

*Hof*  
**TEN BOSSE**  
RESTAURANT • FEESTZAAL



**Lunchbrief**  
2022-2023

# Verwelkomings- woordje

Wat een bewogen jaar! We zijn het nieuwe jaar gestart vol goede moed en nieuwe energie. En ja hoor, energie hadden we nodig. Na een lange tijd (coronaperiode) zijn we er opnieuw volledig ingevlogen. Alles viel terug op zijn plooi. Het werd al snel duidelijk dat we veel in te halen hadden, en nog steeds. We zijn enorm blij en dankbaar dat iedereen blijft feesten en positief bleef. We voelen een enorme ontlading dat we opnieuw kunnen genieten van culinaire etentjes, feestjes en andere sociale gewoontes.

Het jaar 2022 was voor velen een bijzonder jaar. Alsook het jaar waarin wij het eerste kleinkind mogen verwelkomen in de familie. Opvolging verzekerd! Wordt het ook een kleine kok? Dat is nog af te wachten, maar het wordt alleszins een nieuwe aanwinst in het 'Hof Ten Bosse' team. Vanaf november zijn we met eentje meer. We kijken uit naar 2023 om jullie opnieuw te mogen ontvangen.

Culinaire groeten,  
Familie Hof Ten Bosse



# Feestoverzicht

## Danslunch

Zondag 27 NOVEMBER 2022 vanaf 12:00U

## Kerstavond diner

Zaterdag 24 DECEMBER 2022 vanaf 19:00U

## Kerstmislunch menu

Zondag 25 DECEMBER 2022 vanaf 12:00U

## Menu De Reveillon

Zaterdag 31 DECEMBER 2022 vanaf 19:00U

## Winterbarbecue

Zondag 22 JANUARI 2023 vanaf 12:00U

## Valentijnslunch

Zondag 12 FEBRUARI 2023 vanaf 12:00U

## Paaslunch

Zondag 9 APRIL 2023 vanaf 12:00U

## Moederdagslunch

Zondag 14 MEI 2023 vanaf 12:00U

## Vaderdagslunch

Zondag 11 JUNI 2023 vanaf 12:00U

## Diner royal

Zondag 17 SEPTEMBER 2023 vanaf 12:00U

## Late Summer Party

Zondag 22 OKTOBER 2023 vanaf 12:00U

## Prijzen zondagslunch

64.5 euro met wijnen van het huis

74.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen-

Lunchmenu met receptie (1u) +€12 euro/p.



## Zondag 20 november

Degustatiebordje

-

Gekruide rundstartaar met basilicum en parmezaan

-

Gegratineerde tonijn in oude Gentse Tierenteyn

-

Dry aged beef met gebakken krieltjes, rode ui en rozemarijn

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeverennerij

## Zondag 27 november

### Danslunch met Eric Van Boxelaere

Verwelkomingsaperitief "Ten Bosse" met fantasie van heerlijke degustatiehapjes

-

Peruaanse ceviche van zwaardvis, roze garnaal, crème van zoete aardappel, garnaalkroket  
Bisque van zeevruchten

-

Op houtvuur geroosterd everzwijnfilet, canellini-bonen, rode ui en gebakken krieltjes

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeverennerij



## Lunchmenu december

Degustatiebordje

-

Carpaccio van ree met truffel en sierlijke krullen parmezaan

-

Gegrilde tarbot met parelcouscous, tuinkruiden en Champagneroom

-

Filet van marcasin 'au naturel', bordelaisesaus en smeuge polenta

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeverennerij



# Kerstavond

## Zaterdagavond 24 december

Kerstavonddiner met candle light vanaf 19u  
Dreaming of a white Christmas met muzikale omlijsting DJ Eric Van Boxelaere

### Kerstavond diner

Coupe crémant d'alsace 'Joseph Cattin' vergezeld door kerstpalet van culinaire verwennerij

-

Bisque van garnalen met gerolde tongfilet, stukjes kreeft en zeekraal

-

Aquarel van Noordzeelekkernijen, gegrilde Sint-Jacobsvruchten op een bedje van spinazie, gegrilde tarbot in saffraan en gepocheerde zalm in Champagneroom

-

Sorbet van conference peren, eau de vie framboise en granité van rode bes

-

Gerookte wilde eend 'perigord', jeneverbes, boskoopappel met compote aïrelles sauvage

-

Dessert thème chocolade-hazelnoot, crème brûlée

-

Mokka- en theeverennerij

### Wijnen

Crémant d'alsace Joseph Cattin 2018  
Chardonnay Charles Ciceron  
Château d'arricaud grave 2015

Prijs 120 euro/p. tot en met de koffie

Foto: fotografie



# Kerstdag- lunch

**Zondagmiddag 25 december**

Kerstaperitief vergezeld van een culinaire creatie met als thema 'aquarel van kerstlekkernij'

- Tartaar van Japans Wagyrund
- Bisque van garnalen met gerolde tong en zeekraal
- Marcasin 'Château Ciceron', kroketje van wild zwijn, rabarbergelei
- Het grote kerstdessert
- Mokka- en theeverwennerij

Prijs 89.5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

Foto: fotografie

# Menu De Reveillon

**Oudejaarsavond 2022-2023 vanaf 19.00u**

Met Jan Parent en topzangeressen Annelies Parent & Zippora De Brauwer  
Foto booth 'Souvenir Réveillon 2022-2023'  
Onthaal om 19.00u: aankomst in hof ten bosse met VIP-shuttle service  
V.I.P. shuttle service: begeleiding van de parking aan de Laarnebaan

## Menu

- Receptie/Verwelkoming met Winters aperitief
- Royaal visbuffet met oesterbar 'Fines de Claires & Gillaudeau'
- Nieuwjaarsaperitief Crémant d'Alsace Joseph Cattin met luxe amusebordje thema 'Hertenkalf'
- Trio van ganzenlever, gebakken-terrinen-mousson de canard Gewürztraminer 2016
- Op de tepanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa en schuim van truffelmousseline  
*Touraine Domaine de Marcé - Coulée Galante 2016*
- Op houtvuur gegrild en gerookt cervena rib met chutney van rabarber, pastinaak en gefruite aardpeer, wildkroketje  
*Château d'arricaud Graves 2015*
- Het grote Réveillondessert 'Surprise 2022' van de Chef Pâtissier
- Middernachttoast met Champagne
- Nachtelijk kaasbuffet
- After diner partyambiance met top dj Erik Van Boxelaere

185 euro all-in tot 4u. Alle licht alcoholische dranken inbegrepen tot 4u.  
Op voorhand reserveren en overschrijven op het rekeningnummer  
BE08 4469 6362 4113 met vermelding van de naam van de reservatie

Foto: fotografie



## Lunchmenu januari

Degustatiebordje

- Getomateerd mosselsoepje met toetsen van citrus
- Gestoomde kabeljauw met preiringen en mousseline van blanke boter
- Fijne stukjes fazant, gekarameliseerde ui, krokante wonton
- Verrassingsdessert van de chef patissier
- Mokka- en theeversennerij



## Lunchmenu februari

Degustatiebordje

- Schuimige schorsenerensoep met gerookte makreel
- Gestoomde schelvis met spinazieroomsaus en gebakken kerstomaatjes
- Geroosterd kalfszadel met gratin dauphinois, appel en compote sauvage
- Verrassingsdessert van de chef patissier
- Mokka- en theeversennerij



## Winterbarbecue

Zondag 22 januari

Met Jan Parent en zangeres Annelies Parent & Zippora

### Menu

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

- Witloofsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham

- Aquarel van Noorse lekkernijen: gegrilde coquille op een bedje van spinazie, gebakken zeewolf in saffraan en tongrolletjes in Champagneroomsaus

- Op de BBQ geroosterde jonge Charolais met tropische peper en béarnaise, barbecuefrietjes

- Verrassingsdessert van de Chef Patissier

- Mokka en theeversennerij

84,50 euro met aperitief en huiswijnen

94,50 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijne





# Hof Ten Bosse viert Valentijn

**Zondagmiddag 12 februari**

Zin in een romantisch etentje met je geliefde? Wij verzorgen een gastronomische lunch bij het haardvuur en candle light. Onze huisdj Eric zorgt voor voldoende ambiance. Een valentijn om nooit meer te vergeten!

## Valentijnsmenu

Valentijns verwelkomingsaperitief "Hof Ten Bosse"  
Fantasie van heerlijke degustatiehapjes

- Duo van ganzenlever met vijg en boskoopappel

- Waterzooi van zeedelicatessen met gebakken gamba en stukjes kreeft

- Smeltend palet 'Poire Williams'

- Ierse filet pur, gegrild groentenboeket, sauce archiduc traditionelle  
Amoureux dessertpalet van de chef Pâtissier

- Mokka- en theeversenrij

*Prijs 89.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen*

## Lunchmenu maart

Degustatiebordje

- Caesar salat, hoevekip met vol-au-vent kroketje
- Brunoise van zalmteerlingen en gegrilde scampi op een bedje van zeekraal
- Reerolade met gerookte kruidenboter, krokante Champignonkrieltjes
- Verrassingsdessert van de chef patissier
- Mokka- en theeversenrij



## Lunchmenu april

Degustatiebordje

- Quenelle van verse terrine van tonijn, couscous van gedroogde en verse tomaat
- Gebakken zeewolf met groene kool en krokantje van tapioca
- Rozet van british lam, kruidenkorst en rozemarijnardappeltjes
- Verrassingsdessert van de chef patissier
- Mokka- en theeversenrij





# Paaslunch

## zondag 9 april

Met dansgelegenheid verzorgd door  
Dj Eric Van Boxelaere

### Menu

Voorzomers aperitief maison met een degustatie van de nieuwste seizoensdelicatessen

-

Tartaar van verse tonijn en huisgerookte paling, gepocheerde gamba met wakamé en zilte toetsen

-

Gegrilde wilde tarbot met gerookte prei, scheermes en groene kerrie

Op houtvuur gegrild schots lam en zijn koteletjes met peterseliekorst en paasboeket

-

Grandioos paasdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theevenwennerij

*84,50 euro met aperitief en huiswijnen*

*94,50 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen*

*Chateau d'arricaud - Graves*

*Chateau Roudier - Saint-Emilion*

### Lunchmenu mei

Degustatiebordje

-

Ceviche van zeebaars, zure room met limoen, brunoise van tomaat en olijf

-

Asperges à la flamande

-

Saltimbocca van kalfsvlees gesmoord in witte wijn met smeûige polenta mousseline

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theevenwennerij



# Moederdags- lunch

## zondag 14 mei

Vier moederdag al dansend samen met  
Nicolas Vigna "Duo Controvento"

### Menu

Verwelkomingsaperitief 'Ten Bosse'  
met fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Op de tepanyaki gebakken tarbot met quinoa en  
asperges, mousseline en krokante Breydelham

Smeltend palet "poire william"

Dunne sneetjes Belgisch jong Charolais, olie van  
oude balsamico en toetsen van béarnaise

Verrassingsdessert van de chef patissier

Mokka- en theevenwennerij

*84,50 euro met aperitief en huiswijnen*

*94,50 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen*

*Touraine Domaine de Marcé - Coulée galante 2016*

*Chateau d'arricaud - Graves 2014*



# Vaderdags- lunch

zondag 11 juni

Danslunch met muzikale omlijsting van  
Dj Eric Van Boxelaere

## Menu

Verwelkomingsaperitief 'Ten Bosse'  
met fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Tartaar van rund, geprikkeld met zomertruffel,  
parmezaanse kaas en groene kruidenolie

Symfonie van Mechelse asperges op Vlaamse wijze  
met huisgerookte zalm

Chateaubriand van lomo met gebakken  
lamosoortjes, zalfje van tropische peper en  
béarnaise, gel van bloemkool

Verrassingsdessert van de chef patissier

Mokka- en theeverwennerij

84,50 euro met aperitief en huiswijnen

94,50 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen

Touraine Domaine de Marcé - Coulée galante 2016

Chateau d'arricaud - Graves 2014



## Lunchmenu juni & juli

Degustatiebordje

-

Carpaccio van ree met truffel, parmezaanse kaas,  
aceto balsamico en grof zeezout

-

Lotte medaillon in beurre blanc, geserveerd met  
toast en pancetta

-

Pyreneeënmelklam gebakken in een zoutkorst,  
toetsen van salie, smeuije truffelpuree

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeverwennerij

Jaarlijks verlov van maandag

17 juli tot en met 31 juli

## Lunchmenu Augustus

Degustatiebordje

-

Currysoepje met scampi en couscous van  
bloemkool

-

Zeeduivel met kalfszwezeriken en krokante ravioli

-

Scottish beef op smaak gebracht met herbes  
de provence, tropische peper, béarnaise en  
aardappelwafeltjes

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeverwennerij



## Lunchmenu September

Degustatiebordje

-

Fijne sneetjes Charolais rund met rucolaslaatje  
en kerstomaatjes

-

Gewokte zeevruchten met spinazierisotto en  
gebakken cannellini bonen

-

Traag gegaarde speenvarkenrug met zomers  
groentenboeket, picklesmousseline en  
aardappelwafeltjes

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeverwennerij







# Diner Royal

## Zondag 17 september

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

### Menu Royal

Royale aperitief "Hof Ten Bosse" in verwelcoming met een degustatiepalet van hapjes

- Gebakken ganzenlever, gekarameliseerd appeltje, jus van porto

- Waterzooi van zeedelicatessen met gebakken gamba's & stukjes kreeft

- Chateaubriand van jonge simmental, reductie van Orval, peper- en béarnaisesaus met seizoensgroenten en aardappelwafeltjes

- Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

- Mokka- en theevennerij

Kasteelwijnen  
Touraine Domaine de Marcée - Coulée Galante  
Chateau Roudier Montagne - Saint Emillion

*84.5 euro met aperitief en huiswijnen*

*94.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen*

### Lunchmenu oktober

Degustatiebordje

-

Vissoep met Noordzeelekkernijen, gefruite peterselie en bouchot-mosseltjes

-

In zijn jus gegaarde tongrolletjes met venusschelpen en truffelmousseline

-

Rendierfilet met een aroma van boskoopappel en rabarbergelei

-

Verrassingsdessert van de chef pâtissier

-

Mokka- en theevennerij

### Lunchmenu November

Degustatiebordje

-

Pastinaaksoep met krokante ham en havermout

-

Tarbotfilet met groene kerrie en artisjok

-

Gesmoorde rosbeef met wortelgroenten en crème van bloemkool

-

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

-

Mokka- en theevennerij





# Late- summer- party

zondag 22 oktober

Late-summer-party - zondag 22 oktober  
Half oktober. Een mooie dag om terug te denken aan  
de warme zomer. Vlinders in de buik, lekker eten...  
Een middag vol 'Summer tasting' en natuurlijk veel  
zomerse muziek met TOP DJ Eric Van Boxelaere

## Menu

Ontvangst met aperitief 'Hof ten Bosse'

De chef en zijn team laten u kennismaken met hun  
nazomerse creaties

-  
Gemarineerde en handgesneden carpaccio van Ree  
met sierlijke krullen foie gras en parmezaan

-  
Medaillon van Skrei met preiringen, Gavers  
Breydelspek, mousseline en graantjesmosterd

-  
Op houtvuur gegrilde marcasin 'Château Ciceron', op  
smaakt gebracht met herbes de pays d'oc,

-  
Verrassingsdessert van de chef patissier

-  
Mokka- en theeverwennerij

*84,50 euro met aperitief en huiswijnen*

*94,50 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen*

*Touraine Domaine de Marcé - Coulée galante 2016*

*Chateau d'arricaud - Graves 2014*





# Verrassings- menu –

## Marktmenu

Laat u culinair verwennen en verrassen door wat er op de markt deze periode te bieden valt

Sprankelend aperitief van het huis vergezeld met een hapje van de chef

- 
- Voorgerecht (keuze van de chef)
- 
- Hoofdgerecht (keuze van de chef)
- 
- Dessert (keuze van de chef)
- 
- Koffie- en theevennerij

*Prijs 74.5 euro inclusief aperitief, huiswijnen en water*

# Menu Gourmande

Verwelkomingsaperitief met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes

- 
- Trio van ganzenlever – gebakken, terrine en mousse
- 
- Roggevlugel met hazelnootboter, kappertjes, jonge spinazie en reblochonpuree
- 
- 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
- 
- Verrassingdessert van de Chef Pâtisier
- 
- Mokka- en theevennerij

*90euro met geselecteerde huiswijnen aangepast aan het menu*

*100 euro met geselecteerde kasteelwijnen aangepast aan het menu*



