

DE LUNCH Brief

VAN 13-V-2018 TOT 28-X-2018

KALENDER KORT

ZONDAG 13 MEI - 12U
MOEDERDAGLUNCH
 DANSLUNCH MET
 DJ ERIC VAN BOXELAERE

-

ZONDAG 10 JUNI - 12U
VADERDAGLUNCH
 DANSLUNCH MET
 DJ ERIC VAN BOXELAERE

-

ZONDAG 8 JULI - 12U
DANSLUNCH
 MET DJ ERIC VAN BOXELAERE

-

ZONDAG 9 SEPTEMBER - 12U
DINER ROYAL
 MET LIVE OPTREDEN VAN
 DE GRANDIOZE JAN PARENT
 & SISTERS



-

ZONDAG 14 OKTOBER - 12U
LATE SUMMERPARTY
 MET DJ ERIC VAN BOXELAERE

De Zomer van 2018

Beste fijnproevers en levensgenieters,

We hebben deze lente al even mogen proeven van zomerse temperaturen. Dit doet wat met een mens. Het energiepijl stijgt zienderogen. We hebben ook niet stil kunnen zitten en kondigen met veel enthousiasme de **vernieuwde zaal 'Alice'** aan. De uitbouw met grote ramen vormt nu een perfecte aansluiting met het voorterras. Kom zeker eens een kijkje nemen en trakteer uzelf en uw dierbaren op een zondaglunch of één van onze zomerevents.

Verwen uw ouders met een familie-moment op de **Moeder- en Vaderdag-lunch** of dans en geniet op de zomerse **Danslunch** op 8 juli. Trakteer uzelf op het **Diner Royal** met optreden van Jan Parent & Sisters op 9 september of geniet van dé afsluiter van de zomer van 2018 op de **Late Summerparty** op 14 oktober.

Culinaire groeten,
 Uw chef
 Dominique De Canck



↖ 'HOT NEWS':
 NIEUWE UITBOUW BIJ
 ZAAL 'ALICE'

Hof
TEN BOSSE

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

COLOFON: DE LUNCHBRIEF IS EEN UITGAVE VAN HOF TEN BOSSE BVBA, TEN BOSSE 14, 9070 HEUSDEN-DESTELBERGEN, TEL/FAX 09 231 15 15 - GESLOTEN OP MAANDAG, DINSDAG EN WOENSDAG (MET UITZONDERING VAN RESERVATIES VOOR BANKETTEN, SEMINARIES OF GROEPEN VAN MIN. 20 PERSONEN) - DE LUNCHBRIEF WORDT GRATIS GESTUURD NAAR KLANTEN DIE HET WENSEN - VUL: DOMINIQUE DE CANCK, TEN BOSSE 14, 8-9070 HEUSDEN - VORMGEVING: BEIDEHAND, OUDENHARDE

De Zomer van 2018

ZONDAGLUNCH MENU

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

Tip: LUNCHMENU MET RECEPTIE
€10 SUPPLEMENT



mei

ZONDAG 13 MEI - 12u

Moederdaglunch

→ Zie kader onderaan

ZONDAG 20 MEI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Kort gegrilde grietbotfilet, fondue van venusschelpen,
sausje afgewerkt met truffelmousseline, crème van
pastinaak en zachte zilte toetsen

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 theeversenning

ZONDAG 27 MEI

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

Mokka- en theeversenning

ZONDAG 13 MEI - 12U

Moederdaglunch

Danslunch met DJ **Eric Van Boxelaere**

VERWELKOMINGSAPERITIEF 'TEN BOSSE'

MET FANTASIE VAN HEERLIJKE DEGUSTATIEHADJES

GEDOCHEERDE 'LOVE FISH' MET BOUILLON VAN ZANDKRABBETJES

ROGGEVLEUGEL MET HAZELNOOTBOTER, KAPPERTJES, JONGE SPINAZIE EN ROBUCHON PUREE

OP DE BBQ GEROOSTERDE KALFSMEDAILLON 'ARCHIDUC', BOSPADDENSTOELEN

EN SAUSJE VAN OUDE PORT VERRIJKT MET GANZENLEVER

VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

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

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014

CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION 2011



De Zomer van 2018

ZONDAG 10 JUNI - 12U

Vaderdaglunch

Danslunch met DJ **Eric Van Boxelaere**

VERWELKOMINGSAPERITIEF 'TEN BOSSE' MET FANTASIE VAN HEERLIJKE DEGUSTATIEHADJES

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 BÉARNAISE

VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

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

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION 2011



juni

ZONDAG 3 JUNI

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,
fijne tuinkruiden, romige bloemkoolcrème, romanesco
en crème van zandwortel

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeeverwennery

ZONDAG 10 JUNI - 12u

Vaderdaglunch

➡ Zie kader hierboven

ZONDAG 17 JUNI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Op vel gebakken zeebaars met een sausje van blanke boter
Vissoep met Noordzeevis met rouille en toast

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

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeeverwennery

ZONDAG 24 JUNI

Volzet

juli

ZONDAG 1 JULI

De zondaglunch

Degustatiebordje

Salade 'Hof ten Bosse' met foie gras, eendenborst
en smaken van de dag

Smeltend palet 'Poire William'

Traag gegaarde speenvarkenrug met zomers boeket
en picklesmousseline

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeeverwennery



De Zomer van 2018

ZONDAG 8 JULI - 12U

Danslunch

Zomerse danslunch met DJ **Eric Van Boxelaere**

ZOMERSE APERITIEF
MET DEGUSTATIEHADJES

ROGGEVLEUGEL MET HAZELNOOTBOTER, KAPPERTJES,
JONGE SPINAZIE EN ROBUCHON PUREE

BOUILLON MET LANGOUSTINES
EN GEBAKKEN CITROEN

FIJNE SNEETJES LAMSBOUT MET RUCOLA
EN KERSTOMAATJES

GRANDIOOS DESSERTBUFFET VAN DE CHEF PATISSIER
MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

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

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION 2011

ZONDAG 15 JULI

De zondaglunch

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 van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeverwennerij

JAARLIJKS VERLOF

VANAF MAANDAG 16 JULI TOT WOENSDAG
1 AUGUSTUS TREKKEN WIJ ER EVEN OP UIT.

WE WENSEN IEDEEREEN
EEN DEUGDDOEND VERLOF TOE.

SABINE & DOMINIQUE, NOÉMIE, ALICE

augustus

ZONDAG 5 AUGUSTUS

De zondaglunch

Degustatiebordje

Vitello van Duke of Berkshire met pecorino kaas
Gebakken griet met hazelnoot, pommade
van spitskool en kruidenslaatje

Rozet van lamsbout met groentenragout
en verse tijmsaus

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 12 AUGUSTUS

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

ZONDAG 19 AUGUSTUS

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 en romanesco

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeverwennerij



De Zomer van 2018



JAN PARENT, ELISA, ZIPPORA EN ANNELIES



ZONDAG 9 SEPTEMBER - 12U

DINER ROYAL

Voel u even als een koning en koningin te rijk op dit gastronomisch diner.
U trekt uw beste kleren aan, wij rollen de rode loper voor u uit.
Wie het wenst, kan zich aan een royaal dansje wagen.
Ambiance verzekerd met live muziek van **Jan Parent & sisters**.

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

DINER

KALFSCARDACCIO
MET CITROEN EN KAPPERADELTJES

BRUINE TANDBAARS MET ZOMERS BOEKET, ZEEKRAAL EN VENKELBOTER

OP TUINKRUIDEN GEGRILD SCHOTS LAM EN ZIJN KOTELETJES
MET TOMATENKORST EN SEIZOENSBOEKET

VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER

MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€69,50 met wijnen aangepast aan de menu
€75 met geselecteerde kasteelwijnen

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION 2011



De Zomer van 2018



ZONDAG 26 AUGUSTUS

De zondaglunch

Degustatiebordje

Waterzooi van Noorzeelekkernij, fijne groentjes
en kervelplukjes

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

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

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

september

ZONDAG 2 SEPTEMBER

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 Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 9 SEPTEMBER - 12u

DINER ROYAL

➡ Zie kader op blz. 5

ZONDAG 16 SEPTEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Bouillon met zeevruchten en gebakken citroen

Traag gegaard hoeve-eitje op 68°, smeus van asperges,
jonge spinazie en grijze garnalen

Traag gegaarde speenvarkenrug met herfstboeket,
picklesmousseline en aardappelwafeltjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 23 SEPTEMBER

Volzet

ZONDAG 30 SEPTEMBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Vissoep met Noordzeevis met rouille en toast

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 theeverwennerij

oktober

ZONDAG 7 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Schartongfilets met prei, tagliatelli en garnaaltjes

Zeevruchten met risotto en truffel

Lamsbout met groene boontjes en zilveruitjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 14 OKTOBER - 12u

Late Summerparty



➡ Zie kader hiernaast

ZONDAG 21 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

Pot au feu van kreeft

Verfrissende sorbet van limoen en pompelmoes

Speenvarken met specerijenkorst, knolseldermousseline en
boschampignons

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

ZONDAG 28 OKTOBER

De zondaglunch

Degustatiebordje

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

Waterzooi van zeedelicatessen

Konijntje met tuinkruiden en krokante chorizo

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Mokka- en theeverwennerij

De Zomer van 2018

ZONDAG 14 OKTOBER - 12U

Late Summerparty

Half oktober. Een mooie dag om terug te denken aan de heerlijke zomer van 2018. Vlinders in de buik, haren in de wind, lekker eten... Een middag vol 'Summer tasting': zonnige hapjes, tapa's, fingerfoods en natuurlijk veel zomerse muziek met DJ **Eric Van Boxelaere**.

RECEPTIE

ONTVANGST MET APERITIEF 'HOF TEN BOSSE'
DE CHEF EN ZIJN TEAM LATEN U KENNISMAKEN
MET HUN NIEUWSTE CREATIES

DINER

BLOEMKOOVELOUTÉ MET GRANAATAPPEL
WILDE TILADIA
OP GEWOKTE VERGETEN GROENTEN MET 'BEURRE BLANC' EN CITROENBLAD
GEBRONSDE EENDENBORSTFILET
MET SEIZOENSBOEKET, MOUSSE VAN ZANDWORTEL,
MANDARIN NAPOLEON & GRAND MARNIER
VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER
MOKKA- EN THEEVERWENNERIJ

€69,50 met geselecteerde kasteelwijnen

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION 2011





Menu Gourmand

DETIT CHÂTEAU TEN BOSSE



ZOEK JE EEN OVERNACHTING
IN EEN GEZELLIG KADER
NA EEN SPETTEREND FEEST?
CHECK ONZE GASTENKAMERS
MET ONTBIJT OD:

WWW.HOFTENBOSSE.BE/#GASTENKAMERS

WEETJES

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



BETALING GRAAG CASH OF VIA
OVERSCHRIJVING. DANKUWEL!

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

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



VOLG ONS OOK OP
[FACEBOOK.COM/HOFTENBOSSE](https://www.facebook.com/HOFTENBOSSE)
EN BLIJF OP DE HOOGTE
VAN DE LAATSTE NIEUWTJES.

VERWELKOMINGSAPERITIEF
MET EEN FANTASIE VAN HEERLIJKE DEGUSTATIEHADJES

VOORGERECHT 1

BLOEMKOOVELOUTÉ MET GRANAATADDEL (OF)
COURGETTESOED MET AMANDELEN EN ZURE ROOM (OF)
VISSOED MET NOORDZEEVIS MET ROUILLE EN TOAST

VOORGERECHT 2

SALADE 'HOF TEN BOSSE' MET FOIE GRAS, EENDEBORST
EN SMAKEN VAN DE DAG (OF)
FIJNE SNEETJES CHAROLAIS RUND MET RUCOLA, PARMESAN, TRUFFEL
EN KERSTOMATJES

VOORGERECHT 3

BRUINE TANDBAARS MET ZOMERS BOEKET EN VENKELBOTER (OF)
ROGGEVLEUGEL MET HAZELNOTBOTER, KAPPERTJES,
JONGE SPINAZIE EN ROBUCHONDUREE

SORBET

SMELTEND DALET 'POIRE WILLIAM'

HOOFDGERECHT

FIJNE SNEETJES LIMOUSIN RUND (DRY AGED), CHIPS VAN PETERSELIEWORTEL,
KNOLSELDER, DRAGON EN RODE PORT (OF)
OP DE BBQ GEROOSTERDE LAMSKROON MET GROENE BOONTJES,
ZILVERUITJES EN 'POMME GRATIN' (SUDDL. €3)

DESSERT

VERRASSINGSDESSERT VAN DE CHEF PATISSIER
MOKKA-EN THEEVERWENNERIJ

TOURAINÉ COULÉE GALANTE 2014
CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE ST-EMILION 2011

Menu met VG3, Sorbet, HG, Dessert
& geselecteerde wijnen aangepast aan menu
€65

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

Menu met VG2, VG3, Sorbet, HG, Dessert
& geselecteerde wijnen aangepast aan menu
€75

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