

# DE LUNCH

VAN 30-X-2016 TOT 14-V-2017

# Brief

ZONDAG 30 OKTOBER - 12U

## Late Summerparty

met Nicola Vigna & zangeres Kathleen

ZONDAG 20 NOVEMBER

## Danslunch

met Nicola Vigna Live

ZATERDAG 26 NOVEMBER - 19U

## Gin&Tonic Party

met live muziek van Duo Controvento  
en dj Eric Van Boxelaere

ZATERDAG 24 DECEMBER - 19U

## Kerstavond Menu

ZONDAG 25 DECEMBER - 12U

## Kerstmisdiner

ZATERDAG 31 DECEMBER - 19U

## Menu de Réveillon

met Jan Parent en zangeres

ZONDAG 22 JANUARI - 12U

## Winter BBQ

met Jan en Annelies Parent

ZATERDAG 11 FEBRUARI - 19U

ZONDAG 12 FEBRUARI - 12U

## Valentijnweekend

Sfeervol, romantisch diner  
met Sharita of dj Eric Van Boxelaere

VRIJDAG 24 MAART - 19U

## Diner Française

met wijndegustatie en  
Jan Parent & de 'Gentse Edith Piaf'

ZONDAG 16 APRIL - 12U

MAANDAG 17 APRIL - 12U

## Paaslunch

Topentertainment met Alex en Rudy

ZONDAG 23 APRIL - 12U

## Danslunch

met dj Eric Van Boxelaere

# Uw feestgids voor winter 2017

Beste fijnproevers en levensgenieters,

We sluiten de zomer van 2016 af met een vaste waarde: de *Late Summerparty*. Nog één keer mogen we dromen van de zomer, de vingers aflikken bij heerlijke fingerfoods & tapa's en natuurlijk genieten van veel zomerse muziek met Nicola Vigna. De menu vindt u in de vorige lunchbrief.

In november gaat in Hof ten Bosse het *jachtseizoen* van start. Vernieuwde fijne wildgerechten in combinatie met een warme sfeer zorgen ervoor dat je jouw dag in een culinaire, maar ook zeer gemoedelijke sfeer kan doorbrengen.

Er zijn ook enkele nieuwe concepten in aantocht. Noteer alvast de exclusieve *Gin&Tonic Party*: met allerhande geurige gins en bijhorende tonics wordt dit een niet te missen feest! De *Diner Française* met wijndegustatie, begeleid door gerenommeerde wijnboeren uit Zuid-Frankrijk en muzikaal ondersteund door Jan Parent & de 'Gentse Edith Piaf', is geknipt voor de echte levensgenieters onder ons.

Met enige trots willen we ook onze *vernieuwde website* voorstellen: [www.hofTENbosse.be](http://www.hofTENbosse.be). Neem zeker een kijkje en ontdek wat we allemaal te bieden hebben.

De grote zaal zal een kleine facelift ondergaan en krijgt een prachtig open haardvuur. Kortom, het wordt weer een boeiende periode waar we volop naar uitkijken. Wij hopen alvast jullie gastronomisch van dienst te kunnen zijn.

Culinaire groeten,

Uw chef

Dominique De Canck

Hof  
TEN BOSSE

Volg ons op :   
[facebook.com/HofTenBosse](https://www.facebook.com/HofTenBosse)

[WWW.HOFTENBOSSE.BE](http://WWW.HOFTENBOSSE.BE)

HOFTEN BOSSE · RESTAURANT · FEESTZAAL  
TEN BOSSE 14 · 9070 HEUSDEN  
T/F 09 231 15 15  
INFO@HOFTENBOSSE.BE

## De zondaglunch menu

€ 55,00 met wijnen van het huis  
€ 59,50 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu  
Lunchmenu met receptie (1 uur): € 10,00 supplement

ZONDAG 30 OKTOBER - 12U

## Late Summerparty

Met live orkest van NICOLA VIGNA en zangeres KATHLEEN. Menu zie vorige lunchbrief, ook te vinden op onze site.

### NOVEMBER

ZONDAG 6 NOVEMBER

#### De zondaglunch

Degustatiebordje

Pladijs met lichte garnalenjus, Zeeuwse mosselen, kokkels, lamsoor en Robuchonpuree

Zeeuws mosselsoepje met witbier Steenbrugge, curry en kervel  
Ossenhaas van Charolais, reductie van Orval en gebroken peper, echte Béarnaise en BBQ-frietjes

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeeverwenerij

ZONDAG 13 NOVEMBER

#### De zondaglunch

Degustatiebordje

Gegratineerde reepjes tarbot met hazelnoten en citroenkorst  
Mosselsoep met saffraan

Aan het spit geroosterde damhart met basilkruid

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeeverwenerij

ZONDAG 20 NOVEMBER VANAF 12U

### DANSLUNCH

met optreden van de Italiaanse charmezanger  
NICOLA VIGNA

Verwelkomingsaperitief Hof ten Bosse  
met seizoensdegustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool  
'Symfonia del Mare' met tonijn, grietfilet, tapijtschelpjes,  
mosseltjes, fondue van venusschelpen en kaviaar van fregola

Op houtvuur gegrilde Marcasin Château Ciceron,  
op smaak gebracht met herbes de Pays d'Oc,  
nuance van rabarbergel met abricot en pommes soufflé

Aquarel van themadessertjes 'Fruits de la Passion'

Mokka- en theeeverwenerij

€ 59,50 met aperitief, huiswijnen  
aangepast aan het menu & koffie

€ 65,00 met aperitief, geselecteerde kasteelwijnen & koffie

ZATERDAG 26 NOVEMBER - 19U

### EXCLUSIEVE GIN&TONIC PARTY

Zie kader hiernaast

ZONDAG 27 NOVEMBER

#### De zondaglunch

Degustatiebordje

Risotto met boschampignons, canterellen,

Japanse beukenzwammen en Parmesaanse kaas

Navarin van gratineerde zeevruchten, scampi,

tongfilets met alikruikjes verrijkt met verse tuinkruiden

Praline van hertefilet, bospaddenstoelen, bloemkoolcrème,

zandwortel en sausje van tropische peper

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeeverwenerij

### DECEMBER

ZONDAG 4 DECEMBER

#### De zondaglunch

Degustatiebordje

Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree

met sierlijke krullen foie gras en Parmesan

Bloemkoolsoepje met gerookte heilbot en grijze garnalen

Praline van fazant, tropische peper en boskoopappel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeeverwenerij

ZONDAG 11 DECEMBER

#### De zondaglunch

Degustatiebordje

Pladijs met lichte garnalenjus, Zeeuwse mosselen,

kokkels, lamsoor en Robuchonpuree

Roomsoep Agnes Sorel

Mechelse koekoek met lente-ui, oesterzwam, hazelnoot

en popcorn van aardappel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeeverwenerij

ZONDAG 18 DECEMBER

#### De zondaglunch

Degustatiebordje

Eendenlever met authentieke Belgische chocolade

Bouillabaisse met het beste uit de Noordzee

Ossenhaas van Charolais, tropische peper, echte Béarnaise

en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

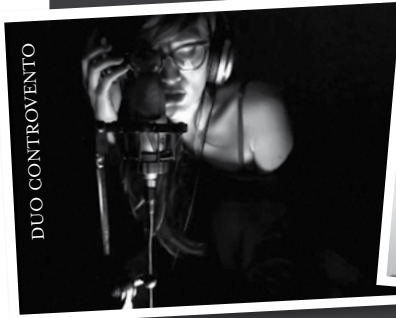
Mokka- en theeeverwenerij

*Uw feestgids  
voor winter 2017*

ZATERDAG 26 NOVEMBER VANAF 19 U

## EXCLUSIEVE GIN&TONIC PARTY

Feestelijk onthaal door het Hof ten Bosse-team in een feestelijk kader.  
De receptie wordt opgeluisterd door het live orkest DUO CONTROVENTO.



### *Receptie*

*Exclusieve Gin&Tonic bar 'à Gogo'  
met o.a. Hendricks gin, Tanqueray, Mombasa, Gin Mare, ... en bijhorende tonics en botanicals.  
De chef en zijn team laten u hier kennismaken met hun nieuwste tapa's en amuses*

### *Diner*

*Zeebaars op vel gebakken, zwarte quinoa en schuim van Breydelspek*

TOURAINÉ – COULÉE GALANTE 2014

*Op hooi gerijpte hertefilet, op smaak gebracht met een zalffe van zachte Port en ganzenlever,  
chips van peterseliewortel en structuren van Boskoopappel*

CHÂTEAU CICERON – LE JOUR ET LA NUIT CARIGNAN 50 ANS D'ÂGE

*Verrassingsdessert van de Chef Patissier*

*Mokka- & en theeverwennerij*

### *After diner Party*

met top-dj ERIC VAN BOXELAERE

Alle dranken inbegrepen tot 24u

Bar open tot 4u

€ 75,00

# Uw feestgids voor winter 2017

ZATERDAG 24 DECEMBER VANAF 19 U

## Kerstavond Menu

Diner bij kaarslicht met sfeervol gekozen muziek en dansgelegenheid  
met dj ERIC VAN BOXELAERE

*Coupe met Crémant d'Alsace 'Jozef Cattin'  
vergezeld door een kerstpalet van culinaire verwennerij 'Aquarel van winterse lekkernijen'*

*Fijne plakjes hazenpasta met een gel van bosvruchten  
Mousse van ganzenlever met een crumble van hazelnoot  
Terrine van eendenlever met sponscake en een gelei van rode ajuin*

*Stukjes kreeft 'à la plancha' gebakken, op smaak gebracht met een puree van postelein,  
zeeduivel, zeevruchten en een mousseline van blanke boter*

*Op hooi gerijpte hertenfilet met een zalfje van zachte Port en ganzenlever,  
chips van peterseliewortel en structuren van Boskoopappel*

*Kerstlekkernijen 'thema winterpret' van de Chef Patissier*

*Mokka- en theeverwennerij*

€ 80,00 met geselecteerde kasteelwijnen aangepast aan het menu

CRÉMANT D'ALSACE 'JOZEF CATTIN'  
DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE – TOURAINE 2014  
CHÂTEAU ROUDIER – SAINT-EMILION 2009

ZONDAG 25 DECEMBER VANAF 12 U

## Kerstmisdiner

*Kerstaperitief vergezeld van een culinaire creatie met als thema 'Aquarel van winterse lekkernijen'*

*Fijne plakjes hazenpasta met een gel van bosvruchten  
Mousse van ganzenlever met een crumble van hazelnoot  
Terrine van eendenlever met sponscake en een gelei van rode ajuin*

*Waterzooi van zeedelicatessen met stukjes Noorse kreeft, mosseltjes en een fondue van venusschelpen*

*Op houtvuur gegrilde Marcasin Château Ciceron, op smaak gebracht  
met herbes de Pays d'Oc, nuance van rabarbergel, abricot en pommes soufflé*

*Kerstlekkernijen 'thema Winterpret' van de Chef Patissier*

*Mokka- en theeverwennerij*

€ 65,00 met geselecteerde huiswijnen aangepast aan het menu

€ 75,00 met geselecteerde kasteelwijnen  
CRÉMANT D'ALSACE 'JOZEF CATTIN'  
DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE – TOURAINE 2014  
CHÂTEAU ROUDIER – SAINT-EMILION 2009



# Uw feestgids voor winter 2017

ZATERDAGAVOND 31 DECEMBER 2016 VANAF 19 U

## Menu de Réveillon 2017

Onthaal om 19u, aankomst in Hof ten Bosse met VIP Shuttle service  
van de parking aan de Laarnebaan – Fotobooth 'Souvenir Réveillon 2017' –  
Tijdens het diner wordt u muzikaal verwarmd door toppers JAN PARENT, ZIPPORA & ELISA.



Verwelcoming met winters aperitief  
Crémant d'Alsace Joseph Cattin Magnum  
Oesterbar met Fines de Claires en Gillardeau  
Verwannerij van onze laatste nieuwe creaties



JAN PARENT & ZIPPORA



ELISA

### Aan tafel geserveerd

Gemarineerde en met de hand gesneden carpaccio van ree met sierlijke krullen  
foie gras, Parmesan, truffelpasta en notenkers

GEWURZTRAMINER JOSEPH CATTIN 2013

Stukje kreeft op de tepanyaki gebakken, met tarbot op graat gegaard  
en een coulis van Champagne

DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE – TOURAINE 2014

Op houtvuur gegrilde Marcasin Château Ciceron, op smaak gebracht met herbes de Pays d'Oc,  
nuance van rabarbergel, abricot en pommes soufflé

CHÂTEAU CICERON – LE JOUR ET LA NUIT CARIGNAN 50 ANS D'ÂGE

Het grote Réveillondessert 'winterpret' van de Chef Pâtissier

Nachtelijk kaasbuffet

Mokka- en theeverwannerij

Middernacht bubbels 'Toast op 2017'

### After diner Party

ambiance verzekerd met top-dj ERIC VAN BOXELAERE

€ 140,00 - All-in

Alle dranken inbegrepen, bar open tot 4.00 u

Vanaf middernacht is de shuttle terug beschikbaar voor transport naar de parking

**INSCHRIJVING** OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN WERKEN WE VOOR DEZE GELEGENHEID MET INKOMTICKETS. EEN INKOMTICKET VOOR 'OUD NAAR NIEUW' KAN U VERKRIJGEN VIA RESERVATIE EN VIA OVERSCHRIJVING OP IBAN BE 08 4469 6362 4113 MET VERMELDING VAN 'NAAM, AANTAL PERSONEN X NIEUWJAARSMENU', WAARNA DE TICKETS U WORDEN TOEGESTUURD. WACHT NIET TE LANG, DE PLAATSEN ZIJN SNEL INGENOMEN!

# Uw feestgids voor winter 2017

## JANUARI

ZONDAG 8 JANUARI

### De zondaglunch

Degustatiebordje  
Zeewolf met tomatenboter  
Bouillabaisse van Noordzeevissen en zilte toetsen  
Ierse filet pur béarnaise  
Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 15 JANUARI

### De zondaglunch

Degustatiebordje  
Roomsoepje van langoustine  
Op de BBQ geroosterde tonijn, fondue van venusschelpen,  
puree van postelein en een sausje afgewerkt met sabayon  
van Gentse Tierenteyn  
Ragout van Marcasin Château Ciceron, wintergarnituur  
en risottokroketjes met zwarte truffel  
Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier  
Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 29 JANUARI

### De zondaglunch

Degustatiebordje  
Toast met girollen en carpaccio van ganzenlever  
Babykreeft, krokant gegratineerd  
Ragout van everzwijn, wintergarnituur, soufflé kroketjes  
en zwarte truffel  
Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeverwennerij

## FEBRUARI

ZONDAG 5 FEBRUARI

### De zondaglunch

Degustatiebordje  
Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes en portosaus  
Grietfilet met gebakken fondue van venusschelpen, puree van  
postelein en een sausje afgewerkt met truffelboter  
Praline van op houtvuur gegrilde reeifilet, op smaak gebracht met  
kruidenkorst, zalfje van tuinkruiden, tropische peper,  
crème van zandwortel, gel van bloemkool en gebakken mango  
Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 22 JANUARI OM 12.00U

## WINTER \* BBQ

met toppers JAN PARENT en ANNELIES

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

Navarin van zeevruchten met alikruikjes, scampi en tongfilets

Mariage van gegrilde zeewolf en tonijn met tomatenboter,  
puree van kappertjes, rodewijnsaus en balsamico

Op de BBQ geroosterde Charolais  
met tropische peper en echte Béarnaise

Het grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier  
met ijspiramide geflambeerd aan tafel, chocoladesaus en vruchtencoulis

Mokka- en theeverwennerij

€ 65,00 met wijnen van het huis

€ 69,50 met geselecteerde kasteelwijnen aangepast aan het menu

CHARLES CICERON - CHARDONNAY 2009

LE JOUR ET LA NUIT - CARIGNAN 50 ANS D'AGE 2012



*Uw feestgids  
voor winter 2017*

# *Viert Valentijn*



Zin in een romantisch etentje met je grote liefde?  
Jullie houden ook van dansen? Dan is dit jullie moment.  
Romantisch diner bij haardvuur en kaarslicht.  
Op zaterdag met de charmante Spaanse SHARITA.  
Op zondag houdt dj ERIC VAN BOXELAERE de sfeer er in.  
Wij zorgen dat de smaakpapillen geprikkeld worden!

## **ZATERDAG 11 FEBRUARI VANAF 19 U**

*Cocktail 'Afrodisiac' op basis van  
Crémant d'Alsace Joseph Cattin, vergezeld van een  
degustatiepalet met amoureuse tapa's en fingerfoods*

*Terrine van ganzenlever met structuren van Boskoopappel  
en hazelnoot*

*Wilde zeebaars, puree met kappertjes, rodewijnsaus  
en balsamicocrème*

*Granité cosmopolitan-rode vruchten*

*Praline van op de BBQ gegrilde Australische zomerree op  
smaak gebracht met specerijenkorst, zalfje van tuinkruiden,  
tropische peper, crème van peterseliewortel, gel van bloemkool  
en gebakken mango*

*Amoureu dessertpalet van de Chef Pâtissier 'In vuur en vlam'*

*Mokka- & theeverwennerij*

€ 80,00 met aperitief & geselecteerde kasteelwijnen

GEWURZTRAMINER 'JOSEPH CATTIN' 2013  
DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE –TOURAINÉ 2014  
CHATEAU D'ARRICAUD – GRAVE 2009

## **ZONDAG 12 FEBRUARI VANAF 12 U**

*Aperitief maison op basis van Crémant d'Alsace  
met hartverwarmende mondstrelingen, thema 'oesters'*

*Crème en terrine van ganzenlever en rozijnenbrioche*

*Nage van Noordzeevis met stukjes kreeft en langoustinestaartjes*

*Zeewolf met tomatenboter, puree met kappertjes,  
rodewijnsaus en balsamicocrème*

*Op lage temperatuur gegaarde wildragout  
met pancetta van 'Belotta', knolselder mousseline,  
Boskoopappeltjes met veenbessen  
en soufflé aardappelen*

*Amoureu dessertpalet van de Chef Pâtissier  
'In vuur en vlam'*

*Mokka- & theeverwennerij*

€ 65,00 met aperitief & geselecteerde wijnen

CHARLES CICERON – CHARDONNAY 2013  
CHATEAU SAINT AURIOL – CORBIÈRES 2005

ZONDAG 19 FEBRUARI

## **De zondaglunch**

*Degustatiebordje*

*Currysoepje met scampi en  
couscous van bloemkool*

*Kort op houtvuur gebakken tonijn, compote van tomatensalsa,  
rucola, pijnboompitten en aardappelenpesto*

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

*Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier*

*Mokka- en theeverwennerij*



# Uw feestgids voor winter 2017

ZONDAG 26 FEBRUARI

## De zondaglunch

Degustatiebordje

Waterzooi van Noordzeelekkernij, fijne groentjes  
en kervelplukjes

Aquarel van gegrilde Sint-Jakobsvruchten, gesmoorde zeevolf  
en tongrolletjes in de Champagneroom

Praline van melkkalf op smaak gebracht met specerijenkorst,  
zalfje van tuinkruiden en tropische peper

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

## MAART

ZONDAG 5 MAART

## De zondaglunch

Degustatiebordje

Terrine van ganzenlever, Portgelei en rozijnenkramiekjes

Waterzooi van stukjes Canadese kreeft met lekkernijen uit de  
Noordzee, fijne groentjes en kervel

Praline van parelhoen, tropische peper en structuur van Boskoopappel

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 12 MAART

## De zondaglunch

Degustatiebordje

Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree met sierlijke  
krullen foie gras en Parmesan, truffelpasta en notenkers

Waterzooi van Noordzeervis, Bouchot mosseltjes en  
Zeebrugse garnalen

'À la plancha' gebakken kroon van graankalf, zandwortel,  
bloemkoolcrème, tropische peper en mousseline  
van verse dragon

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 19 MAART

## De zondaglunch

Degustatiebordje

Bloemkoolsoepje met gerookte heilbot en grijze garnalen

Op grof zeezout gebakken zeevolf verrijkt  
met geroosterde langoustines

Ossenhaas van Charolais (dry aged, 4 weeks), reductie van  
Orval, gebroken peper, échte Bearnaise en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

VRIJDAG 24 MAART VANAF 19 U

## DINER FRANÇAISE

Zie kader hiernaast



ZONDAG 26 MAART

## De zondaglunch

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 theeverwennerij

## APRIL

ZONDAG 2 APRIL

## De zondaglunch

Degustatiebordje

Gillardeau oesters met peper en citroen, brood en bieslook

Rog met hazelnootboter en kappertjes

Kalfsmedaillon 'Archiduc', emulsie van bloemkool  
en gegrild groentenboeket

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

### TIP

Lunchbrief kwijt geraakt? Je kan hem altijd downloaden van onze website. Dit en nog véél meer te ontdekken op onze gloednieuwe website [www.hoftenbosse.be](http://www.hoftenbosse.be)!

Wenst u de lunchbrief **niet langer op papier** te ontvangen? Gelieve een mail te sturen naar [info@hoftenbosse.be](mailto:info@hoftenbosse.be) met jouw naam en adres.





# Uw feestgids voor winter 2017

VRIJDAG 24 MAART VANAF 19 U

## DINER FRANÇAISE

Gastronomisch diner met wijndegustatie ingeleid door gerenommeerde wijnboeren ALAIN en CLAUDE VIALADE van Château Ciceron Les Domaines Saint Auriol uit het Zuid-Franse Narbonne.

Elk gerecht wordt ondersteund door een prachtige wijn die perfect 'matcht' met het gerecht.

De wijn wordt voorzien van de nodige info door de wijnboeren uit Frankrijk.

Muzikaal opgeluisterd door JAN PARENT & VIVIANE, de 'Gentse Edith Piaf'.

Wie het wenst, zal kunnen dansen tot in de vroege uurtjes.



### Gastronomisch Diner

De chef en zijn team laten u hier kennismaken met hun nieuwste degustatiehapjes

BLANQUETTE CRÉMANT DE LIMOUX MAISON VIALADE

Parade van langoustines met gegrilde grietbot, butternut en blankebotersaus

HERITAGE – BIO CHARDONNAY

'Granité à la blanquette de limoux'

MAISON VIALADE FAMILY RÉSERVE-SAUVIGNON

Sierlijk rozet van gegrilde kalfsfilet met zijn knapperige zwezeriken op een roombedje van bospaddenstoelen en oude Port verrijkt met ganzenlever

LES PREMIÈRES VIGNES CHÂTEAU CICERON-CORBIÈRES

Kaasplank

CORBIÈRES MONTMIJA SIGNATURE BIO

Assortiment van klein gebak

Mokka- en theeverwennerij

€ 79,50 met de wijnen van Les Domaines Saint Auriol

€ 69,50 met huiswijnen

# Uw feestgids voor winter 2017

ZONDAG 16 EN MAANDAG 17 APRIL VANAF 12 U

## PAASLUNCH

Met op zondag een gastoptreden van het amusante duo ALEX en RUDI en zangeres ILSE.

Een uitgebreid repertoire, uiteraard met dansgelegenheid.

Een paasfeest om nooit te vergeten!



### Diner

*Aperitief maison  
met een degustatie van de nieuwste seizoendelicatessen*

*Grandioze zeevruchten- en schaaldierencaroussel met Royal King Crab,  
kreeft, langoustines, wolven, alikruikjes, oesters,...*

*Romig soepje van doornkreeftjes met kikkerbiljetjes uit de Dombes  
in een krachtige jus van zeevruchten*

*Op houtvuur geroosterd lamsvleestukje met basilkruid, cevenne-ui,  
rozemarijn en knolseldermousseline*

*Grandioos paasdessert van de Chef Pâtissier*

*Mokka- en theeverennerij*

€ 65,00 met aperitief, huiswijnen aangepast aan het menu & koffie

€ 75,00 met aperitief, met geselecteerde kasteelwijnen & koffie

DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE — TOURAINE 2014  
CHÂTEAU ROUDIER — SAINT-ÉMILION 2009

# Uw feestgids voor winter 2017

ZONDAG 9 APRIL

## De zondaglunch

Degustatiebordje  
Schaaldierenbisque met grijze garnalen en fijne groentjes  
Gegrilde zeebaars en Zeeuwse platte oesters  
Tournedos van ossenhaas met rode uienconfit, balsamico,  
rodewijnsaus en verse frites  
Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 16 EN MAANDAG 17 APRIL VANAF 12 U

## PAASLUNCH

Zie kader hiernaast

ZONDAG 23 APRIL VANAF 12 U

## DANSLUNCH

met dj ERIC VAN BOXELAERE

Verwelkomingsaperitief Hof ten Bosse  
met seizoensdegustatiebordje

Emulsie van Parmesan met ossenstaart en balsamico

Pomme Moscovite met lenteboeket,  
zalmeitjes en zure room

Ragout van Australisch ree  
en soufflé aardappeltjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeverwennerij

€ 59,50 met aperitief, huiswijnen  
aangepast aan het menu & koffie

€ 65,00 met aperitief, geselecteerde kasteelwijnen & koffie

ZONDAG 30 APRIL

VOLZET

## MEI

ZONDAG 7 MEI

## De zondaglunch

Degustatiebordje  
Gemarineerde zalm met dille en honing-dressing  
Spaghetti vongole  
Ierse 'filet pure' met echte Béarnaise  
Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeverwennerij

## TIP



Volg ons op [facebook.com/HofTenBosse](https://www.facebook.com/HofTenBosse) en kom leuke weetjes en reacties te weten.



ZONDAG 14 MEI

## De zondaglunch

Degustatiebordje  
Asperges op Vlaamse wijze  
met huisgerookte zalm  
Roomsoep van langoustines en fijne kruiden  
Praline van op de barbecue gegrilde Australische zomerree  
op smaak gebracht met echte Béarnaise  
Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeverwennerij



# Suggesties Restaurant

## Menu Prestige

Sprankelend aperitief vergezeld van  
een culinair degustatiepalet

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool (+€5) of

Bouillabaise van Noordzeevissen en zilte toetsen (+€5)

Navarin van gegratineerde zeevruchten met scampi en tongfilets met  
aliskruikjes, verrijkt met verse tuinkruiden of

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

Stukjes kreeft à la plancha gebakken, op smaak gebracht  
op een puree van postelein, zeeduivel, zeevruchten en  
een mousseline van blanke boter (+€5)

Op houtvuur gegrilde Marcasin Château Ciceron  
op smaak gebracht met herbes de Provence,  
nuance van rabarbergel met abricot en pommes soufflé of

Hooi gerijpte hertenfilet met een zalfje  
van zachte Port en ganzenlever, chips van peterseliewortel  
en structuren van Boskoopappel

Aquarel van themadessertjes  
'Fruits de la Passion'

Mokka- en theeverwennerij

€ 60,00 incl. aperitief, huiswijnen & koffie

€ 65,00 incl. aperitief,  
geselecteerde kasteelwijnen & koffie

DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE - TOURAINE 2009  
CHÂTEAU ROUDIER - SAINT-EMILION 2009

Sfeervol en gastronomisch tafelen bij u thuis?

TRAITEUR & WIJNKIOSK  
HOF TEN BOSSE

binnenkort te downloaden van onze website  
[www.hofTENbosse.be](http://www.hofTENbosse.be)

Geniet iedere zondagmiddag van een

**LUNCHMENU**

aan €55,00 incl. huiswijnen.

Niet veel tijd? Kies voor de Snelle zondaglunch:  
aperitief, degustatiebordje, hoofdgerecht van de  
zondaglunch of suggestie van de chef aan €30

## Menu Gourmande

Verwelkomingsaperitief  
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree,  
met sierlijke krullen foie gras, Parmesan,  
truffelboter & notenkers

Romig soepje van zeevruchten uit de Middellandse Zee of

Gebakken grietfilet, fondue van Venusschelpen  
op een puree van postelein & sausje  
afgewerkt met truffelmousseline

Fris tussendoortje van de Chef

Halve kreeft geroosterd, potpourri van Noordzeelekkernijen,  
afgewerkt met Champagnemousseline of

Onder kruidenkorst gebakken lamsnootjes met sausje van  
kruidenmosterd & aardappelgratin (+€5) of

Praline van op BBQ gegrilde reefilet,  
op smaak gebracht met kruidenkorst, zalfje van tuinkruiden,  
tropische peper, crème van zandwortel,  
gel van bloemkool & gebakken mango

Waaier van themadessertjes

Mokka- & theeverwennerij

€ 75,00 incl. aperitief, huiswijnen & koffie

€ 80,00 incl. aperitief, geselecteerde kasteelwijnen  
aangepast aan het menu & koffie



BESTE KLANTEN,

WIJ ACCEPTEREN **GEEN**  
KREDIET- OF BANKKAARTEN.  
BETALING GRAAG CASH OF  
VIA Overschrijving. DANKUWEL.

Wenst u de lunchbrief **niet langer op papier** te ontvangen? Gelieve een mail te sturen naar [info@hofTENbosse.be](mailto:info@hofTENbosse.be).