



Hof
TEN BOSSE
RESTAURANT • FEESTZAAL

Lunchbrief
2019-2020



Zaal Noémie in een nieuw jasje

WIJ STELLEN MET TROTS ONZE GERENOVEERDE ZAAL
NOÉMIE AAN JULLIE VOOR

Na de renovatie en uitbereiding van zaal 'Alice' was het de beurt aan zaal 'Noémie'. Zowel vernieuwing in de gerechten als in de feestzaal vinden wij heel belangrijk. Samen met onze dochters kozen we voor een warm modern interieur, dat toch gezelligheid uitstraalt. Een enorme kroonluchter die heel de zaal samenbrengt met warm natuurlijk licht. Het belangrijkste is dat iedereen zich goed voelt

en kan genieten in onze feestzalen. Ook kunnen we jullie met trots onze vernieuwde website voorstellen (www.hoftenbosse.be). We hopen jullie snel in onze nieuwe zaal te mogen ontvangen.

Culinaire groeten,
Uw team Dominique, Sabine, Noémie & Alice



Feestoverzicht

DANSLUNCH

Zondag **24 NOVEMBER 2019** vanaf 12:00u
met live optreden van 'Duo Controvento'

KERSTAVOND DINER

Dinsdag **24 DECEMBER 2019** vanaf 19.00u
met DJ Eric Van Boxelaere

KERSTMISLUNCH MENU

Woensdag **25 DECEMBER 2019** vanaf 12:00u

MENU DE REVEILLON

Dinsdag **31 DECEMBER 2019** vanaf 19:00u
Met Jan Parent en zangeressen Annelies & Zippora

WINTER BBQ

Zondag **19 JANUARI 2020** vanaf 12:00u
Met Jan Parent en zangeressen

VALENTIJNSDINER

Vrijdag **14 FEBRUARI 2020** vanaf 19.00u
Romantisch diner met Alex & Rudi en zangeres Ilse

VALENTIJNSLUNCH

Zondag **16 FEBRUARI 2020** vanaf 12.00u
met DJ Eric Van Boxelaere

DANSLUNCH

Zondag **22 MAART 2020** vanaf 12.00u
met Dela Coverband

PAASLUNCH

Zondag **12 APRIL 2020** vanaf 12.00u
Met Jan Parent en zangeres Annelies Parent

PAASMAANDAGLUNCH

Maandag **13 APRIL 2020** vanaf 12.00u

MOEDERDAG

Zondag **10 MEI 2020** vanaf 12.00u
Met DJ Eric Van Boxelaere

VADERDAG

Zondag **7 JUNI 2020** vanaf 12:00u
met live optreden van 'Duo Controvento'

DINER ROYAL

Zondag **27 SEPTEMBER 2020** vanaf 12.00u

DANSLUNCH

Zondag **1 NOVEMBER 2020** vanaf 12.00u
Met DJ Eric Van Boxelaere

ZONDAG 27 OKTOBER
VOLZET

Danslunch

ZONDAG 3 NOVEMBER
met TOP DJ Eric Van Boxelaere.

Menu

Aperitief 'Hof Ten Bosse'

Ballade van roggeveugel met koningskappertjes

Witloofsoep met truffelroom
en crumble van Gandaham

Fazant fine Champagne met gebakken
schorseneren, zandwortel en morilles

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine Coulée Galante 2016
Château d'Arricaud 2010

65 euro met huiswijnen
75 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch

ZONDAG 10 NOVEMBER

Menu

Degustatiebordje

Zeetong met kamschelpen en koraal

Waterzooi van zeedelicatesen met gebakken gamba's

Op houtvuur gegrild everzwijn, boschampionns,
zandwortel en roomaardappeltjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

PRIJZEN ZONDAGLUNCH

55,00 euro met wijnen van het huis

59,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen,
TIP: Lunchmenu met receptie - 1u (10 euro suppl.)

Zondaglunch

ZONDAG 17 NOVEMBER

Menu

Degustatiebordje

Traag gegaard hoeve-eitje op 63°C, smeus,
spinazie en grijze garnalen

Cappuccino van vissoep met Noordzeegarnituur

Filet mignon van blesbok met gekonfijte bieten
en herfstgarnituur

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij



Danslunch

ZONDAG 24 NOVEMBER

met 'Duo Controvento' Nicola Vigna en live DJ

Menu

Verwelkomingsaperitief 'Hof Ten Bosse'
vergezeld van een winterse culinaire creatie

Rog met hazelnootboter en kappertjes

Witloofsoep met truffelroom
en crumble van Gandaham

Chateaubriand van everzwijn uit Argentinië,
op smaak gebracht met sausje
van Taylor's Port en ganzelever

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

65 euro met aperitief
75 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen

ZONDAG 8 DECEMBER

VOLZET

Zondaglunch

ZONDAG 1 DECEMBER

Degustatiebordje

Gegrilde wilde tarbot, gerookte prei,
scheermes en groene kerrie

Soepje van wilde paddenstoelen met gebakken
pancettaspek en bieslookroom

Nootjes van wild zwijn,
jeneverbes en gebronsd witlof

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 15 DECEMBER

Degustatiebordje

Op de tepanyaki gebakken tarbot met
zwarte quinoa en schuim van Breydelspek

Cappuccino van vissoep met Noordzeegarnituur

Op de BBQ gegrilde kalfsfilet met tropische peper
en échte bearnaise

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Dreaming of a white Christmas

DINSDAG 24 DECEMBER VANAF 19.00U

Diner bij het haardvuur met sfeervolle muzikale omlijstingen en dansgelegenheid met DJ Eric Van Boxelaere

Kerstavond Menu

Coupe Crémant d'Alsace 'Joseph Cattin' vergezeld door een kerstpalet van culinaire verwennerij

Terrine van ganzenlever, mousson de canard - speculoos - perensiroop - cashewnoot

Vlaswijting met gekonfijte tomaat en variant van knolselder

Champagne sorbet "Veuve Elisabeth"

Op hooi geroosterd hertenkalf met tropische peper en échte bearnaise

Kerstbuche - karamel - peer
Mokka- en theeversennerij

Wijnen

Muscadet sèvre & Maine sur Lie 2009

Domaine Denziller - Saint Veran 2009

Château Le Pape - Domaine du Carsin - Pessac Léognan 2008

95.00 euro
met geselecteerde wijnen



Kerstlunch

WOENSDAG 25 DECEMBER VANAF 12.00U

Menu

Kerstaperitief vergezeld van een culinaire creatie met als thema 'Aquarel van kerstlekkernijen'

Soepje van wilde paddenstoelen met Pancettaspek en bieslookroom

Vlaswijting met gekonfijte tomaat en variant van knolselder

Champagne sorbet 'Veuve Elisabeth'

Op hooi geroosterd hertenkalf met tropische peper en échte bearnaise

Kerstbuche - karamel - peer
Mokka- en theeversenning

Wijnen

Touraine Domaine de Marcé - Coulée Galante 2016
Château Le Pape - Domaine du Carsin
- Pessac Léognan 2008

75.00 euro met huiswijnen

85.00 euro met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu



Menu De Réveillon

OUDEJAARSVOND MENU 2019-2020
DINSDAGAVOND 31 DECEMBER VANAF 19.00U

Met Jan Parent en topzangeressen Annelies Parent & Zippora De Brauwe
foto booth 'Souvenir Réveillon 2019-2020'

Onthaal om 19.00u: aankomst in Hof Ten Bosse.

Met VIP-shuttle service: begeleiding van de parking aan de Laarnebaan

Menu

Receptie/Verwelkoming met glitter aperitief "Moscow Mule"

Royale oesterbar met Fines de Claires & Gillardeau

Nieuwjaarsaperitief Crémant d'Alsace Joseph Cattin met luxe amusebordje

Tartaar van verse tonijn, avocadocrème, stukjes kreeft en een soja-teriyaki saus
-> Touraine Domaine de Marcé - Coulée Galante 2016

Gegrilde wilde tarbot met gerookte prei, scheermes en groene kerrie
-> Touraine Domaine de Marcé - Coulée Galante 2016

Fazantenfilet 'Rossini' met jeneverbessen en gekonfijt witlof
-> Château Le Pape - Domaine du Carsin - Pessac Léognan 2008

Het grote Réveillon dessert 'Surprise 2020' van de Chef Pâtissier

Nachtelijk kaasbuffet Middernacht bubbels toast op 2020

After diner partyambiance met top DJ Eric Van Boxelaere

Alle dranken inbegrepen, bar open tot 4.00u (vanaf middernacht is de shuttle terug beschikbaar voor transport naar de parking) 159,5 euro all-in.
Op voorhand reserveren en overschrijven op het rekeningnummer BE08 4469 6362 4113



Zondaglunch

ZONDAG 5 JANUARI

Degustatiebordje

Gegrilde tarbot met pearl couscous

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham

Filet pur van hert 'Rossini'

Verrassingdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 12 JANUARI

Degustatiebordje

Zeebaars op vel gebakken,
zwarte quinoa en schuim van Breydelspek

Bloemkoolsoepje met gerookte heilbot
en grijze garnalen

Op houtvuur gegrilde marcasin 'Château Ciceron',
op smaak gebracht met herbes de Pays d'Oc,
nuance van rabarbergelei en pommes soufflées

Verrassingdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Winterbarbecue

ZONDAG 19 JANUARI OM 12.00U

Met Jan Parent en zangeres Annelies Parent & Zippora

Menu

Verwelkomingsaperitief 'Hof Ten Bosse'
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Soepje van wilde paddestoelen met gebakken
Pancettaspek en bieslookroom

Op de tepanyaki gebakken tarbot
met zwarte quinoa en preiringen

Op de BBQ geroosterde Charolais
met tropische peper en échte bearnaise.

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Wijnen

Le Château Ciceron Chardonnay 2016
Le Château Ciceron Intense Appellation Corbières 2015

69,5 euro met wijnen van het huisw
79.5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu



Zondaglunch

ZONDAG 26 JANUARI

Degustatiebordje

Gebakken snoekbaars uit het IJsselmeer
met een mousse van bieslook,
aardappelmousseline en zeekraal

Smeltend palet 'Poire William'

Wilde eendenborst met verse vijgen, gekonfijte rapen
in een zoetzure saus van citroen en specerijen

Verrassingdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

ZONDAG 2 FEBRUARI

VOLZET

Zondaglunch

ZONDAG 9 FEBRUARI

Degustatiebordje

Zeetong met kamschelpen en koraal

Waterzooi van zeedelicatessen met gebakken gamba's

Op houtvuur gegrild everzwijn,
gebakken boschampignons,
zandwortel en roomaardappeltjes

Verrassingdessert van de chef pâtissier
Mokka -en theeversennerij





Viert Valentijn

VRIJDAG 14 FEBRUARI VANAF 19.00U

Wij verzorgen een gastronomisch diner bij het haardvuur en 'Candle light' met een gastoptreden van de enige echte Alex & Rudi en zangeres Ilse! Zij zorgen voor een uitgebreid repertoire met uiteraard dansgelegenheid. Een valentijn om nooit meer te vergeten!

Valentijnsmenu

Verwelkomingsaperitief 'Hof Ten Bosse' fantasie van heerlijke degustatiehapjes thema 'Aphrodisiac'

Duo van ganzenlever

-> Gewurztraminer Joseph Cattin 2016

Ontmantelde kreeft met tarbot in eigen nat, gestoomd op een puree van postelein
-> Cour Cheverny 2014

Granité à la blanquette de limoux

Sierlijk rozet van gegrilde kalfsfilet met knapperige zwezeriken, bospaddenstoelen en oude Taylors Port
-> Château Le Pape - Domaine du Carsin - Pessac Léognan 2008

Amoureux dessertpalet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

85 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen

Viert Valentijn

ZONDAG 16 FEBRUARI VANAF 12.00U

Zin in een romantisch etentje met je grote liefde? Wij verzorgen een gastronomisch diner bij het haardvuur en 'Candle light'. Met de top DJ Erik Van Boxelaere.

Valentijnsmenu

Aperitief met aphrodisiac food

Romig soepje van elfenbillen

Roggevlugtel met hazelnootboter, kappertjes, spinazie en Robuchonpuree

Fazant fine Champagne met gebakken schorseneren, zandwortel en morilles

Amoureux dessertpalet van de Chef Pâtissier met als thema "in vuur en vlam"
Mokka- en theeversennerij

Wijnen

Touraine Domaine de Marcéé - Coulée Galante 2014
Le Château Ciceron -
Intense Appellation Côtes du Roussillon Villages 2015

69,50 euro met aperitief & geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch

ZONDAG 23 FEBRUARI

Degustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Ontmandelde langoustines en tarbot op een puree van postelein

Magret de canard a l'orange

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 1 MAART

Degustatiebordje

Zeewolf met tomatenboter

Bouillabaisse van Noordzeevissen en zilte toetsen

Ierse filet pur béarnaise

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 8 MAART

Degustatiebordje

Pladijs met lichte garnalenjus, Zeeuwse mosselen, kokkels, lamsoor en Robuchonpuree

Zeeuws mosselsoepje met witbier Steenbrugge, curry en kervel

Ossenhaas van Charolais, reductie van Orval, gebroken peper, echte bearnaise en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 15 MAART

Degustatiebordje

Gebakken ganzenlever, gekarameliseerde appeltjes en portosaus

Grietfilet met gebakken fondue van venusschelpen, puree van postelein en een sausje afgewerkt met truffelboter

Praline van op houtvuur gegrilde blesbok, op smaak gebracht met kruidenkorst, zalfje van tuinkruiden, tropische peper en gebakken mango

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

"Dela Cover



'DANSLUNCH' ZONDAG 22 MAART

Met Delacover band!

Menu

Degustatiebordje

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

Waterzooi van Noordzeevis, Bouchot mosseltjes en Zeebrugse garnalen

À la plancha gebakken kroon van graankalf, zandwortel, bloemkoolcrème, tropische peper en mousseline

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine Domaine de Marcéé - Coulée Galante 2016
Le Château Ciceron - Corbières 2014

69,50 euro met aperitief, geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

74,50 euro met aperitief, geselecteerde kasteelwijnen aangepast aan het menu

Zondaglunch

ZONDAG 29 MAART

Degustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Kort gegrilde grietbotfilet, fondue van venusschelpen, sausje afgewerkt met truffelmousseline, crème van pastinaak en zachte zilte toetsen

Onder kruidenkorst gebakken lam met sausje van rozemarijn, aardappelgratin en crème van zandwortel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 5 APRIL

Degustatiebordje

Terrine van foie gras, peperkoek en perensiroop

Gegrilde griet met gerookte prei en venusschelpen

Scottish beef op smaak gebracht met herbes de Provence, tropische peper en bearnaise

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij



Paaslunch

ZONDAG 12 APRIL VANAF 12:00U

Met Jan en Annelies Parent

Menu

Zomerse aperitief maison met een degustatie van de nieuwste seizoendelicatesen

Fijne sneetjes Charolais rund met rucola en kerstomaatjes

Zeewolf gewikkeld in het blad van groene kool met krokantje van tapioca

Op houtvuur gegrild Schots lam en zijn koteletjes met peterseliekorst en seizoensboeket

Grandioos Paasdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Château d'Arricaud - Graves 2014
Château Le Pape - Domaine du Carsin
- Pessac Léognan 2008

74,50 euro met aperitief en geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

84,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Laat jullie uitnodigingen en menukaarten ontwerpen door onze dochter 'Alice'

T: + 32 477 914 129 M: ALICE.DE.CANCK@GMAIL.COM

Danslunch

ZONDAG 19 APRIL

Degustatiebordje

Traag gegaard hoeve-eitje op 63°C, smeus,
eerste Mechelse asperges

Cappuccino van vissoep met Noordzeelekkernij

Filet mignon van blesbok met gekonfijte bieten
en "herfstgarnituur"

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 26 APRIL

Degustatiebordje

Zeetong met kamschelpen en koraal

Waterzooi van zeedelicatessen met gebakken gamba's

Rozet van kalfsfilet met oude Taylors Port
verrijkt met ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 3 MEI

Degustatiebordje

Waterzooi van zeedelicatessen

Tarbot met hazelnootboter, kappertjes,
jonge spinazie en Robuchon puree

Geroosterde kangoeroefilet
met sausje van oude Kriek, fijne tuinkruiden
en een romige bloemkoolcrème

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij



Moederdaglunch

ZONDAG 10 MEI

Danslunch met TOP DJ Eric Van Boxelaere

Menu

Verwelkomingsaperitief "Ten Bosse" met fantasie
van heerlijke degustatiehapjes

Op de tepanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa
en schuim van Breydelspek

Smeltend palet "Poire William"

Wilde eendenborst met verse vijgen
en gekonfijte raapje

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine Domaine de Marcé Coulée Galante 2016
Château d'Arricaud - Graves 2014

69,5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

79.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen

Zondaglunch

ZONDAG 17 MEI

Degustatiebordje

Fijne sneetjes Charolais rund met rucola
en kerstomaatjes

Gepocheerde 'Love Fish' met een bouillon
van zandkrabbetjes

Traag gegaarde speenvarkenrug met zomers boeket,
picklesmousseline en aardappelwafeltjes

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 24 MEI

Degustatiebordje

Tartaar van Wagyu rund met huisgemaakte
currymayonaise en mosterzaad

Waterzooi van zeedelicatessen met Noorse zeevruchten

Scottish beef met sausje geurend naar tropische peper,
bearnaise, pommes de terre 'en farcie au cresson'
en Breydelspek

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 31 MEI

Degustatiebordje

Gemarineerde en met de hand gesneden carpaccio van ree met sierlijke krullen Parmesan en foie gras

Cappuccino van vissoep met Noordzeegarnituur

Gebakken rug van koningskabeljauw met hollandaise saus, Parijse champignons en natuuraardappel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeverennerij



Vaderdaglunch

ZONDAG 7 JUNI

Danslunch met Duo Controvento

Menu

Verwelkomingsaperitief "Ten Bosse" met fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Asperges op Vlaamse wijze met huisgerookte zalm

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

In fleur de sel gedraaide côte a l'os van de Limousin, crème van peterseliewortel en een sausje geurend naar tropische peper

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeverennerij

Kasteelwijnen

Touraine coulée galante 2014
Chateau d'Arricaud - Graves 2014

69,5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

79.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch

ZONDAG 14 JUNI

Degustatiebordje

Vitello van Duke of Berkshire met pecorino

Gebakken griet met hazelnoot, pommade van spitskool en kruidenslaatje

Rozet van lamsbout met groentenragout en verse tijmsaus

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeverennerij

Zondaglunch

ZONDAG 21 JUNI

Degustatiebordje

Asperges op Vlaamse wijze met huisgerookte zalm

Roomsoep van langoustines en fijne kruiden

Scottish beef op smaak gebracht met herbes de Provence, tropische peper, aardappelwafeltjes en échte bearnaise

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeverennerij

Zondaglunch

ZONDAG 28 JUNI

Degustatiebordje

Pot au feu van kreeft

Verfrissende sorbet van limoen en pompelmoes

Speenvarken met specerijkorst, knolselder mousseline en boschampignons

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeverennerij

Zondaglunch

ZONDAG 5 JULI

Degustatiebordje

Kort gegrilde grietbotfilet, fondue van venusschelpen, sausje afgewerkt met truffelmousseline, crème van pastinaak en zachte zilte toetsen

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Onder kruidenkorst gebakken lam met sausje van rozemarijn, aardappelgratin en crème van zandwortel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeverennerij

JAARLIJKS VERLOF

Vanaf maandag 13 juli tot woensdag 29 juli trekken wij er even op uit. We wensen iedereen een goed verlof toe!

Zondaglunch

ZONDAG 2 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Makreel met appel en kaviaar, maki
en citroenmousseline

Lasagne van rivierkreeftjes en groene asperges

Eend met paardenbloemhoning, broodkrokantjes en
lentegroenten

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 9 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Ravioli met asperges en zeevruchten

Snoekbaars met aardappeljasje
en millefeuille van knolselder

Magret de canard à l'orange

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 16 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Zeeduivel met kalfszweriken en gefrituurde ravioli

Soepje van pompoen en gember,
gerookte eendenborst en winterpostelein

Kalfsfilet met daslookkorstje en sausje met morieljes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 23 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Toscaanse carpaccio van zwaardvis

Traag gegaard hoeve-eitje op 63°C en jonge spinazie

Gestoomde runderschouder in eigen jus met
een zomers boeket

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 30 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Makreel met appel en kaviaar, maki
en citroenmousseline

Lasagne van rivierkreeftjes en groene asperges

Kalfsfilet met daslookkorstje en sausje met morieljes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 6 SEPTEMBER

Degustatiebordje

Gepocheerd eitje met artisjok, citron hollandaise
en courgettepuree

Koolvis met mousse van tuinboon en pistachekoekjes

Kalfsgrenadin met peren en geglaceerde raapjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 13 SEPTEMBER

Degustatiebordje

Tataki van tonijn met algenkorst, broccolipuree
en mierikswortelroom

Tarbotfilet met groene kerrie en artisjokken

Lamsnootjes onder kruidenkorst,
prinsessenboon en jonge raapjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

ZONDAG 20 SEPTEMBER

VOLZET



Diner Royale

ZONDAG 27 SEPTEMBER 12:00

Voel u even als een koning en koningin te rijk op dit gastronomisch diner. Ambiance verzekerd met Jan Parent en zangeressen

Menu Royale

Royale aperitief "Hof Ten Bosse" in verwelcoming met degustatiepalet

Trio van ganzenlever

Ontmantelde stukjes kreeft met verse gewokte zeevruchten, tarbot in eigen nat, gestoomd op een puree van postelein met een sausje geurend naar saffraan

Chateaubriand van simmental, reductie van Orval, peper- en béarnaisesaus met seizoensgroenten en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine Coulée Galante 2016

Chateau Roudier Montagne- St-Emillion 2011

75 euro met wijnen aangepast aan de menu
79,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch

ZONDAG 4 OKTOBER

Degustatiebordje

Rijstrolletjes met gekonfijte eend, radijsscheuten en pindanoten

Op de tepanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa en schuim van Breydelspek

In fleur de sel gedraaide côte à l'os van de Limousin, crème van peterseliewortel en een sausje geurend naar tropische peper

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 11 OKTOBER

Degustatiebordje

Zeewolf met tomatenboter

Zuringroomsoep met oesters en waterkers

Zeeduivel met gegrilde groentjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 18 OKTOBER

Degustatiebordje

Tuinbonenvelouté met zuring

Langoustines à la plancha gebakken met roze pompelmoes en esdoornsiroop

Kalfsvlees met pastinaakcrème en zilveruitjes in kalfsjus

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 1 NOVEMBER

Degustatiebordje

Tartaar van zeebaars met radijs en sesamkoekjes

Linguine van tapijtschelpen

Kalfsfilet met daslookkorstje en sausje met morieljes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier Mokka- en theeversennerij

Late Summerparty

ZONDAG 25 OKTOBER 12:00

Half oktober. Een mooie dag om terug te denken aan de warme zomer. Vlinders in de buik, lekker eten... Een middag vol 'Summer tasting': zonnige hapjes, tapa's, fingerfoods en natuurlijk veel zomerse muziek met TOP DJ Eric Van Boxelaere

Menu Royale

Ontvangst met aperitief 'Hof ten Bosse' De chef en zijn team laten u kennismaken met hun nieuwste creaties

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham

Zeewolf met kalfszwezerik, herfstimpressie van bospaddenstoelen, fregola en sausje afgewerkt met truffelboter

Fijne sneetjes kangoeroe striploin uit Australië met kaviaar van aubergine en zandwortel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Le Château Ciceron - Chardonnay 2016

Le Château Ciceron -

Intense Appellation Corbières 2015

69,5 euro met geselecteerde wijnen a79.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen

Menu Gourmande

Verwelkomingsaperitief met een fantasie
van heerlijke degustatiehapjes

VG1

Witloofsoepje met truffelroom
en crumble van Gandaham
of

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

VG2

Trio van ganzenlever – gebakken, terrine en mousse
(suppl. 3 euro)
of

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

of

Asperges op Vlaamse wijze met huisgerookte zalm
(mei – juni)

VG3

Roggeveuleugel met hazelnootboter, kappertjes, jonge
spinazie en Robuchonpuree

of

Op de tepanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa
en een schuim van Breydelspek

of

Ontmantelde kreeft met verse gewokte langoustines,
tarbot, puree van postelein en een sausje geurend
naar saffraan (suppl. 5euro)

HG

Praline van op de barbecue gegrild Australisch ree,
op smaak gebracht met specerijenkorst, zalfje van
tropische tuinkruiden en tropische peper
of

In fleur de sel gedraaide côte à l'os van de Limousin,
crème van peterseliewortel, gel van bloemkool en een
sausje geurend naar tropische peper

of

Franse fazant met gebakken kalfszwezerik (dec – febr)
of

Op houtvuur gegrilde eend 'Château Ciceron',
op smaakt gebracht met herbes de Pays d'Oc,
nuance van rabarbergel en pommes soufflés

DESSERT

Verrassingdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Menu met VG3, HG, Dessert
en geselecteerde wijnen aangepast aan de menu
65 euro

Menu met VG2, VG3, HG, Dessert
en geselecteerde wijnen aangepast aan de menu
75 euro

Menu met VG1, VG2, VG3, HG, Dessert en
geselecteerde wijnen aangepast aan de menu
90 euro

Menu met VG1, VG2, VG3, HG, Dessert en
geselecteerde kasteelwijnen aangepast aan de menu
100 euro