

DE LUNCH Brief

VAN 14-V-2017 TOT 29-X-2017

KALENDER KORT

ZONDAG 14 MEI - 12U
MOEDERDAGLUNCH

ZONDAG 11 JUNI - 12U
VADERDAGLUNCH

ZONDAG 9 JULI - 12U
DANSLUNCH
MET DJ ERIC VAN BOXELAERE

ZONDAG 10 SEPT - 12U
DINER ROYAL
MET LIVE OPTREDEN VAN DE
IMMER GRANDIOSE JAN PARENT
& TRIO VAN ZANGERESSEN



ZONDAG 15 OKT - 12U
LATE SUMMERPARTY
MET DJ ERIC VAN BOXELAERE

ZATERDAG 18 NOV - 19U
GIN & TONIC PARTY*

(* ALVAST TE NOTEREN IN UW AGENDA,
MEER HIEROVER IN DE VOLGENDE
LUNCHBRIEF.

Hello Sunshine!

Beste fijnproevers en levensgenieters,

Zonlicht en ontspruitend groen. De natuur lokt ons naar buiten. Elk jaar opnieuw ontdekken we dat geluk in kleine dingen zit: een zonnestraal op ons gezicht, een deugdgedoende lentewandeling, een fietstochtje met de haren in de wind, met familie en vrienden genieten van een lekker glas op een terrasje uit de wind... Op een zonnige dag voelen we de energie opborrelen en ons bloed stromen in onze aders. We kondigen dan ook met veel enthousiasme onze nieuwigheden aan.

Verwen uw ouders op de **Moeder- en Vaderdaglunch**, dans en geniet op de zomerse **Danslunch** op 9 juli, verwen jezelf op het **Diner Royal** met Jan Parent & trio van zangeressen op 10 september of geniet van 'de afsluiter van de zomer van 2017' op de **Late Summerparty** op 15 oktober.

We stellen jullie ook heel graag onze nieuwe B&B '**Petit Château Ten Bosse**' voor. Na een feest kan je nu een overnachting met ontbijt bijboeken. Altijd handig als je na een feest niet meer met de wagen naar huis moet rijden. En de volgende ochtend word je verwend met een luxeontbijt. Neem gerust contact op voor vragen en reservaties.



CHÂTEAU D'ARRICAUD



CHÂTEAU ROUDIER



CHÂTEAU SAINT-AURIOU

Culinaire groeten,
Uw chef
Dominique De Canck

Hof
TEN BOSSE

TEN BOSSE 14 · 9070 HEUSDEN-DESTELBERGEN
T/F 09 231 15 15 · INFO@HOFTENBOSSE.BE · WWW.HOFTENBOSSE.BE

Happy Summerdays

ZONDAGLUNCH MENU

€55,00 MET WIJNEN VAN HET HUIS
€59,50 MET GESELECTEERDE KASTEELWIJNEN

Tip: DE LUNCHMENU MET RECEPTIE
€8,00 SUPPLEMENT



mei

ZONDAG 14 MEI - 12u

Moederdaglunch → Zie kader

ZONDAG 21 MEI

De zondaglunch

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*

*Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeversenmerij*

ZONDAG 28 MEI

De zondaglunch

Degustatiebordje

*Medaillon van Noorse skrei met Gavers Breydelspek
en aardappelmousseline*

'Granité à la blanquette de limoux'

Iers rund Rossini met 'pommes de terre en farcie au cresson'

*Verrassingsdessert van de Chef Patissier
met mokka- en theeversenmerij*

juni

ZONDAG 4 JUNI

Volzet

ZONDAG 14 MEI - 12U

Moederdaglunch

VERWELKOMINGSAPERITIEF 'HOF TEN BOSSE'
MET FANTASIE VAN HEERLIJKE DEGUSTATIEHADJES
ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE MET HUISGEROOKTE ZALM
ROOMSOED VAN LANGOUSTINES EN FIJNE KRUIDEN
SCOTTISH BEEF OP SMAAK GEBRACHT MET HERBES DE PROVENCE,
TROPISCHE PEDER, AARDAPPELWAFELTJES EN ÉCHTE BEARNAISE
VERRASSINGDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER
MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€65,00 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
€69,50 met geselecteerde kasteelwijnen

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHATEAU ROUDIER MONTAGNE- ST-EMILION 2011

Een fijne
Verwendag
mama's!

Happy Summerdays

ZONDAG 11 JUNI - 12U

Vaderdaglunch

DEGUSTATIEBORDJE

KORT GEGRIJDE GRIETBOTFILET, FONDUE VAN VENUSSCHELDEN,
SAUSJE AFGEWERKT MET TRUFFELMOUSSELINE, CRÈME VAN DASTINAAK
EN ZACHTE ZILTE TOETSEN

CURRYSOEDJE MET SCAMPI EN COUSCOUS VAN BLOEMKOOI

ONDER KRUIDENKORST GEBAKKEN LAM MET SAUSJE VAN ROZEMARIJN,
AARDAPPELGRATIN EN CRÈME VAN ZANDWORTEL

VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€55 met wijnen van het huis
€59,50 met geselecteerde kasteelwijnen



ZONDAG 11 JUNI - 12u

Vaderdaglunch

➡ Zie kader

ZONDAG 18 JUNI

Volzet

ZONDAG 25 JUNI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Tartaar van Wagyu rund met huisgemaakte
currymayonaise en mosterzaad

Waterzooi van zeedelicatessen
met Noorse zeevruchten

Scottish beef met sausje geurend naar tropische peper,
béarnaise, pommes de terre 'en farcie au cresson'
en Breydelspek

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
met mokka- en theeverwennerij

juli

ZONDAG 2 JULI

Volzet

ZONDAG 9 JULI - 12u

Danslunch

➡ Zie kader

ZONDAG 9 JULI - 12U

Danslunch

Zomerse danslunch met Top DJ **Eric Van Boxelaere**

VERWELKOMINGSAPERITIEF 'HOF TEN BOSSE'
MET SEIZOENSDEGUSTATIEBORDJE
ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE
MET HUISGEROOKTE ZALM
MEDAILLON VAN NOORSE KABELJAUW
MET GAVERS BREYDELSPEK, AARDAPPELMOUSSELINE
EN GRAANTJESMOSTERD

SADDIGE LAMSGIGOT, KRUIDIGE SAUS
MET ROZEMARIJN, GEKARAMELLISEERD WITLOF,
WORTELCRÈME EN VERSE AARDAPPELGRATIN

GRANDIOOS DESSERTBUFFET
VAN DE CHEF PATISSIER

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€65,00 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
€69,50 met geselecteerde kasteelwijnen

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHATEAU ROUDIER MONTAGNE- ST-EMILION 2011

Happy Summerdays

ZONDAG 16 JULI

De zondaglunch

Degustatiebordje

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

Op de plaat gebakken grietfilet, schuim van hoeveboter afgewerkt met Tierenteyn, aardappel op risottowijze met zure room en gefruite mihoen

Op houtvuur geroosterde charolais côte à l'os, gebakken aardappelwafeltjes, tropische peper en échte béarnaise
Verrassingsdessert van de Chef Patissier met mokka- en theeverswenerij

JAARLIJKS VERLOF

VANAF MAANDAG 17 JULI
TOT EN MET WOENSDAG 2 AUGUSTUS
TREKKEN WIJ ER EVEN DE STEKKER UIT.

WE WENSEN IEDEREEN
EEN DEUGDDOEND VERLOF TOEI

augustus

ZONDAG 6 AUGUSTUS

De zondaglunch

Degustatiebordje

Rog met hazelnootboter en kappertjes

Romig soepje van kikkerbiljetjes

Tournedos van kalfsfilet, oude Taylors Port verrijkt met ganzenlever en bospaddenstoelen

Verrassingsdessert van de Chef Patissier met mokka- en theeverswenerij

ZONDAG 13 AUGUSTUS

Volzet

ZONDAG 20 AUGUSTUS

De zondaglunch

Degustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Gepocheerde grietfilet met prei en grijze Noordzeegarnaaltjes

Gebakken eend in kruidenboter, bloemkoolcrème, worteltexturen, chutney van sjalot, cashewnoot en terryaki-saus

Verrassingsdessert van de Chef Patissier met mokka- en theeverswenerij

ZONDAG 27 AUGUSTUS

Volzet

september

ZONDAG 3 SEPTEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Huisgemaakte terrine van ganzenlever, gelei van oude Port en kramiekje

Nage van Noordzeevis

Praline van kalfsfilet, op smaak gebracht met een zalfje van huisgemaakte pickles en aardappelsoufflé

Verrassingsdessert van de Chef Patissier met mokka- en theeverswenerij

ZONDAG 10 SEPTEMBER - 12u

DINER ROYAL

→ Zie kader



Happy Summerdays



JAN PARENT, ELISA, ZIPPORA EN ANNELIES



ZONDAG 10 SEPTEMBER - 12U

DINER ROYAL

Het Diner Royal is reeds 7 jaar een vaste waarde in Hof ten Bosse. U kent de formule: gastronomie met kreeft, live muziek en dansgelegenheid. Dit jaar op bezoek: de immer grandioze **Jan Parent**, samen met het geweldige trio **Elisa, Annelies** en **Zippora**. Dit zal zeker voor kippenvelmomenten zorgen. Wie zin heeft, zal een dansje kunnen plaatsen.

ROYALE APERITIEF 'HOF TEN BOSSE' IN VERWELKOMING MET DEGUSTATIEPALET DE CHEF EN ZIJN TEAM LATEN U HIER KENNISMAKEN MET HUN NIEUWSTE CREATIES

DINER

OP DE TEDANYAKI GEBAKKEN TARBOT MET ZWARTE QUINOA EN SCHUIM VAN BREYDELSPEK

WATERZOOI VAN ZEEDELICATESSEN MET STUKJES NOORSE KREEFT, MOSSELTJES EN FONDUE VAN VENUSSCHELDEN

OP DE BARBECUE GEROOSTERDE KALFSMEDAILLON 'ARCHIDUC', BOSDADDENSTOELEN EN OUDE TAYLORS PORT VERRIJKT MET GANZENLEVER

GRANDIOOS DESSERTBUFFET VAN DE CHEF PATISSIER MET IJSDIRAMIDE GEFLAMBEERD AAN Tafel

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€69,50 met geselecteerde kasteelwijnen

MAISON VIALADE SAUVIGNON BLANC 2014 GRANDE RESERVE
CHÂTEAU CICERON, PAYS D'OC, LE BARON 'LES JEUX DU CIRQUE' SYRAH 2011



Happy Summerdays



ZONDAG 17 SEPTEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Aquarel van Noordzeelekkernijen, gegrilde Sint-Jakobsvruchten op een bedje van spinazie, gegrilde zeewolf in saffraansaus en tongrolletjes in de Champagneroom

Smeltend palet van limoncello afgewerkt met een crumble van citroen en citrusgel

Op lage temperatuur gegaarde Duroc d'olives gewikkeld in pancetta van Bellota, trostomaatjes, balsamico en polenta moelleux

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier met mokka- en theeverswenerij

ZONDAG 24 SEPTEMBER

Volzet

oktober

ZONDAG 1 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Huisgemaakte terrine van ganzenlever, gelei van Port en kramiekje

Nage van Noordzeevis

Scottish beef met tropische peper, béarnaise, pommes de terre en farcie au cresson

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier met mokka- en theeverswenerij

ZONDAG 8 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten, gemarineerd met truffelolie, tartaar van griet en slaatje met balsamico
Soepje van groene bladgroenten, zure room en zalmeitjes

Praline van parelhoen, tropische peper en structuren van Boskoopappel

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier met mokka- en theeverswenerij

ZONDAG 15 OKTOBER - 12u

Late Summerparty

➡ Zie kader

ZONDAG 22 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Waterzooi van zeedelicatesen 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

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier met mokka- en theeverswenerij

ZONDAG 29 OKTOBER

Volzet

Happy Summerdays

ZONDAG 15 OKTOBER - 12U



Late Summerparty



Half oktober. Een mooie dag om terug te denken aan de mooie zomer.
Vlinders in de buik, lekker eten... Een middag vol 'summer tasting': zonnige hapjes, tapa's, fingerfoods
en natuurlijk veel zomerse muziek van TOP DJ **Eric Van Boxelaere**.

RECEPTIE

ONTVANGST MET CRÉMANT 'HOF TEN BOSSE'

DE CHEF EN ZIJN TEAM LATEN U KENNISMAKEN MET
DE NIEUWSTE HAPJES EN 'LATE SUMMER'-TAPA'S

SCANDINAVISCH BUFFET

DINER

GEMARINEERDE EN HANDGESNEDEN CARPACCIO VAN REE
MET SIERLIJKE KRULLEN FOIE GRAS
EN PARMESAN

MEDAILLON VAN SKREI MET GAVERS BREYDELSDEK,
AARDAPPELMOUSSELINE EN GRAANTJESMOSTERD

OP GROF ZEEZOUT GEGRILD SCOTTISH BEEF MET TROPISCHE PEDER,
BÉARNAISE EN AARDAPPELWAFELTJES

VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€69,50 met geselecteerde kasteelwijnen

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHÂTEAU CICERON LE BARON VI SYRAH 2011





WIST U DAT ...

BESTE KLANTEN, WIST U DAT WIJ
GEEN BETALING MET KREDIET- OF
BANKKAARTEN ONTVANGEN.



BETALING GRAAG CASH OF VIA
OVERSCHRIFING. DANKUWEL!

WIST U DAT U DE DIGITALE LUNCHBRIEF
ALTIJD KUNT RAADPLEGEN OP
WWW.HOFTENBOSSE.BE?

WENST U DE LUNCHBRIEF NIET LANGER
OP PAPIER TE ONTVANGEN?
GELIEVE EEN MAIL TE STUREN
NAAR INFO@HOFTENBOSSE.BE



LAATSTE NIEUWTJES HOORT U OP
FACEBOOK.COM/HOFTENBOSSE

Menu Prestige☆

*Sprankelend aperitief
vergezeld van een culinair degustatiepalet*

VOORGERECHT 1 (suppl. €5,00)

*Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool
(of)*

Bouillabaise van Noordzeevissen en zachte zilte toetsen

VOORGERECHT 2

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

*Medaillon van Skrei met Gavers Breydelspek, aardappelmousseline en
graantjesmosterd*

HOOFDGERECHT

*Op grof zeezout gegrild Scottish beef, tropische peper,
èchte bearnaise en aardappelwafeltjes
(of)*

*Côte à l'os van de Limousin, crème van peterseliewortel, gel van bloemkool,
tuinkruiden met sausje van tropische peper en èchte bearnaise
(suppl. €3,00)*

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka-en theevenwernerij

€ 60,00 incl. huiswijnen en koffie
€ 65,00 incl. geselecteerde kasteelwijnen

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHÂTEAU CICERON LE BARON VI SYRAH 2011