Adolphe de Ribaucourt uit het naburige Perk de hoeve aan en kwam de uitbating van het pachthof in handen van de familie Mommens, die er meer dan een eeuw lang in gevestigd was. In 1981 werd de huurceel evenwel niet meer hernieuwd. Jan Mommens verbleef er nog een paar jaar en bouwde inmiddels een nieuwe hofstede aan de overkant van de perksesteenweg, waar nu de zoon Eric zaakvoerder is.

Begin 1991 werd het echtpaar Gilbert Van Thillo-De Boelpeap er nieuwe eigenaar van met de bedoeling de vroegere herenboerderij als brasserie - restaurant - feestzalen en conferentiecentrum uit te baten.