

Kalender kort

ZONDAG 8 MEI - 12U

Moederdag danslunch

Feestelijke lunch met live concert van de Italiaanse entertainer Nicola Vigna



NICOLA VIGNA

ZONDAG 12 JUNI - 12U

Vaderdag danslunch

Danslunch met dj Eric Van Boxelaere

ZONDAG 11 SEPT - 12U

Diner Royale

met live optreden van de immer grandioze Jan Parent & zangeressen



JAN PARENT

ZONDAG 30 OKT - 12U

Late Summerparty

Zomerse hapjes en fingerfoods om de zomer in stijl af te sluiten, met dj Eric Van Boxelaere

De zomer van 2016

Beste fijnproevers en levensgenieters,

Paasverlof, de thermometer stijgt richting 20 graden! Zelfs op een werkdag geeft dit een boost aan energie. Op een lentedag als deze voelen we de zomer al tintelen. We kondigen dan ook met veel enthousiasme onze nieuwigheden aan.

Het is voor ons een prioriteit u een hoogwaardige keuken aan te bieden. Deze zal versterkt worden door onze vernieuwde wijnkaart, waar we een uitgebreide waaier van zorgvuldig uitgekozen Franse wijnen aanbieden. Het interieur en zomerterras van Hof Ten Bosse heeft een facelift ondergaan.

Onze traditionele moederdaglunch met dansorkest op zondag 8 mei gevolgd door onze vaderdag danslunch op zondag 12 juni wordt dit jaar sterk aangeraden voor een sfeervolle namiddag vol gastronomische verwennerij.

Niet te vergeten is ook het Diner Royale op zondag 11 september met topmuzikant Jan Parent en entertainment door zijn charmante zangeressen.

De jaarlijkse Late Summerparty, een namiddag vol zomerse hapjes en fingerfoods gaat dit jaar door op zondag 30 oktober. Komt u ook de zomer in stijl afsluiten?

*Culinaire groeten,
Uw chef
Dominique De Canck*

Hof
TEN BOSSE

RESTAURANT · HOF TEN BOSSE · FEESTZAAL
TEN BOSSE 14 · 9070 HEUSDEN-DESTELBERGEN
T/F 09 231 15 15 · INFO@HOFTENBOSSE.BE
WWW.HOFTENBOSSE.BE

19e JAARGANG - 8 MEI 2016 — VERSCHIJNT ENKELE MALEN PER JAAR — DE LUNCHBRIEF IS EEN UITGAVE VAN HOF TEN BOSSE BVBA, TEN BOSSE 14, 9070 HEUSDEN-DESTELBERGEN, T/F 09 231 15 15 — GESLOTEN OP MAANDAG, DINSDAG & WOENSDAG (MET UITZONDERING VAN RESERVATIES VOOR BANKETTEN, SEMINARIES OF GROEPEN VAN MIN. 20 PERSONEN) — DE LUNCHBRIEF WORDT GRATIS GESTUURD NAAR KLANTEN DIE HET WENSEN — V.U.: D. DE CANCK, TEN BOSSE 14, 9070 HEUSDEN — VORMGEVING: BEIDEHAND.

De zomer van 2016

DE ZONDAGLUNCHMENU

€ 55,00 met wijnen van het huis

€ 59,50 met geselecteerde kasteelwijnen

NIEUW

DE LUNCHMENU
MET RECEPTIE: 8€ supplement

APRIL

ZONDAG 24 APRIL

De zondaglunch

Degustatiebordje

Waterzooi van Noordzeedelicatessen

Crostini van tarbot met scheermessen,
venusschelpen, gezouten zeesla
en sabayon van Tierenteyn

Sappig lamsbiefstukje met basilkruid, rozemarijn,
Cevenne- ui en knolselder mousseline

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

MEI

ZONDAG 1 MEI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Op kant geroosterde zeewolf met schuim van hoeveboter, afgewerkt
met Tierenteyn, gebakken nieroogkreeftjes en verse kruiden

Oostends vissoepje

Op de barbecue geroosterde entrecôte van Limousin met
crème van peterseliewortel, tropische peper & echte béarnaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 8 MEI — 12.00 U

MOEDERDAG DANSLUNCH

Zie kader onderaan

ZONDAG 15 MEI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Waterzooi van Noordzeelekkernij, fijne groentjes & kervelplukjes

Aquarel van gegrilde Sint-Jacobsvrucht, gesmoorde zeewolf
en tongrolletjes in de Champagneroom

Praline van melkkalf op smaak gebracht met specerijenkorst,
zalfje van tuinkruiden, tropische peper,
crème van peterseliewortel, gel van bloemkool

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG

8

MEI

12.00 U



Nicola Vigna

Moederdag danslunch

Leve alle mama's! Feestelijke lunch met live concert
van de charmante Italiaanse entertainer Nicola Vigna.

Aperitief maison met een degustatie van seizoendelicatessen

Currysoep met scampi en couscous van bloemkool

Op houtvuur kort gebakken tonijn, compote van tomatensalsa,
rucola, pijnboompitten en aardappelpesto

Smeltend palet van limoncello afgewerkt met een crumble van citroen en citrusgel

Gebroilde eendenborstfilet met seizoensboeket, mousse van zandwortel,
Mandarin Napoleon en Grand Marnier

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier met mokka- en theeverwennerij

TOURAINÉ COULÉE GALANTE — CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION

€ 65 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

€ 69,50 met geselecteerde kasteelwijnen (zie omschrijving hierboven)

De zomer van 2016

ZONDAG

12

JUNI

12.00 U



Vaderdag danslunch

Feest voor alle papa's! Ambiance met dj ERIC VAN BOXELAERE

Aperitief maison met een degustatie van seizoendelicatessen

Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree met sierlijke krullen foie gras en Parmesaanse kaas, truffelpasta en notenkers

Waterzooi van Noordzeevis, bouchotmosseltjes, Zeebrugse garnalen

A la plancha gebakken kroon van graankalf, zandwortel, bloemkoolcrème, tropische peper, mousseline van verse dragon

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier met mokka- en theeverwennerij

TOURAINÉ COULÉE GALANTE — CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION

€ 65 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

€ 69,50 met geselecteerde kasteelwijnen (zie omschrijving hierboven)

ZONDAG 22 MEI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Bloemkoolsoepje met gerookte heilbot en grijze garnalen

Op grof zeezout gebakken zeewolf verrijkt met geroosterde langoustines

Ossenhaas van Charolais (dry aged 4 weeks), Orvalreductie met gebroken peper en béarnaisesaus, BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 29 MEI

VOLZET

JUNI

ZONDAG 5 JUNI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Zeebaars gegrild, crème van bloemkool met jonge prei en Tierenteynmosterd

Smeltend palet van Champagne afgewerkt met een zachte meringue van limoen

Rozet van het zwarte voet varkentje, bospaddenstoelen, oude Taylors Port, verrijkt met ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Patissier met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 12 JUNI — 12.00 U

VADERDAG DANSLUNCH

Zie kader hierboven

ZONDAG 19 JUNI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Mechelse asperges op Vlaamse wijze met in huis gemasseerde zalm

Currysoepje met scampi, couscous van bloemkool

Lamsbiefstuk met lenteprikkel in jus van kalf

Verrassingsdessert van de Chef Patissier met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 26 JUNI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Terrine van ganzenlever, portgelei, kramiek

Waterzooi van stukjes Canadese kreeft

met Noordzeelekkernij, fijne groentjes en kervel

Praline van Parelhoen, tropische peper en Boskoop appel

Verrassingsdessert van de Chef Patissier met mokka- en theeverwennerij

De zomer van 2016

JULI

ZONDAG 3 JULI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Tarbot op de graat gebakken, mousseline van blanke boter,
zeekraal en puree van Gentse graanmosterd

Sorbet 'Eau de Villée' met citroen

À la plancha gebakken kalfsrib met jonge spinazie,
bloemkoolcrème, zandwortel, tropische peper
en mousseline van verse dragon

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 10 JULI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Vitello tonato met koningskapers

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Sappig lamsgigot, kruidige saus met rozemarijn,
aardappelroosjes, jong zomers boeket

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 31 JULI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Bretoens palet van zeevruchten

Dubbel getrokken bouillon van ajuin met ravioli van geitenkaas

Kalfsmedaillon 'Archiduc', bospaddenstoelen
en oude Taylors Port, verrijkt met ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
met mokka- en theeverwennerij

JAARLIJKS VERLOF

Vanaf maandag 11 juli tot woensdag 27 juli
trekken wij er even op uit.

We wensen iedereen een deugddoend verlof toe!

AUGUSTUS

ZONDAG 7 AUGUSTUS

De zondaglunch

Degustatiebordje

Asperges op z'n Vlaams met huisgerookte zalm

Romige soep van zeevruchten

Gebakken eend in kruidenboter, bloemkoolcrème, worteltexturen,
chutney van sjalot, cashewnoot en terryaki-saus

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
met mokka- en theeverwennerij



ZONDAG 14 AUGUSTUS

De zondaglunch

Degustatiebordje

Tartaar van Wagyu-rund met vadouvan mayonaise,
ansjovis, radijs, luciferfrietjes

A la minute gemaakte risotto met pijpajuin, shiitake,

rode paprika, vloggewokte reuzegamba en Madras curry

Op houtvuur geroosterd lamsbiefstukje met basilkruid,
crème van zandwortel, gel van bloemkool en
'pommes soufflées'

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 21 AUGUSTUS

De zondaglunch

Degustatiebordje

Op de plancha gebakken tonijnsteak,
mousseline van verse dragon

Sorbet O' de Flandre badend in Balegemse jenever

Gebakken eend in kruidenboter, bloemkoolcrème, worteltexturen,
chutney van sjalot, cashewnoot en terryaki-saus

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 28 AUGUSTUS

De zondaglunch

Degustatiebordje

Op de plaat gebakken zalm gedraaid in Marsa Alam,
schuim van hoeveboter, Tierenteyn

Trappistenbiersoepje met bospaddestoelen en gevogeltebouillon

'Confit de canard laqué' afgewerkt
met tompoes van seizoensprikkel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
met mokka- en theeverwennerij

De zomer van 2016



ZONDAG 11 SEPTEMBER
— 12.00 U

Voel u als een koning te rijk op dit gastronomisch diner met royale kreeften- en zeevruchtencarroussel. Wij rollen voor u de rode loper uit. Met live optreden van de immer grandioze **Jan Parent & zangeres**. Wie er zin in heeft, kan zich aan een royaal dansje wagen.



DINER ROYALE

*Royale aperitief 'Hof Ten Bosse'
in verwelkoming met degustatiehapjes*

Kort geëgratineerde Noordzeezalm, crème van Gentse Tierenteyn

*Waterzooi van zeedelicatessen met stukjes Noorse kreeft,
mosseltjes en fondue van venusschelpen*

*Op de barbecue geroosterde Charolais côte-à-l'os,
gegrild en in tartaar met tropische peper en echte béarnaise*

*Grandios dessertbuffet van de Chef Patissier
met ijspiramide geflambeerd aan tafel*

Mokka- en theevennerij



TOURAINÉ COULÉE GALANTE — CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION

€ 65 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
€ 69,50 met geselecteerde kasteelwijnen (zie omschrijving hierboven)



OM UW RESERVATIE TE BEVESTIGEN VRAGEN WIJ OM HET JUISTE BEDRAG
MET VERMELDING VAN UW NAAM, AANTAL PERSONEN X DINER ROYALE 2015
OVER TE SCHRIJVEN OP IBAN BE08 4469 6362 4113.



De zomer van 2016

SEPTEMBER

ZONDAG 4 SEPTEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Garnaalkrokot met pikante peterselie

Tartaar van langoustines, gemasseerde zalm, yuzu en koriander

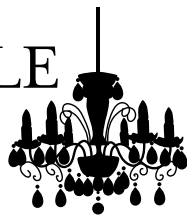
Medaillon van melkvarken met asperges en peterseliesaus

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 11 SEPTEMBER — 12.00 U

DINER ROYALE

Zie kader op blz 5



ZONDAG 18 SEPTEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Rog met hazelnootboter en kappertjes

Bloemkoolsoepje met jonge uitjes, gepocheerde sjalot
en oesterzwammen

Tournedos van gebraseerd en gekarameliseerde kalfsfilet
verrijkt met witte polenta moelleux

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 25 SEPTEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Najaarslaatje met ganzenlever, walnoten opgewerkt
met een sausje van Boskoop appel

Romig soepje van kikkerbiljetjes uit de Dombes

Het fijnste van de Parelhoen in zijn jus,
gemonteerd met ananas, groentenboeket en
roomaardappelschijfjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij



OKTOBER

ZONDAG 2 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Gegratineerde reepjes tarbot met hazelnoten en citroenkorst

Mosselsoep met saffraan

Aan het spit geroosterd Iers rund, toast ganzenlever,
truffel en Porto

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 9 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Zeebaars gegrild, crème van bloemkool
met jonge prei en Tierenteynmosterd

Smeltend palet van Champagne afgewerkt
met een zachte meringue van limoen

Rozet van het zwarte voet varkentje, bospaddenstoelen,
oude Taylors Port, verrijkt met ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 16 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Bloemkoolsoepje met gerookte heilbot en grijze garnalen

Op grof zeezout gebakken zeewolf verrijkt met geroosterde
langoustines

Kalfsmedaillon 'Archiduc', bloemkool emulsie,
gegrild groentenboeket

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 23 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Aquarel van Noordzeelekkernijen, gegrilde Sint-Jakobsvruchten
op een bedje van spinazie, gegrilde zeewolf in saffraansaus
en tongrolletjes in de champagneroom

Smeltend palet van limoncello afgewerkt
met een crumble van citroen en citrusgel

Op lage temperatuur gegaarde Duroc d'olives gewikkeld
in pancetta van Bellota, trostomaatjes, balsamico
en polenta moelleux

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 30 OKTOBER — 12.00 U

Late  Summerparty 

Zie kader.

Hof
TEN BOSSE

ZONDAG 30 OKTOBER — 12.00 U

Late  *Summerparty* 

Laten we vandaag alle zorgen vergeten en terugdenken aan de mooie zomer...
Vlinders in de buik, lekker eten... Een middag vol zomerse hapjes, tapa's, fingerfoods
en natuurlijk veel zomerse muziek van TOP-dj **Eric Van Boxelaere**.

 **DINER**

—
Crémant Hof Ten bosse
vergezeld van heerlijke 'Late Summer' tapa's

—
Huisgemaakte terrine van ganzenlever, portogelei en kramiek

—
Nage van Noordzeevis met stukjes kreeft en langoustinestaartjes

—
Sorbet van framboos beneveld met Champagne


—
Praline van kalfsfilet op smaak gebracht met een zalfje van huisgemaakte pickles, soufflé aardappelen

—
Aquarel van dessertjes van de Chef Patissier

—
Mokka- en theeverennerij

TOURAINÉ COULÉE GALANTE — CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION

€ 65 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
€ 69,50 met geselecteerde kasteelwijnen (zie omschrijving hierboven)

OM UW RESERVATIE TE BEVESTIGEN VRAGEN WIJ OM HET JUISTE BEDRAG
MET VERMELDING VAN UW NAAM, AANTAL PERSONEN X LATE SUMMERPARTY
OVER TE SCHRIJVEN OP IBAN BE08 4469 6362 4113. 

MENU PRESTIGE

Sprankelend aperitief vergezeld van een culinair degustatiepalet

—

SOEP, keuze uit:

Romig soepje van zeevruchten uit de Middellandse zee (€5 supplement)

Bloemkoolsoepje met gerookte heilbot en grijze garnalen (€3,50 supplement)

—

VOORGERECHT, keuze uit:

Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree met sierlijke krullen foie gras, Parmesan, truffelpastei en notenkers

Tarbot op de graat gebakken, mousseline van blanke boter, zeekraal en puree van Gentse graantjesmosterd

Op kant geroosterde Oosterscheldekreft afgewerkt met schuim van hoeveboter (€5 supplement)

—

SORBET

Sorbet van framboos beneveld met Champagne

—

HOOFDGERECHT, keuze uit:

Gebakken eend op carcass, Citroentijm, taartje van bietjes en koolrabi, gel van platte perzik en mousse van zandwortel

Côte-à-l'os van de Limousin, gegrild en in tartaar, crème van peterseliewortel, gel van bloemkool, tuinkruiden met sausje van tropische peper en echte béarnaise (€3 supplement)

Onder kruidenkorst gebakken lamsnootjes met sausje van kruidenmosterd, rozemarijn en aardappelgratin (€3,50 supplement)

—

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

—

Mokka- en theeversenning

€ 60 incl. huiswijnen en koffie

€ 65 incl. geselecteerde kasteelwijnen

TOURAINÉ, DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE, SAUVIGNON BLANC
CHÂTEAU ROUDIER, MONTAGNE SAINT-EMILION