

Loft
TEN BOSSE
RESTAURANT · FEESTZAAL



Lunchbrief
2024-2025

Van harte welkom in Feestzaal Hof Ten Bosse!

Het is een waar genoegen om jullie hier te mogen ontvangen. Als familiebedrijf zijn we bijzonder trots op wat we samen met jullie hebben bereikt in het afgelopen seizoen. Het was een jaar vol mooie momenten, vreugdevolle vieringen en onvergetelijke feesten. Onze dochter Alice is onder andere getrouwd met onze patissier Joren.

We hebben het afgelopen seizoen niet stilgezeten en zijn blij jullie enkele vernieuwingen te kunnen presenteren. Ons sanitair heeft een stijlvolle upgrade gekregen, waardoor jullie bezoek nog comfortabeler wordt. Daarnaast hebben we onze entree verfraaid met een nieuwe glazen deur die een prachtig uitzicht biedt en een moderne touch toevoegt aan onze feestzaal 'Noémie'.

We kijken uit naar het komende seizoen en de vele mooie momenten die we samen zullen creëren. Proost op een schitterend feest en een prachtig nieuw seizoen!

Cadeau-tip:

Of je nu op zoek bent naar een cadeau voor de liefste mama, favoriete oom, beste vriend, ... met een voucher van Hof Ten Bosse zit je altijd goed. Deze is in te wisselen voor een sprookjesachtige overnachting in onze luxe suites, een gastronomisch diner dat alle zintuigen prikkelt of een prachtige fles uit onze collectie.



Vernieuwde Sanitair



Glazen deur 'Noémie'



Wijnen



Luxe Suites

Feestoverzicht

Late Summer Party

Zondag **20 OKTOBER 2024** vanaf 12.00U

Nacht Van Ten Bosse

Vrijdag **06 DECEMBER 2024** vanaf 19.00U

Kerstavond

Dinsdag **24 DECEMBER 2024** vanaf 19.00U

Kerstdag

Woensdag **25 DECEMBER 2024** vanaf 12.00U

New Years Eve Event

Dinsdag **31 DECEMBER 2024** vanaf 19.00U

Event Fire & Ice Wintervuur

Zondag **19 JANUARI 2025** vanaf 12.00U

Valentijn

Vrijdag **14 FEBRUARI 2025** vanaf 19.00U

Valentijns brunch

Zondag **16 FEBRUARI 2025** vanaf 11.00U

Nacht Van Ten Bosse

Vrijdag **14 MAART 2025** vanaf 19.00U

Pasen

Zondag **20 APRIL 2025** vanaf 12.00U

Moederdaglunch

Zondag **11 MEI 2025** vanaf 12.00U

Vaderdaglunch

Zondag **8 JUNI 2025** vanaf 12.00U

Danslunch

Zondag **13 JULI 2025** vanaf 12.00U

Diner Royal

Zondag **14 SEPTEMBER 2025** vanaf 12.00U

Late Summer Party

Zondag **19 OKTOBER 2025** vanaf 12.00U

Prijzen zondagslunch

74.5 euro met wijnen van het huis (excl. aperitief)
84.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen (excl. aperitief).
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, datum en evenement.

Late summer party

Zondag 20 oktober 2024

Late Summer Party met topdj Eric van Boxelaere die steeds zorgt voor de beste ambience 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 theeverwennerij

89,50 euro met aperitief en huiswijnen

99,50 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen

Chateau d'arricaud

Chateau Villars Fronsac

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 aïrelles sauvage

-

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

Lunchmenu December 2024

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Soepje van pastinaak met kruidenolie en groene erwt

-

Rigatoni met rode biet en ricotta, krokante calamares

-

Op de plaat gebakken roggeveugel met puree van groene kool, Champagneroom

-

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij



NACHT VAN TEN BOSSE

Christmas Edition
6 december 2024
vanaf 19u

Laat je meevoeren door de beats van onze top DJ's, alom bekend tommorowland. Geniet van een smaakvol diner in een ambience die warmte en luxe uitstraalt. Laat het feest beginnen en dans de nacht weg bij 'Hof Ten Bosse' met DJ DIMARO en DJ ROBBE VERCAMER!

Menu

Winters aperitief 'Christmas cocktail' met proeverijen van onze favoriete fingerfoods

Mousse van gerookte forel, opgelegde ui en bisque van kreeft

Op de plaat gebakken kabeljauw met crème van groene kool, Champagneroom

Kalfslende met crème en gebakken tuinbonen, jus van oude port, millefeuille van jonge aardappel

Verrassingsdessert van de chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

Prijs 110 euro/p. met geselecteerde wijnen van het huis en licht alcoholische dranken inbegrepen tot 1u. Nadien dranken per consumptie af te rekenen.

Reservatie wordt definitief beschouwd na reservatie via info@hoftenbosse.be en vooraf betaling op BE08 4469 6362 4113 met vermelding van 'datum event, naam reservatie, aantal personen'.

Kerstavond

Dinsdag 24 december – 19u

Geniet van een sfeervol diner verlicht door de zachte gloed van kaarsen, die een warme enintieme ambiance creëert. Na het diner nodigen wij u uit om verder te feesten met de ritmische klanken van onze DJ, die zorgt voor de perfecte muziek om de kerstnacht in stijl af te sluiten.

Menu

Kerstpalet van culinaire verwennerij
Crémant d'alsace Joseph Cattin

Rillette van zeebaars in combo met crumble van kervel, bisque van kreeft
Ciceron Renaissance-Chardonnay

Grietfilet met truffelmousseline, crème van spitskool en scheermes
Château d'arricaud Graves

Champagnesorbet aan tafel geserveerd met zeste van limoen

Marcasin 'Château Ciceron' met knapperige zwezerik, jus van boschampignons 'foie gras'
Château Tour Saint-André-Lalande de pomerol

Kerstdessert van de chef patissier
Koffie- en thee verwennerij

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

Kerstdag lunch

Woensdag 25 december – 12u

Méthode Champenoise Brut vergezeld met een kerstpalet van culinaire verwennerij

Rillette van zeebaars in combo met crumble van kervel, bisque van kreeft

Grietfilet met truffelmousseline, crème van spitskool en venusschelp

Marcasin 'Château Ciceron' met winterse gepofte groenten, jus van boschampignons 'foie gras'

Kerstdessert van de chef patissier
Koffie- en thee verwennerij

94.5 euro met huiswijnen, all-in tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie
99.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen,
all-in tot en met de koffie.
Nadien dranken per consumptie

*Reservatie wordt definitief beschouwd na reservatie via info@hoftenbosse.be en vooraf betaling op BE08 4469 6362 4113 met vermelding van 'datum event, naam reservatie, aantal personen'.

New Years Eve Event 2024-2025

vanaf 19u

Laten we samen een sprankelend einde van 2024 en een stralend begin van 2025 vieren met een betoverend optreden van het orkest van Jan Parent, vergezeld door zijn zangeressen die het diner muzikaal zullen begeleiden. We zetten de avond verder op de dansvloer met één van onze huisdj's tot 4u!

Menu

Verwelkoming met Winters aperitief – Champagnetoren met ijspraline
Royale oesterbar 'Fines de Claires & Gillardeau'

Nieuwjaarsaperitief *Crémant d'Alsace Joseph Cattin* met luxe amusebordje

Terrine van zeebaars, bisque van kreeft, crumble van kervel
Ciceron Renaissance-Chardonnay

Op het houtvuur gebakken tarbot, mousseline met verse truffel, crème van spitskool en langoustine, gepofte air-bags
Château d'arricaud Graves

Gesingerde ree filet met gebakken foie gras, jus van madeira en sjalot, aardappelchampignons
Fronsac-Château Vilard 2017

Het grote Réveillondessert 'Surprise 2025' van de Chef Patissier
Middernachttoast met Bubbels
Mid-night snacks

199.5 euro all-in tot 4u. Alle licht alcoholische dranken inbegrepen tot 4u. *

Jan Parent
en zangeressen



Overnachting mogelijk op de feestdagen in onze feeëriek B&B!
150 euro per kamer inclusief ontbijt.

Lunchmenu januari 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Carpaccio van ree met truffel, parmesaanse kaas, aceto balsamicocrème en grof zeezout

-

Gebakken roggeveuleg met sauce vièrge en appelkappers

-

Op de barbecue geroosterde marcasin, aardappelflensjes en cherry star tomaten

-

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij



Lunchmenu februari 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Soepje van schorseneren en gefruite peterselie

-

Gebakken quinoasalade met gekruide scampi en krokante kikkererwt

-

Kalfsentrecote met tomatencompote, gepofte aardappelen en choronsaus

-

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij



Huwelijks Drukwerk



Huwelijks Drukwerk

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.



*Jan Parent
en zangeressen*



Reservatie wordt definitief
beschouwd na reservatie via
info@hoftenbosse.be en
vooraf betaling op
BE08 4469 6362 4113
met vermelding van
'datum event, naam reservatie,
aantalpersonen'.

New

EVENT FIRE & ICE

Zondag 19 januari 2025

Beleef een onvergetelijke dansnamiddag op 19 januari, een evenement dat u niet wilt missen! Laat u betoveren door een middag vol elegantie, muziek en dans in een sfeervolle setting mede door het toporkest van Jan Parent en zijn zangeressen.

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 échte bearnaise, kroketjes van zoete aardappel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka en theeversennerij

94.5 euro met huiswijnen, all-in tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie
99.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen,
all-in tot en met de koffie.
Nadien dranken per consumptie

Valentijnsevent

met Nicola Vigna

Vrijdag 14 februari 2025 – 19u

Stel je voor: een intiem en gezellig etentje, omringd door de warme gloed van kaarslicht. De zachte muziek speelt op de achtergrond terwijl je samen met je geliefde geniet van een zorgvuldig bereid diner in de sfeervolle ambiance.

Na een avond vol romantiek en culinaire verwennerij, nodigen we je uit om deze in alle rust voort te zetten in een van onze knusse bed and breakfast kamers. Proost op de liefde, een heerlijke maaltijd en een betoverende overnachting!

Menu

Valentijnsaperitief Méthode Champenoise Brut met culinaire verwennerij

Parelcouscous met pulpo, crème van rode biet

Gepaneerd visreepje in panko, geroosterde bietjes met geitenkaascrème en walnoten

Runderbavette van de grill met blad van rode kool en jus van madeira

Valentijnsdessert van de Chef Patissier
Koffie- en thee-verwennerij

94.5 euro met huiswijnen, all-in tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie.

99.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen, all-in tot en met de koffie.

Nadien dranken per consumptie.

Reservatie wordt definitief beschouwd na reservatie via info@hoftenbosse.be en vooraf betaling op BE08 4469 6362 4113 met vermelding van 'datum event, naam reservatie, aantal personen'.

Valentijns brunch

Zondag 16 februari 11u-14u

Liefde op het brunchbuffet, lekker samen brunchen met een uitgebreide keuze aan broodjes, croissantjes, ... aangevuld met de heerlijkste salades en pasta's.

Aperitief met Méthode Champenoise brut

Koffie- en thee-verwennerij

Fruitsap, witte en rode wijn

Yoghurt met granola en rood fruit

Verse fruitsalade en roomrijst

Gerookte zalm met zilte toetsen

Salades & pasta's

Avocado toast

Croissantjes, koffiekoeken en kleine broodjes

Boter, confituren & marmelades

Carpaccio, Portugese ham en salami's

Mini-mozarella met rucolapesto

Gebakken roerei of spiegelei

Risotto van boschampions

Zeebaars meunière à la plancha

Hartverwarmend soepje

Mini-pancakes met gekarameliseerde appeltjes

Chocolat Moelleux gebak

Prijs 59.5/p. (incl. aperitief en huiswijnen gedurende 3u)



Lunchmenu maart 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-
Tartaar van tomaat met honingdressing en octopus in zijn jus gegaard, gebrande munt

-
Schotse zalm met crème fraîche van groene kruiden

-
Lamsfilet met korst van spinazie en panko, jus van rozemarijn

-
Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en thee-verwennerij





NACHT VAN TEN BOSSE

met
Dj Dimaro

— 14 maart 2025
vanaf 19u

Maak je klaar voor een onvergetelijke after-work! We nodigen je uit om de Nacht van Ten Bosse te beleven op vrijdag 14 maart, een avond gevuld met muziek, smaak en plezier. Vanaf 19:00 uur creëren we een feestelijke sfeer die je niet wilt missen. Een avond die eindigt in stijl en waarbij je de mooiste herinneringen kan vastleggen op onze unieke photobooth! Laat je betoveren door de beats van DJ DIMARO (gekend van tommorowland) en DJ ROBBE VERCAMER die de dansvloer laten vibreren.

Menu

Verwelkoming met onze gerenomeerde Champagnetoren

Ceviche van zeebaars met groene kruidenolie, opgelegde rode ui en mosterdzaad

Pulled-pork met risotto van boschampignons en gepofte air-bags

Op de barbecue geroosterde jonge charolais côte à l'os,
tropische peper en béarnaise, aardappelwafeltjes

Dessert van de chef patissier

Koffie- en theeversenning

*Prijs 110 euro/p. met geselecteerde wijnen van het huis en licht alcoholische dranken inbegrepen tot 1u. Nadien dranken per consumptie af te rekenen.
Reservatie wordt definitief beschouwd na reservatie via info@hofitenbosse.be en vooraf betaling op BE08 4469 6362 4113 met vermelding van 'datum event, naam reservatie, aantal personen'.*

Lunchmenu april 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Krokante ravioli met compote van trostomaat
en gedroogde citrus

-

Monk vis met jonge wortel en serranoham,
sausje van citroengras

-

Geroosterde eend op zijn vel gebakken met kruidenboter

-

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeversenning

Pasen

met *huisdj*

Zondag 20 april 2025

We nodigen u van harte uit om Pasen met ons te vieren tijdens een gezellige zondagmiddag vol muziek en een heerlijke lunch.

Menu

Voorzomers aperitief maison met een degustatie van de nieuwste seizoensdelicatessen

Tartaar van verse zeebaars,
gepocheerde gamba met wakamé en zilte toetsen

Gegrilde wilde tarbot met gerookte prei en groene kerrie

Op houtvuur gegrild schots lam met peterseliekorst, een paasboeket aan groentjes en polenta

Grandioos paasdessert van de chef patissier

Mokka- en theeversenning

Nieuw Sanitair

In 2024 kreeg Hof Ten Bosse een nieuw, modern sanitair. De stijlvolle ruimte biedt nu meer comfort en is voldaan aan hoge hygiënische normen, wat bijdraagt aan een verbeterde ervaring voor de gasten.



Lunchmenu mei 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Gemarineerde zalm 'aperol', toetsen van
pompelmoes en gepekeld venkel

-

Crèmesoep van asperges met een krokantje van
paprika

-

Geroosterde eend 'perigord', jeneverbes,
boskoopappel met compote aïnelles sauvages

-

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Moederdagslunch

Zondag 11 mei met huis DJ

Vier moederdag al dansend samen met onze huisdj
"Eric Van Boxelaere"

Menu

Verwelkomingsaperitief 'Ten Bosse' met fantasie van
heerlijke degustatiehapjes

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

Smeltende sorbet van framboos en aan tafel
ingeschonken Champagne

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

Verrassingsdessert van de chef pâtissier

Mokka- en theeversennerij

89.5 euro met aperitief en huiswijn

99.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijn

*Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging

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!



Vaderdagslunch

Zondag 8 juni met huis DJ

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

Wilde eendenborst, geparfumeerd met een sausje
van raisins muscat, crème van peterseliewortel,
vergezeld van een bananenbeignet

Verrassingsdessert van de chef pâtissier

Mokka- en theeversennerij

89.5 euro met aperitief en huiswijn

99.5 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijn

*Graag betaling op voorhand ter definitieve bevestiging



Lunchmenu juni & juli 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Gazpacho van kerstomaat met toetsen van
watermeloen, rillette zeebaars

-

Gepaneerde visreepjes op een zomers slaatje met
asperges en dressing van truffel

-

Geroosterd kalfszadel met gratin dauphinois,
mousseline van pickles

-

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeversennerij



Danslunch

zondag 13 juli

met huis DJ

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 theevenwennerij

94.5 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*



Jaarlijks verlof van 14 juli tot 29 juli

Lunchmenu Augustus 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Ceviche van zeebaars met schuim van komkommer en jalapeno

-

Gebakken kabeljauwhaasje, krokantje van gandaham en opgelegde ui

-

Parelhoen op het vel gebakken, jus van dragon en millefeuille van jonge aardappel

-

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theevenwennerij

Lunchmenu September 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Geroosterde toast met mozzarella burrata, tomaat en basilicum

-

Huisgemaakte kroket van vol-au-vent met pijpajuin en boschampignons

-

Chateaubriand van jonge Simmental, sausje van rode boter en gekarameliseerde ui

-

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theevenwennerij



Lunchmenu oktober 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Baba ganoush 'aubergine' met gerookte eend en frisse olie

-

Bouillabaisse met 'the catch of the day' en krokantje van citrus

-

Bavette de boeuf met een reductie van peper, zoete aardappelkroketjes en gedroogde paprika

-

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theevenwennerij

Lunchmenu november 2025

Degustatiebordje met culinaire lekkernijen

-

Vitello tonato op moderne wijze, appelkappers en gedroogde uiringen

-

Mi-cuit van zalm in sesam gepaneerd, op een bedje van spitskool, crème van erwt

-

Gerookte eend perigord met gevulde boskoopappel, jus mandarin napoleon

-

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theevenwennerij

Diner Royal

Zondag 14 september

Intussen een gekend en exclusief gastronomisch evenement: Diner Royal. Op 14 september verwelkomen wij u graag terug voor een verfijnde culinaire ervaring in een elegante setting. Terwijl u geniet van de culinaire hoogstandjes, zal het orkest van Jan Parent en zijn zangeressen zorgen voor een betoverende muzikale ervaring. Hun live-optreden voegt een extra dimensie toe aan de middag, en zorgt voor een sfeervolle ambiance.

Menu Royal

Royale aperitief 'Hof Ten Bosse' in verwelkoming met een degustatiepalet van hapjes – gegratineerde oester

Carpaccio van ree met truffel en sierlijke krullen Parmezaan en toetsen van foie gras

Gegrilde tarbot met gamba en gebrande prei, microgreens

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

Verrassingsdessert van de chef patissier
Mokka- en theeversennerij

94.5 euro met huiswijnen, all-in tot en met de koffie

Nadien dranken per consumptie

99.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen, all-in tot en met de koffie

Nadien dranken per consumptie

Reservatie wordt definitief beschouwd na reservatie via info@hoftenbosse.be en vooraf betaling op BE08 4469 6362 4113 met vermelding van 'datum event, naam reservatie, aantal personen'.



Jan Parent
en zangeressen



Late-summer-party

Met Huisdj

Zondag 19 oktober

Menu

Sprankelende Hugo Spritz: Een verfrissende en lichte drank om de late zomerse sfeer te verwelkomen in combinatie met hapjes

Geroosterde perzik en burrata salade met een melange van noten en balsamico

Teerlingen van grietfilet en gegrilde scampi op een bedje van zeekraal

Op houtvuur geroosterd côte à l'os, canellinibonen, jus met rode ui en gebakken krieltjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

94.5 euro met huiswijnen, all-in tot en met de koffie

Nadien dranken per consumptie

99.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen, all-in tot en met de koffie. Nadien dranken per consumptie

Reservatie wordt definitief beschouwd na reservatie via info@hoftenbosse.be en vooraf betaling op BE08 4469 6362 4113 met vermelding van 'datum event, naam reservatie, aantal personen'.



De zomer mag dan langzaam ten einde komen, maar wij vieren het seizoen in stijl! Kom en beleef een onvergetelijke middag op onze Late Summer Party op 19 oktober vanaf 12u.

Geniet van een zorgvuldig samengesteld menu met zomerse lekkernijen en culinaire hoogstandjes en laat je meevoeren door de ritmes en melodieën van onze getalenteerde huisdj die de namiddag voorziet van de beste muziek om op te dansen en te genieten.



foto's: britt van genechten & Magicphotos

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