

HOF TEN BOSSE

TB

2025-2026



Welkom in Feestzaal HOF TEN BOSSE



VOORWOORD *Van harte welkom in Feestzaal Hof Ten Bosse. Ook dit jaar hebben wij heel wat moois in petto om samen met u te beleven. Onze passie voor gastvrijheid en gezelligheid blijft groeien, en dat willen we graag met u delen.*

We dromen ervan om een nieuwe zomer- en wintertuin te creëren, zodat u in elk seizoen nog meer sfeer en beleving kan ervaren. Daarnaast werken we aan een reeks nieuwe gerechten, waarmee we uw feest nog specialer willen maken.

Ook privé werd ons jaar extra bijzonder: wij mochten dit jaar ons tweede kleinkind verwelkomen CÉZANNE. Een bron van geluk en inspiratie, die ons nog meer doet uitkijken naar een toekomst vol warmte, familie en feest.

Met veel enthousiasme kijken we uit naar een jaar vol gezellige samenkomsten, onvergetelijke momenten en nieuwe feesten. Samen met u willen we blijven bouwen aan herinneringen die blijven.

Feestoverzicht

Late Summer Party

Zondag **19 OKTOBER 2025** vanaf 12.00U

Nacht Van Ten Bosse

Vrijdag **28 NOVEMBER 2025** vanaf 19.00U

Sinterklaas Brunch (new)

Zondag **30 NOVEMBER 2025** van 11.00U-14.00U

Kerstdansant

Woensdag **24 DECEMBER 2025** vanaf 19.00U

Kerstdag

Donderdag **25 DECEMBER 2025** vanaf 12.00U

New Year Celebration 25-26

Woensdag **31 DECEMBER 2025** vanaf 19.00U

Event Fire & Ice Wintervuur

Zondag **25 JANUARI 2026** vanaf 12.00U

Valentijn

Zaterdag **14 FEBRUARI 2026** vanaf 19.00U

Valentijns brunch

Zondag **15 FEBRUARI 2026** vanaf 11.00U - 14.00U

Nacht Van Ten Bosse

Vrijdag **27 MAART 2026** vanaf 19.00U

Pasen

Zondag **5 APRIL 2026** vanaf 12.00U

Moederdaglunch met dj

Zondag **10 MEI 2026** vanaf 12.00U

Vaderdaglunch met dj

Zondag **14 JUNI 2026** vanaf 12.00U

Diner Royal

Zondag **13 SEPTEMBER 2026** vanaf 12.00U

Late Summer Party

Zondag **18 OKTOBER 2026** vanaf 12.00U

Prijzen zondagslunch

76.5 euro met wijnen van het huis (excl. aperitief)

86.5 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 met huisdj

Zondag 19 oktober 2025

Menu

Sprankelende Hugo Spritz - luxe amuses

*

Geroosterde perzik - burrata - noten - balsamico

*

Teerlingen grietflet - gegrilde scampi - zeekraal

*

Côte à l'os - canellinibonen - jus rode ui - gebakken krieltjes

*

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

*

Mokka en thee

94.5 euro met huiswijnen, tot en met de koffie

Nadien dranken per consumptie

99.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen, 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'.

Lunchmenu November 2025

Degustatiebordje - culinaire lekkernijen

*

Vitello tonato - appelkappers - uiringen

*

Mi-cuit zalm - sesam - spitskool - crème erwt

*

Eend perigord - boskoopappel - mandarin napoleon

*

Verrassingsdessert

*

Mokka - thee

Sinterklaas-brunch deluxe

Zondag 30 november 2025

Geniet van een luxe ontbijt met bubbels, koffie- en thee-specialiteiten, vers fruitsap, wijn en een rijke selectie lokale, seizoensgebonden producten. Van ambachtelijke broden, kazen en fijne vleeswaren tot gerookte zalm, ree-carpaccio, Portugese ham, salami, mini-mozzarella, ceviche van zeebaars,...

Prijs €69.5/persoon

Prijs €35/kind (<10 jaar)

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'.



Vrijdag 28 november - 19u00

DJ DUO
ROBBE VERCAMER
& DIMARO



NACHT VAN TEN BOSSE

Menu

Aperitief - rosé fizz - appetizers

*

Ceviche zwaardvis - radijs - zoete aardappel kruidenolie

*

Pulled pork - polenta - open ravioli - knolselder

*

Paleron van wilde eend - amandelpuree mandarin napoleon

*

Verrassingsdessert

*

Mokka - thee

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'.

Kerstdansant '25

Woensdag 24 december - 19u

Ontvangst met bubbels of glühwein en lekkernij, feestelijk 5-gangendiner met bijpassende wijnen, koffie, mignardises en muziek van DJ Eric Van Boxelaere.

Menu

Culinaire verwennerij
Coupe crémant 'Joseph Cattin'

*
Tartaar reefilet - verse truffel - ganzenlever
Sauternes Château Haut Bergeron 2022

*
Aquarel - coquille - rog - tarbot
Champagnemousseline
Château d'arricaud 2016

*
Champagnesorbet - geitenmelk - yoghurt

*
Paleron wilde eend - amandelpuree - lavasolie
Château Roudier St. Emilion 2020

*
Kerstdessert - chocolade
Koffie- en theeverwennerij

Prijs €129,5/p. met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu tot en met de koffie. Nadien dranken per consumptie. **TIP: Overnachting tijdens de feestdagen is mogelijk in onze suites met luxe ontbijt €160/kamer**

Kerstdaglunch '25

Donderdag 25 december - 12u

Kerstaperitief – kerstlekkernij
Méthode Champenoise Brut

*
Aquarel - coquille – rog – tarbot –
Champagnemousseline
Kasteelwijn : Château Ciceron Renaissance Chardonnay

*
Champagnesorbet – geitenmelk – yoghurt

*
Paleron wilde eend – amandelpuree – lavasolie
Kasteelwijn : Château Roudier St. Emilion 2020

*
Kerstdessert - Chocolade
Koffie- en theeverwennerij

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'.

Lunchmenu December 2025

Degustatiebordje - culinaire lekkernijen

*
Carpaccio ree - truffel - parmezaan - wortel

*
Tarbot - parelcouscous - tuinkruiden - Champagneroom

*
Filet marcasin - bordelaise - polenta - sjalot

*
Verrassingsdessert

*
Mokka - thee

New Year Celebration

Woensdagavond 31 december 2025-2026 - vanaf 19u

Met Jan Parent en de topstemmen Annelies Parent & Zippora De Brauwer.
Fotobooth-souvenir van het sprankelende Réveillon 'Ten Bosse'.

Menu

Vip onthaal met winters aperitief & Champagnetoren - Royale oesterbar 'Gillardeau'

*
Luxe amuses : Tartaar hertekalf - mousson foie gras - gebakken ganzenlever bonbon
Crémant d'alsace Joseph Cattin

*
Bouillabaise - roma tomaat - zeeuwse mossel - noordzeekreeft - citrus
Château d'arricaud 2016

*
Tarbot - venusschelp - komkommerschium - dille
Château d'arricaud 2016

*
Kalflende - port - kalfszwezerik - boschampignons
Château Roudier Saint Emilion 2020

*
Reveillondessert 'surprise 2026'

We beschikken over 2 ruimtes:

Zaal 1: een bruisende feestzaal met dansvloer en dj, waar het feest tot leven komt.
Zaal 2: een sfeervol ingerichte, rustige ruimte, ideaal om tijdens het diner even te ontsnappen aan de drukte van de dansvloer.

€205/p. met geselecteerde kasteelwijnen.
Alle licht alcoholische dranken inbegrepen tot 4u.

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'.

TIP: Overnachting tijdens de feestdagen is mogelijk in onze suites met luxe ontbijt €160/kamer

Lunchmenu januari 2026

Degustatiebordje - culinaire lekkernijen
*
Mosselloepje - tomaat - citrus - basilicum
*
Tarbot - prei - mousseline blanke boter - winterwortel
*
Wilde eend - gekarameliseerde ui - krokante wonton
*
Verrassingsdessert
*
Mokka - thee



Lunchmenu februari 2026

Degustatiebordje - culinaire verwennerijen
*
Parijse champignons farci - pata negra bellota ricotta
*
Kreeftenroomsoep - zeevruchten
*
Gegrild cervena ree - chutney rabarber - schorseneren
*
Verrassingsdessert
*
Mokka - thee

Event Fire & Ice Dance event

Zondag 25 januari 2025

Een betoverende lunch met live orkest van Jan Parent.
Warmte en koude ontmoeten elkaar in stijl.

Menu

Verwelkomingsaperitief – OFYR – gegratineerde oester
*
Carpaccio ree – truffel – parmigiano
*
Gegratineerde zalm – tierenteyn – gegrilde gamba
*
Noord Amerikaanse Grainfed ‘barbecue’ – salie - truffelpuree
*
Verrassingsdessert - buffet
Mokka - thee

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’.



Valentijnsevent

Zaterdag 14 februari 2026 - 19u

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

Menu

- Valentijnsaperitief – luxe amuses
- *
- Duo ganzenlever – vijg – vintage madeira
- *
- Krokant tarbotreepje – mousseline – spitskool
- *
- Smeltend palet – Poire Williams
- *
- Vrouwtjes eend – blad rode kool – mandarin napoleon
- *
- Amoureux valentijnsdessert
- *
- Mokka – thee

€94.5/p. met huiswijnen, tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie
€99.5/p. met geselecteerde kasteelwijnen, 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’.



luxvisualstorytellers

Valentijns brunch

Zondag 15 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 - Méthode Champenoise brut Koffie- en theeverwennerij. Witte en rode wijn, waters.

- Gerookte zalm - zilte toetsen
- Salades & pasta's
- Avocado crème & toast
- Croissants - koffiekoeken - kleine broodjes
- Boter - confituren - marmelades
- Carpaccio - Portugese ham - salami's
- Mini-mozarella - rucolapesto
- Gebakken roerei - spiegelei
- Risotto - boschampions
- Tarbot meunière - la plancha
- Ceviche zeebaars - venusschelp
- Hartverwarmend soepje
- Yoghurt - granola - rood fruit
- Fruitsalade - roomrijst
- Mini-pancakes - gekarameliseerde appeltjes
- Chocolat moelleux gebak

Prijs €69.5/p. (incl. aperitief en huiswijnen gedurende 3u)



luxvisualstorytellers

Lunchmenu maart 2026

- Degustatiebordje - culinaire verwennerijen
- *
- Caesar salat - hoevekip - vol-au-vent kroket
- *
- Zalmteerlingen - zeekraal - Gentse tierenteyn
- *
- Zeebaars meunière - truffelaardappel - lentegroentjes
- *
- Verrassingsdessert van de chef
- *
- Mokka - thee

Vrijdag 27 maart - 19u00

DJ DUO
ROBBE VERCAMER
& DIMARO



NACHT VAN TEN BOSSE

Menu

Verwelkomingsaperitief – oesters – ijs
Champagnetoren – Apetisers – Rosé Fizz
*
Tartaar witblauw – opgelegde ui – komkommer
*
Pulled pork – polenta – knolselder
*
Charolais rund – tropische peper – béarnaise
aardappelwafeltjes
*
Verrassingsdessert van de chef
*
Koffie – thee – verwennerij

*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'.*



Lunchmenu april 2026

Degustatiebordje - culinaire verwennerijen
*
Terrine zeebaars - parelcouscous - brunoise tomaat
*
Gebakken zeewolf - groene kool - tapioca
*
Duroc d'olives - kruidenkorst - bloemkool
rozemarijnaardappelen
*
Verrassingsdessert van de chef
*
Mokka - thee

Pasen

Zondag 5 april 2026

Geniet van dit feestelijk paasmenu, met zorg en liefde bereid.
Samen aan tafel – samen genieten – samen dansen met
DJ Nicola

Menu

Luxe amuses – Duchesse De Montigny
*
Gemarineerde tonijn – octopus – parelcouscous –
bretoense oester
*
Grietfilet – limoen – parmigiano
*
Geroosterd eend – aubergine – gemarineerde wortel
*
Het grote paasdessert – koffie & thee

€94.5/p. met huiswijnen, tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie
€99.5/p. met geselecteerde kasteelwijnen, tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie
Reservatie wordt definitief beschouwd na reservatie via info@hoftenbos-
se.be en vooraf betaling op BE08 4469 6362 4113 met vermelding van
'datum event, naam reservatie, aantal personen'.

Lunchmenu mei 2026

- Degustatiebordje – culinaire verwennerijen
- *
- Krokante wonton - compote trostomaat citrus
- *
- Monk vis - jonge wortel – serranoham citroengras
- *
- Geroosterde eend – kruidenboter zomers groentenboeket
- *
- Verrassingsdessert van de chef
- *
- Mokka - thee



Moederdags- lunch ‘26

Zondag 10 mei vanaf 12u

Vier moederdag al dansend samen met onze huisdj
“Eric Van Boxelaere”

Menu

- Verwelkomingsaperitief – Duchesse de Montigny
- Degustatiebordje – culinaire verwennerijen
- *
- Gerookte zalm – zeekraal – kruidenboeket
- *
- Tarbot - quinoa – asperge – beurre blanc
- *
- Wilde eend – raisins muscat – crème peterseliewortel
- *
- Verrassingsdessert van de chef
- *
- Mokka - thee

€89.5/p. met huiswijnen, tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie.
€99.5/p. met geselecteerde kasteelwijnen, 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’.

Vaderdags- lunch ‘26

Zondag 14 juni vanaf 12u

Danslunch met muzikale omlijsting van
Dj Eric Van Boxelaere

Menu

- Verwelkomingsaperitief – Duchesse de Montigny
- Degustatiebordje – culinaire verwennerijen
- *
- Vol-au-vent kroket – boschampignons – rode ui
- *
- Mechelse asperges – vlaamse wijze
- *
- Kalfszadel – picklesmousseline gratin dauphinois
- *
- Verrassingsdessert van de chef
- *
- Mokka - thee

€89.5/p. met huiswijnen, tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie.
€99.5/p. met geselecteerde kasteelwijnen, 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’.



Lunchmenu juni & juli 2026

- Degustatiebordje – culinaire verwennerijen
- *
- Toast – mozzarella burrata – kerstomaat basilicum
- *
- Zalnteerling – scampivleugeltjes Champagneroom
- *
- Chateaubriand jonge Simmental – rode boter sjalot
- *
- Verrassingsdessert
- *
- Mokka - thee

Jaarlijks verlof van 13 juli tot 28 juli

Lunchmenu augustus 2026

- Degustatiebordje – culinaire verwennerijen
- * Schotse zalm ‘label rouge’ – toast provencale uiringen
 - * Bouillabaise – bouchot mossel – citrus
 - * Onglet au poivre – millefeuille jonge aardappel
 - * Verrassingsdessert van de chef
 - * Mokka – thee

Lunchmenu September 2026

- Degustatiebordje – culinaire verwennerijen
- * Mer de luxe – oester – coquille – gerookte zalm
 - * Zeewolf – courgettini - spinazieroom
 - * Entre-côte black agnus – aardappelwafel – béarnaise
 - * Verrassingsdessert van de chef
 - * Mokka - thee`

Diner Royal:
€94.5/p. met huiswijnen, tot en met de koffie
Nadien dranken per consumptie.
€99.5/p. met geselecteerde kasteelwijnen, 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’.

Diner Royal ‘26

Zondag 13 september vanaf 12u

Een bijzondere middag vol verrassingen, heerlijke gerechten en fijne mensen. Beleef hem samen met Jan Parent en zijn zangeressen.

Menu

- Verwelkomingsaperitief – Duchesse de Montigny
Luxe amuses
- * Carpaccio ree – truffel – parmigiano – balsamico foie gras
 - * Grietfilet – crème groene kool – blanke boter
 - * Jonge Charolais Côte à l’os – aardappelwafeltjes tropische peper – béarnaise
 - * Verrassingsdessert van de chef
 - * Mokka – thee

Late Summer Party ‘26

Zondag 18 oktober vanaf 12u

Zomer vibes, goed gezelschap, lekker eten & de beste hits met onze huisdj!

Menu

- Verwelkomingsaperitief – Duchesse de Montigny
Luxe amuses
- * Gerookte schotse zalm ‘label rouge’ – toast provencale – gesnipte ui
 - * Bouchot mossel – tomaat – citrus – catch of the day
 - * Kalfslende – tropische peper - béarnaise
 - * Verrassingsdessert van de chef
 - * Mokka - thee

€94.5/p. met huiswijnen, tot en met de koffie.
€99.5/p. met geselecteerde kasteelwijnen, tot en met de koffie.

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’.



Lunchmenu november 2026

- Degustatiebordje – culinaire verwennerijen
- *
- Soepje bloemkool – groene erwt – kruidenolie
- *
- Tarbot – lintpasta – ricotta – groene kruiden
- *
- Marcasin – jus boschampignons – polenta moelleux
- *
- Verrassingsdessert
- *
- Mokka - thee



luxvisualstorytellers

Marktmenu

- Aperitief Mimosa traditonelle - amuses
- *
- Kabeljauw - mousseline - blanke boter - zeekraal
- OF
- Gegratineerde zalm - oude tierenteyn - rivierkreeft
- *
- Mediterraanse mosselsoep - tomaat - citrus (suppl. €10)
- *
- Paleron wild eens - cuisson reduit
- quenelle amandelpuree
- OF
- Tournedos Mechelse Hoeveloper
- witte champignon - lavasolie
- OF
- Jonge charolais côte à l'os - aardappelwafeltjes
- tropische peper - béarnaise (suppl. €4.5)
- *
- Verrassingsdessert - Chef patissier
- *
- Mokka & thee

Prijs €84.5/p. met huiswijnen, tot en met de koffie.



jdp visuals



jdp visuals



Cadeau idee
€45/ 3l.fles

Britt Vangenechten



luxvisualstorytellers



foto's: britt van genechten & Sarah & Giel

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