

Hof TEN BOSSE

RESTAURANT • FEESTZAAL



FEESTGIDS
2019-2020

Hof TEN BOSSE

Beste fijnproever en levensgenieter,

Een feest in het vooruitzicht? Een receptie, een vernissage, een jubileum, een huwelijksfeest, een communie ... maar de organisatie schrikt u een beetje af? Geen nood, wij creëren samen met u een stijlvol evenement om nooit meer te vergeten. Van A tot Z, van de culinaire creatie tot de keuze van de muziek.

Wanneer u kiest voor Hof ten Bosse, dan opteert u voor een stijlvol kader, een fijne keuken en bent u ervan verzekerd een vlotte en zorgvuldige bediening te krijgen. Wij werken op de **meest correcte manier**, waardoor u niet voor financiële verrassingen komt te staan.

Wij beschikken over de volgende **feestruimtes**:

- feestzaal 'Noémie' met orangerie, open bar en galerij, beschikbaar voor feesten van 80 tot 250 personen
- feestzaal 'Alice' met open haard, beschikbaar voor 100 personen
- het restaurant, beschikbaar voor 35 personen
- het voor- en achterterras met sfeertuin, bij mooi weer beschikbaar voor recepties. Raadpleeg zeker ook onze website voor enkele sfeerbeelden.

Nagelnieuw is onze **B&B-formule** met o.a. een bruidssuite voor pas gehuwde koppeltjes.

Een romantische chill-out room met zwembad en zicht op de sfeertuin.

Ook uw familie kan blijven logeren. Er zijn diverse luxe-kamers beschikbaar.

Na een feest overnachten in 'Petit Château Ten Bosse' is pure verwennenij.

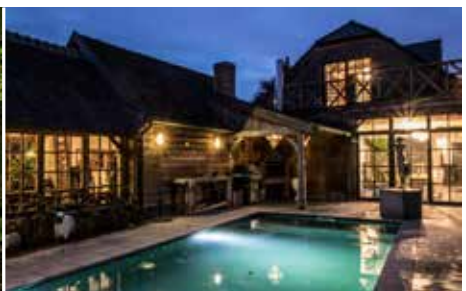
Bij **huwelijksfeesten** kunt u bij ons terecht voor de hele ceremonie, al of niet met taxi's en chauffeurs. We kunnen u advies geven bij uw keuze van DJ, fotograaf of bloemen. We kunnen zorgen voor de versiering van de auto's of een ijsjeskar aan de kerk. De parkeerwachters begeleiden uw gasten probleemloos van de parking naar de feestzaal via onze shuttledienst.

Bij het boeken van een **huwelijksfeest op een vrijdag** vanaf 100 personen voorzien we voor u een **gratis overnachting** in de bruidssuite. Of dacht u eerder aan een romantisch boottochtje op de Leie met champagne en oesters?

In deze feestgids bieden wij u enkele richtprijzen aan.

In de hoop u hiermee van dienst te zijn groeten wij u feestelijk,

Dominique & Sabine De Canck-Herremán



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

WWW.HOFTENBOSSE.BE

01. Ontbijt- en broodbuffetten

Hof ten Bosse ontbijtbuffet	3
Brunchbuffet	3
Verrassingsmanden	3

02. Recepties

Aperitieven	4
Aperitief bij een maaltijd	4

03. All-in recepties

Klassieke receptie	5
Receptie met tapa's & fingerfoods	6
Receptie met tapa's & fingerfoods met culinaire wereldwandelingsstanden	6
Wandelfeest de Luxe #1	7
Wandelfeest de Luxe #2	9

04. Barbecue

VIP-barbecue, all-in	11
----------------------	----

05. Buffetten

Koud buffet	12
Koud en warm buffet	12
Italiaans buffet	13
Walk, taste and enjoy, culinair buffet	13
Culinaire wereldwandelings, all-in	14
Gastronomisch wandelbuffet met voorgerecht aan tafel, all-in	26

06. Dranken

Drankenstand / Forfaitair / Stukprijs	28
Schuimwijnen / Wijnen	28
Kurkgeld	28

07. Kids

Kidsbuffet	29
Babyborrel	29
Koffietafel	29

08. Feestmenu's

Kindermenu	30
Marktmenu	30
Feestmenu's	31

09. Algemene informatie

Allergenen	39
Kinderen	39
Reservatie	39
Prijzen	39
Drukwerk	39
Discobar	39
Dansfeest	39
Bediening	40
Betaling	40
Party tips voor huwelijksfeesten	40
Taxiservice / Ceremonie	41
Decoratie / Tafelschikking	41
Zaalverhuur	42
Andere nuttige adressen	42
Logies	44
Contract	45



Hof ten Bosse ontbijtbuffet

Gezelligheid troef op een ontbijtbuffet, lekker samen ontbijten met een uitgebreide keuze aan broodjes, briochen, brood en beleg, aangevuld met gebakken spek en eitjes.

Diverse kazen

Diverse vleessoorten en charcuterie

Boter, confituren, marmelades en chocopasta

Gamma broodjes en briochen, witte en bruine broodsoorten

Platte kaas en yoghurt

Fruit

Gebakken spek

Gebakken en gekookte eitjes

Koffie, thee en fruitsap

Brunchbuffet

Vakantiesfeer op het brunchbuffet, lekker samen brunchen met een uitgebreide keuze aan broodjes, croissantjes, ... aangevuld met de heerlijkste salades en pasta's.

Koffie- en theeverwennerij

Fruitsap, witte en rode wijn

Yoghurt

Vers fruit

Gerookte en gemarineerde zalm

Salades & pasta's

Croissantjes en kleine broodjes

Boter, confituren & marmelades

Carpaccio, Portugese ham en salami's

Inkvissla

Paella

Soep naar keuze

Tomaat garnaal

Verrassingsmanden

De verrassingsmanden zijn opgevuld met malse, belegde mini-sandwiches.

Kleine verrassingsmand met 40 belegde mini-sandwiches

Grote verrassingsmand met 60 belegde mini-sandwiches

Mini-sandwich met divers beleg

02. Recepties

Aperitieven

*Assortiment aperitief: Porto, Sherry, Martini, Gancia
Aperitief Maison*

*Fruitsap
Sangria met vers fruit
Kirr*

*Schuimwijn
Methode Champenoise Brut
Champagne*

Aperitief bij een maaltijd

Wanneer de aperitief voorafgaat aan een maaltijd wordt er een vast bedrag per persoon gerekend. Deze aperitief bestaat uit schuimwijn, fruitsap, bieren en frisdranken en wordt aangeboden met amuses-bouches.

duurtijd: 45 min.

Onze tip

INDIEN GEWENST KUNNEN WIJ DE DIVERSE APERITIEFHADJES
VERDELEN OVER KLEINE BUFFETJES, WAARBIJ DE GASTEN
ZELF EEN CULINAIRE RONDGANG KUNNEN MAKEN.
(ZIE VERDER BIJ 'ALL-IN RECEPTIES')

DEZE FORMULE KAN ZELFS EEN VOLLEDIGE MAALTIJD VERVANGEN.
(ZIE VERDER BIJ 'BUFFETTEN')





Klassieke Receptie

Bij deze all-in receptie voorzien wij een Methode Champenoise Brut of fruitsap en een assortiment van koude en warme hapjes (8 stuks/pp) die vakkundig worden gepresenteerd op grote schotels of spiegels met aangepaste garnituren volgens de gelegenheid.

duurtijd: 1 uur 30 min.

Aperitief

Kirr of schuimwijn 'Methode Traditionelle' Brut
Fruitsap

Klassieke toastjes belegd met

Diverse salades
Vismousses
Gevogeltemousses
Pasteien
Kaviaar
Andere delicatessen van het seizoen

Zakousky's

Mini-pizzaatjes
Mini-kaasballetjes
Mini-garnaalkroketjes
Mini-videetjes met kaasvulling
Mosselen
Scampi in de kruidenboter

Heb je liever een andere Aperitief?

Receptie met Schuimwijn van het huis Brut (Vin mousseux)
Receptie met Prosecco brut DOC – Collalta (Veneto) Italië
Receptie met Cava – La Rosca
Receptie met Cremant d'Alsace Joseph Cattin (1,5l)
Receptie met champagne Maison brut
Receptie met champagne Jacquart of Piper-Heidsieck
Receptie met champagne Bollinger
Receptie met champagne Moutard – cépage Chardonnay
Exclusieve cocktailbar met cocktailshaker

Voor andere wijnen kunt u onze wijnkaart raadplegen.
Wij helpen u graag bij het maken van uw keuze.

Receptie met tapa's & Fingerfoods

Dit is onze nieuwste receptie formule met aperitief, tapa's en fingerfoods, vakkundig geserveerd op grote schotels.

p/p: 5 tapa's of fingerfoods

Tip

KIES 6 TADA'S + 1 GRATIS

Carpaccio van zomerree met truffel en spaghetti van fijne kruiden

Glaasje met gerookte zalmousse en lompviseitjes

Glaasje met kruidenkaas en gerookte ham

Ciabatta toast met Camembert en honingdressing

Toast met mozzarella, ansjovis en pesto

Gemarineerde scampi's

Boquerones (sardines)

Tortilla met gedroogde tomaat en chorizo

Calamares

Uitbreiding

Koude en warme zakousky's (5 stuks)

Scandinavisch buffet

Bretoense oesterbar

Aanvullende lijst met tapa's en fingerfoods p. 16

Receptie met tapa's & Fingerfoods met Culinaire Wereldwandelingsstanden



Deze formule combineert de receptie met tapa's & fingerfoods waarbij de toastjes vakkundig worden gepresenteerd op grote schotels. Inclusief 3 culinaire wereldwandelingsstanden:

Aperitiefstand

Bretoense oesterbar

Scandinavisch buffet

Hollandse haringkar

Zie Culinaire wereldwandelings All-in p. 15

Wandelfeest de Luxe #1

Heel gezellig kwaliteits- en klassevol evenement, met zicht op zwembad en sfeertuin vol waterpartijen, fonteintjes en houtkorven.

Dit feest is opgedeeld in drie delen:

- een receptie waarbij het aperitief vergezeld wordt door tapa's en fingerfoods
- voorgerecht, sorbet en hoofdgerecht worden op kleine bordjes of in kopjes aangeboden
- u rondt de avond af met het dessert en koffie

U stelt dus zelf uw favoriete menu samen.

all-in

incl. sprankelend aperitief, 5 tapa's en fingerfoods, voorgerecht of soep, sorbet, hoofdgerecht, dessert, koffie, geselecteerde wijnen, frisdranken en lichte bieren

Aperitief

*Methode Champenoise Brut en fruitsap
of – Crémant d'Alsace Joseph Cattin (Magnum)
of – Exclusieve cocktailbar*

Tapa's & fingerfoods

5 tapa's inbegrepen, supplement per bijkomende tapa keuze uit:

*Geplette aardappel met fleur de sel, badend in een bieslooksausje
met handgepelde garnalen en tijgergarnalen
Kopjes van groene asperges à la Flamande
Carpaccio van ree met parmesan, truffel, ganzenlever
Bretoense oesters op schilferijs
Gegratineerde oester in Champagnesaus
Rillettes van eend met tijm
Gratin van Noordzeekernij
Crème Brûlée van ganzenlever
Mini-tomaatje met Oostendse garnalen
Scampi mihoen met ananasinfusie*

Uitbreidingen

De receptie kan ook aangevuld worden met het Scandinavisch buffet, de Bretoense oesterbar of show-cooking:

Bretoense oesterbar (suggestie van de chef)

De oesters worden ter plaatse geopend, citroen en pepermolen worden voorzien, tijdelijk in promotie

Scandinavisch buffet (suggestie van de chef)

Gravlax van zalm, huisgerookte en gemarineerde zalm, inktvissalades, haringsalades, Oostendse wulken, mosseltjes en maatjes (seizoen)

Showcooking

*Showcooking met zeevruchten
Vers gesneden Parma met gesmolten raclette en hun garnituur*

03. All-in recepties

Voorgerecht

Voorgerecht kan ook uitgekozen worden, zie hiervoor p. 19-21.

*Crostini van grietfilet met scheermessen, venusschelpen en gezouten zeesla,
sausje geurend naar sabayon van Tierenteyn
of – Verrines met velouté van eekhoorntjesbrood en melkschuim*

Soep

Romig soepje van zeevruchten en gestoomde langoustinestaartjes

Sorbet

Sorbet kan ook uitgekozen worden, zie hiervoor ook p. 21.

*Smeltend palet van Champagne afgewerkt met een espuma van limoen
en geitenyoghurt
of – Smeltend palet van limoen met een streling van huisgerookte zalm
en met op grof zeezout gedroogde zeesla*

Hoofdgerecht

Hoofdgerecht kan ook uitgekozen worden, zie hiervoor p. 22-24.

Indien hoofdgerecht aan tafel wordt bediend

*Op lage temperatuur gegaarde Duroc d'olives, gewikkeld in Pancetta 'Bellota', gebakken
polenta moelleux, infuus van trostomaatjes en jus van rozemarijn, geblust met
balsamico
of – Reefilet met taartje van peer in de rode wijn met passievruchten, abrikozensalsa
en aardappeltimbaal met paddenstoelen*

Dessert

*IJspiramide geflambeerd aan tafel met vruchtencoulis of warme chocoladesaus
of – Desserttafel Hof ten Bosse
of – Grandioos dessertbuffet van de chef Patissier
(zie verder p. 24)*

Koffiebuffet

Mokka- en theeverwennerij



Wandelfeest de Luxe #1

Dit is een klassevolle walking dinner formule, waar oog en smaak extra verwend worden.

inclusief sprankelend aperitief, 5 tapa's en fingerfoods, soep, hoofdgerecht, showcooking, ijspiramide, koffie, geselecteerde wijnen, frisdranken en lichte bieren

Aperitief

wandelreceptie (1,5 uur)

Tapa's en fingerfoods

5 tapa's inbegrepen, supplement per bijkomende tapa
keuze uit:

Huisgemarineerde zalm, gravad lax, mosterddille vinaigrette en rodebietensla

Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten, citrus, gemarineerde prei en chorizo-olie

Bretoense oesterbar

Madagascar gamba's, lookmayonaise

Carpaccio chateaubriand, parmesan, balsamico vinaigrette, pijnboompitten en notensla

Tartaar van rund, zomertruffel met pistache-olie

Croque met Parmaham, buffelmozzarella, tartufata, rucola

Rillettes van eend, zoetzure sjalot, structuren van mango en gerookte zoutvlokken

Tartaar van tonijn met daikon groentjes, wasabimayonaise en yuzu

Chili con carne, zure room, koriander

Soep

keuze uit:

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Soepje van Mechelse asperges, scampi en couscous van bloemkool

Hoofdgerechten

keuze uit:

Traag gegaarde eend, teriyaki vinaigrette, thaise salade met noedels

Tempura van hoevekip, Fourme d'ambert, vadouvan mayonaise

Spiesje van lamsgehakt, crunch van pinda, rouille met gerookte paprika

Varkenshaasje, buikspek, Romanesco, gekonfijte knolselder

Dunne lende van rund, béarnaise en frietjes

Gehakte Ierse dunne lende, tropische peper, teriyaki, wilde paddenstoelen, aardappel uit Le Touquet

Uitbreidingen: showcooking

Raclette kaas

Crudités, vers gesneden Parmaham met gesmolten raclette en hun garnituur

Wok

Een kok bereidt in een grote wokpan scampi en/of kip met sojascheuten, fijne groentjes en sojasaus en wij serveren hierbij stukjes kroepoek

Geserveerd in een bowl met chop-sticks

03. All-in recepties



Paella

Een rijkelijk gevulde Spaanse paella

Paella wordt uit een grote paellapan aan uw gasten geserveerd.

*Ingrediënten zijn: rijst met saffraan, konijn, kip, inktvisringen,
grote roze garnalen en mosseltjes*

Geserveerd in kleine bordjes met een vorkje

Mini barbecue

Een barbecue buffet

Assortiment van fijne worstjes en merguez, kalfsribof côte-à-l'os

Volledige saladbar met diverse salades en bijhorende sausjes.

Aardappel in de schil met kruidenboter

Dessert

keuze uit:

IJspiramide geflambeerd aan tafel

Tarte-tatin ijs van witte chocolade

Chocoladegebak, citrus crumble, praline, framboos

Assortiment kazen

Aquarel van dessertjes (zie p. 24)

Desserttafel Hof ten Bosse (zie p. 24)

Grandioos dessertbuffet (zie p. 24)

Onze tip

KOPPEL WANDELFEEST DE LUXE 1 OF 2

AAN EEN DANSFEEST.

ER WORDT DAN EEN FORFAITAIR BEDRAG GEREKEND VOOR DE DRANKEN.

(DUURTIJD: 4 UUR)

Vip Barbecue, all-in

Deze overheerlijke all-in barbecue omvat letterlijk alles: de receptie (1 uur), een gevarieerde vis- en vleesbarbecue, het Hof ten Bosse dessertbuffet, de koffie en de aangepaste wijnen. Vanaf 100 personen

all-in
incl. geselecteerde wijnen

Menu

Verwelkomingaperitief in harmonie met culinaire hapjes
Incl. 4 tapa's, keuze uit p. 16

Met aanvullend buffet op de receptie:
Barbecuebuffet met gegrilde scampi en papillotte
Boquernes (gegrilde sardines)

Spiesje van zeevruchten met citroen-botersaus en gepocheerde zeekraal
of – keuze voorgerechten (zie p. 19)

Sorbet (zie keuze op p. 21)

Melkvarkentje aan het spit
Entre côte-à-l'os
Lamsribbetjes met fijne kruiden
Assortiment van fijne worstjes en merguez en hoevekip uit Bresse
Volledige saladbar met diverse salades en bijhorende sausjes
Aardappel in de schil met kruidenboter

IJspiramide geflambeerd aan tafel met vruchtencoulis of warme chocoladesaus
of – Desserttafel Hof ten Bosse
of – Grandioos dessertbuffet van de chef Pâtissier
(zie verder p. 24)

Mokka en theeverwennerij



Koud buffet

Alle bereidingen worden vakkundig gepresenteerd op grote buffetten met aangepaste garnituren volgens de gelegenheid.

incl. wijnen van het huis:

<i>Huisgerookte zalm</i>	<i>Gekookte rundstong</i>
<i>Salade van scampi</i>	<i>Parmahesp met meloen</i>
<i>Tomaat garnaal</i>	<i>Lendenstuk gebraad</i>
<i>Verse schotse zalm 'en belle vue'</i>	<i>Kalkoenrollade</i>
<i>Visterrine op de wijze van de chef</i>	<i>Pastei van het huis</i>
<i>Mousse van gerookte vis</i>	

Omkadering met de nodige salades en sausjes
Verse broodjes en boter

Warme uitbreidingen

Paling in 't groen
Zeetongrolletjes gevuld met coquille & spinazie op een sausje met grijze garnalen
Speenvarken met seizoenfruit
Ganzenlever in oude port gemarineerd
Een halve kreeft in schoonzicht

Koud en warm buffet

Een buffet, waar oog en smaak extra verwend worden. Alle bereidingen worden vakkundig gepresenteerd op grote schotels of spiegels met aangepaste garnituren.

incl. wijnen van het huis:

incl. geselecteerde wijnen:

Koude gerechten op het buffet

<i>Tomaat mozzarella</i>	<i>Tortilla van avocado met rozemarijn en krab</i>
<i>Gemarineerde zalm met dille en honing dressing</i>	<i>Gemarineerde gamba's met limoen</i>
<i>Carpaccio van rund met olijfolie, raketsla en pesto</i>	<i>Opgerolde schartongfilets met mousse van schaaldieren</i>
<i>Gerookte zalm (gravlax)</i>	<i>Diverse charcuterie: Gandaham, prosciutto</i>
	<i>Enkelvoudige en samengestelde salades</i>

Warme gerechten op het buffet

Aspergeroomsoep
Wok van fijne groenten, opgelegde tomaten met basilicum en Ibericokaas
Penne à la arabiata van scampi en lotte
Stoverij van hoevekip op z'n Mediterraans

Nagerechten

<i>Witte en zwarte chocolademousse</i>	<i>IJs of sorbet</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>Vers fruit</i>

Italiaans buffet

De voorgerechtjes worden in kleine bordjes of kopjes aangeboden.
De hoofdgerechten worden in bain-marie gepresenteerd.

incl. witte en rode wijnen

Menu

Italiaans aperitief met Pizza Margherita
Antipasto misto

Parmiggiana di Melanzane (lasagne van aubergines)
Spaghetti Vongole (Venusschelpen)
Tagliatelli pesto e scampi
Saltimbocca alla Romana (Parmaham, kaas, witte wijn en salie)
Pizza Prosciutto (tomatensaus, kaas, ham)
Pollo All'orancia (kip)
Gambas alla grillia con due salce
Ossobucco

Desserttafel met italiaanse Gelato, tiramisu en sabayonne

Koffie Buffet

'Walk, taste & enjoy' - Culinair buffet

De voorgerechtjes worden in kleine bordjes of kopjes aangeboden.
De hoofdgerechten worden in bain-marie gepresenteerd.

incl. witte en rode wijnen

Menu

Cava met aperitiefhapje

Voorgerechtenbuffet met oesters, langoustines,
ganzenlever, gravlax, fijne salades
en nog veel meer delicatessen.

Hoofdgerechtenbuffet met bisque van kreeft,
keuze uit vlees- en visgerechten
met aangepaste groenten

Dessertbuffet van de Chef Pâtissier

Mokka- en theeversnaperingen

Culinaire Wereldwandelings, all-in

Dit is een gloednieuwe, stijlvolle **all-in formule**, inclusief aperitief, speciaal geselecteerde huiswijnen, **receptie** (al dan niet met het Scandinavisch buffet en de Bretoense oesterbar). U maakt een keuze van **5 tapa's of fingerfoods**. Vervolgens worden aan tafel geserveerd: een **soep of voorgerecht**, een **sorbet** en een **hoofdgerecht naar keuze**. U rondt de avond af met het **dessert** en **koffie**. U stelt dus zelf uw favoriete menu samen.

all-in, inclusief geselecteerde wijnen van het huis

Onze tip

U KAN OOK ENKEL HET RECEPTIEGEDEELTE KIEZEN
VAN DE CULINAIRE WERELDWANDELING
D/P (ENKEL RECEPTIE):
INCL. 5 TAPA'S EN/OF FINGERFOODS

OF U KAN DE RECEPTIE MET TAPA'S OF FINGERFOODS OOK COMBINEREN
MET UITBREIDING CULINAIR BUFFET A, B OF SHOWCOOKING

WANDELRECEPTIE

Aperitief (1,5 uur)

Sprankelend aperitief vergezeld van een amuse van kleine proeverijen

Methode Champenoise Brut en fruitsap

Crémant d'alsace Joseph Cattin Magnum

Exclusieve cocktailbar

Huischampagne: Champagne Moutard (Cépage Chardonnay)

(zie kader p.5)

Uitbreidingen:

Fingerfoods

Tapa's zoals antipasti, tapenades, olijffjes, lookbroodjes, ... worden op de tafel voorzien

Culinair buffet A: Bretoense oesterbar (suggestie van de chef)

De oesters worden ter plaatse geopend, citroen en pepermolens worden voorzien

Culinair buffet B: Scandinavische buffet (suggestie van de chef)

Gravlax van zalm

Huisgerookte en huisgemarineerde zalm

Inkvissalades

Haringsalades

Oostendse vulken en mosseltjes

Maatjes (seizoen)

Showcooking

Showcooking met zeevruchten

Crudités, vers gesneden parma met gesmolten raclette en hun garnituur

*Zeebaars met paella van gamba's, schaaldierenjus en tempura
van gekonfijte tomaat*

Koude en warme zakousky's (5 stuks)

*Toastjes met vis- en gevogeltemousses, mini-kaasballetjes, mini-videetjes,
scampi in kruidenboter, ...*

Tapa's en fingerfoods

5 tapa's/bruschetta's inbegrepen (extra aan suppl.)

Keuze uit:

Hapje van de chef

Asperge à la Flamande met kervelplukjes (B)

*Bintje met fleur de sel, badend in een bieslooksausje met handgepelde garnalen
en tijgergarnalen (B)*

Buideltje van Gandaham met krab en saus van groene kruiden (B)

Buikspek van Brasvar met linzen en hazelnootpommade (B)

Dobbelsteentjes van gemarineerde tonijn met soja en limoenmarinade (B)

*Espuma van koningskrab afgewerkt met lompviseitjes en garnalen
in een romig sausje van aardappelen (B)*

Gevuld tomaatje met een mousse van gerookte paling en pesto (B)

Gebakken heilbotfilet met nantua, schorseneren en girollen (B)

Gebakken kippelevertje geblust met frambozenazijn (B)

Gebakken Sint-Jacobsvruchten met spinazie en artisjok (B)

Gebraseerd buikspek met grof zeezout en currimayonnaise (B)

Gepocheerde kwarteleitjes met spinazie en grijze garnaaletjes (B)

Gratin van Noorse lekkernij, Parmezaan poeder en crème van knolselder (B)

Hazenpaté, rode uienmarmelade, veenbes en krentenbrood (B)

Kaaskroket (B)

Mini-garnaalkroket (B)

Mini-tomaatje met Oostendse garnalen (B)

Mousse van gebraseerd hammetje (B)

Op zijn lepeltje gebakken langoustine met tomatenmarmelade (B)

Rillettes van makreel met tijm, appel-advocaatartaar en yoghurt (B)

Roerei met toetsen van truffel en sojascheuten (B)

Salade van kwarteleitjes met grijze garnalen afgewerkt met room van Manzanilla Xérès (B)

Tartaar van zeebaars geprikkeld met gerookte paling (B)

Versgebakken kippenvleugeltjes met oosterse specerijen (B)

Brulée van geitkaas met dennehoning (Fr)

Carpaccio en confit van canard met pistacheolie en kervelcoulis (Fr)

Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met citroen-chilidressing en kruidenslaatje (Fr)

Caviar van aubergines en médaillons van kreeft (Fr)

Ciabattataart met Camembert en honingdressing (Fr)

Crème Brulée van ganzenlever (Fr)

Croque-monsieur van zuiderse groenten, buffelmozzarella, tartufata rucola (Fr)

Gegrilde zalm gewikkeld in Garam masala (Fr)

Gefrituurde camembert met salade van rode biet, dennehoning en pesto (Fr)

Gerookte eendeborst met foie-graskrullen (Fr)

Kerstomaatje mozzarella met confit au basilic (Fr)

Mit-cuit van blesbok met Vadouvan gewikkeld in sesamzaad en bestrooid met maanzaad (Fr)

05. Buffetten

Panna Cotta van Rocque Fort (Fr)

Rillettes van wilde eend met tijm en confit van rode ajuin en zoetzure sjalot (Fr)

Rillettes van verse zalm en huisgerookte zalm (Fr)

Risotto met limoen en boschampionen, tilapiafilet in een infusie van rozemarijn (Fr)

Scampi in champagneroom of kruidenboter (Fr)

Slaatje van scampi met hofmeesterboter of currysous (Fr)

Terrine van ganzenlever met confit van rode ajuin (Fr)

Griekse tapa met lamsvlees, tsaatziki en olijven (Gr)

Inktvispasta met zeevruchten en waterkerssous (Gr)

Koud tomatensoepje met krab en koriander (Gr)

Beursje van gerookte zalm met basilicum en zure room (It)

Carpaccio van ree met truffel, Parmesaanse kaas, aceto balsamicocrème en grof zeezout (It)

Carpaccio van tonijn met notenmarinade en Parmesaanse kaas (It)

Gemarineerde tomatentapenade met toast (It)

Lasagne van beenham met spinazie en ratatouille (It)

Panna Cotta van ganzelever op een bedje van zijn crème (It)

Prunellatomaat, mozzarella du buffala basilicum, basilicumcrème, sauce vierge (It)

Rillettes van gerookte heilbot met mascarpone en tempura van avocado (It)

Slaatje met gebakken scampistaarten en balsamico vinaigrette (It)

Spiesje van tomaat-mozzarella, olijven met aceto balsamico (It)

Tartaar van nieroogkreeftjes en tomaat met een saus van rode paprika en sojaolie (It)

Tortellini met gebakken bosduif (It)

Scampi mihoen met ananasinfusie (J)

Sushi met Japanse specerijen, wasabi en sojasous (J)

Tartaar van Wagyu rund met een mayonaise van barbecuekruiden (J)

Tataki van tonijn, doncevitakruiden, zure komkommer (J)

Tataki van zalm, sesamsponscake, zure komkommer, crumble van citroen, erwt en citrusgel (J)

Toastje met gemarineerde tonijn, vinaigrette van soja en gember (J)

Tomatencouscous, rivierkreeft, grijze garnalen (Marok)

Couscous met espuma van bloemkool en Bicky-uitjes (Marok)

Toast met gerookte zalm met truffelmayonaise (Noorw)

Schelpje van gemarineerde vis: lotte, zalm en coquille (Schotl)

Tonijntartaar met soja en notenvinaigrette (Schotl)

Gamba in de hofmeesterboter (Sp)

Pata Negra-ham met asperges en bieslookboter (Sp)

Vitello tomato met koningskappers, ansjovis uit Collioure (Sp)

Mini-pittabroodjes gevuld met lamsvlees of kip, knapperige groentjes en sausjes (Tur)

Oesters

Keuze uit:

Bretoense oesters uit de Gillardeau (Fr)

Gegratineerde oesters in champagnesous - Cécile (Fr)

Gegratineerde oester in de hofmeesterboter

Bruschetta's

Keuze uit:

Bruschetta (lookbroodje)

Bruschetta con funghi (met paddenstoelen)

Bruschetta alla Catalana (met gegrilde paprika/ansjovis)

Bruschetta alla Norcina (met truffelolie/truffelpastei)

Bruschetta Siciliana (met gouden haringkaviaar en ansjovis)

Ciabatta

Onze tip

EEN BORD SOEP AAN TAFEL GESERVEERD KAN OOK
MITS SUPPLEMENT (ZIE HIERONDER)

Mini-soepjes (2 uit te kiezen = 1 tapa)

Keuze uit:

Bloemkoolvelouté met granaatappel en amandelschilfers

Bloemkoolsoepje met oesterzwammen en krokante uitjes en bieslook

Bouillon van sjalotte en cevenne ui, espuma van reblochon

*Cappucino van kerstomaatjes, zachte paprika, oregano, basilicum
en mini-mozarella*

Roomsoep van Mechelse asperges met kervelpukjes en opgeslagen room

Oesters in een pakketje van oosterse soep met tijm en kerriepoeder

Soepje van jonge Franse zandkrabbetjes en lichte sabayon van kruidenroom

Verrines met velouté van eekhoortjesbrood, melkschuim en croutons

– Bovenstaande soepen aan tafel geserveerd

Gevogeltebouillon met gebakken bladerdeegje

Minestrone van jonge groentjes met parmesansnippers

Mosselsoep met saffraan, babyspinazie en opgeslagen room

Romige soep van waterkers met zeevruchten, gerookte forel en kruidenroom

Roomsoep Agnes Sorel

– Bovenstaande soepen aan tafel geserveerd

Trappistenbiersoepje met bospaddenstoelen en gevogelte

Velouté van parelhoen met rivierkreeftjes, witlof en tomatenbrunoise

– Bovenstaande soepen aan tafel geserveerd

Heldere soep van langoustines met gember, fijne wortelen en citroentijm

– Bovenstaande soepen aan tafel geserveerd

Bretoense vissoep met gebakken gamba's in basilicum

Roomsoep van langoustine met brunoise van groentjes

– Bovenstaande soepen aan tafel geserveerd

Bouillabaisse van noordzeevissen en zilte toetsen

Kreeftensoep met Armagnac en garnituur van kreeft

– Bovenstaande soepen aan tafel geserveerd

VEGETARISCHE GERECHTEN (voorgerecht of hoofdgerecht)

Keuze uit:

Falafel met kruidencouscous, hummus, Ras-el-Hanout en choriaticisalsa

-

Gevulde advocado, gerookte zalm, eieren, chilivlokken en vese dille

-

Linzen met gedroogde tomaten, pesto en Brusselse spruitjes

-

Parmiggiana di Melanza (lasagne van aubergines)

-

Penne met geitenkaas en walnoten

-

*Risotto met boschampignons, canterellen, Japanse beukenzwammen en
Parmesaanse kaas*

-

Salade met honing en geroosterde groenten

-

Tagliatelli met chilipompoen en ricotta

-

Tagliatelli pesto en tuinkruiden, Parmiggiana, rucola en zongedroogde tomaten

-

Tagliatelli met chilipompoen en ricotta

-

Traag gegaard hoeve-eitje op 63° met een smeus van jonge spinazie

-

Zwarte quinoa met seizoensgroentjes en citrusvinaigrette



VOORGERECHTEN**Visvoorgerecht**

Keuze uit:

KOUD

*Tartaar van zeebaars geprikkeld met gerookte paling,
Sint-Jacobsvruchten en Bretoense oester*

-

*Gemarineerde tonijn met quenelle van gerookte rivierpaling en
lauwe vinaigrette met oosterse kruiden*

-

Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met citroen-chilidressing en kruidenslaatje

WARM

Gegrilde tarbot met pearl couscous, tuinkruiden en champagneroom

-

*Op kant geroosterde zeewolf met schuim van hoeveboter, afgewerkt met Tierenteyn,
mousse van spitskool en verse tuinkruiden*

-

Zeewolf met tomatenboter, puree met kappertjes, rode wijnsaus en balsamicocrème

-

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

-

*Crostini van tarbotfilet met scheermessen, venusschelpen en gezouten zeesla,
sausje geurend naar sabayon van Tierenteyn*

-

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

-

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

-

*Tarbot op de graat gebakken, mousseline van blanke boter, zeekraal, puree
met gentse graanmosterd, zalvige crème van polderaardappel*

-

Tarbot in zijn jus gegaard met preiringen en krokantje van tortilla

-

Tongrolletjes op een bedje van venkel et saffraan en kerrie

-

*Zeewolf met korst van tapioca en kroepoek. Puree met sjalotjes
en luchtig sausje van citroengras*

-

*Navarin van gegratineerde zeevruchten met scampi en tongfilets met alikruikjes
verrijkt met verse tuinkruiden – Zeeuwse oester supplement*

-

Bruine tandbaars met zomers boeket en venkelboter

-

*Symfonia del Mare met grietfilet, tapijtschelpjes, mosseltjes en fondue
van venusschelpen, kaviaar van Fregola*

-

*Traag gegaarde griet gelegen op gerst met gedroogde chorizo
en prunellatomaat*

-

05. Buffetten

Rode poon, schaaldierenjus, tapenade van zwarte olijf, quinoa met kleine inktvisjes

-
Brunoise van zalmteerlingen en gegrilde scampi op een bedje van zeekraal en geklaarde boter

-
Grof geplette nieuwe aardappel met fleur de sel, badend in een sausje geurend naar bieslook met kopjes van groene asperges en handgepelde tijger- en Noordzeegarnalen

-
Kabeljauw met pearl couscous, Oostendse oesters, spiesje van rozemarijn, met Brabants witlof en garnalenroom

-
Ontmantelde scampi's met tarbot gestoomd in eigen nat en sausje geurend naar blanke boter

-
Symfonie van Mechelse asperges op Vlaamse wijze met huisgerookte en gemasseerde zalm

-
Gefarceerde Noorse zeewolf met girolles op een puree van waterkers, afgewerkt met een tapenade en geconfijte tomaat

-
Lekkernij van gemarineerde scampi met mihoen en ananasinfusie, fijn Oosters boeket en kervelpukjes

-
Zeebaars met paella van gamba's, schaaldierenjus en tempura van geconfijte tomaat

-
Aquarel van Noordzelekkernijen: gegrilde Sint-Jacobsvruchten op bedje van spinazie, gegrilde zeewolf in saffraansaus en tongrolletjes in champagneroomsaus

-
Stoofpotje van Mechelse asperges, gebakken staartvis, grijze garnalen en mousseline van Champagne

-
Zeewolffilet met kalfszwezerik, winterimpressie van bospaddenstoelen, kaviaar van fregola en sausje afgewerkt met truffelboter

-
Gebakken Sint-Jacobsvruchten met vinaigrette van witte en groene asperges

-
Grietfilet met kalfszwezerik, impressies van bospaddenstoelen en sausje afgewerkt met truffelboter

-
Licht gegrilde zeebaars op jonge prei en gesmolten ganzenlever met lauwe vinaigrette van Oosterse specerijen

-
Halve kreeft 'Bellevue' seizoenslaatje, verse groentjes en sausjes

-
Halve kreeft geroosterd met Chablisboter en sausje van zeevruchten

-
Stukjes kreeft à la plancha gebakken, smaakvol gebracht op een puree van postelein, zeeduivel, zeevruchten en mousseline van blanke boter

Vleesvoorgerecht

Keuze uit:

Gandaham met fijne kruidensla, gorgonzala en meloenparels

-

Krokantje van geitenkaas met pesto, couscous hummus en geconfijte tomaat

-

*Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree met sierlijke krullen
foie gras en Parmesaanse kaas, truffelpasta en notenkersen*

-

*Krokant taartje van ganzenlever met geconfijte vijg, rucola,
Pata Negra en hazelnootpommenade*

-

*Tartaar van rund geprikkeld met zomertruffel, Parmesaanse kaas
en pistache-olie*

Sorbet (aan tafel geserveerd)

Keuze uit:

Champagne sorbet Delice Hof ten Bosse

-

*Citroensorbet afgewerkt met een crumble van citroen
en pompelmoesjus*

-

*Smeltend palet van champagne afgewerkt met een espuma van limoen
en een yoghurt van geitenmelk*

-

Champagnesorbet afgewerkt met een granité van oude port

-

Sorbet 'Eau de Villée' van citroen, crumble en espuma van limoen

-

Sorbet Ode Flandre, badend in Balegemse jenever

-

Granité Cosmopolitan afgewerkt met rode vruchten

-

Sorbet van Florence peren beneveld met Poire William

-

*Sorbet van Granny Smith appel afgewerkt
met een crumble van citroen*

-

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

-

*Versgedraaide verfrissing van mojito, espuma van limoen en munt,
granité van citroengras*

05. Buffetten

Hoofdgerecht (aan tafel geserveerd)

(supplement repasse)

Keuze uit:

Snoepje van fazant met knolselder, kastanje, gebraiseerd witlof, zuurbessen, rode biet en een zachte saus van vlierbessen

Filet van mesthoen met paddenstoelenroomsaus, smeuge quenelles van truffelpuree, crème van peterseliewortel, gel van bloemkool en truffelaardappelen

Haasje van parelhoen met muskaatdruiven uit Beaume de Venise, eucalyptushoning, zalfje van koolrabi en geglaceerde uitjes

-
Huwelijk van Parelhoen en wilde eendenborst, geparfumeerd met een sausje van raisins muscat, crème van peterseliewortel, zandwortel, tuinkruiden, vergezeld van een bananenbeignet

-
Suprême van Parelhoen gevuld met kalfszwezerik en shii-takes, bloemkool-crème, schuim van ajuin en laurier, gepocheerde peertjes en veenbessen

Confit de canard laque met Mandarin Napoleon, afgewerkt met tompoes van seizoensprikkels, puree van knoflook en parmezaan, infusie van rozemarijn

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

-
Gebroonsde eendenborstfilet met seizoenboeket, mousse van zandwortel, sausje van sinaasappel, Mandarin Napoleon en Grand-Marnier

-
Wilde eend op karkas gebakken, citroentijm, taartje van bientjes en koolrabi, gel van platte perzik, mousse van zandwortel

Gebraiseerd kloostervarkentje met een crème van paddenstoelen, bloemkoolgel, texturen van zandwortel, geparfumeerd met fijne tuinkruiden en seizoendelicatessen

-
Op lage temperatuur zacht gegaarde Duroc d'olives, geblust met balsamico, knolseldermousseline, gebakken polenta moelleux, infusie van trostomaatjes en jus van rozemarijn

-
Zacht gegaarde en versneden rug van het Duroc d'olives op een roombedje van bospaddestoelen, zalfje van tuinkruiden en oude Taylors Port, verrijkt met ganzenlever

-
Krokante varkenswang van duroc d'olives in zijn jus gegaard met jonge wortel en smeuge aardappel

-
Chateaubriand van Lomo met gebakken lamsoortjes, zalfje van tropische peper en echte béarnaise, crème van zandwortel, gel van bloemkool

-
Op lage temperatuur gegaarde Iberico Patta Negra, gewikkeld in pancetta van 'Bellota' met gebakken lamsoren, crème van peterseliewortel, trostomaatjes en jus geurend naar tropische gember

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

-

*Pyreneënmelklam in kruidige zoutkorst, salie, balsamicopesto,
seizoensboeket en smeuiġe truffelpuree*

-

*Huwelijk van geroosterd lamsbiefstukje en onder kruidenkorst gebakken lamsnootjes
met basilkruid, cevenne ui, rozemarijn en knolseldermousseline*

-

*Lamsfilet uit de limousin met salie, pijnboompitjes, basilicumpesto,
parmezaanpoeder*

-

*Onder kruidenkorst gebakken lamsnootjes met sausje van
kruidenmosterd, rozemarijn en aardappelgratin*

*Chateaubriand van blesbok op smaak gebracht met een zalfje van zachte Port
en tropische peper, eekhoorntjesbrood, boeket van seizoensprikkel*

-

*Mi-cuit van Zuidfranse blesbokfilet met Vadouvankruiden, gewikkeld
in sesamzaad en bestrooid met maanzaad, knolseldermousseline,
gel van abrikoos en rabarber, polenta moelleux*

-

*Geroosterde kangoeroefilet met sausje van oude Kriek en fijne tuinkruiden,
romige bloemkoolmulsie, romanesco, crème van zandwortel
met mango en gegrild groentenboeket*

-

*Praline van op de barbecue gegrild Australisch ree op smaak gebracht met
specerijenkorst, zalfje van tuinkruiden, tropische peper, crème van
peterselie-wortel, gel van bloemkool en gebakken mango*

-

*In as van tuinkruiden en hooi gerijpte hertenfilet, op smaak gebracht met
een zalfje van zachte port en ganzenlever, chips van peterseliewortel,
structuren van boskoopappel*

*Op houtvuur gegrild marcasin Château Ciceron op smaak gebracht met herbes
de Pays d'Oc, nuance van rabarbergel, abricot & pommes soufflé*

*Op hooi gegrild melkkalf, zalfje van Port en ganzenlever,
chips van peterseliewortel, rozemarijn en aardappelwafeltjes*

-

*Op houtvuur gegrild melkkalf op smaak gebracht met herbes de provence, nuance
van seizoensgroentjes met peterseliewortelcrème, pommes soufflé*

-

*À la plancha gebakken kroon van graankalf, fantasie van seizoensgroentjes
en knolselderpuree, zandwortel, bloemkoolcrème, tropische peper
en mousseline van verse dragon*

-

*Carré van melkkalf uit de Pyreneëën, lamsoortjes en gevulde courgette, lichte
Port-extracten, zalvige crème van polderaardappel met rozemarijn*

-

*Tartaar van lentegroentjes met kalf-côte-à-l'os, emulsie 'Black Well' en
oude Port-extracten en truffelaardappel*

-

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

05. Buffetten

Chateaubriand van de blauwe bonte, ragout van bospaddenstoelen, knolselder, mousseline afrodisiacsaus met ganzenlever

-
Onglet met sjalot, reductie van Orval, peper en béarnaise

-
Op grof zeezout gegrilde Scottish beef, tropische peper, echte béarnaise en aardappelwafeltjes

-
Op houtvuur geroosterde Charolais côte-à-l'os, gezwollen aardappelwafeltjes, tropische peper en echte béarnaise

-
Op de barbecue geroosterde entrecôte-à-l'os van de limousin, gegrild en in tartaar, crème van peterseliewortel, tropische peper en echte béarnaise

-
In fleur de sel gedraaide côte-à-l'os van limousin, crème van peterseliewortel, zalfje van tuinkruiden, gel van bloemkool en jus van Porto

-
Gegrilde ribeye met bordelaisesaus en puree van sjalotjes, zalfje van reblochon, gekonfijte sjalot, structuren van bloemkool

-
Zuid-Amerikaanse striplon (entre-côte) met seizoendelicatessen en sausje van paddenstoelen in kalfsextract, knolselder mousseline

-
Gesneden Australisch rundshaas op de wijze van 'Grand-Mère' met oude Port-extract, puree van knoflook en parmezaan, infusie van trostomaatjes

Dessert

Keuze uit:

IJspiramide geflambeerd aan tafel, chocoladesaus of vruchtencoulis

-
Aquarel van dessertjes van de chef Patissier

-
Desserttafel Hof ten Bosse (presentatie bruidstaart incl.): chocolademousse, ijsgekoelde sabayon, crème brûlée, chocolade moelleux, rijstpap, vers fruit, ijsjeskar met huisgemaakt roomijs, vers gebak

-
Grandioos dessertbuffet van de chef Patissier: chocolademousse, crème brûlée, chocolade moelleux, rijstpap, verse fruitsalade, ijsjeskar met huisgemaakt roomijs, tiramisu cacao, koude sabayon, ruim assortiment huisgemaakt gebak (zoals vlaaien, chocoladegebak, warme appeltaart, bananentaart, tarte-tatin, citroengebak met Italiaans schuim, bavarois), profiterolen, geflambeerde pannenkoekjes, single malt whisky delight

-
Kaasbuffet met diverse kazen en broodjes

Mokka

Koffie- en theebuffet

After diner

Verrassingsmanden (supplement: zie Broodbuffetten p. 3)

Mini-croques

Mini-hamburgers

Mini-hot-dog

Puntzakje met verse frietjes

Terug plaatsen en aanvullen dessertbuffet

Ajuinsoep à volonté met broodjeskar

Kaasbuffet met diverse kazen en broodjes

Wijnen

WIT

LE CHÂTEAU CHARLES CICERON (huiswijn)

Marsanne, Roussanne

mediterrane kruiden- en lichte honingtoetsen

LE CHÂTEAU CHARLES CICERON

Chardonnay

witte bloemen, perzikextracten, citrus, pompelmoes, agrum

TOURAINÉ (COULÉE GALANTE) DOMAINE DE MARCE

Sauvignon blanc

citrus, pompelmoes, limoen

CHÂTEAU D'ARRICAUD (Graves)

Sauvignon, Cemillon, Muscadelle

CHÂTEAU SAINT AURIOL (VIN DE PAYS) AOC CORBIÈRES

Marsanne, Roussanne

ROOD

LE CHÂTEAU SAINT AURIOL (huiswijn)

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

LE JOUR ET LA NUIT CARIGNAN 50 ANS D'ÂGE

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)

samengestelde wijn van wijnranken van 50 jaar oud (100% Carignan)

CHÂTEAU D'ARRICAUD GRAVE

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdo

DOMAINE DE CARSIN PESSAC LÉOGNAN

Bordeaux, Merlot

CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE – Saint-Emillion

65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

LE BARON VI « LES JEUX DU CIRQUE 2011 »

Syrah, Grenache

CHÂTEAU LE PAPE PESSAC LÉOGNAN 2008

Merlot, Cabernet

Gastronomisch wandelbuffet met voorgerecht aan tafel, all-in

Dit is een kwaliteits- en klassevol totaalevenement, inclusief receptie, voorgerecht aan tafel, sorbet, diverse buffetstanden, desserttafel en drankenstand met speciaal geselecteerde huiswijnen en frisdrank.

all-in, inclusief dranken en geselecteerde wijnen van het huis
enkel mogelijk vanaf 100 personen

Receptie

Aperitiefstand met drank

Fruitsap, bier en methode champenoise brut

5 Tapa's en fingerfoods

Carpaccio van zomerree met truffel en spaghetti van fijne kruiden

Glaasje met gerookte zalmousse en lompviseitjes

Glaasje met kruidenkaas en gerookte ham

Ciabatta toast met Camembert en honingdressing

Toast met mozzarella, ansjovis en pesto

Gemarineerde scampi's

Boquerones (sardines)

Tortilla met gedroogde tomaat en chorizo

Calamares

Culinair buffet A: Bretoense oesterbar

De oesters worden voor u ter plaatse geopend
citroen en pepermolens worden voorzien

- *Uitbreiding – met verse ongepelde garnalen (marktprijs)*

Culinair buffet B: Scandinavische visgerechten

Huisgerookte en gemarineerde zalm (met ajuin en peterselie)

Gravlax van zalm

*Vers maatjes, ingelegde haring op diverse wijzen
met mimosa van eieren en gehakte peterselie*

- *Uitbreiding – met Brandewijn*

Voorgerecht (aan tafel geserveerd)

keuze uit voorgerechten: zie p. 19

Sorbet

keuze uit sorbets: zie p. 21

Hoofdgerecht met diverse standen

Vleesstand

Gebraiseerde beenham

Parmaham met gesmolten Raclette

Met bijhorende salades en sausjes

Barbecue-stand

Barbecue met uitgebreid assortiment aan vlees:

Côte-à-l'os, reuzebrochet, lamskoteletjes, filet pur, barbecueworstjes

Involtni di prochetta geblust met balsamico

Aardappel in de schil

De nodige mengelingen van salades en sausjes

Brood en boter

Grote desserttafel met koffie

keuze uit :

Ijspiramide geflambeerd aan tafel, chocoladesaus of vruchtencoulis

-

Aquarel van dessertjes van de chef Patissier: chocolademousse, crème brûlée, chocolade moelleux, vers fruit en gebak op bord gepresenteerd

-

Desserttafel Hof ten Bosse (presentatie bruidstaart incl.): chocolademousse, ijsgekoelde sabayon, crème brûlée, chocolade moelleux, rijstpap, vers fruit, ijsjeskar met huisgemaakt roomijs, vers gebak

-

Grandioos dessertbuffet van de chef Patissier: chocolademousse, crème brûlée, chocolade moelleux, rijstpap, verse fruitsalade, ijsjeskar met huisgemaakt roomijs, tiramisu cacao, koude sabayon, ruim assortiment huisgemaakt gebak (zoals vlaaien, chocoladegebak, warme appeltaart, bananentaart, tarte-tatin, citroengebak met Italiaans schuim, bavaois), profiterolen, geflambeerde pannenkoekjes, single malt whisky delight.

-

Kaasbuffet met diverse kazen en broodjes



06. Dranken

Drankenstand

Cola - fruitsap - bruisend en plat water

Pils

Witte en rode wijn

Forfaitair

Dranken na een maaltijd, aan een vooraf vastgesteld forfaitair bedrag per persoon.

duurtijd: tot 4.00 u 's morgens

Frisdranken, witte en rode wijnen, koffie

Bieren: Pils, Hoegaarden, Tuborg-Carlsberg, Kriek, Palm, Rodenbach

Supplementen zware bieren: Leffe, Duvel, ...

Supplementen sterke dranken

Stukprijs

Dranken na een maaltijd, gerekend per glas.

Stukprijs / glas

Kelner: / uur

Schuimwijnen

Schuimwijnen, gerekend per fles.

Huisschuimwijn

Cremant d'Alsace Joseph Cattin

Champagne

Wijnen

Vraag gerust naar onze wijnkaart.

Kurkgeld

Indien u zelf voor de wijnen zorgt,
wordt er kurkgeld gevraagd per fles (75 cl).



Kidsbuffet

Een buffet voor de kindjes met nootjes, chips, lolly's en snoep

Babyborrel - enkel op zondag -

Duurtijd: 2 uur 30 min.

*Supplementen forfait dranken gedurende 2,5u
(uitgezonderd zware bieren en sterke dranken)*

Ontvangstdrankje

Doop- of geboortetaart

Desserttafel Hof ten Bosse:

*Chocolademousse, ijsgekoelde sabayon, crème brûlée, chocolade moelleux,
rijstpap, vers fruit, ijsjeskar met huisgemaakt roomijs, vers gebak*

Koffietafel

Om voor u de koffietafel nog meer persoonlijk te maken bieden wij verschillende formules aan.

Duurtijd: 2 uur 30 min.

*Verwelkoming met een glaasje kwaliteitsvolle schuimwijn of Porto,
Martini, Pineau de Charentes en fruitsap*

Assortiment aan broodjes, pistolets, sandwiches.

Assortiment kaas, ham, préparé, kipcurry, krabsla en diverse confituren.

Koffie en thee naar believen.

Als zoete afsluiter vers gebak met vanille-ijs

Uitbreiding

Koffiekoeken

Soep naar keuze (p. 18)

Hoofdgerecht naar keuze (p. 22)

Witte en rode wijn aan tafel geserveerd

Feestmenu's

Deze feestmenu's zijn te verkrijgen vanaf 25 personen.
Kleinere menu's of menu's voor kleinere groepen
zijn op aanvraag verkrijgbaar.

– KINDERMENU –

(< 10 jaar)

met drank naar believen

Keuze uit:

Tomatenroomsoep met balletjes

Garnaalkroket

Kaaskroket

–

Keuze uit:

Tongrolletjes met puree

Mini steak met frietjes en sla

Kip met appelmoes met soufflékroketjes

Vol-au-vent met frietjes

–

Kinderijsje

– DE MARKTMENU –

met geselecteerde wijnen:

Aperitief

Degustatiebordje

Voorgerecht: suggestie van de chef

Hoofdgerecht: suggestie van de chef

Dessert

Koffie -en thee-erwannerij

– FEESTMENU 01 –

*Verwelkomingsaperitief
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes*

–

*Soepje van Mechelse asperges met schuim van lardon
of – Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool*

–

*Zeewolf met tomatenboter, puree met kappertjes,
rodewijnsaus en balsamicocrème
of – Lekkernijen van gemarineerde scampi met mihoen en ananasinfusie*

–

*Smeltend palet van champagne afgewerkt met een espuma van limoen
of – Versgedraaide verfrissing van limoen afgewerkt met een crumble
van citroen en citroengel*

–

*Mechelse koekoek met lente-ui, oesterzwam, hazelnoot
en popcorn van aardappel
of – Op lage temperatuur gegaarde Duroc d'olives,
gewikkeld in Pancetta van 'Bellota',
met gebakken oesterzwammen, trostomaatjes en jus van rozemarijn
of – Op houtvuur geroosterd lamsbiefstukje met Basilkruid,
cevenne-ui, rozemarijn en knolseldermousseline*

–

*IJspiramide (ijslammetje), geflambeerd aan tafel
of – Verrassingsdessert van de Chef Patissier, thema chocolade
of – Desserttafel Hof ten Bosse (zie p. 26)*

–

Koffie- en theeverwennerij

met huiswijnen:
met geselecteerde wijnen:

TOURAINE (COULÉE GALANTE)
DOMAINE DE MARCE – Sauvignon blanc (citrus, pompelmoes, limoen)

CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE – SAINT-ÉMILLION
(65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon)

of zie wijnkaart p. 25

Onze tip

U KAN OOK EEN REPASSE AANVRAGEN VAN AL ONZE GERECHTEN

– FEESTMENU 02 –

*Sprankelend aperitief
vergezeld van een culinair degustatiepalet*

–

*Romig soepje van zeevruchten en gestoomde langoustinestaartjes
of – Verrines met velouté van eekhoorntjesbrood en melkschuim*

–

*Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree, met sierlijke krullen
foie gras, parmesan, truffelpasta en notenkers
of – Crostini van tarbotfilet met scheermessen, venusschelpen en
gezouten zeesla, sausje geurend naar sabayon van Tierenteyn
of – Op de plaat gebakken grietfilet, schuim van hoeveboter
afgewerkt met Tierenteyn, aardappel op risottowijze met zure room
en chips van schorseneren*

–

*Smeltend palet van Champagne afgewerkt
met een espuma van limoen en geitenyoghurt
of – Vers gedraaide verfrissing van limoen met huisgerookte Schotse zalm
badend in oude Balegemse jenever
of – Fris tussendoortje van de chef*

–

*Op lage temperatuur gegaarde Duroc d'olives gewikkeld in Pancetta
van 'Bellota' met gebakken lamsoren, knolseldermousseline,
trostomaatjes en jus van rozemarijn
of – Op houtvuur geroosterd lamsbiefstukje met Basilkruid, cevenne-ui, rozemarijn en
knolseldermousseline
of – in fleur de sel gedraaide Côte-à-l'os van Limousin, gegrild en in tartaar, crème
van peterselie-wortel, zalfje van tuinkruiden, gel van bloemkool met een sausje van
tropische peper en échte bearnaise*

–

*IJspiramide (ijslammetje), geflambeerd aan tafel
of – Verrassingsdessert van de Chef Patissier, thema chocolade
of – Desserttafel Hof ten Bosse (zie p. 26)*

–

Mokka- en theeverwennerij

met huiswijnen:
met geselecteerde wijnen:

TOURAINÉ (COULÉE GALANTE)
Domaine de Marce – Sauvignon blanc (citrus, pompelmoes, limoen)

CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE – SAINT-EMILLION
(65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon)

of zie wijnkaart p. 25

– FEESTMENU 03 –

*Verwelkomingsaperitief
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes*

–
*Asperges op Vlaamse wijze met huisgerookte zalm (seizoen: mei/juni)
of – Carpaccio van tonijn op een salade met fijne Parmesan en notenvinaigrette
of – gebakken grietfilet, fondue van venusschelpen op een puree van postelein en een
sausje afgewerkt met truffelmousseline*

–
Roomsoep van langoustine en fijne kruiden

–
*Praline van op de barbecue gegrild Australisch zomerree op smaak gebracht met
specerijenkorst, zalfje van tuinkruiden, tropische peper, crème van peterseliewortel,
gel van bloemkool en gebakken mango*

*of – Op houtvuur geroosterde Zuid-Amerikaanse striplon (entre-côte) en gezwollen
aardappelwafeltjes met tropische peper en échte bearnaise
of – Halve geroosterde kreeft met tuinkruiden en zomerprikkels*

–
*IJspiramide (ijslammetje), geflambeerd aan tafel
of – Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier, thema chocolade
of – Desserttafel Hof ten Bosse (zie p. 26)*

–
Koffie- en theeverwennerij

met huiswijnen:
met geselecteerde wijnen:

TOURAINE (COULÉE GALANTE)
Domaine de Marce – Sauvignon blanc (*citrus, pompelmoes, limoen*)

CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE – SAINT-EMILLION
(65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon)

of zie wijnkaart p. 25



– FEESTMENU 04 –

*Verwelkomingsaperitief
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes*

–

Soep van Sint-Jacobsvruchten

–

*Crostini van tarbotfilet
met scheermessen, venusschelpen en gezouten zeesla,
sausje geurend naar sabayon van Tierenteyn
of – Parade van langoustines met een zeevruchtensalade*

–

Sorbet van de chef

–

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

–

Dessertencarroussel van de Chef Pâtissier

–

Koffie- en theeversnapering

met huiswijnen
of met geselecteerde wijnen





– FEESTMENU 05 –

*Aperitief op basis van Cava (Pares Balta)
in verwelkoming met degustaties van seizoendelicatessen*

–

*Grandioze zeevruchten- en schaaldierencarrousel
met Royal King Crab, kreeft, langoustines, wolken, alikruikjes, oesters, ...*

–

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

–

*In fleur de sel gedraaide côte-à-l'os van limousin,
crème van peterseliewortel, zalfje van tuinkruiden,
gel van bloemkool en jus van Porto*

–

Grandioos dessertbuffet 'Hof ten Bosse'

–

Koffie- en theebuffet

–

met huiswijnen
of met geselecteerde wijnen



– FEESTMENU 06 –

*Coupe met Cremant d'Alsace
vergezeld door een palet van culinaire hapjes 'thema verse tonijn'*

–

*Ontmantelde kreeft met vers gewokte langoustines,
tarbot in eigen nat gestoomd op een puree van postelein
en sausje geurend naar saffraan*

–

Trio van ganzelever

–

*Franse fazant met gebakken kalfszwezerik,
bospaddenstoelen, Armagnac, roomsaus en appeltjes met veenbessen
of – Sierlijk rozet van gegrilde kalfsfilet met knapperige zwezeriken
op een roombedje van bospaddenstoelen en oude Taylors Port,
verrijkt met ganzenlever*

–

Delicatessendessert met tongstrelertjes van de Chef

–

Mokka- en theeverwennerij

met huiswijnen
of met geselecteerde wijnen

CHÂTEAU D'ARRICAUD - GRAVES
CHÂTEAU LE PAPE PESSAC-LÉOGNAN

– FEESTMENU 07 –

*Verwelkomingsaperitief
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes*

–

*Herfstslaatje met ganzenlever en walnoten, opgewerkt met een sausje van frambozen
of – Gegratineerde staartvisfilet met prei en Nierookkreeftjes
of – Carpaccio van kreeft, tonijn en gemarineerde ganzenlever*

–

*Roomsoep van zeevruchten,
vergezeld van halve kreeft en fijne tuinkruiden
of – Lekkernij van elfenbillen en zeevruchten
afgewerkt met fijne tuinkruiden*

–

Fris tussendoortje van de chef (suggestie sorbets, zie p. 27)

–

*Het fijnste van de parelhoen in zijn jus,
gemonteerd met ananas, met groentenboeket en roomaardappel-schijfjes
of – Sierlijk rozet van kalfsmedaillon en knapperige zwezeriken
op een roombedje van paddenstoelen en oude Taylor's Porto
of – Halve kreeft geroosterd met hofmeesterkruiden,
chablisboter, schaaldierenjus en tempura van gekonfijte tomaat*

–

Waaier van themadessertjes

–

Koffie- en theeverwennering

met huiswijnen
of met geselecteerde wijnen



– FEESTMENU 08 –

*Verwelkomingsaperitief
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes*

–

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

–

*Romig soepje van zeevruchten
uit de Middelandse Zee*

–

*Fris tussendoortje van de chef
(suggestie sorbets, zie p. 23)*

–

*Halve kreeft geroosterd, potpourri van Noordzeelekkernijen,
afgewerkt met Champagnemousseline
of – Onder kruidenkorst gebakken lamsnootjes
met sausje van kruidenmosterd en aardappelgratin*

–

Waaier van themadessertjes

–

Koffie- en theeversenning

met huiswijnen
of met geselecteerde wijnen



Allergenen

Allergenenlijst is beschikbaar op aanvraag.

Kinderen

Voor kinderen van 10 jaar of jonger is er een kindermenu (zie p. 30) verkrijgbaar aan . Jongeren ouder dan 10 jaar (t.e.m. 14 jaar) eten mee van de gekozen menu, maar aan halve prijs + drank.

Reservatie

Bij reservatie van een huwelijksfeest of banket wordt een voorschot gevraagd. Een tweede voorschot van wordt gevraagd 10 dagen voor aanvang van het feest.

Kleine aanpassingen betreffende het aantal genodigden moeten ten laatste 24 uur op voorhand kenbaar gemaakt worden.

Prijzen

Het gebruik van de diverse zalen in Hof ten Bosse is inbegrepen in de prijs. De dienst en BTW is inbegrepen in de prijs. Het gebruik van de tafelnappen, bloemstukjes, kaarsen zijn gratis. Extra bloemversiering van de tafels is p/p supplement op aanvraag.

Drukwerk

Indien gewenst kunnen wij menukaarten en tafelnaamkaartjes voorzien aangepast aan uw thema.

Menukaart

Tafelnaamkaartjes

Adreskaartjes met plannetje: gratis

Discobar

Wij werken samen met gespecialiseerde DJ's met jarenlange ervaring, die vertrouwd zijn met de feestzaal en onze ultramoderne Bose muziekinstallatie. Wij kunnen hen ten zeerste aanbevelen.

Uiteraard kunt u ook zelf zorgen voor een DJ. Gebruik van onze volledige vaste installatie



Dansfeest

Voor genodigden van enkel het dansfeest is volgende formule beschikbaar: met drankforfait tot 4.00 u

Receptie met schuimwijn en fruitsap

Bruidstaart (zie p. 27)

Mokka

09. Algemene informatie

Bediening

Indien er geen forfaitaire prijs is overeengekomen voor de drank (of na het forfaitaire uur), en er dus een stukprijs aangerekend wordt per consumptie, dient men ook rekening te houden met de bediening per kelner (min. 2 kelners).

Betaling

De afrekening van een feest of banket gebeurt binnen 14 dagen na datum van het feest. Wij aanvaarden geen credit cards voor de betaling van banketten. IBAN BE08 4469 6362 4113.

Party tips voor huwelijksfeesten

... een ijsjeskar aan de kerk
... een romantisch boottochtje op de Leie met champagne en oesters...
... een schitterende bruidswagen
... een shuttle-service voor de suite in 2 busjes (max. 16 personen)
... een romantische chill-out room met champagneontbijt en zicht op het zwembad, sauna, jacuzzi ...

Honeymoon Cruiser

OP ZOEK NAAR IETS ORIGINEELS?

EEN ROMANTISCH BOOTTOCHTJE OP DE LEIE
MET CHAMPAGNE EN OESTERS
OF FRUITS DE MER MET CRUSTACÉES?

VOOR EEN OF MEERDERE DAGEN HONEYMOON CRUISEN
NAAR DE NEDERLANDSE ZANDPLATEN?

FAMILIE-UITSTAPPEN, FOTOREPORTAGES, BEDRIJFSBONUSSEN,
HUWELIJKSVERJAARDAGEN, VERLOVINGEN OF GEWOON MET VRIENDEN?

WIJ BIEDEN CHARTERS AAN, AL DAN NIET MET EEN KOK AAN BOORD.
VROEGBOEKERS KIEZEN ZELF HUN VAARROUTE IN VLAANDEREN.
BELEEF ONVERGETELIJKE DAGEN!

VOOR ALLE INFO: HOF TEN BOSSE



Maak gebruik van onze taxiservice

Verhuur per dag tot 20 km (+ /km)

Land rover Defender cabrio

Volkswagen Caravelle 8 p + 1 p

Volkswagen Caravelle 5 p + 1 p

Ceremonie

Gebruik van infrastructuur voor het slagen van uw plechtigheid. Stoelen, spreekstoel, parasols, plantenboog, prieeltje, geluidsinstallatie, ...



Decoratie

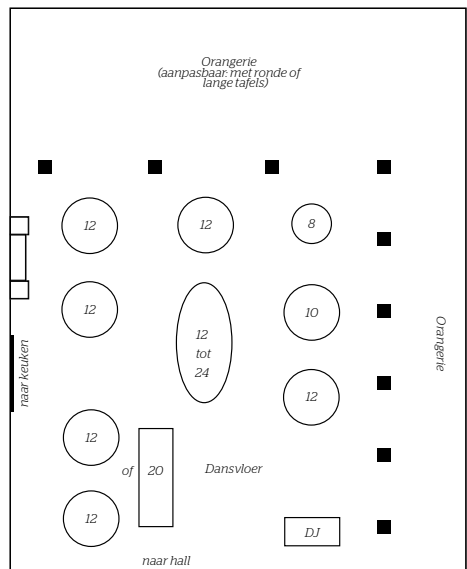
Wij voorzien kaarsen op de tafels en een standaard bloemendecoratie. Indien u graag een uitgebreider bloemendecoratie wenst, kunt u steeds een voorstel doen.

Tafelschikking

Op basis van het opgegeven aantal personen kunnen wij u verschillende tafelschikkingen voorstellen. Wijzigingen hieromtrent dienen ons vooraf voorgelegd te worden ten einde ze naar realiseerbaarheid te kunnen toetsen. Tafelschikkingen en plaatsaanduidingen worden **ten laatste 3 dagen voor uw feest** doorgegeven.

- **ovale tafels:** 8 - 10 - 12 en 14 personen verlengbaar met elementen (max. 24 personen)
- **ronde tafels:** 8 - 10 - 12 personen (ø 1,60 - ø 1,80 m)
- **receptietafels:** bij recepties voorzien wij hoger receptietafels met aangepast linnen

Voorbeeld van een tafelschikking grote zaal 'Noémie'.



Algemene informatie

Zaalverhuur

Vergadering in het vooruitzicht?

Zaalhuur Alice

Zaalhuur Noémie

Inclusief zaalopstelling, flipchart, beamer, projectieschermbank, micro, ...

Dit kan gekoppeld worden aan recepties, ontbijtvergaderingen, lunch of diner.

Andere nuttige adressen

Orkesten

Alex en Rudy

Freddy Couché

Controvento

Nicola Vigna

Jan Parent

DJ's

DJ Eric Van Boxelaere T 09 230 99 26

DJ Nico GSM 0474 205 246

DJ Joris (Muziekgeweld) GSM 0477 325 120

DJ Wesley's Discobar GSM 0494 436 403

Ludwigs discotheek T 09 369 18 10

Geert Van de Capelle GSM 0495 529 642

Filip Lacroix GSM 0476 683 737

Robbe Vercaemer GSM 0476 837 865

Ceremonie

White star ceremonie

Exclusief en stijlvol trouwen

GSM 0475 541 642

Tony Raeman koetsenverhuur

T 09 230 37 51

Patrick Buytaert

GSM 0475 29 20 27

Bloemdecoratie

Bloemen en Planten Acacia

Emanuel Hielstraat 16 · 9050 Gentbrugge · T 09 230 38 66

acacia.gent@telenet.be

Kleding

Hauman Kleding

August Wautersstraat 1 · 9140 Temse · T 03 771 01 43

haumanbvba@gmail.com

Dans

Dansadvies David
GSM 0476 44 75 47

Weddingplanners

A touch of White – Sylvie Van Onsem
Graslei 12 · 9000 Gent · GSM 0476 977 017
info@atouchofwhite.be · www.atouchofwhite.be

Karen Lammens

Wettersesteenweg 59c · 9520 Sint-Lievens-Houtem · GSM 0498 425 601
info@allure-events.be

Fotografie

dbpictures
Ombeekhof 49 · 9040 Gent · GSM 0495 255 043 · www.dbpictures.be

Fotomoment.be – Thierry Botten

Brigade Pironlaan 11 · 3400 Landen · GSM 0495 585 069
thierry@fotomoment.be · www.fotomoment.be

Braincube – Bureau for visual affairs (Video & fotografie)

Overleiestraat 71 bus 6 · 8530 Harelbeke
sayHI@braincube.be · www.braincube.be

Wim Muylaert Fotografie

GSM 0478 204 875

Jeroen Willems Fotografie

GSM 0474 721 199



Logies

Overnachting Hof ten Bosse

Hof ten Bosse

Ten Bosse 14 · 9070 Heusden-Destelbergen · T 09 231 15 15 · M 0473 509 509
info@hofitenbosse.be · www.hofitenbosse.be

Petit château ten Bosse

Ten Bosse 14 · 9070 Heusden-Destelbergen · M 0473 509 509
info@hofitenbosse.be · www.hofitenbosse.be



Suite (bruidssuite)

Chateau l'arricaud (suite kamer)

Château Roudier (duplex kamer)

Château Saint-Auriol (kamer met wastafel en gedeelde badkamer)

Chateau Montmija (kamer met gedeelde badkamer)

Chateau Ciceron (strohuisje met zolderkamer)

Extra bed

Alle kamers zijn inclusief luxe-ontbijt

Onze weektarieven en single kamers zijn goedkoper

Overnachting in de buurt

*Hotel Prado*** (lepelbed)*

Brusselsesteenweg 100 · 9090 Melle · T 09 231 14 10

Karels Halte, Gastenkamers

Laarnebaan 8 · 9070 Destelbergen · GSM 0477 973 700
info@karelshalte.com

Lodging Chantal Vanhaesebrouck, B&B

Kerkstraat 30 · 9270 Laarne · T 09 368 14 33
lodgingcv@tiscali.be · <http://home.tiscali.be/lodgingcv>

Close2Ghent, B&B

Schoorstraat 48 · 9230 Ten Ede · GSM 0475 380 673 · T 09 366 59 69

Hof ten Bosse

Algemene verkoopsvoorwaarden

1. In de vastgestelde prijs is inbegrepen: schoonmaak, verlichting en verwarming, dienst en BTW.
2. Ingeval het feest wordt afgelast door overmacht kan bvba Ten Bosse niet aansprakelijk worden gesteld en vallen de reeds gedane kosten ten laste van de klant.
3. Wijzigingen van het aantal personen komen in aanmerking tot twee werkende dagen voor het feest (12.00 u). Nadien telt het aantal opgegeven personen voor de rekening.
4. Een voorschot voor zaal Alice en voor zaal Noémie wordt door de klant betaald bij aanvaarding van de feestdatum. Enkel na betaling kan de reservatie als definitief beschouwd worden.
5. Twee weken voor de feestdatum zal door de klant 50% van de geplande kostprijs betaald worden als voorschot.
6. Binnen de week na het feest zal de bvba Ten Bosse de eindafrekening opmaken, rekening houdend met de reeds betaalde voorschotten. De rekeningen dienen contant betaald te worden.

Iedere niet betaalde rekening binnen de maand brengt van rechtswege en zonder ingebrekestelling een intrest op van 12% per jaar. Bij laattijdige betaling vallen alle inningskosten ten laste van de klant.

De bvba Ten Bosse behoudt zich het recht om een bankwaarborg te eisen.

Indien de klant hieraan niet kan voldoen, heeft de bvba Ten Bosse het recht om het geplande feest eenzijdig te annuleren en dit zonder enige vorm van schadevergoeding ten opzichte van de klant, diens familie en/of genodigden.

Deze algemene verkoopsvoorwaarden maken deel uit van alle met onze firma aangegane overeenkomsten.

Gelezen en voor akkoord verklaard,
(datum, naam en handtekening van de klant)



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

WWW.HOFTENBOSSE.BE