

14E JAARGANG, 13 NOVEMBER 2011.
VERSCHIJNT ENKELE MALEN PER JAAR.

DE LUNCH

VAN 13-XI-2011 TOT 22-04-2012

Brief

NR. 33

FEESTGIDS KORT

Iedere zondagmiddag
een lunchmenu aan €50
(incl. wijnen van het huis)

ZONDAG 20 NOVEMBER

DANSLUNCH

met Italiaanse charmezanger NICOLA VIGNA

ZONDAG 11 DECEMBER

DANSLUNCH

met ERIC VAN BOXELAERE

ZATERDAGAVOND 24 DECEMBER

Kerstavond Menu

ZONDAG 25 DECEMBER

Kerstmisdiner

ZATERDAGAVOND 31 DECEMBER

Menu de Réveillon

met ALEX & RUDI en zangeres ILSE YDE

ZONDAG 22 JANUARI

WINTER * BBQ

(vernieuwde formule) met JAN PARENT

ZONDAG 12 FEBRUARI OM 12.30U
DINSDAG 14 FEBRUARI VANAF 19.00U

Happy Valentine

zondag met de ERIC VAN BOXELAERE
dinsdag intieme sfeer met kaarslicht

ZONDAG 18 MAART

DINER ROYALE

met dansorkest ALEX & RUDI

ZONDAG 8 EN MAANDAG 9 APRIL

PAASLUNCH

Wintertijd

Beste fijnproevers en gastronomen,



Wat is er mooier dan je partner, je familie en je genodigden lekker te verwennen? Maar ook jezelf mag je best eens in de watten leggen. Wij helpen je hier graag bij. We verwennen je met zuiver smakende, natuurlijke producten. Genieten begint immers al bij de aankoop van de ingrediënten. We zoeken zowel op Franse als op eigen boden naar authentieke, smaakvolle, soms vergeten groenten en eerlijke wijnen. Vraag gerust eens naar onze wijnkaart.

Mag ik je op een herfstdag als deze warm maken voor één van onze vele gastronomische events? Een uitgelezen moment om onze nieuwe feestmenu's te ontdekken!

Heb je dit jaar geen zin om op kerstavond zelf achter de stoof te staan? Geen probleem. Wij voorzien een warme, winterse Kerstmenu in intieme, familiale sfeer. Honderden kaarslichtjes en sfeervolle muziek zorgen voor een heerlijke, huiselijke kerststemming.

Of ga je liever uit de bol op oudejaarsavond? Dan kom je zeker aan uw trekken op de Menu Réveillon: een receptie met 'showcooking' en Champagnebar, een schitterende vijfgangenmenu, het live-optreden van Alex & Rudi en gastzangeres Ilse en aansluitend een knallende afterparty. Deze ingrediënten zorgen voor een onvergetelijke start van 2012.

Iedere zondagmiddag kan u in Hof ten Bosse van een heerlijke seizoensgebonden lunch komen genieten: een degustatie, voorgerecht, soep of sorbet, hoofdgerecht en als afsluiter keuze uit het grandioos dessertbuffet met koffie of thee.

NIEUW is nu de snelle lunch: een aperitief, degustatiebordje en hoofdgerecht van de zondaglunch of suggestie van de Chef à € 30.

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

Verwarmende feestgids voor de winter 2011-2012

NOVEMBER

ZONDAG 6 NOVEMBER

Volzet

ZONDAG 13 NOVEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Rog met zwarte boter en kappertjes

Soepje van jonge waterkers met gepocheerde Segrijnslakjes en kokosroom

Tournedos van hertekalf met zalfje van

zachte aardpeer en beukenzwammetjes

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 20 NOVEMBER

DANSLUNCH

met optreden van de Italiaanse charmezanger NICOLA VIGNA

Degustatiebordje

Symfonia del Mare met grietfilet, gamba's en mosseltjes, fondue van venusschelpen

Soepje van jonge Franse zandkrabbetjes en lichte sabayon van kruidenroom

Tournedos van gebraseerd en gecarameliseerd

Iberico varkentje verrijkt met witte polenta moelleux, jus simple en gekonfijte trostomaatjes

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 27 NOVEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Romig soepje van zeevruchten en gestoomde nieroogkreeftjes

Ontmantelde scampi's met tarbot gestoomd in eigen nat en sausje geurend naar blanke boter

Châteaubriand van blesbok met gebakken lamsoortjes en zalfje van zachte Port en boschampignons

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

DECEMBER

ZONDAG 4 DECEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Zeeduivel met snijbiet, chorizo en jus van tomaat

Scampisoepje met saffraan

Aan het spit geroosterde reefilet met aardappelpuree,

kweeperen geglacéerd met tijm

en sabayon van Sbrinzkaas

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 11 DECEMBER

DANSLUNCH

met dj ERIC VAN BOXELAERE

Degustatiebordje

Dorade Royale gebraden onder zoutkorst met ravioli van gekonfijte tomaat, estouffade van artisjok en sauce vièrge

Smeltend palet van Champagne afgewerkt met een espuma van limoen en geitenyoghurt

Wilde eend met zalfje van aardpeer, chips van rode biet en tuinboontjes

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 18 DECEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Tarbotfilet met tapenade van postelein, abdijkaas en huisgerookte tonijn

Bouillon van wijngaardslakken met verse kervel

Lamscarré met rozenblaadjes, gemarineerde verse tomaat, aardappelvelouté, broccolicouscous en gekonfijte look

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

*Verwarmende feestgids
voor de winter 2011-2012*

ZATERDAG 24 DECEMBER VANAF 19.00U

Kerstavond Menu

Diner bij kaarslicht met sfeervolle muzikale omlijsting en dansgelegenheid

Coupe met Crémant d'Alsace 'Jozef Cattin' vergezeld door een kerstpalet van culinaire hapjes

Gegratineerde oesters met spinazie en Champagnesaus

Krachtig helder nat van fazant met truffel en ganzenlever geparfumeerd

Aquarel van Noordzeelekkernijen: onder de grill geroosterde zeebaarsfilet met plakjes mozzarella, compote van verse en gedroogde tomaten, gegrilde Sint-Jacobsvruchten op een bedje van spinazie en tongrolletjes in Champagnesaus

Smeltend palet van Champagne met een espuma van zijn likeur

Châteaubriand van damhart, sappig gebraden en gekruid met rozemarijn, gepocheerde perensnoepjes, zalvige crème van polderaardappel

Kerstlekkernijen, thema hazelnootgebak en amandelijs

Moka- en theeverwennerij

€75 met geselecteerde wijnen

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE – 2009

CHÂTEAU HAUT-BEL-AIR BERGERAC – 2005

.....
INSCHRIJVING OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN WERKEN WE VOOR DEZE GELEGENHEID MET INKOMTICKETS. EEN KERSTTICKET KAN U VERKRIJGEN IN HOF TEN BOSSE OF VIA OVERSCHRIJVING OP REKENINGNUMMER 446-9636241-13 MET VERMELDING VAN 'NAAM, AANTAL PERSONEN X KERSTMENU', WAARNA DE TICKETS U WORDEN TOEGESTUURD.

ZONDAG 25 DECEMBER VANAF 12.00U

Kerstmisdiner

Kerstaperitief vergezeld van een culinaire creatie, thema gegratineerde oesters in Champagnesaus

Onder de grill geroosterde roodbaarsfilet met plakjes mozzarella, compote van verse en gedroogde tomaten en gegrilde Sint-Jacobsvruchten op een bedje van spinazie

Krachtig helder nat van fazant met truffel

Châteaubriand van damhart sappig gebraden en gekruid met rozemarijn, gepocheerde perensnoepjes, zalvige crème van polderaardappel

Het grote dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeverwennerij

€60 met geselecteerde wijnen

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE – 2009

CHÂTEAU HAUT-BEL-AIR BERGERAC – 2005



ZATERDAGAVOND 31 DECEMBER 2011 OM 19.00 U

Menu de Réveillon

Aankomst om 19.00u in Hof ten Bosse

VIP shuttle service: begeleiding van de parking aan de Laarnebaan

Fotosessie 'Souvenir Réveillon'

Tijdens het diner wordt je muzikaal verwend door het schitterende duo ALEX & RUDI en zangeres ILSE YDE



*Exclusieve Champagnebar met keuze uit Laurent Perrier, Bollinger, Veuve Clicquot e.a.
Verse vruchtensappenbuffet: sinaas, kriek, peren, ananas e.a.*

*Showcooking met zeevruchten
Crudités, vers gesneden parma met gesmolten raclette met hun garnituur
Vegetarische lekkernij
Oesterbar met platte Zeeuwse oesters, Belons, Fines de Claires
Lepelhappjesbanket met diverse specialiteiten*

*Degustatie van koude en warme eendenlever, winters slaatje met gerookte eendenborst,
gelei met lavendelparfum en krokant koekje met peperkoeksmaak*
PRÉLUDE D'HIVER – 2000

*Geroosterde Noorse kreeft gevangen onder een kruidenkorst van berijde zeebaars
met puree van sjalot en waterkers en luchtig sausje van Champagne*
DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE – TOURAINE – 2009

*Rozet van kalfskroon met fondant van savoai, zelfje van zachte aardpeer en beukenzwammetjes,
witte polenta moelleux, vleesjus verrijkt met oude Port en ganzenlever*
CHÂTEAU LE PAPE, DOMAINE DE CARSIN, PESSAC-LÉOGNAN – 2008

*Het grote Réveillondessert, thema 'winterpret' van de Chef Pâtissier
met o.a. chocolademousse van caramel,
soepje van rood fruit als aardbeien, framboos en jeneverbessen,
crème brûlée en Cuberdonijns*

Mokka- & theeverwennerij

Middernacht Champagne 'Toast op 2012'

After dinner party met dj Eric van Boxelaere

Alle dranken inbegrepen, bar open tot 4.00u

(vanaf middernacht is de shuttle terug beschikbaar voor transport naar de parking)

€ 120 all-in

.....
INSCHRIJVING OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN WERKEN WE VOOR DEZE GELEGENHEID MET INKOMTICKETS. EEN INKOMTICKET VOOR 'OUD NAAR NIEUW' KAN U VERKRIJGEN IN HOF TEN BOSSE OF VIA OVSCHRIJVING OP REKENINGNUMMER 446-9636241-13 MET VERMELDING VAN 'NAAM, AANTAL PERSONEN X NIEUWJAARSMENU', WAARNA DE TICKETS U WORDEN TOEGESTUURD. WACHT ECHTER NIET TE LANG, TIJNTALLEN PLAATSEN ZIJN REEDS INGENOMEN!

Verwarmende feestgids voor de winter 2011-2012

JANUARI

ZONDAG 8 JANUARI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Grietfilet op een rosti van witloof met brochette van oesters

Dubbel getrokken bouillon van ajuin met ravioli van geitenkaas

Filet van marcassin met het aroma van wintertruffel

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 15 JANUARI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Sint-Jacobsvruchten met aardappelmousseline en Belgische kaviaar

Nage van zeevruchten en tuinkruiden

Polderhaasfilet in wintertooi met witte peper

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 22 JANUARI OM 12.00U

WINTER * BBQ

Zie kader nderaan.

ZONDAG 29 JANUARI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Carpaccio van tonijn en Sint-Jacobsvruchten met
citroen-chilidressing en kruidenslaatje

Duet van gevogeltebouillon met gebakken bladerdeegje

Lamsrug gebakken met rozemarijn, gevulde courgette, aardappelgratin

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 22 JANUARI OM 12.00U

WINTER * BBQ

met JAN PARENT en zangeres ANNELIES

Verwelkomingsaperitief met Crémant Jozef Cattin d'Alsace

Show Cooking

Harmonie van culinaire degustatiehapjes

Crudités van Parmaham met gesmolten raclette

Royale papillot van zeevruchten op de grill

Boquerones à la plancha (sardines)

Gratin van op BBQ gegrilde Sint-Jacobsvruchten, langoustines en tarbot op een fondue van tomaatblokjes,
prei-julienne en tempura van koningkruid, coulis van Champagne

Op de BBQ geroosterde Côte-à-l'os met tropische peper en echte bearnaise

Grandioos dessertbuffet 'Ten Bosse'

Mokka- en theeverwennerij

€60 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - 2009

CHÂTEAU COMBE D'OR - 2007

Verwarmende feestgids voor de winter 2011-2012

FEBRUARI

ZONDAG 5 FEBRUARI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Lekkernij van gemarineerde scampi met mihoen en ananasinfusie

Roomsoep van mechels lof met kervelplukjes

Involtini van kalfsvlees en parmeham met mozarella en pesto

Grandios dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 12 FEBRUARI VANAF 12.00U

Valentijnmenu

Zie kader

DINSDAG 14 FEBRUARI VANAF 19.00U

Valentijnmenu

Zie kader

ZONDAG 19 FEBRUARI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Filet van staartvis op een rösti van witloof

met brochette van oesters

Soepje van jonge waterkers met kikkerbiljetjes en zachte kokosroom

Lamsschouder met aubergines en geplette aardappelen

Grandios dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 26 FEBRUARI

Volzet



Een romantisch etentje met jouw geliefde en mogelijkheid om te dansen. Wij zorgen voor gastronomische prikkels, dj **ERIC VAN BOXELAERE** zorgt op 12/02 voor 'Happy Valentine' op de dansvloer.

ZONDAG 12 FEBRUARI VANAF 12.00U

met dj **ERIC VAN BOXELAERE**

Cocktail 'Afrodisiac' op basis van Crémant d'Alsace

'Joseph Cattin' vergezeld van een degustatiepalet

met amoureuse tapa's en fingerfoods

Krachtbouillon van kreeft

met engelenhaar, selder en kampernoelie

Grietfilet met kalfszwezerik, gebakken scampi's

op puree van groene kool en sausje afgewerkt met truffelboter

Smeltend palet van Champagne en espuma van zijn likeur

Damhart uit de Pyreneeën, gedroogde Gandaham, zuiderse

groenten en jus opgewerkt met wilde marjolein

Amoureuus dessertpalet van de Chef Patissier

met als thema 'in vuur en vlam'

Mokka- en theeverwennerij

€60 met geselecteerde wijnen

DINSDAG 14 FEBRUARI VANAF 19.00U

by candlelight

Aperitief maison

op basis van Crémant d'Alsace 'Joseph Cattin'

met hartverwarmende mondstrelingen

Carpaccio van kreeft, tonijn

en gemarineerde ganzenlever

Lekkernij van zeevruchten afgewerkt met fijne tuinkruiden

Sorbet van Champagne afgewerkt met een zachte espuma

van limoen en geitenyoghurt

Halve kreeft, geroosterd met hofmeesterkruiden, chablisboter,

schaaldierenjus en tempura van gekonfijte tomaat

Aquarel van dessertjes van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

€75 met speciaal geselecteerde wijnen

voor het menu en dansgelegenheid

Verwarmende feestgids voor de winter 2011-2012

MAART

ZONDAG 4 MAART

De zondaglunch

Degustatiebordje

Zee tongfilets met inktvisjes en mosseltjes

Bisque van Franse zandkrabbetjes en lichte sabayon van kruidenroom

Eendenborst met gekarameliseerd witloof en knolseldercrème

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeeverwenerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 11 MAART

De zondaglunch

Degustatiebordje

Huisbereide terrine van ganzenlever, eendenlevercrème

afgewerkt met muscaatdruifjes en brioche

Dubbel getrokken bouillon van ajuin met ravioli van geitenkaas

In steenoven gebakken côte-à-l'os met tropische peper

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeeverwenerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 18 MAART VANAF 12.00U

DINER ROYALE

Gastronomisch diner met gastoptreden van ALEX & RUDI
en zangeres ILSE. Ambiance verzekerd!

Degustatiebordje

Romig soepje van doornkreeftjes met kikkerbilletjes uit
de Dombes in een krachtige jus van zeevruchten

Gegratineerd kreeftje op Oostendse wijze omringd
met Griet in eigen nat en sausje geurend naar blanke boter

Zacht gegaarde en versneden rug van Iberico, witte polenta
moelleux, simpele jus en gekonfijte tomaten

Grandioos dessertbuffet 'Ten Bosse'

Mokka- en theeeverwenerij

€60 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 25 MAART

De zondaglunch

Degustatiebordje

Marbré van rund en ganzenlever met truffel, spaghetti van fijne kruiden
'Ouderwets' garniaalsoepje met kabeljauw

Aan het spit gebraden kalfsrug op smaak gebracht met oude Bordelaise

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeeverwenerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

APRIL

ZONDAG 1 APRIL

De zondaglunch

Degustatiebordje

Carpaccio van vers gemarineerde tonijn met truffel, parmezaan,
aceto balsamicocrème en grof zeezout

Romig soepje van elfenbilen in een krachtige jus van zeevruchten

Blesbokmedaillon met chutney van ananas, kurkuma en chili,

gebluste jus van Sherry en ahornsirop

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeeverwenerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 8 APRIL EN MAANDAG 9 APRIL

PAASLUNCH

Aperitief Maison op basis van Crémant d'Alsace
met een degustatie van seizoendelicatessen

Romig soepje van Mechelse asperges met kervel

Aquarel van noordzeelekkernijen, gegrilde Sint-Jacobsvruchten
op een bedje van spinazie, gegrilde zeewolf in saffraansaus

en tongrolletjes in Champagneroomsaus

Smeltend palet van Champagne met een zachte espuma van limoen

Rozet van gegrilde lamscarré op een roombedje van
bosspaddenstoelen, oude Taylor's Port verrijkt met ganzenlever

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeeverwenerij

€60 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

ZONDAG 15 APRIL

De zondaglunch

Degustatiebordje

Tonijncarpaccio met gefruite bieslook en gedroogde Serranoham

Mosselsoep met saffraan

Aan het spit geroosterd damhert met basilkruid

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeeverwenerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

ZONDAG 22 APRIL

De zondaglunch

Degustatiebordje

Pescatrice al prosciutto (zeeduivel in een jasje van Parmaham)

Smeltend palet van limoen met zachte meringue verwerkt

Heupstukje van lam met lenteboeket in jus van kalf met Madeira

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeeverwenerij

€45 met aparte wijnkaart

€50 met wijnen van het huis

€55 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

Suggesties Restaurant

Menu Prestige

Sprankelend aperitief vergezeld van een culinair degustatiepalet

Romig soepje van zeevruchten en gestoomde langoustinestaartjes (suppl. €5) of

Bisque van Franse zandkrabbetjes en lichte sabayon van kruidenroom (suppl. €5)

Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree, met sierlijke krullen foie gras, parmezaan, truffelpasta en notenkersen of Pantser van halve kreeft op vers gewokte bladspinazie, vergezeld van zeebaars met kruidenkorst

Smeltend palet van Champagne afgewerkt met een espuma van limoen en geitenyoghurt of Vers gedraaide verfrissing van limoen of Smeltend palet van verse kersen

Châteaubriand van Damhert met gebakken lamsoortjes en zalfje van zachte Port en boschampionns of Tournedos van gebraseerde en gecarameliseerd Iberico varkentje verrijkt met witte polenta moelleux en gekonfijte trostomaatjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theevenwenerij

€ 55,00 met wijn van het huis

€ 60,00 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

Menu Gourmande

Coupe met likeur van mirabel of sprankelend aperitief op basis van Crémant d'Alsace vergezeld van een culinair degustatiepalet

VOORGERECHT 1

Gemarineerde en handgesneden Carpaccio van ree, met sierlijke krullen foie gras en parmezaan, truffelpasta en notenkersen of Doornkreeftjes met elfenbillen uit de Dombes in een krachtige jus van zeevruchten

VOORGERECHT 2

Waterzooi van Noordzeelekkernij, rivierkreeftjes, fijne groentjes en Zeeuwe oester of Gegratineerde staartvis met korst van tapioca en kreeft, puree met sjalotten en luchtige saus van citroengras

Smeltend palet van Champagne afgewerkt met een espuma van limoen en geitenyoghurt

Suprême van fazant met gebakken kalfszwezerik, bospaddenstoelen, Armagnac, roomsaus en appeltjes met veenbessen of Châteaubriand van damhert, sappig gebraden en gekruid met rozemarijn met gepocheerd peertje en zalvige crème van polenta moelleux of Polderhaasfilet in wintertooi en witte peper

Verrassingbuffet van de Chef Pâtissier, thema chocolade

Mokka- en theevenwenerij

€ 70 menu met vg 1 en geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

€ 80 menu met vg 1 en 2 en geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

TOKAY – PINOT GRIS 2000

DOMAINE DE MARCÉ – TOURAINE 2009

CHÂTEAU D'ARRICAUD – GRAVES 2005

Win een verwenarrangement in Hof ten Bosse!

Met het invullen van deze kaart maakt u kans op een gratis arrangement voor 2 personen inclusief diner, wellness, overnachting en ontbijt. De winnaars worden persoonlijk op de hoogte gebracht en zullen op onze website gepubliceerd worden.

CONTACTGEGEVENS

NAAM DHR MEVR _____

VOORNAAM _____ VERJAARDAG ____ / ____ / ____

PARTNER DHR MEVR _____

VOORNAAM _____ VERJAARDAG ____ / ____ / ____

HUWELIJKSVERJAARDAG ____ / ____ / ____

E-MAIL _____

STRAAT _____ NR ____ BUS ____

POSTCODE _____ WOONPLAATS _____

TEL. _____

BEROEP _____

BEDRIJF _____

Ten laatste indienen tegen 20 maart 2012

Suggesties van de Chef

VAN 1/11/2011 TOT 15/02/2012

Châteaubriand van Damhert sappig gebraden en gekruid met rozemarijn, gepocheerde peertjes en zalvige crème van witte polenta moelleux

Filet van fazant met gebakken kalfszwezerik, bospaddenstoelen, Armagnac, roomsaus en appeltjes met veenbessen

VAN 15/02 TOT 01/05/2012

Ontmantelde kreeft met vers gewokte langoustines, tarbot in eigen nat gestoomd op een puree van Postelein en blanke botersaus

Zacht gegaarde & versneden rug van Iberico varkentje, licht gecarameliseerde witte polenta moelleux, infus van gekonfijte trostomaatjes