



Hof
TEN BOSSE
RESTAURANT • FEESTZAAL

Lunchbrief
2018-2019



Beste Bon Vivant.

'Les personnes qui aiment manger sont toujours celles avec qui l'on passe les meilleurs moments.'

WIJ STELLEN GRAAG DE JAARLIJKSTE LUNCHBRIEF AAN U VOOR:

De zomer begint stilletjes aan plaats te maken voor de herfst. Een prachtig seizoen waar we ten volle gebruik maken van de seizoensproducten. Een seizoen met nieuwe ideeën, nieuwe feesten en nieuwe culinaire gerechten.

Kom zeker eens een kijkje nemen in Hof Ten Bosse en trakteer uzelf en uw dierbaren op een zondaglunch of één van onze events: Kom gezellig tafelen of Kerstavond of Kerstdag. Ga de eerste minuten van het nieuwe jaar spetterend in op onze Menu de Réveillon 2019. Verwen uw partner en jezelf op onze Valentijnslunch. Kom gastronomisch genieten op ons culinaire Paaslunch. Kortom, de mogelijkheden zijn eindeloos. Bekijk zeker onze volledige kalender hieronder in deze lunchbrief.



Culinaire groeten,
Uw chef Dominique De Canck

Feestoverzicht

WILD FESTIVAL

Zaterdag **3 NOVEMBER 2018** om 19.00U

DANSLUNCH

Zondag **18 NOVEMBER 2018** 12:00U
met live optreden van Duo Contro Vento

KERSTAVOND MENU

Maandag **24 DECEMBER 2018** vanaf 19.00U
met DJ Eric Van Boxelaere

KERSTMISDINER

Dinsdag **25 DECEMBER 2018** vanaf 12:00U

MENU DE REVEILLON

Maandag **31 DECEMBER 2018** vanaf 19:00U
Met Jan Parent en zangeressen
Annelies Parent & Zippora

WINTER BBQ

Zondag **20 JANUARI 2019** vanaf 12:00
Met zangeres Sharita en discobar

VALENTIJNSDINER

Zaterdag **9 FEBRUARI 2019** vanaf 19.00U
Romantisch diner met toptertainment Alex &
Rudi en Ilse

VALENTIJNSLUNCH

Zondag **10 FEBRUARI 2019** om 12.00u

DINER NOSTALGIE

Zondag **24 MAART 2019** om 12.00u
Met Jan Parent en zangeres Annelies Parent

PAASLUNCH

Zondag **21 APRIL 2019** om 12.00u
met DJ Eric Van Boxelaere

MOEDERDAG

Zondag **12 MEI 2019** om 12.00u

DINER ROYAL

Zondag **15 SEPTEMBER 2019** om 12.00u

LATE SUMMERPARTY

Zondag **13 OKTOBER 2019** om 12.00u

ZONDAG 28 OKTOBER
VOLZET



ZATERDAG 3 NOVEMBER

*Zin in een romantisch etentje met je geliefde?
Wij zorgen voor een gastronomisch diner
bij haardvuur & candlelight.*

Menu

Aperitief Cremant d'Alsace 'Joseph Cattin'
Herfstsla met geroostere eendeborst
en huisgemaakte ganzelever

Ballade van roggeveugel met koningskappertjes

Witloofsoep met truffelroom
en crumble van Gandaham

Fazant fine Champagne met gebakken
schorseneren, zandwortel en morilles

Cheesecake 'Alice' met limoen -en vanillebourbon
Mokka -en theeverwennerij

Kasteel Wijn

Muscadet Sèvre & Maine 2009
Touraine Coulée Galante 2016
Château d'Arricaud 2010

74,5 euro met huiswijnen
84,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch
ZONDAG 4 NOVEMBER

Menu

Degustatiebordje

Zeetong met kamschelpen en koraal

Waterzooi van zeedelicatessen met gebakken gamba's

Op houtvuur gegrild everzwijn, gebakken
boschampignons, zandwortel en roomaardappeltjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka -en theeverwennerij

PRIJZEN ZONDAGLUNCH

55,00 euro met wijnen van het huis
59,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen,
aangepast aan het menu
TIP: Lunchmenu met receptie - 1u (10 euro suppl.)



Zondaglunch
ZONDAG 11 NOVEMBER

Menu

Degustatiebordje

Traag gegaard hoeve-eitje op 63°, 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 theeverwennerij





Danslunch

ZONDAG 18 NOVEMBER

met Nicola Vigna en live DJ

Menu

Verwelkomingsaperitief 'Hof Ten Bosse'
met seizoensdegustatiebordje`

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
echte bearnaise

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

*59,5 euro met aperitief
65 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen*



ZONDAG 9 DECEMBER
VOLZET



Zondaglunch

ZONDAG 25 NOVEMBER

Degustatiebordje

Zeetong 'Meunière' met spinazie en robuchonpuree

Sint-Jakobsnootjes met lardon, aardappelcrème
en crumble van knolselder

Ragout van everzwijn, gebakken boschampignons,
zandwortel en kasteelaardappelen

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka-en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 2 DECEMBER

Degustatiebordje

Filet van tarbot met een crumble van chorizo,
zachte ui en spinazie met hazelnootolie

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

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

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka-en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 16 DECEMBER

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

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka-en theeversennerij



Dreaming of a white Christmas

MAANDAG 24 DECEMBER VANAF 19.00U

Diner bij haardvuur en 'candle light' met sfeervolle muzikale omlijstingen en dansgelegenheid met Eric Van Boxelaere

Kerstavond Menu

Coupe met Cremant d'Alsace 'Joseph Cattin'
vergezeld door een kerstpalet van culinaire
verwennerij 'Aquarel van winterse lekkernijen'

Tarbot met gegrilde Sint-Jakobsvrucht en een
zalfje van pastinaak

Witloofsoepje met truffelroom
en een crumble van Gandaham

Op hooi gegrilde kalfsfilet en krokante zwezerik met een
roombedje van bospaddestoelen, oude Taylors Port
en ganzelever

Kerstlekkernijen thema winterpret van de Chef Pâtissier
Mokka -en thee-verwennerij

Wijnen

Cremant d'Alsace 'Jozef Cattin'
Touraine Domaine de Marcéé - Coulée Galante 2016
Le Château Saint Auriol - Le Baron Les jeux
du cirque 2011

85.00 euro met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

Kerstmisdiner

DINSDAG 25 DECEMBER VANAF 12.00U

Menu

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

Gegrilde tarbot met parelcouscous, tuinkruiden
en Champagneroom

Witloofsoepje met truffelroom
en een crumble van Gandaham

Wilde eend op een mousse van schorseneren, ragout
van bospaddestoelen en een sausje
van Port en ganzelever

Kerstlekkernijen thema "Winterpret"

Mokka -en thee-verwennerij

69.50 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
79.50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Menu De Réveillon

OUDEJAARS AVOND MENU 2018-2019
MAANDAG AVOND 31 DECEMBER VANAF 19.00U

Met Jan Parent en topzangeressen Annelies Parent & Zippora De Brauwe
foto booth 'Souvenir Réveillon 2018-2019'

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/Verwelcoming met glitter aperitief "Moscow Mule"

Royale oesterbar met Fines de Claires & Gillardeau

Tartaar van huisgerookte zalm, gerookte paling & Filetti di sgombro met parelcouscous
& granaatappel -> Touraine Domaine de Marcéé - Coulée Galante 2016
-> Charles Ciceron - Chardonnay 2016

Gelakte wangetjes van Duroc d'olives met stukjes gegrilde Canadese kreeft
& een schuim van hoeveboter -> Touraine Domaine de Marcéé - Coulée Galante 2016

Chateaubriand van blesbok uit Argentinië, op smaak gebracht met een zalfje van zachte Port
& schilfers ganzelever -> Château Roudier Saint-Emilion 2011

Het grote Réveillon dessert 'Winterpret' van de Chef Pâtissier
Mokka- en thee-verwennerij

Nachtelijk kaasbuffet & midnight snacks
Midnacht bubbels toast op 2018

After diner party ambience met top dj Eric Van boxelaere
Streekbier Delirium Tremens op 't vat!

Alle dranken inbegrepen, bar open tot 4.00u (vanaf middernacht is
de shuttle terug beschikbaar voor transport naar de parking) 149,5 euro all-in

Thema
Glitter

Shelly
2019



Zondaglunch

ZONDAG 6 JANUARI

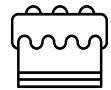
Degustatiebordje

Traag gegaarde hoeve-eitje op 63° met smeus,
spinazie en grijze garnalen

Gebakken rug van koningskabeljauw met hollandaise
saus, parijse champignons en mosselen

Ragout van everzwijn, gebakken boschampignons,
zandwortel en aardappelgratin

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 13 JANUARI

Degustatiebordje

Filet van tarbot, crumble van chorizo met zachte ui
en spinazie met hazelnootolie

Cappuccino van vissoep met Noordzeegarnituur

Wilde eend met hazelnoot en knolselder, tuinkruiden en
Champagneroom

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka en theeversennerij



Winterbarbecue

ZONDAG 20 JANUARI OM 12.00U

Met de xharmante Spaanse Sharita en Top DJ Rudy

Menu

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

Carpaccio van ree met ganzelever, truffel,
Parmezaanse kaas en aceto balsamico

Zeewolf met korst van tapioca en kroepoek, puree met
sjalotjes en luchtig sausje van citroengras

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

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka en theeversennerij

Wijnen

Touraine Domaine de Marceé – Coulée Galante 2016
Le Château Saint Auriol – Le Baron VI 2011

65 euro met wijnen van het huis

69.5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu



Zondaglunch

ZONDAG 27 JANUARI

Degustatiebordje

Gegrilde tarbot met pearl couscous

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van
Gandaham

Filet pur van hert 'Rossini'

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka -en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 3 FEBRUARI

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 rabarbelgeld en pommes soufflés

Verrassingsdessert van de chef patissier
mokka -en theeversennerij



♥ Viert Valentijn

ZATERDAG 9 FEBRUARI VANAF 19.00U

*Zin in een romantisch etentje met je grote liefde?
Wij verzorgen een gastronomisch diner bij 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'
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes
thema 'Bretoense oester'

Tartaar van gerookte eend met wakamé
en parels van komkommer

Aquarel van tarbot met hazelnoot, spitskool en
kruidenslaatje

Snoepje van fazant met knolselder, kastanje, gebraseerd
witlof en een zacht sausje van vlierbessen

Amoureux dessertpalet van de Chef Patissier met
als thema "in vuur en vlam"

Mokka- en theeverennerij

Wijnen

Touraine Domaine de Marcéé – Coulée Galante 2016
Le Château Saint Auriol – Le jour et la nuit 2012

80 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen

Viert valentijn

ZONDAG 10 FEBRUARI VANAF 12.00U

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

Valentijnsmenu

Degustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Gebakken grietfilet met fondue van venusschelpen,
puree van kappertjes en tomatenboter

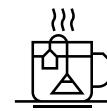
Op houtvuur gegrilde marcasin 'Château Ciceron',
op smaak gebracht met herbes de pays d'oc,
nuance van rabarbelgeld en pommes soufflés

Amoureux dessertpalet van de Chef Patissier
met als thema "in vuur en vlam"
Mokka- en theeverennerij

Wijnen

Touraine Domaine de Marcéé – Coulée Galante 2014
Le Château Saint Auriol – Le Baron VI 2011

69,50 euro met aperitief & geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch

ZONDAG 17 FEBRUARI

Degustatiebordje

Pladijs met lichte garnalenjus, Zeeuwse mosselen,
kukkels, 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 Patissier
mokka -en theeverennerij



Zondaglunch

ZONDAG 24 FEBRUARI

Degustatiebordje

Gegratineerde reepjes tarbot met hazelnoten en
citroenkorst

Mosselsoep met saffraan

Aan het spit geroosterde damhert met basilkruid

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
mokka -en theeverennerij



Zondaglunch

ZONDAG 3 MAART

Degustatiebordje

Zeewolf met tomatenboter

Bouillabaisse van Noordzeevissen en zilte toetsen

Ierse filet pur béarnaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeverennerij



Zondaglunch

ZONDAG 10 MAART

Degustatiebordje

Gebakken ganzelever, 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

Grandioos van de Chef Patissier
Mokka- en theeverennerij

"Dela Cover speelt de pannen van het dak

'DANSLUNCH' ZONDAG 24 MAART

Met Delacover band!

Menu

Verwelkomingsaperitief "Hof ten Bosse"
met seizoensdegustatiebordje

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 Patissier
mokka -en theeversennerij

Kasteel Wijnen

Touraine Domaine de Marcéé - Coulée Galante 2016
Château Roudier - Saint Emillion 2011

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

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



Zondaglunch

ZONDAG 17 MAART

Degustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Kort op houtvuur gebakken tonijn, compote van tomaat,
rucola, pijnboompitten en aardappelpesto

Gebronsde eendeborstfilet met seizoensboeket, mousse
van zandwortel, Mandarin Napoléon en Grand Marnier

Grandioos van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 31 MAART

Degustatiebordje

Bloemkoolsoepje met gerookte
heilbot en grijze garnalen

Op grof zeezout gebakken zeewolf verrijkt met
geroosterde langoustines

Ossenhaas van Charolais(dry aged, 4 weeks), reductie
van Orval, gebroken peper en echte bearnaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 7 APRIL

Degustatiebordje

Gillardeau oesters met peper, citroen, brood en bieslook

Rog met hazelnootboter en kappertjes

Kalfsmedaillon 'Archiduc', emulsie van bloemkool en
gegrild groentenboeket

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 14 APRIL

Degustatiebordje

Kort gegratineerde Noordzee zalm met crème van
Gentse Tierenteyn

Waterzooi van Noordzeedelicatessen

Op de BBQ geroosterde
Charolais côte-à-l'os

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Danslunch

ZONDAG 28 APRIL

Degustatiebordje

Asperges à la Flamande met huisgerookte zalm

Roomsoep van langoustines
en fijne kruiden

Praline van op de barbecue gegrilde Australische
zomerree, op smaak gebracht met echte bearnaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 5 MEI

Degustatiebordje

Gemarineerde zalm met dille en honing-dressing

Spaghetti vongole

Ierse filet pur met echte bearnaise

Mokka- en theeversennerij

HAPPY:
Easter

Paaslunch

ZONDAG 21 APRIL VANAF 12:00U

Met Jan en Annelies Parent

Menu

Zomerse aperitief maison met een degustatie van de nieuwste seizoensdelicatessen

Fijne sneetjes Charolais rund met rucola en kerstomaatjes

Roggeveugel met hazelnootboter, kappertjes, jonge spinazie en Robuchonpuree

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

Grandioos Paasdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine Domaine de Marcé Coulée Galante 2016
Château Roudier - Saint-Emillion 2011

69,50 euro met aperitief en geselecteerde wijnen
aangepast aan het menu
74,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen

Moederdaglunch

ZONDAG 12 MEI

Danslunch met TOP DJ Eric Van Boxelaere

Menu

Verwelkomingsaperitief "Ten Bosse" met fantasie van heerlijke degustatiehapjes

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

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine Domaine de Marcé Coulée Galante 2016
Château Roudier - Saint-Emillion 2011

65 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
69,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen

Vaderdaglunch

ZONDAG 9 JUNI

Danslunch met 'Duo Controvento'

Menu

Verwelkomingsaperitief "Ten Bosse" met fantasie van heerlijke degustatiehapjes

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 theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine coulée galante 2014
Château Roudier Montagne- St-Emillion 2011

65 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
69,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch

ZONDAG 19 MEI

Degustatiebordje

Kort gegrilde grietbotfilet, fondue van venusschelpen, sausje afgewerkt met truffelmousseline, crème van pastinaak

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 theeversennerij





Zondaglunch

ZONDAG 26 MEI

Degustatiebordje

Tartaar van Wagyu rund met huisgemaakte currimayonaise en mosterzaad

Waterzooi van zeedelicatessen

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

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 2 JUNI

Degustatiebordje

Waterzooi van zeedelicatessen met gebakken gamba's, mosseltjes en een fondue van venusschelpen

Granité à la blanquette de limoux

Geroosterde kangoeroefilet met sausje van Oude Kriek en fijne tuinkruiden, romige bloemkoolcrème, romanesco en crème van zandwortel

Grandioos dessertbuffet
Mokka- en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 16 JUNI

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
Mokka- en theeversennerij

ZONDAG 23 JUNI

VOLZET

Vanaf maandag 15 juli tot woensdag 31 juli trekken wij er even op uit. We wensen iedereen een deugddoend verlof toe!



Zondaglunch

ZONDAG 30 JUNI

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
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 7 JULI

Degustatiebordje

Salade "Hof ten Bosse" met oa foie gras, eendeborst, ...

Smeltend palet "Poire William"

Traag gegaarde speenvarkenrug met zomers boeket en picklesmousseline

Grandioos dessertbuffet
Mokka- en theeversennerij

*Touraine coulée galante 2014
Chateau Roudier Montagne- St-Emillion 2011*



Zondaglunch

ZONDAG 14 JULI

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 Mokka- en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 4 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Wilde tilapia op gewokte vergeten groenten met beurre blanc en citroenblad

Aspergeroomsoep met ricotta

Eendenborstfilet met tijd-honingsaus, girolles en aardappelgratin

Verrassingsdessert
van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



ZONDAG 11 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Waterzooi van zeedelicatessen met gebakken gamba's, mosseltjes en een fondue van venusschelpen

Granité à la blanquette de limoux

Geroosterde kangoeroefilet met sausje van Oude Kriek en fijne tuinkruiden, romige bloemkoolcrème en romanesco

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



ZONDAG 25 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Filet van tarbot met chorizocrumble, zachte ui en jonge spinazie

Roomsoepje van zeevruchten

Ossenhaas van Charolais (Dry aged, 4 weeks), reductie van Orval met pepersaus, seizoensgroenten en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier



ZONDAG 1 SEPTEMBER

Menu
Degustatiebordje

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

Cappuccino van vissoep met Noordzeegarnituur

In de oven gebakken Mechelse koekoek, peperkoek met perensiroep en huisgemaakte chips

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



ZONDAG 8 SEPTEMBER

Degustatiebordje

Vitello van everzwijnfilet op witlofslaatje met pijnboompitten

Navarin van gegratineerde zeevruchten met scampi,

tongfilets en alikruikjes verrijkt met tuinkruiden onklet met sjalot, reductie van Orval, peper en bearnaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



ZONDAG 15 SEPTEMBER

met Jan Parent en zangeressen vanaf 12u.

Voel u even als een koning en koningin te rijk op dit gastronomisch diner. U trekt uw mooiste kleren aan, wij rollen de rode loper uit voor het muzikaal entertainment.

Ambiance verzekerd met Jan Parent en zangeressen

Menu Royale

Royale aperitief "Hof Ten Bosse"
in verwelkoming met degustatiepalet

Trio van ganzelever

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 Patissier
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



ZONDAG 22 SEPTEMBER

VOLZET



ZONDAG 29 SEPTEMBER

Degustatiebordje

Kalfscarpaccio met citroen en kapperappeltjes

Bruine tandbaars met zomersboeket, zeekraal en venkelboter

Op tuinkruiden gegrild Schots lam en zijn koteletjes met tomatenkorst en seizoensboeket

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Late summerparty

ZONDAG 13 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': zonnige hapjes, tapa's, fingerfoods en natuurlijk veel zomerse muziek met TOP DJ Eric Van Boxelaere

Receptie

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

Diner

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham

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

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

Verrassingdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Wijnen

Touraine Coulée galante 2016
Chateau St-Auriol – Le Baron Syrah 2011

69,5 euro met geselecteerde wijnen



Zondaglunch

ZONDAG 6 OKTOBER

Degustatiebordje

Vissoep met Noordzeevis met rouille

Bruine tandbaars met herfstboeket en venkelboter

Fijne sneetjes Limousin rund(dry aged) met chips van peterseliewortel, knolselder en rode Porto

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 20 OKTOBER

Degustatiebordje

Pot au feu van kreeft

Verfrissende sorbet van limoen en pompelmoes

Speenvarken met specerijenkorst, knolseldermousseline en boschampionns

Verrassingdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



Zondaglunch

ZONDAG 27 OKTOBER

Degustatiebordje

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

Waterzooi van zeedelicatessen

Konijntje met tuinkruiden en krokante chorizo

Verrassingdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



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 ganzelever – 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

Roggeveugel 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, zelfje 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
rabarbelgeld 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*