

Hof TEN BOSSE

RESTAURANT • FEESTZAAL



FEESTGIDS
2022-2023



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.
- ceremoniezaal

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 verwennen.

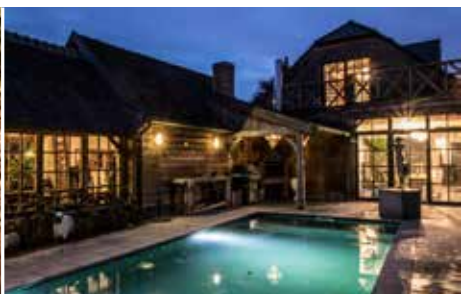
Bij **huwelijksfeesten** kunt u bij ons terecht voor de hele ceremonie. We kunnen u advies geven bij uw keuze van DJ, fotograaf of bloemen. De parkeerwachters begeleiden uw gasten probleemloos van de parking naar de feestzaal via onze shuttledienst.

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-Herreman

Alice & Noémie De Canck



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 wereldwandeling standen	6
Wandelfeest de Luxe #1	7

04. Barbecue

VIP-barbecue, all-in	9
----------------------	---

05. Buffetten

Koud buffet	10
Koud en warm buffet	10
Italiaans buffet	11
Walk, taste and enjoy, culinair buffet	11
Culinaire wereldwandeling, all-in	12
Sharing concept	24

06. Dranken

Drankenstand / Forfaitair / Stukprijs	26
Schuimwijnen / Wijnen	26
Kurkgeld	26

07. Kids

Kidsbuffet	27
Babyborrel	27
Koffietafel	27

08. Feestmenu's

Kindermenu	28
Marktmenu	28
Feestmenu's	30

09. Algemene informatie

Allergenen	36
Kinderen	36
Reservatie	36
Prijzen	36
Discobar	36
Dansfeest	36
Bediening	36
Betaling	36
Party tips voor huwelijksfeesten	37
Taxiservice / Ceremonie	37
Decoratie / Tafelschikking	37
Drukwerk	39
Zaalverhuur	39
Andere nuttige adressen	40
Logies	41
Contract	42



Hof ten Bosse ontbijtbuffet

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

Diverse kazen

Diverse vleessoorten en charcuterie

Boter, confituren, marmelades en chocopasta

Gamma broodjes en brioches, 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.

Champenoise brut

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

Mozarella met rucolapesto

Risotto van boschampions

Soep naar keuze

Tomaat garnaal

Cremant d'Alsace, Joseph Cattin (1,5l)

Champagne

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 & Rosé
Crémant d'alsace - Joseph Cattin (magnum) (0,75l)
Champagne (vanaf)*

Receptie 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.





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 & Rosé
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 Cremant d'Alsace Joseph Cattin
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

+ extra tapa of fingerfood:

Tip

KIES 7 TAPA'S + 1 GRATIS VAN DE CHEF
D/P: 2U

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

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

Scandinavisch buffet

Bretoense oesterbar

Aanvullende lijst met tapa's en fingerfoods p. 12



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.

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. 17-18

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

Soep

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

Sorbet

Sorbet kan ook uitgekozen worden, zie hiervoor ook p. 20.

*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. 20-22.

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. 23)*

Koffiebuffet

Mokka- en theeverwennerij

Onze tip

KOPPEL WANDELFEEST DE LUXE 1 AAN EEN DANSFEEST.
ER WORDT DAN EEN FORFAITAIR BEDRAG GEREKEND VOOR DE DRANKEN.

D/P: (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

Menu

Verwelkomingaperitief in harmonie met culinaire hapjes

Incl. 5 tapa's, keuze uit p. 13

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. 20)*

Sorbet (zie keuze op p. 21)

Melkvarkentje aan het spit

Entre côte-à-l'os

Lamsbout/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. 23)

Mokka en theeverwennerij



05. Buffetten

Koud buffet

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

Huisgerookte zalm

Salade van scampi

Tomaat garnaal

Verse schotse zalm 'en belle vue'

Visterrine op de wijze van de chef

Mousse van gerookte vis

Gekookte rundstong

Parmahesp met meloen

Lendenstuk gebrad

Kalkoenrollade

Pastei van het huis

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

Tomaat mozzarella

*Gemarineerde zalm met dille
en honing dressing*

*Carpaccio van rund met olijfolie,
raketsla en pesto*

Gerookte zalm (gravlax)

Tortilla van avocado met rozemarijn en krab

Gemarineerde gamba's met limoen

*Opgerolde schartongfilets met mousse
van schaaldieren*

Diverse charcuterie: Gandaham, prosciutto

Enkelvoudige en samengestelde salades

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

Witte en zwarte chocolademousse

Tiramisu

IJs of sorbet

Vers fruit

Italiaans buffet

De voorgerechten 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' - Culinaire buffet

De voorgerechten 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 Patissier

Mokka- en theeversnaperingen

Walk, taste & enjoy

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 **voorgerecht of soep**, 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.

(supplement repasse)
(Bloemen & Kaarsen)

all-in, inclusief geselecteerde wijnen van het huis

Onze tip

U KAN OOK ENKEL HET RECEPTIEGEDEELTE KIEZEN
VAN DE CULINAIRE WERELDWANDELING
D/D (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
SUGGESTIE: 7 TAPAS + 1 GRATIS (2U)

WANDELRECEPTIE

Aperitief (1,5 uur)

Sprankelend aperitief vergezeld van een amuse van kleine proeverijen

Methode Champenoise Brut en fruitsap (rose ciceron)

Crémant d'alsace Joseph Cattin Magnum

Exclusieve cocktailbar (1,5 uur)

Huischampagne: Champagne Moutard (Cépage Chardonnay)

(zie kader p.5)

Uitbreidingen:

Fingerfoods

Tapa's zoals antipasti, tapenades, olijfjes, 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 wulken 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 € 1,50 /st)

Keuze uit:

Hapje van de chef

Geroosterde roosjes van bloemkool met kappertjes en gele kruiden (B)

Asperge à la Flamande met kervelpukjes (B) (April - Mei - Juni)

*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 (B)

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

Gebakken Sint-Jakobsvruchten met spinazie en artisjok (B)

Gebraseerd buikspek met grof zeezout en currymayonaisse (B)

Gepocheerde kwarteleitjes met spinazie en grijze garnaaltjes (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)

Rillette van makreel met tijm, appel-advocadotartaar en yoghurt (B)

Tartaar van zeebaars geprikkeld met gerookte paling (B)

Versgebakken kippenvleugeltjes met oosterse specerijen (B)

Brulée van geitekaas met dennehoning (Fr)

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

Gerookte eendeborst met foie-graskrullen (Fr)

Kerstomaatje mozzarella met confit au basilic (Fr)

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

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

Rillette van verse zalm en huisgerookte zalm (Fr)

Risotto met limoen en boschampignons, 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)

Mini soepjes z.o.z.

05. Buffetten

Griekse tapa met lamsvlees, tsatziki en olijven (Gr)

Inktvispasta met zeevruchten en waterkerssaus (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)

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 sojasaus (J)

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

Tataki van tonijn, doncovitakruiden, zure komkommer (J)

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

Afrikaanse parelcouscous met pulpo en een crème van curry (Marok)

Tomatencouscous, rivierkreeft, grijze garnalen (Marok)

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

falafel gefrituurd met een dressing van look en zure room (Marok)

Toast met gerookte zalm met truffelmayonaise (Noorw)

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

Tonijntartaar met soja en notenvinaigrette (Schotl)

Tortilla wrap gevuld met stukjes geroosterde kip en ananas (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 champagnesaus - 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)

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

05. Buffetten

VEGETARISCHE GERECHTEN (voorgerecht of hoofdgerecht)

Keuze uit:

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

-

Gevulde avocado, 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 boschampionns, 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

-

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

-

Zwarte quinoa met seizoensgroentjes en citrusvinaigrette

-

Krokantje van geitenkaas met pesto, couscous hummus en geconfijte tomaat



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

-

Halve kreeft 'Bellevue' seizoenslaatje, verse groentjes en sausjes

WARM

*Zeewolf gewikkeld in het blad van groen kool met een krokantje
van paprika*

-

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*

-

*Gestoomde tarbot met een crème van groene erwt en beurre
blanc van citroengras*

-

*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
met kaviaar van fregola*

-

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:

05. Buffetten

Zeebaars in een krokant jasje van panko met lichte toetsen van mosterdzaad en gebakken rivierkreeftjes in hofmeesterboter

-

Krokante tarbot omringd met kruidenpesto en gebakken koolblad in champagneroomsaus

-

Traag gegaarde griet gelegen op gerst met gedroogde chorizo en prunellatomaat

-

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

-

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

-

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

-

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 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

-

*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*



05. Buffetten

Sorbet (aan tafel geserveerd)

Keuze uit:

Champagne sorbet Delice Hof ten Bosse

-

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

-

Citroensorbet afgewerkt met een crumble van citroen en pompelmoesjus

-

Champagnesorbet afgewerkt met een granité van oude port

-

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

-

Sorbet O'de 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

-

Sorbet van CONFERENCE PEREN MET PARELS VAN FRAMBOOS en 'eau de vie framboise'



Hoofdgerecht (aan tafel geserveerd)

(supplement repasse: +€ 2,00)

Keuze uit:

Mechelse hoevekip met een creme van zandwortel, schijfjes van rauwe biet en geroosterde krielaardappeltjes

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

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

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

-

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

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

-

Gebakken eend in kruidenboter, bloemkoolcrème, worteltexturen & chutney van sjalot

-

Wilde eend op karkas gebakken, citroentijm, taartje van bientjes en koolrabi, gel van platte perzik, mousse van zandwortel, chutney van sjalot, cashewnoot en terriyakisaus

Gebraseerd 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 tostomaatjes 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

-

Rozet van het zwarte voet varkentje, bospaddenstoelen, oude Taylors Port verrijkt met ganzenlever

-

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, tostomaatjes en jus geurend naar tropische gember

-

05. Buffetten

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

Pyreneënenmelklam in kruidige zoutkorst, salie, balsamicopesto, seizoensboeket en smeuijge 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, eekhoortjesbrood, boeket van seizoensprikkels

Geroosterde kangoeroefilet met sausje van oude Kriek en fijne tuinkruiden, romige bloemkoolemulsie, 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

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

Op houtvuur gegrilde kalfsfilet, reductie van tropische peper en mousseline van verse dragon

Kalfsmedaillon 'Archeduc' met emulsie van bloemkool en gegrilde groenten boeket

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

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

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

Bavette de boeuf met sjalot, reductie van Orval, peper en béarnaise

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

-

Op houtvuur geroosterde jonge Charolais côte-à-l'os, 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, knolseldermousseline

-

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

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

Dessert

Keuze uit:

IJspiramide geflambeerd aan tafel, chocoladesaus of vruchtencoulis

-

Aquarel van dessertjes van de chef Pâtissier

-

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

-

Grandioos dessertbuffet van de chef Pâtissier: 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

Zoete hapjes voor bij de koffie

Carré confituur, profiteroles

After diner

Verrassingsmanden (supplement: zie Broodbuffetten p. 3)

Mini-croques

Mini-hamburgers

06. Dranken

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

RÉSERVE SAINT AURIOL (HUISWIJN)

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

LE CHÂTEAU SAINT AURIOL CORBIÈRES 2017

Bordeaux, Merlot

CHÂTEAU ROUDIER MONTAGNE – Saint-Emillion

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

Château Villars 2017/2018 FROMSAC- Saint-Emillion

Forfaitair

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

duurtijd: tot 4.00 u 's morgens (start feest 18.00u)
per bijkomend uur:

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 vanaf

Kelner:

Schuimwijnen

Schuimwijnen, gerekend per fles.

Huisschuimwijn/ rose

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).



FINGERFOOD CONCEPT –

*Sprankelend aperitief
met Méthode Champenoise & summercocktail Rosé Fizz*

WALK, TASTE & ENJOY

- Hot nacho's met creamy cheese en guacamole
- Kaas- en garnaalkroketjes
- Camembert au four met provenciaalse kruiden en honing
- Sweet potato's met sour cream
- summerhamburger
- Ijstaart geflambeerd aan tafel met chocoladesaus en vruchtencoulis
- Koffie- en theeverwennerij

KINDEREN

- Kippennuggets met currysaus
- Bitterballetjes
- Hot Nacho's
- Min-hamburger



– FOODSHARING CONCEPT –

In the mood for food? Genieten, delen en gezellig samen zijn, zijn de drie eigenschappen die dit concept volledig samenvatten.

Voetjes onder de tafel en ontdekken. Verfijnde kleine gerechtjes die de smaakpapillen één voor één warm maken.

*Sprankelend aperitief vergezeld van een amuse van kleine proeverijen
(5 stuks, zie keuze pag. 12)*

Methode Champenoise Brut en fruitsap (rose ciceron) +1u30

–

Voor- en hoofdgerechten (keuze uit 3 verschillende gerechtjes):

Vegi:

- Burrata mozzarella met gedroogde tomaatjes, pesto en extra vierge olijfolie
- Risotto van boschampignons, japanse beukenzwam en parmezaanse kaas
 - Kruidige beignets van olijf met een dressing van curry
 - Zoete aardappel met stukjes geitenkaas en gefruite salie
- Geroosterde en couscous van bloemkool met crème van blauwe kaas
 - Gebakken raapjes met broccoli, dressing van truffel en mosterdsla
- Stukjes kropsla gegaard in groentenbouillon met tzatziki en komkommer

Vis:

- Thiase groene viscurry met tilapia en oosterse groentjes
- Vitello tonato met crème van artisjok, kruidenolie en notencrumble
 - Tijgergarnaal in tempura met een zoete ananas-kokos saus
- Dobbelseentjes van zalm met een sausje van saffraan en venusschelpjes
 - Griekse pasta met stukjes gebakken tarbot en zure room
- Parelcouscous met brunoise van courgette en paprika, gegrilde scampi
 - Zeewolf met linzen en warme kerstomaatjes, schorseneren

Vlees:

- Salade van serranoham met geitenkaas, rucolapesto en biotomaatjes
- Pittige caesar salade met stukjes kip, appenkappers, croutons en parmesaan
 - Carpaccio van hert met knolselder en radijs
 - Geroosterde pikante pompoen met spinazie en chorizo
 - Melkkalf op purree van zandwortel met mousseline van dragon
 - Duroc d'olives gepresenteerd op krokante kropsla en aigre doux
- Versneden rug van Marcasin met zoetzure rode ui en mosterdzaad en aardappelwafeltjes
 - Gentse stoverij met varkenswang en geroosterde wortel
 - Entre-Côte op een bedje van geïsoleerd witloof en pepersaus

Bijgerecht (keuze uit 1 bijgerecht)

- Rijst met zwarte sesam
- Gebakken krieltjes gekruid met provençaalse kruiden
- Gratinaardappeltjes met verse look en nootmuskaat
- Noord Italiaanse polenta
- Pommes dauphinois

–

Dessert keuze uit:

- IJspiramide geflambeerd aan tafel, chocoladesaus of vruchtencoulis
 - Aquarel van dessertjes van de chef Pâtissier
- Desserttafel Hof ten Bosse (presentatie bruidstaart incl.): chocolademousse, ijsgekoelde sabayon, crème brûlée, chocolade moelleux, rijstap, vers fruit, ijsjeskar met huisgemaakt roomijs, vers gebak
 - Grandioos dessertbuffet van de chef Pâtissier: chocolademousse, crème brûlée, chocolade moelleux, rijstap, 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

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,
rijstap, vers fruit, ijsjeskar met huisgemaakt roomijs, vers gebak*

Koffie & thee buffet

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

Hoofdgerecht naar keuze

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
kinderhapjes

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-ervaring



Onze tip

COMBINEER EEN FEESTMENU MET EEN RECEPTIE VAN
+- 1UUR MET 4 HAPJES
OF +- 1,5UUR MET 5 HAPJES

- FEESTMENU 01 -

*Verwelkomingsaperitief
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes*

-

VG1

*Carpaccio van tonijn-capraccio van tonijn, huisgemaakte pesto van rucola, schilfers
van parmezaan en toetsen van gedroogde tomaat*

of

*Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree, met sierlijke krullen foie grad,
parmesan, truffel & notenkaas*

-

VG2

Asperges op Vlaamse wijze met huisgerookte zalm (mei, juni)

of

*Gebakken grietfilet, fondue van venusschelpen op een puree van postelein
en een sausje afgewerkt met truffelmousseline*

of

*Aquarel van Noordzeelekkernijen, gegrilde Sint-Jacobsvruchten op een bedje van
spinazie, gegrilde zeewolf in safraansaus en tongrolletjes in champagne room
(+€ 4,00 p/p)*

-

*Smeltend palet van champagne afgewerkt met een espuma van limoen
*of**

*Versgedraaide verfrissing van limoen afgewerkt met een crumble
van citroen en citroengel*

-

HG

*Op lage temperatuur gegaarde Duroc D'olives gewikkeld in panacotta van 'bellota'
*of**

*Op houtvuur geroosterd lamsbiefstukje met basilkruid, cevenne-ui,
rozemarijn en knolselder mousseline*

of

*Praline van op de barbecue geroosterde jonge charolais met tropische peper &
bearnaise, aardappelwafeltjes*

-

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

-

Koffie- en theeversenning

Menu met VG2, HG & ijspiramide:
en geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

Menu met VG1, VG2, HG & ijspiramide:
en geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

Kasteelwijnen aangepast aan het menu met VG1, VG2 & HG:

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



– FEESTMENU 02 –

*Verwelkomingsaperitief
met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes*

–
Soep van Sint-Jacobsvruchten

–
*Parado van tarbotfilet, langoustines met scheermessen,
venusschelpen en gezouten zeesla,
sausje geurend naar sabayon van lichte Tierenteyn*

–
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 theeverennerij

p/p:
met huiswijnen
met geselecteerde wijnen

– FEESTMENU 03 –

*Aperitief op basis van Cava
in verwelkoming met degustaties van seizoendelicatessen*

–
*Grandioze zeevruchten- en schaaldierencarroussel
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

p/p:
met huiswijnen
met geselecteerde wijnen

– FEESTMENU 04 –

*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 ganzenlever

–

*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 tongstreletjes van de Chef

–

Mokka- en theeverwennerij

p/p:
met huiswijnen
met speciaal geselecteerde wijnen

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



Onze tip

U KAN OOK EEN REPASSE AANVRAGEN VAN AL ONZE GERECHTEN

– FEESTMENU 05 –

*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. 20)

*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 (+€5,00 p/p)
of – Halve kreeft geroosterd met hofmeesterkruiden,
chablisboter, schaaldierenjus en tempura van gekonfijte tomaat (+€6,00 p/p)*

Waaier van themadessertjes

Koffie- en theeverennerij

p/p:
met huiswijnen
met geselecteerde wijnen



– FEESTMENU 06 –

*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. 20)*

–

*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

p/p:
met huiswijnen
met geselecteerde wijnen



08. Feestmenu's

Allergenen

Allergenenlijst is beschikbaar op aanvraag.

Kinderen

Voor kinderen van 10 jaar of jonger is er een kindermenu

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 van € 1000,00 voor zaal Alice en € 2000,00 voor zaal Noémie. Een tweede voorschot van € 2500,00 wordt gevraagd 10 dagen voor aanvang van het feest.

Kleine aanpassingen betreffende het aantal genodigden moeten ten laatste 24 uur op voorhand telefonisch 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 bloemstukjes en kaarsen zijn

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, fruitsap & borrelhapjes

Bruidstaart (zie p. 23)

Mokka

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.

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.

Ceremonie - Pop up

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.

Degustatiemenu

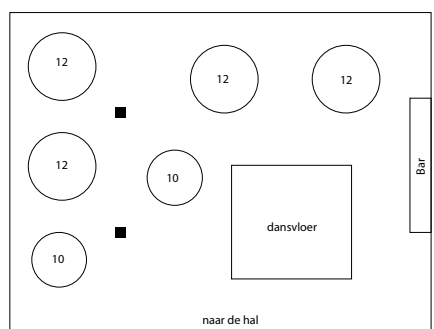
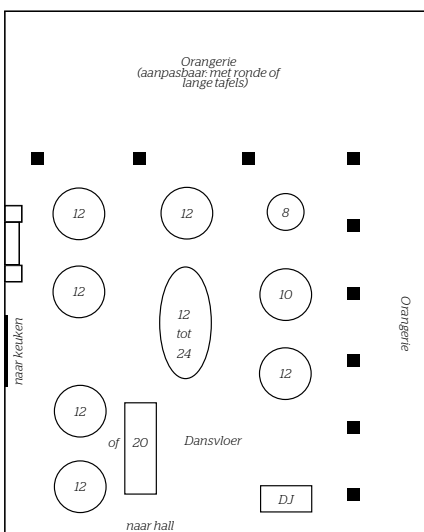
Er is mogelijkheid om uw gekozen menu te komen degusteren, samen met het voorproeven van de wijnen na de menubespreking. Meestal kan dit op zondagen na reservatie.

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' en zaal 'Alice'.



10. Algemene informatie

Drukwerk (door onze dochter 'Alice')

Indien gewenst kunnen wij uitnodigingen, menukaarten en tafelnaamkaartjes voorzien aangepast aan uw thema. (uniek ontwerp naar u wensen)

Contact:

alice.de.canck@gmail.com

+324 77 91 41 29



Photobooth

Evenement gepland in Hof Ten Bosse? Maak deze helemaal compleet met onze professionele photobooth volledig aangekleed in de stijl van Hof Ten Bosse!

Na één simpele druk op de knop zorgt de ingebouwde spiegelreflexcamera voor kwalitatieve foto's. Een fotoprinter print meteen je foto's in combinatie met jouw persoonlijke foto, bedankje of logo. Er worden alsook leuke props voorzien. Fun gegarandeerd tijdens het nemen van de foto's!

Pakket:

- Photobooth professioneel ontworpen in de stijl van Hof Ten Bosse
- Geen tijdstress! De photobooth is het volledige feest van jou
- Persoonlijk ontwerp met logo of afbeelding op het fotostrookje
- Kwalitatieve foto's door professionele Canon spiegelreflex camera
- Foto's worden ter plaatse geprint met een professionele fotoprinter
- Onbeperkt aantal prints(!)
- Touch screen met live photo view
- Ruim aanbod aan props
- Na het feest worden de foto's digitaal bezorgd
- Fun gegarandeerd!

Prijs €495



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
Robbe Vercaemer	GSM 0476 837 865
DJ Joris (Muziekpowers)	GSM 0477 325 120
Geert Van de Capelle	GSM 0495 529 642
Filip Lacroix	GSM 0476 683 737
Lieven Batsoen	GSM 0475 389 724

Ceremonie

White star ceremonie
Exclusief en stijlvol trouwen
GSM 0475 541 642

Tony Raeman koetsenverhuur
T 09 230 3751

Juwelier



MAAK KENNIS MET **CHRISTIAAN VAN BIGNOOT**
DE JUWELIER DIE DICHT JOU STAAT EN BIJ JOU AAN HUIS KOMT.

CHRISTIAAN HELPT JULIE GRAAG IN JULIE ZOEKTOCHT NAAR DE **PERFECTE PAAR TROUWRINGEN**.
HIJ NEEMT DE **TIJD** DIE NODIG IS EN **BEGELEIDT** JULIE STAP VOOR STAP BIJ JULIE KEUZE EN ZORGT VOOR EEN
UNIEKE EN PERSOONLIJKE BELEVING OM JULIE LEVENSLANG TE HERINNEREN AAN JULIE DAG.
BIJ CHRISTIAAN KAN JE TROUWRINGEN VINDEN IN **ELKE STIJL EN PRIJSKLASSE**.

TIP: VERRAS JE PARTNER MET EEN **AFSPRAAK AAN HUIS** VOOR HET KIEZEN VAN JULIE **TROUWRINGEN**.
EEN **AFSPRAAK NA DE KANTOORUREN OF IN HET WEEKEND?** IJ BESLIST :-)

CHRISTIAAN IS **SNEL** BEREIKBAAR VIA WHATSAPP/TEL **0478 641 113** OF MAIL **CHRISTIAAN@VANBIGNOOT.COM**





MARC BOSMANS
Zaakvoerder



/juwelierbosmansaalst
/juwelierbosmans.aalst

053/21 54 39

+32 475 75 83 10

Grote Markt 16 - 9300 Aalst, België
www.juwelier-bosmans-aalst.be
marc@juwelier-bosmans-aalst.be

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

10. Algemene informatie

Fotografie

Fotomoment.be - Thierry Botten

Brigade Pironlaan 11 - 3400 Landen - GSM 0495 58 50 69

thierry@fotomoment.be - www.fotomoment.be

Flotografie - Florence Tytgat -

GSM 0475 79 21 81

Jana Pollet

Pollet.jana@hotmail.com

OGSM 0478 96 46 92

Instagram: jana.pollet

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



Logies

Overnachting Hof ten Bosse

Hof ten Bosse

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

Petit château ten Bosse

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

Suite (bruidssuite)

Chateau l'arricaud (suite kamer)

Château Roudier (duplex kamer)

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

Château Montmija (kamer met gedeelde badkamer)

Château Cap de Mourlin (kamer met eigen badkamer)

Château Ciceron (strophuisje met zolderkamer)

Château balestade de la tournelle (2p + 2p stapelbed)

Extra bed

Alle kamers zijn inclusief luxe-ontbijt

Overnachting in de buurt

*Hotel Prado*** (lepelbed)*

Brusselsesteenweg 100 · 9090 Melle · T 09 231 14 10

De Kasseihoeve - voor groepen (0476/916497)

Noest (0496514689)



10. Algemene informatie

Hof ten Bosse

Ten Bosse BVBA
Dominique De Canck - Sabine Herreman
Ten Bosse 14, 9070 Heusden
BTW: BE 0462 882 713
Bank: BE 08 4469 6362 4113

Algemene voorwaarden BV Ten Bosse

Algemene voorwaarden BV Ten Bosse

1. De opdrachtgever bevestigt dat hij voorafgaand aan deze opdracht kennis heeft genomen van de algemene voorwaarden. Door betaling van het voorschot aanvaardt de opdrachtgever uitdrukkelijk de algemene voorwaarden.
2. Offertes opgesteld door Ten Bosse zijn steeds vrijblijvend en kunnen op geen enkel ogenblik verbintenissen lastens Ten Bosse voortbrengen.
3. Bij aanvraag van een offerte met verzoek tot het reserveren van een bepaalde evenementdatum kan de opdrachtgever een optie krijgen. Deze optie is vrijblijvend en gegarandeerd gedurende 2 weken. De reservatie van een evenement wordt pas definitief na het betalen van een voorschot binnen de vooropgestelde termijn van twee weken. Bij gebreke aan een tijdige betaling wordt de feestdatum niet langer voor u gereserveerd.
De te betalen voorschotten bedragen €1.000,00 (kleine zaal) en € 2.000,00 (grote zaal).
4. Door het betalen van het volledige voorschot komt een Overeenkomst tussen partijen tot stand, waarbij de opdrachtgever aan Ten Bosse de opdracht geeft om de voorziene prestaties te leveren.
5. Het doorgeven van het aantal aanwezige personen dient schriftelijk te gebeuren uiterlijk 3 dagen voor het evenement. Het verminderen van het doorgegeven aantal personen, met een maximum van 10%, kan tot uiterlijk drie dagen voor het evenement. Met latere verminderingen kan geen rekening worden gehouden, het gereserveerde aantal zal aangerekend worden. Het bijboeken van extra personen kan, in de mate van het mogelijke en mits bevestiging van Ten Bosse, tot de datum van het evenement zelf. Ten Bosse zal in voorkomend geval de kostprijs voor de reservatie van de extra personen bijkomend aanrekenen aan de opdrachtgever. Wijzigingen moeten steeds zowel telefonisch als schriftelijk worden meegedeeld.



6. Ten laatste één week voor de aanvang van het evenement moet nogmaals €1000 (kleine zaal) of €2000 (grote zaal) betaald worden. Indien de opdrachtgever zijn (betalings) verplichtingen niet naleeft is Ten Bosse gerechtigd de eigen verplichtingen op te schorten.

7. Facturen zijn, tenzij anders vermeld, betaalbaar binnen de 8 dagen na factuurdatum op de rekening met nummer BE08 4469 6362 4113 onder vermelding van de datum van het feest en de naam van de opdrachtgever.

8. Ingeval van niet-betaling op de voorziene vervaldag is er, van rechtswege en zonder ingebrekestelling op het na de vervaldag nog openstaand saldo een verwijlinterest verschuldigd aan 12% per jaar. Bovendien zal het verschuldigd bedrag van rechtswege worden verhoogd met een conventionele schadevergoeding van 10% met een minimumbedrag van € 200,00.

9. Klachten met betrekking tot de uitvoering van de overeenkomst moeten binnen een termijn van 8 dagen worden geformuleerd en schriftelijk worden overgemaakt aan Ten Bosse.

10. Elke annulering moet schriftelijk gemeld worden. Ingeval van annulering is Ten Bosse gerechtigd op een onherleidbare schadevergoeding afhankelijk van de annuleringsdatum:

Annulering meer dan één jaar voor het geplande evenement: 50% van het voorschot.

Annulering tot één jaar voor het geplande evenement: 100% van het voorschot.

Annulering zeven dagen voor het geplande evenement: 100% van het voorschot + 30% van de totale factuurprijs.

11. Ten Bosse voorziet parkeergelegenheid op de Laarnebaan waarvoor een gratis shuttledienst wordt voorzien. Ten Bosse is niet verantwoordelijk voor eventuele schadegevallen op deze parking.

12. De opdrachtgever is aansprakelijk voor alle schade toegebracht aan het gebouw, tuin, terras en alle binnen of buiten het gebouw aanwezige goederen ingevolge fouten of onvoorzichtigheden begaan door hemzelf, zijn gasten en elke andere persoon die voor, na of tijdens het evenement aanwezig is of voor zijn rekening werkt.

Ten Bosse is niet verantwoordelijk voor diefstal, brand en ongevallen die zich zouden voordoen op de parking, in het gebouw, tuin en terras. Ten Bosse is evenmin verantwoordelijk voor materialen en producten die door de opdrachtgever zelf werden meegebracht. Verdwenen decorstukken en andere materialen die eigendom zijn van Ten Bosse zullen eveneens aangerekend worden aan de opdrachtgever. De opdrachtgever staat als enige in voor de kosten en het regelen van de auteurs- en naburige rechten met de relevante beheersvennootschappen (bv.: SABAM bij live band), en zal Ten Bosse integraal vrijwaren voor alle claims van derde partijen in dit verband. Er geldt binnen de gebouwen van Ten Bosse een algemeen rookverbod. Door het gebruik van verse producten kan het voorkomen dat sommige grondstoffen niet voorradig zijn (o.w.v. seizoen, aanvoer, marktaanbod, enz). Deze zullen vervangen worden door gelijkwaardige producten van dezelfde kwaliteit en prijs.

13. In geval van overmacht heeft Hof Ten Bosse het recht om de overeenkomst van rechtswege en zonder ingebrekestelling te ontbinden. Hof Ten Bosse zal de opdrachtgever zo spoedig mogelijk in kennis stellen van de overmachtssituatie.

14. Het Belgisch recht vindt toepassing op deze overeenkomst. In geval van betwistingen zijn uitsluitend de rechtbanken van het arrondissement Oost-Vlaanderen, afdeling Gent bevoegd.

15. Het is verboden om buiten op onze terrassen versterkt audiomateriaal te gebruiken.

10. Algemene informatie

16. Hof Ten Bosse heeft het recht om de prijzen aan te passen aan de prijzen die op dat ogenblik van kracht zijn en dit na onvoorziene prijsstijgingen van voedingswaren en/of dranken, of bijkomende taksen en/of de uurlonen in de horeca. Indien vóór de evenementdatum de BTW wordt verhoogd door de overheid, wordt de totale prijs in dezelfde mate aangepast.

17. Bij het boeken van onze zaal Noémie vragen wij een minimum bezetting van 100 personen volledig diner. Indien het aantal gasten diner lager ligt, komt hier een extra kost bij van €1000 tenzij andere afspraken hieromtrent gemaakt.

Voorschot:

€

Handtekening + datum:

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@HOFTENBOSSE.BE

WWW.HOFTENBOSSE.BE