

Hof
TEN BOSSE
RESTAURANT • FEESTZAAL



Lunchbrief
2023-2024

Verwelkomings-woordje

Een restaurant-feestzaal met een bepaalde classificatie moet aan hoge eisen voldoen. Dit gaat gepaard met de keuken, het interieur van het gehele etablissement, de inrichting, maar ook de decoratie en organisatie is een belangrijke factor. Doorheen onze lunchbrief kunnen jullie een kijkje nemen binnen onze organisatie. Een familiebedrijfje waarbij iedereen zijn functie heeft.

Hof Ten Bosse cadeaubon: of je nu op zoek bent naar een cadeau voor de liefste mama, favoriete oom, beste vriend of grote liefde, met een bon voor Hof Ten Bosse zit je altijd goed. Deze worden tof verpakt met een klein flesje van onze huiswijn erbij. Deze kan ingewisseld worden voor een gezellig etentje of voor een sprookjesachtige overnachting in onze gastenkamers.

Gastenkamers: Hof ten Bosse beschikt over enkele gastenkamers volledig ingericht volgens onze huisstijl. We werken met warme tinten en een huiselijke sfeer. Deze kunnen afgehuurd worden na een feest of etentje. De ochtend nadien worden jullie voorzien van een heerlijk luxe-ontbijt.



Dominique



Voorontwerp Santfair



Kleinkind Geraud



Sabine en dochters



Joren en Dominique

Feestoverzicht

Late Summer Party

Zondag 22 OKTOBER 2023 vanaf 12.00U

Kerstavond

Zondag 24 DECEMBER 2023 vanaf 19.00U

Kerstdaglunch

Maandag 25 DECEMBER 2023 vanaf 12.00U

Oudejaarsavond

Zondag 31 DECEMBER 2023 vanaf 19.00U

Winterbarbecue

Zondag 21 JANUARI 2024 vanaf 12.00U

Valentijn

Zondag 11 FEBRUARI 2024 vanaf 12.00U

Nacht Van Hof Ten Bosse

Vrijdag 1 MAART 2024 vanaf 19.00U

Paaslunch

Zondag 31 MAART 2024 vanaf 12.00U

Moederdaglunch

Zondag 12 MEI 2024 vanaf 12.00U

Vaderdaglunch

Zondag 9 JUNI 2024 vanaf 12.00U

Danslunch

Zondag 15 JULI 2024 vanaf 12.00U

Diner Royal

Zondag 15 SEPTEMBER 2024 vanaf 12.00U

Late Summer Party

Zondag 20 OKTOBER 2024 vanaf 12.00U

Prijzen zondagslunch

69.5 euro met wijnen van het huis

79.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen

Lunchmenu met receptie (1u) +€15 euro/p.

Gelieve na inschrijving voor een evenement van ons feestoverzicht het te betalen bedrag over te schrijven op **BE08 4469 6362 4113** met vermelding van naam, aantal personen en evenement.

Lunchmenu november 2023

Degustatiebordje

-

Pastinaaksoep met krokante ham en havermout

-

Tarbotfilet met groene kerrie en artisjok

-

Praline van op de barbecue gegrild Australisch ree op smaak gebracht met specerijenkorst, tuinkruiden, tropische peper, crème van peterselie-wortel, gel van bloemkool en gebakken mango

-

Verrassingsdessert van de chef Patissier

-

Mokka- en theeversenning

Lunchmenu december 2023

Degustatiebordje

-

Huisbereide kroket van fazant, wintertruffel met boschampionen

-

Gegrilde roggeleugel in zijn botersaus met kappertjes, gekonfijte wortel

-

Op houtvuur geroosterd everzwijnfilet, canellinibonen, rode ui, polenta moelleux

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeversenning

NEW in Hof Ten Bosse

NEW in Hof Ten Bosse: Ook dit jaar zullen wij niet stil zitten. Ieder jaar opnieuw proberen wij te werken aan vernieuwing of herinrichting. Dit voorjaar zal ons sanitair aan de beurt zijn. We lieten alvast een voorontwerp maken door onze dochter Alice.

Dominique De Canck; de chef-kok van Hof Ten Bosse, hij zorgt steeds zelf dat de verse producten rechtstreeks van de markt, zonder tussenpersoon, tot bij ons komen. Hij kiest zijn producten uit en loopt wekelijks de versmarkten af.



Dominique



Voorontwerp Sanitair

Kerstavond

Zondag 24 december

Kerstavond diner met candle light vanaf 19u.
Dreaming of a white Christmas met muzikale omlijsting van DJ Eric Van Boxelaere

Menu

Coupe Segura Viudas Brut vergezeld met een kerstpalet van culinaire versenning

-

Bloemkoolsoep met stukje ontmantelde kreeft en knoflook-citroenolie

-

Op de teppanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa en schuim van truffelmousseline

-

Lemon punch Wodka met zeste van limoen

-

Snoepje van fazant met kalfszwezerik gevuld, gebraiseerd witlof, zacht sausje van vlierbessen

-

Kerstdessert thema chocola

-

Koffie- & theeversenning

Prijs 124.5 euro met geselecteerde wijnen
aangepast aan het menu tot en met de koffie *

Kerstdag lunch Maandagmiddag 25 december

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

-

Bloemkoolsoep met zeevruchten, knoflook en citroenolie

-

Op de teppanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa en schuim van truffelmousseline

-

Rozet van kalf, bospaddestoelen met taylor's port verrijkt met ganzenlever, polenta moelleux

-

Het grote kerstdessert

-

Mokka- en theeversenning

Prijs 94.5 euro met geselecteerde wijnen
aangepast aan het menu tot en met de koffie*

*Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging.

Menu De Reveillon

Oudejaarsavond 2023-2024 vanaf 19.00u

Met Jan Parent en topzangeressen Annelies Parent & Zippora De Brauwer
Foto booth 'Souvenir Réveillon 2023-2024'
Onthaal om 19.00u: aankomst in hof ten bosse met VIP-onthaal service door onze parkeerwachters

Menu

Verwelcoming met Winters aperitief
Royale oesterbar 'Fines de Claires & Gillardeau'

-
Nieuwjaarsaperitief Crémant d'Alsace Joseph Cattin met
luxé amusebordje

-
Carpaccio van ree, truffel, parmesaanse kaas, balsamicocrème,
grof zeezout, foie gras
Gewürztraminer 2016

-
Aquarel van noordzeelekkernij, gebakken coquille op een bedje van spinazie,
zeewolf met saffraan en een tongrolletje
Touraine Domaine de Marcé – Coulée Galante 2016

-
Op houtvuur gegrilde kalfsfilet, knapperige zwezeriken, roombedje van
bospaddenstoelen, verrijkt met ganzenlever
Château d'arricaud Graves 2015

-
Het grote Réveillondessert 'Surprise 2024' van de Chef Pâtissier

-
Midernachttoast met Bubbels
Nachtelijk kaasbuffet

-
After diner partyambiance met top dj Erik Van Boxelaere

195 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
en aantal personen



Jan Parent
en zangeressen

Lunchmenu januari 2024

Degustatiebordje

-
- Gevulde Parijse champignons, pata negra bellota, ricotta en parmesan
-
- Kreeftenroomsoep met ragout van zeevruchten
-
- Op houtvuur gegrild en gerookte cervena ree met chutney van rabarber en gefruite aardpeer
-
- Verrassingsdessert van de chef patissier
-
- Mokka- en theeverwennerij



Huwelijks Drukwerk



Alice & Joren

Alice De Canck; onze grafisch ontwerpster die zorgt dat onze lunchbrief en feestgids een mooie vorm krijgt. Niet alleen ons grafisch werk, maar ook de social media neemt zij onder handen. Dit jaar stapt ze in het huwelijksbootje met onze 'pâtissier Joren'



Lunchmenu februari 2024

Degustatiebordje

-
- Bloemkoolvelouté met oester
-
- Gegratineerde zalm met toetsen van oude Gentse Tierenteyn
-
- Filet van marcasin, boskoopappel met compote aïrelles sauvage
-
- Verrassingsdessert van de chef patissier
-
- Mokka & thee verwennerij



Winterbarbecue

Zondag 21 januari 2024

Trek uw dansschoenen aan en laat uw energie los op onze dansvloer met met Jan Parent en zangeres Annelies Parent & Zippora

Menu

Verwelkoming met een winters aperitief aan onze OFYR

-

Degustatiebordje

-

Schuimige schorsenerensoep met gerookte makreel

-

Op de teppanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa en schuim van truffelmousseline

-

Op de barbecue gegaarde Chateaubriand van kalf, reductie van orval met peper en béarnaise,

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

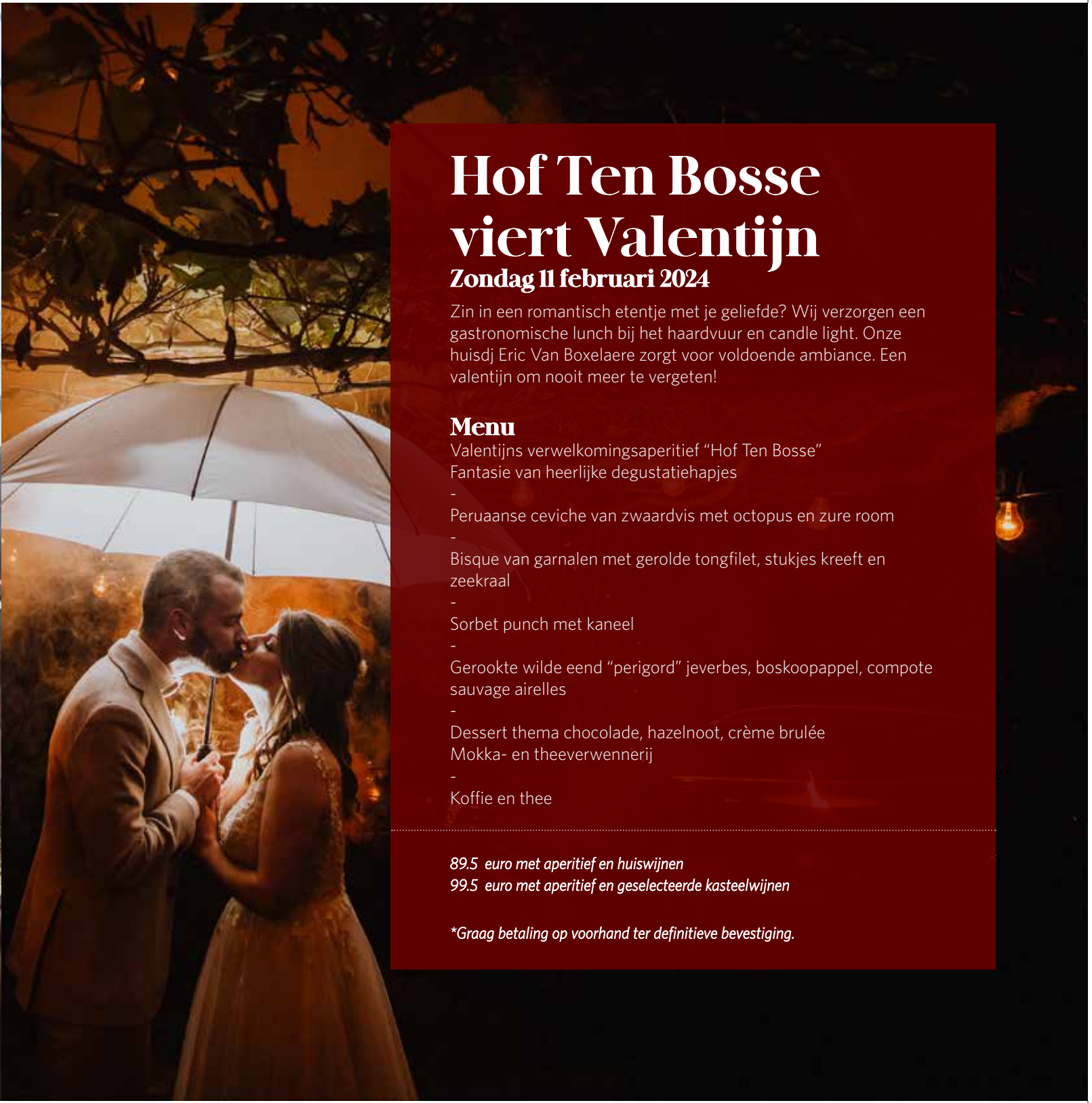
-

Mokka en theeverwennerij

*89.5 euro met aperitief en huiswijnen **

*99.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen
Chateau d'arricaud & Chateau Roudier – Saint Emilion*

**Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging.*



Hof Ten Bosse viert Valentijn

Zondag 11 februari 2024

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

Menu

Valentijns verwelkomingsaperitief “Hof Ten Bosse”

Fantasie van heerlijke degustatiehapjes

-

Peruaanse ceviche van zwaardvis met octopus en zure room

-

Bisque van garnalen met gerolde tongfilet, stukjes kreeft en zeekraal

-

Sorbet punch met kaneel

-

Gerookte wilde eend “perigord” jeverbes, boskoopappel, compote sauvage aïrelles

-

Dessert thema chocolade, hazelnoot, crème brûlée
Mokka- en theeverwennerij

-

Koffie en thee

89.5 euro met aperitief en huiswijnen

99.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen

**Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging.*

Nacht van Hof Ten Bosse*

Vrijdagavond 1 maart 2024

De 'Nacht van Ten Bosse' wordt hét event van het jaar met dj DIMARO alom bekend vantomorrowland als headliner. Dit event gaat door op vrijdag 1 maart vanaf 19u tot in de vroege uurtjes.

Ready to party? Line-up:

* DJ DIMARO

* DJ ROBBE

* SIR CHARLES

Menu

Ontvangst met onze populairste SUMMERBARcocktail 'Rosé Fizz' & fingerfoods

- Terrine van noordzeelekkernij met toetsen van rucola-pesto Parelcouscous met pulpo en dressing van curry

- Zuiderse salade met ricottabeignet en brasvar Pulled pork met risotto van boschamignons, gepofte air-bags

- Op de barbecue geroosterde jonge charolais côte à l'os, tropische peper en smeulige polenta

- Dessert van de Chef patissier

- Koffie- en theeverennerij

110 euro met geselecteerde huiswijnen en licht alcoholische dranken inbegrepen tot 1u Nadien dranken per consumptie af te rekenen.

*Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging.

Limited edition



Lunchmenu maart 2024

Degustatiebordje

- Tartaar van gegrilde skrei, avocado, tomatensalsa met rucola
- Huisbereide kroket van Mechelse koekoek, wintertruffel, boschamignons, gekonfijte cevenne ui
- Gegrilde Grain Fed bavet, gepaneerde lente-ui met zoetzure dressing
- Verrassingsdessert van de chef patissier
- Mokka- en theeverennerij



Lunchmenu april 2024

Degustatiebordje

- Rillette van noordzeelekkernij met gerookte forel
- Waterzooi met stukje tarbot, bouchot mosseltjes en Zeebrugse garnalen
- Dunne sneetjes Belgisch jong charolais, olie van oude balsamico, toetsen van béarnaise
- Verrassingsdessert van de chef patissier
- Mokka- en theeverennerij



Paaslunch

zondag 31 maart

Vier de gezellige paaslunch met ons en dj Eric van Boxelaere die zorgt voor de muzikale omlijsting

Menu

Voorzomers aperitief maison met een degustatie van de nieuwste seizoensdelicatessen

- Pot-au-feu van zeevruchten
- Kort gegrilde grietbotfilet, fondue van venusschelpen, sausje afgewerkt met truffelmousseline, crème van pastinaak en zachte zilte toetsen
- Rozet van British lam onder kruidenkorst, rozemarijn aardappeltjes
- Grandioos paasdessert van de chef patissier
- Mokka- en theeervennerij

89.5 euro met aperitief en huiswijnen
99.5 euro met aperitief en kasteelwijnen

**Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging*

Joren Schelstraete; de partner van Alice, of beter de 'boulanger' van Hof Ten Bosse. Hij maakt de beste broodjes voor bij de maaltijd en zorgt steeds voor lekkere mignardises. S' avonds is hij terug te vinden in zijn kruidentuin.



Lunchmenu mei 2024

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

- Getomateerde mosseltjes met toetsen van citrus
- Asperges à la flamande
- Op de barbecue geroosterde jonge charolais met tropische peper en béarnaise, barbecuefrietjes
- Verrassingsdessert van de chef patissier
- Mokka- en theeervennerij

Moederdags-lunch

zondag 12 mei

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

Menu

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

- Asperge à la flamande
- Aquarel van noordzeelekkernij
- lers kalf pure gegrild, sauce archiduc traditionelle, hasselback aardappelen
- Amoureux dessertenpalet
- Mokka- en theeervennerij

89.5 euro met aperitief en huiswijnen
99.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen
Touraine Domaine de Marcé - Coulée galante 2016
Chateau d'arricaud - Graves 2014

**Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging*

Sabine Herreman; de gastvrouw van Hof Ten Bosse, ze zorgt steeds voor een goede ontvangst en begeleiding tijdens ieder feest. Als geen ander weet zij hoe het reilen en zeilen van een feest in elkaar zit.



Vaderdags- lunch

zondag 9 juni

Danslunch met muzikale omlijsting van
Dj Eric Van Boxelaere

Menu

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

Aquarel van gemarineerde tonijn, octopussalade en
bretoense oester

Zeeduivel met kalfszwezerik en compote van
trostomaatjes

In fleur de sel gedraaide côte à l'os, zomers
groentenboeket, sauce archiduc

Verrassingsdessert van de chef patissier

Mokka- en theeversenning

89.5 euro met aperitief en huiswijn

99.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijn

Touraine Domaine de Marcé – Coulée galante 2016

Chateau d'arricaud – Graves 2014

*Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging



Lunchmenu juni en juli 2024

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

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

-

Gewokte zeevruchten met spinazierisotto en
gebakken gamba

-

Traag gegaarde kalfsfilet, zomers boeket en lichte
picklesmousseline

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeversenning

Danslunch

zondag 14 juli

Menu

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

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

-

Gewokte zeevruchten met spinazierisotto en
gebakken gamba

-

Traag gegaarde kalfsfilet, zomers boeket en lichte
picklesmousseline

-

Verrassingsdessert van de chef patissier

-

Mokka- en theeversenning

89.5 euro met aperitief en huiswijn

99.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijn

Touraine Domaine de Marcé – Coulée galante 2016

Chateau d'arricaud – Graves 2014

*Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging



Jaarlijks verlof van 15 juli - 31 juli

Lunchmenu Augustus 2024

- Degustatiebordje met culinaire lekkernijen
-
- Tarbotfilet met groene kerrie en crème van artichok
-
- Verfrissende limoensoufflé
-
- Chateaubriand van kalf, tropische peper en béarnaise, krokante chips van aardappel
-
- Verrassingsdessert van de chef patissier
-
- Mokka- en theeverwennerij

Lunchmenu September 2024

- Degustatiebordje met culinaire lekkernijen
-
- Rillette van gerookte zeebaars met nieroogkreeftje, tomatenpesto
-
- Brunoise van zalmteerlingen op een bedje van zeekraal en geklaarde boter
-
- Bavette de boeuf met sjalot, reductie van rode boter
-
- Verrassingsdessert van de chef patissier
-
- Mokka- en theeverwennerij



Tuinman Dirk



Tuinman Dirk

Dirk De Fever; de tuinman van Hof Ten Bosse, een gediplomeerd meester in bloemenbinden. Een ambacht dat veel creativiteit en flexibiliteit verlangt. Wie creatief is overleeft en dat is hij zeker! Onze tuinen en terrassen worden steeds met liefde onderhouden.



Diner Royal
Zondag 15 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
-
- Tartaar van wagyu-rund met een huisgemaakte mayonaise van barbecuekruiden
-
- Waterzooi van zeedelicatesen met gebakken gamba’s & stukjes kreeft
-
- Chateaubriand van jonge simmental, reductie van Orval, peper- en béarnaisesaus met seizoensgroenten en aardappelwafeltjes
-
- Verrassingsdessert van de Chef Patissier
-
- Mokka- en theeverwennerij

89.5 euro met aperitief en huiswijnen
99.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen
Touraine Domaine de Marcée - Coulée Galante
Chateau Roudier Montagne - Saint Emillion

*Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging



Jan Parent
en zangeressen

Lunchmenu oktober 2024

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-
Carpaccio van everzwijnfilet, hummus en toetsen van prunellatomaat

-
Gegrilde roggeveugel in de botersaus, appelkappertjes en puree groene kool

-
Stoofpotje boeuf bourgognion Simmental, patatas bravas en jonge wortel

-
Verrassingsdessert van de chef patissier

-
Mokka- en theevenwennerij

Lunchmenu November 2024

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-
Verrine gerookte makreel, met eierschuim en truffel

-
Lintpasta van courgette met tarbot, ricotta en groene kruiden

-
Gerookte wilde eend 'Perigord' jeneverbes, toetsen van boskoopappel met compote airelles sauvage

-
Verrassingsdessert van de Chef Patissier

-
Mokka- en theevenwennerij



Noémie



Wandelreceptie

Noémie De Canck; de sous-chef van Hof Ten Bosse, zij zorgt steeds dat de verse producten tot mooie gerechtjes worden omgevormd. Maar ook achter de schermen zet ze haar handen mee in de organisatie en planning van de keuken.

Late-summer-party

zondag 20 oktober

Late Summer Party met topdj Eric van Boxelaere die steeds zorgt voor de beste ambiance en feestnummers

Menu

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

-
Tartaar van blesbok met parmesanschilders, currydressing en geconfijte ui

-
Gegrilde schotse zalmfilet, blanke botersaus, venkelsalade

-
Op de barbecue gebakken Grain Fed bavet, lente-ui, zoetzure jus

-
Verrassingsdessert van de chef patissier

-
Mokka- en theevenwennerij

89,50 euro met aperitief en huiswijnen
99,50 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen
Chateau d'arricaud
Chateau Villars Fonsac



Fotobooth Stijn

Stijn Meysman; de partner van Noémie, hij is de man van de photobooth. Hij zorgt steeds voor originele ontwerpjes en dat zijn photobooth klaarstaat voor jouw evenement!

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 de canard
- Roggevlugtel met hazelnootboter, kappertjes, jonge spinazie en robuchon puree
- 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 Pâtissier
- Mokka- en theevennerij

89,5 euro met geselecteerde huiswijnen aangepast aan het menu

99,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen aangepast



Hof
TEN BOSSE
RESTAURANT • FEESTZAAL

TEN BOSSE 14 - 9070 HEUSDEN-DESTELBERGEN - T - 09 231 15 15 - INFO@HOFTENBOSSE.BE - WWW.HOFTENBOSSE.BE - BE08 4469 6362 4113 - De Lunchbrief is een uitgave van Hof Ten Bosse bvba, Ten Bosse 14, 9070 Heusden-Destelbergen - Gesloten op maandag, dinsdag en woensdag (met uitzondering van reservaties voor banketten, seminars of groepen van min. 20 p.). De lunchbrief wordt gratis verzonden naar klanten die dit wensen. V.U: Dominique De Canck Vormgeving: Alice De Canck