

# DE LUNCH Brief

VAN 15-X-2017 TOT 6-V-2018

## KALENDER KORT

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

ZATERDAG 18 NOV - 19U  
GIN & TONIC NIGHT  
MET DUO CONTROVENTO LIVE

ZONDAG 26 NOV - 12U  
DANSLUNCH  
MET NICOLA VIGNA EN DJ NICO

ZONDAG 24 DEC - 19U  
KERSTAVONDMENU

MAANDAG 25 DEC - 12U  
KERSTMISDINER

ZONDAG 31 DEC - 19U  
MENU DE REVEILLON  
MET JAN & ANNELIES PARENT & ZIPPORA

ZONDAG 21 JAN - 12U  
WINTER BBQ  
MET JAN & ANNELIES PARENT

ZONDAG 11 FEBR - 12U  
VALENTIJN DINER  
MET ALEX & RUDI EN IISE

ZONDAG 18 MAART - 12U  
DINER NOSTALGIE

ZONDAG 1 APRIL - 12U  
PAASLUNCH  
MET JAN PARENT

## Winterwarmte

2018

Beste fijnproevers en levensgenieters,

**Beleving** staat centraal tegenwoordig. Een trend. Ook bij ons. Uit gaan eten is niet enkel lekker eten. Uit eten moet vooral 'warm' aanvoelen, ook in de winter. Genieten met jouw mooie gezelschap van fijne gerechten, maar evengoed genieten van de warmte van het knetterende haardvuur, van de heerlijke aroma's, van de live muziek, van het wijnproeven, van de iets lossere gesprekken na dat glaasje wijn... een culinair genot maar tevens een beleving waar je nog lang kan van nagenieten.

Geniet samen met ons van de **start van het jachtseizoen** met vele vernieuwde gerechten. Benieuwd wat jullie ervan zullen vinden. Wij zijn alvast enthousiast! Blader even door de komende **winter-events**. Er zitten vast enkele lunchen of diners tussen die jullie zullen kunnen bekoren.

We stellen jullie ook heel graag nog een keer onze B&B '**Petit Château Ten Bosse**' voor. Zo blij zijn we ermee. Na een feest kan je 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-AURIOLE

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

# Winterwarmte ♡ ♡

## ZONDAGLUNCH MENU

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

*Tip:* DE LUNCHMENU MET RECEPTIE  
€10,00 SUPPLEMENT (1U)

ZONDAG 15 OKTOBER – 12U

Late Summerparty ♡ ♡ ♡

Met dj Eric Van Boxelaere.  
Meer info in de vorige lunchbrief  
en op [www.hoftenbosse.be](http://www.hoftenbosse.be)



Feestelijk onthaal vanaf 19u op de **Exclusieve Gin& Tonic Night**  
door het Hof ten Bosse team in feeëriek kader.  
De receptie wordt muzikaal opgeluisterd door **DUO CONTROVENTO** en verzorgt daarna de after diner party.

## RECEPTIE

GIN&TONIC BAR MET HENDRICKS GIN, TANQUERAY, MOMBASA, GIN MARE, HUISGEMAAKTE GIN, ...  
EN BIJHORENDE TONICS & BOTANICALS

DE CHEF EN ZIJN TEAM LATEN U HIER KENNISMAKEN MET HUN NIEUWSTE TAPA'S EN AMUSES  
KORT GEGRILDE GRIETBOT MET TRUFFELMOUSSELINE, PASTINAAK EN EEN ZILTE TOETS

## DINER

NAVARIN VAN GEGRATINEERDE ZEEVRUCHTEN MET SCAMPI, ALIKRUIKJES EN  
TONGFILETS VERRIJKT MET VERSE TUINKRUIDEN  
OP HOUTVUUR GEGRILDE MARCASIN CHÂTEAU CICERON  
OP SMAAK GEBRACHT MET HERBES DE DAYS D'OC, NUANCE VAN RABARBERGEL, ABRICOT EN POMMES SOUFLÉES  
VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER  
MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€80 met geselecteerde kasteelwijnen

CHÂTEAU CHARLES CICERON, CHARDONNAY, 2015  
CHÂTEAU SAINT AURIOL LE BARON VI, 2011

After Diner Party met DUO CONTROVENTO – Alle dranken inbegrepen tot 24u – Bar open tot 3u

# Winterwarmte ♡ ♡

## oktober

ZONDAG 22 OKTOBER

### 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

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 29 OKTOBER

Volzet

## november

ZONDAG 5 NOVEMBER

### De zondaglunch

Degustatiebordje met duo Gillardeau en Zeeuwse oester  
'Granité Gin&Tonic met limoen'

Goudbrasem op de overplaat gebakken met sauce vierge,  
artisjok, spinazie en geplette Nicolas aardappelen

Eendenbout met tijm-honingsaus, girolles en aardappelgratin

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 12 NOVEMBER

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Gebakken ganzenlever op gekarameliseerde appeltjes  
met Port-extract

Navarin van zeevruchten

Everzwijnootjes met witlof, savooikool, bospaddenstoelen  
en een sausje van jeneverbessen

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZATERDAG 18 NOVEMBER - 19U

**Gin&Tonic Night** ➡➡➡ Zie kader

ZONDAG 19 NOVEMBER

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Vitello van everzwijnfilet op een witlofslaatje met  
pijnboompitten, postelein en waterkers

Fazant met knolselder, kastanje en witlof in een klare bouillon  
met canterelles en Japanse aardappel

Reeboknootjes met peer gepocheerd in de rode wijn  
en een puree van knolselder

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 26 NOVEMBER - 12U

## Danslunch

Met **Nicola Vigna** live en dj **Nico**

VERWELKOMINGSAPERITIEF 'HOF TEN BOSSE'  
MET SEIZOENSDEGUSTATIEBORDJE

GEBAKKEN SNOEKBAARS UIT HET IJSSELMEER  
MET EEN MOUSSE VAN BIESLOOK,  
AARDAPPELMOUSSELINE EN ZEEKRAAL

SORBET VAN POIRE WILLIAM AFGEWERKT  
MET GRANITÉ GIN&TONIC

PRALINE VAN JONGE HINDE MET MERG VAN BROCCOLI,  
JONGE RAAPJES MET ZAAD VAN STERANIJS  
EN GEMBERSAUS

GRANDIOOS DESSERTBUFFET VAN DE CHEF PATISSIER  
MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€59,50 met aperitief

€65 met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen

DOMAINE DE MARCÉ, COULÉE GALANTE, TOURAINE, 2014  
CHÂTEAU ROUDIER, SAINT-ÉMILION, 2011

## december

ZONDAG 3 DECEMBER

Volzet

ZONDAG 10 DECEMBER

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Gefrituurde scholfilet met witlof, sabayon van witbier  
en kappertjes

Zeevruchtensoep met ravioli en ricotta

Wilde eendenborst met verse vijgen in een zoetzure saus  
van citroen

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 17 DECEMBER

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Mousse van snip 'Hof ten Bosse'

Wilde tilapia op gewokte groenten met beurre blanc  
van citroenblad

Stoofpotje van everzwijn met ardeense salami

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij



# Winterwarmte

ZONDAG 24 DECEMBER - VANAF 19U

## ☆ Kerstavondmenu

Diner bij haardvuur en 'candle light' met sfeervol gekozen muziek  
en dansgelegenheid met dj **Eric Van Boxelaere**

COUDE MET CREMANT D'ALSACE 'JOZEF CATTIN'

VERGEZELD DOOR EEN KERSTPALET VAN CULINAIRE VERWENNERIJ 'AQUAREL VAN WINTERSE LEKKERNIJEN'

BOUILLABASSE VAN SCHAALDIEREN MET KORAALBOTER EN ZEEUWSE MOSSELEN

GEBAKKEN GRIETFILET 'MEUNIÈRE' MET LAMSOOR EN BASILICUMPUREE

NOOTJES VAN HAZENRUG EN MARCASIN OP EEN MOUSSE VAN SCHORSENEREN, RAGOUT VAN BOSPADDESTOELN  
EN EEN SAUSJE VAN PORT EN GEMBER

KERSTLEKKERNIJEN THEMA WINTERDRET VAN DE CHEF PATISSIER

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€80 met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu

JOSEPH CATTIN, RIESLING, 2007

DOMAINE DE MARCÉ, COULÉE GALANTE, TOURAINE, 2014

LE CHÂTEAU SAINT AURIOL, LE BARON LES JEUX DU CIRQUE, 2011

## DREAMING OF A WHITE CHRISTMAS

MAANDAG 25 DECEMBER - VANAF 12U

## ☆ Kerstmisdiner

KERSTADERITIEF

VERGEZELD VAN EEN CULINAIRE CREATIE MET ALS THEMA 'AQUAREL VAN WINTERSE LEKKERNIJEN'

GEBAKKEN GRIETFILET 'MEUNIÈRE' MET  
LAMSOOR EN BASILICUMPUREE

BOUILLABASSE VAN SCHAALDIEREN MET KORAALBOTER EN ZEEUWSE MOSSELEN

NOOTJES VAN REE OP EEN MOUSSE VAN SCHORSENEREN,  
RAGOUT VAN BOSPADDESTOELN EN EEN SAUSJE VAN PORT EN GEMBER

KERSTLEKKERNIJEN THEMA 'WINTERDRET'

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€65 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

€75 met geselecteerde kasteelwijnen

JOSEPH CATTIN, RIESLING, 2007

DOMAINE DE MARCÉ, COULÉE GALANTE, TOURAINE, 2014

LE CHÂTEAU SAINT AURIOL, LE BARON LES JEUX DU CIRQUE, 2011

# Winterwarmte ♡ ♡

ZONDAGAVOND 31 DECEMBER - VANAF 19U

## \*Menu de Réveillon\* 2018\*

**Onthaal om 19u:**  
aankomst in Hof ten bosse  
met VIP-shuttle service van  
de parking aan de Laarnebaan.

—  
**Fotobooth** 'Souvenir Réveillon 2018'



Tijdens het diner wordt u muzikaal  
verwarmd door het toptrio **Jan Parent,**  
**Zippora De Brauwer & Annelies Parent**

—  
After Diner party met  
dj **Eric Van Boxelaere**

### RECEPTIE

VERWELKOMING MET WINTERS APERITIEF 'COSMOPOLITAN'  
OESTERBAR MET FINES DE CLAIRES EN GILLARDEAU

### AAN TAFEL GESERVEERD

TARTAAR VAN ZEEBAARS GEDRIKKELD MET GEROOKTE PALING,  
SINT-JAKOBSTRUUCHT EN BRETOENSE OESTER

RIESLING JOSEPH CATTIN, 2007

AQUAREL VAN TARBOT MET HAZELNOOTDOMMADE, SPITSKOOL EN KRUIDENSLAATJE

CHÂTEAU CHARLES CICERON, CHARDONNAY, 2016

SNOEDJE VAN FAZANT MET KNOLSELDER, KASTANJE, GEBRAISEERD WITLOF,  
ZUURBESSEN, RODE BIET EN EEN ZACHT SAUS VAN VLIERBESSEN

CHÂTEAU ROUDIER, SAINT-ÉMILION, 2011

HET GROTE RÉVEILLONDESSERT 'WINTERDRET' VAN DE CHEF PATISSIER

NACHTELIJK KAASBUFFET OF MIDNIGHT SNACKS

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

MIDDERNACHT BUBBELS 'TOAST OP 2018'

### AFTER DINER PARTY

STREEKBIER 'DELIRIUM TREMENS' OP 'T VAT

€ 140 all-in

alle dranken inbegrepen – bar open tot 4.00u  
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 OVSCHRIJVING 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!

# Winterwarmte ♡ ♡

## januari

ZONDAG 7 JANUARI

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Vitello van everzwijnfilet op witlofslaatje  
met pijnboompitten

Navarin van gegratineerde zeevruchten met scampi,  
tongfilets en alikruikjes verrijkt met tuinkruiden

Onglet met sjalot, reductie van Orval, peper en béarnaise  
Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeversennerij

ZONDAG 14 JANUARI

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Goudbrasem op de ovenplaat gebakken,  
sauce vierge, artisjok, spinazie en  
Nicolas aardappelen

Mosselsoepje met saffraan

Eendenborstfilet met een tijm-honingsaus,  
girolles en aardappelgratin

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeversennerij



JAN & ANNELIES PARENT

ZONDAG 21 JANUARI - VANAF 12.00

## Winterbarbecue

Met huisorkest **Jan en Annelies Parent**

### RECEPTIE

VERWELKOMINGSAPERITIEF 'HOF TEN BOSSE'  
MET EEN FANTASIE VAN HEERLIJKE DEGUSTATIEHADJES

### DINER

VITELLO VAN OP HOUTVUUR GEROOSTERDE EVERZWIJNFILET,  
WITLOF, PIJNBOOMPITTEN, POSTELEIN EN WATERKERS

GRIETFILET MET GEBAKKEN FONDUE VAN VENUSSCHELDEN, PUREE VAN POSTELEIN  
EN EEN SAUSJE AFGEWERKT MET TRUFFELBOTER

OP DE BBQ GEROOSTERDE CHAROLAIS MET TROPISCHE PEDER  
EN ÉCHTE BÉARNAISE

GRANDIOOS DESSERTBUFFET VAN DE CHEF PÂTISSIER  
MET IJSPIRAMIDE GEFLAMBEERD AAN TAFEL, CHOCOLADESAUS EN VRUCHTENCOU LIS

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€65 met wijnen van het huis  
€69,50 met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

CHARLES CICERON, CHARDONNAY, 2009  
LE JOUR ET LA NUIT, CARIGNAN 50 ANS D'ÂGE, 2012

# Winterwarmte

ZONDAG 11 FEBRUARI - VANAF 12U

## Viert Valentijn

Met **Alex&Rudi** en zangeres **Ilse**

ALEX & RUDI MET ZANGERES ILSE

Zin in een romantisch etentje met je grote liefde? Wij verzorgen een gastronomisch diner bij haardvuur en 'Candle light' met muzikaal intermezzo van **Alex&Rudi** en zangeres **Ilse**. Zij zorgen voor een uitgebreid repertoire met uiteraard dansgelegenheid tot in de late uurtjes.

Een Valentijn om warm van te worden!

### RECEPTIE

COCKTAIL 'AFRODISIAC'

OP BASIS VAN CREMANT D'ALSACE (JOSEPH CATTIN)

VERGEZELD VAN EEN DEGUSTATIEPALET MET AMOUREUSE TADA'S EN FINGERFOODS:

FIJNE PLAKJES HAZENDATÉ MET EEN GEL VAN BOSVRUCHTEN  
MOUSSE VAN GANZENLEVER MET EEN CRUMBLE VAN HAZELNOOT  
TERRINE VAN EENDENLEVER MET SPONSCAKE EN EEN GELEI VAN RODE VRUCHTEN

### DINER

STUKJES KREEFT À LA PLANCHA GEBAKKEN, ZEEUWEL, ZEEVRUCHTEN,  
PUREE VAN POSTELEIN EN EEN MOUSSELINE VAN BLANKE BOTER

SORBET VAN LIMOEN AFGEWERKT MET EEN GRANITÉ VAN GIN-TONIC

OP HOUTVUUR GEGRILDE MARCASIN 'CHÂTEAU CICERON'

OP SMAAK GEBRACHT MET HERBES DE DAYS D'OC,  
NUANCE VAN RABARBERGEL, ABRICOT EN POMMES SOUFFLEES

AMOUREUS DESSERTPALET VAN DE CHEF PATISSIER  
MET ALS THEMA 'IN VUUR EN VLAM'

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€ 80 met aperitief & geselecteerde kasteelwijnen

GEWURZTRAMINER 'JOSEPH CATTIN', 2013  
CHÂTEAU CHARLES CICERON, CHARDONNAY, 2013  
CHÂTEAU SAINT-AURIOL, LE BARON VI, 2011



# Winterwarmte ♡ ♡

ZONDAG 21 JANUARI - VANAF 12U

## WINTERBARBECUE

➡ Zie kader op blz 6

ZONDAG 28 JANUARI

## De zondaglunch

*Degustatiebordje*

*Salade van vijgen, snippers van gerookte eendenborst,  
vinaigrette met rode vruchten en notenolie*

*Wilde tilapia op gewokte vergeten groenten  
met beurre blanc van citroenblad*

*Rundsbavette met choronsaus, kaviaar van aubergine  
en pommes pont neuf*

*Verrassingdessert van de Chef Patissier*

*Mokka -en theeeverwenerij*

---

## februari

---

ZONDAG 4 FEBRUARI

## De zondaglunch

*Degustatiebordje*

*Zeevruchtensoepje met ravioli en ricotta*

*Gebakken zeeduiwel geprikeld met Gandaham,  
lenteuitjes en boschampignons in een gevogeltejus*

*Wilde eend met verse vijgen in een zoetzure saus van citroen*

*Verrassingdessert van de Chef Patissier*

*Mokka -en theeeverwenerij*

ZONDAG 11 FEBRUARI - VANAF 12U

## VIERT VALENTIJN

➡ Zie kader op blz 7



ZONDAG 18 FEBRUARI

## De zondaglunch

*Degustatiebordje*

*Ossenstaart met emulsie van Parmesan en balsamico*

*Navarin van tarbot en stukjes kreeft*

*Tournedos van de Limousin op gebraiseerde witte kool  
en eryngii zwammen*

*Verrassingdessert van de Chef Patissier*

*Mokka -en theeeverwenerij*

ZONDAG 25 FEBRUARI

## De zondaglunch

*Degustatiebordje*

*Carré van tonijn met sesampuree en limoenpesto*

*Granité cosmopolitan - rode vruchten*

*Ribstuk van melkkalf gepaneerd met verse ham,  
primeurgroenten in cocotte*

*Verrassingdessert van de Chef Patissier*

*Mokka -en theeeverwenerij*

---

## maart

---

ZONDAG 4 MAART

## De zondaglunch

*Degustatiebordje*

*Pladijs met lichte garnalenjus, Zeeuwse mosselen,  
kukkels, lamsoor en Robuchonpuree*

*Roomsoep Agnes Sorel*

*Mechelse koekoek met lente-ui, oesterzwam, hazelnoot  
en popcorn van aardappel*

*Verrassingsdessert van de Chef Patissier*

*Mokka -en theeeverwenerij*

ZONDAG 11 MAART

## De zondaglunch

*Degustatiebordje*

*Pladijs met lichte garnalenjus, Zeeuwse mosselen,  
kukkels, lamsoor en Robuchonpuree*

*Zeeuws mosselsoepje met witbier Steenbrugge, curry & kervel*

*Ossenhaas van Charolais, reductie van Orval en  
gebroken peper, échte bearnaise en BBQ-frietjes*

*Grandioos van de Chef Patissier*

*Mokka -en theeeverwenerij*



# Winterwarmte ♡ ♡



ZONDAG 18 MAART - VANAF 12U

## Danslunch Nostalgie

Met Top-DJ **Eric Van Boxelaere**

### MENU

VERWELKOMINGSAPERITIEF 'HOF TEN BOSSE'  
MET SEIZOENSDEGUSTATIEBORDJE

VITELLO VAN DUKE OF BERKSHIRE MET DECORINO

GEBAKKEN GRIET MET HAZELNOOT, DOMMADE VAN SPITSKOOL  
EN KRUIDENSLAATJE

ROZET VAN LAMSBOUT MET GROENTENRAGOUT EN VERSE TIJMSAUS

VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€ 59,50 met aperitief, geselecteerde wijnen  
aangepast aan het menu en koffie

€ 65,00 met aperitief, geselecteerde kasteelwijnen  
aangepast aan het menu en koffie

DOMAINE DE MARCÉ, COULÉE GALANTE, TOURAINE, 2014  
CHÂTEAU ROUDIER, SAINT-ÉMILION, 2011



ZONDAG 18 MAART

### DANSLUNCH 'Nostalgie'

Met Top-DJ Eric Van Boxelaere

➡ Zie kader hierboven

ZONDAG 25 MAART

### De zondaglunch

Degustatiebordje

*Wilde tilapia op gewokte vergeten groenten  
met beurre blanc en citroenblad*

*Aspergeroomsoep  
met ricotta*

*Eendenborstfilet met tijm-honingsaus, girolles  
en aardappelgratin*

*Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeverwennerij*

# Lenteprikkels



ZONDAG 1 APRIL - VANAF 12U

## Paaslunch

Met live-orkest **Jan Parent en zijn zoetgevooisde zangeressen**.  
Een uitgebreid repertoire, uiteraard met dansgelegenheid.

### MENU

APERITIEF MAISON  
MET EEN DEGUSTATIE VAN DE NIEUWSTE LENTEDELICATESSEN  
GEMARINEERDE EN MET DE HAND GESNEDEN CARDACCIO VAN REE  
MET SIERLIJKE KRULLEN FOIE GRAS, PARMESAN,  
TRUFFELDASTA EN NOTENKERS  
OP DE TEDANYAKI GEBAKKEN TARBOT  
MET EEN COULIS VAN CHAMPAGNE  
OP HOUTVUUR GEROOSTERD LAMSBIEFSTUKJE MET BASILKRUID,  
CEVENNE-UI, ROZEMARIJN EN KNOLSELDERMOUSSELINE  
GRANDIOOS PAASDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER  
MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€ 65 met aperitief en geselecteerde wijnen  
aangepast aan het menu

€ 75 met geselecteerde kasteelwijnen

DOMAINE DE MARCÉ COULÉE GALANTE, TOURAINE, 2014  
CHÂTEAU ROUDIER, SAINT-EMILION, 2009



# Lenteprikkels



---

## april

---

ZONDAG 1 APRIL VANAF 12:00U

### PAASLUNCH

☞ Zie kader hiernaast

ZONDAG 8 APRIL

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Zeewolf met tomatenboter

Bouillabaisse van Noordzeevissen  
en zilte toetsen

Ierse 'filet pur' béarnaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwenerij

ZONDAG 15 APRIL

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Kort op houtvuur gebakken zeevruchten,

compote van tomatensalsa, rucola en aardappelpesto

Gebronsde eendenborstfilet met seizoensboeket, mousse

van zandwortel, Mandarin Napoléon en Grand Marnier

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwenerij

ZONDAG 22 APRIL

### 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 theeverwenerij

ZONDAG 29 APRIL

### De zondaglunch

Degustatiebordje

Waterzooi van Noordzeelekkernij, fijne groentjes  
en kervelpukjes

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

Praline van melkkalf op smaak gebracht met

specerijenkost, zalfje van tuinkruiden en tropische peper

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwenerij

---

## mei

---

ZONDAG 6 MEI

### De zondaglunch

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 en gebroken peper,

échte béarnaise en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwenerij





# Menu Gourmand<sup>☆</sup>

VERWELKOMINGSAPERITIEF MET EEN FANTASIE  
VAN HEERLIJKE DEGUSTATIEHADJES

## Voorgerecht 1

CURRYSOEDJE MET SCAMPI EN COUSCOUS VAN BLOEMKOOL (OF)  
ZEEVRUCHTENSOED MET RAVIOLI, RICOTTA EN TRUFFELSCHUIM

## Voorgerecht 2

VITELLO VAN EVERZWIJNFILET OP WITLOFSLAATJE MET DIJNBOOMPITTEN,  
POSTELEIN, WATERKERS EN DECARINO (OF)  
GEBAKKEN GANZENLEVER OP GEKARAMELISEERDE ADELJTJES  
MET PORTEXTRACT (SUPPL. €3)

## Voorgerecht 3

GEBAKKEN SNOEKBAARS UIT HET IJSSELMEER MET EEN MOUSSE  
VAN BIESLOOK, AARDAPPELMOUSSELINE EN ZEEKRAAL (OF)  
TARBOT OP DE GRAAT GEBAKKEN, MOUSSELINE VAN BLANKE BOTER  
EN EEN ZALVIGE PUREE MET GENTSE GRAANTJESMOSTERD

## Sorbet

SMELTEND DALET 'POIRE WILLIAM' (SUPPL. €5)

## Hoofdgerecht

EVERZWIJNNOOTJES MET WITLOF, SAVOOIKOOL, BOSPADDENSTOELEN EN  
EEN SAUSJE VAN JENEVERBESSEN (OF)  
WILDE EEND MET VERSE VIJGEN, GEKONFIJTE RADEN IN EEN ZOETZURE  
SAUS VAN CITROEN EN SPECERIJEN (OF)  
OP GROF ZEEZOUT GEGRIJDE SCOTTISH BEEF, TROPISCHE PEDER,  
ÉCHTE BÉARNAISE EN AARDAPPELWAFELTJES

## Dessert

VERRASSINGDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER  
MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

Menu met VG3, HG, Dessert & geselecteerde  
wijnen aangepast aan menu  
60€

Menu met VG1, VG2, VG3, HG, Dessert &  
geselecteerde wijnen aangepast aan menu  
85€

Menu met VG2, VG3, HG, Dessert &  
geselecteerde wijnen aangepast aan menu  
70€

Menu met VG1, VG2, VG3, HG, Dessert &  
geselecteerde kasteelwijnen  
aangepast aan menu  
95€



## 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](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)



LAATSTE NIEUWTJES HOORT U OP  
[FACEBOOK.COM/HOFTENBOSSE](https://FACEBOOK.COM/HOFTENBOSSE)