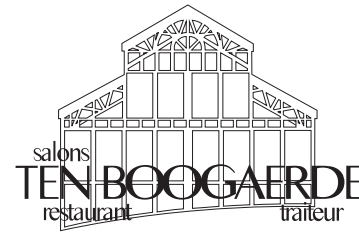


Zoals het Salons ten Boogaerde toebehoort, stellen we u enkele feestelijke all-in menu's voor met alles erop en eraan : Aperitiefhapjes, groentengarnituur, aardappelgarnituur, enz, alles all-in inclusief. En de mogelijkheid om all-in met aperitief en franse top kasteelwijnen ALL-IN. U hoeft dus niet verder nog enkele winkels binnen te stappen en hebt alles mee voor uw feest thuis. Geen stress, geen loping : één adres voor alles!

**(we voorzien een één fles cava, één fles witte huiswijn én één fles rode huiswijn per 2 personen) – drinkt u graag een glaasje meer, dan kunt u steeds extra flessen bestellen à la carte. Menu all-in met dranken steeds enkel per volledige groep verkrijgbaar.*



BESTELFORMULIER

FAX 051 77 16 14 of info@tenboogaerde.be

Traiteurdienst

KERST- EN NIEUWJAARSMENU 1

MENU AAN € 39,00

(4 groenten- en aardappelgarnituur inbegrepen)
3 aperitiefhapjes per persoon

- Serranoham / Meloen / sauvignondressing / kruidenslaatje / kroket **of**
- Ambachtelijk gerookte zalm / Honingdressing / kruidenslaatje / toast **of**
- Noorse gerookte visshotel Gerookte zalm / heilbot / forel / paling / slaatje / garnituur
- Kerstkalkoen opgevuld / Wilde boschampignons / kerstgarnituur / pomme dauphine **of**
 - Gebraiseerd varkenshaasje / Sausje van oude port / winterboeket / kroketjes **of**
 - Kabeljauwhaas / Groentenslierten / aardappel/mosseljus
 - Kerstbuche / Rode vruchten / crème anglaise **of**
 - Dessertenbord Ten Boogaerde

€ 39,00 per persoon Aantal:

*Dit menu inclusief Cava, Franse witte en rode kasteelwijn € 53,00 per persoon Aantal:

KERST- EN NIEUWJAARSMENU 2

MENU AAN € 47,00

(3 groenten- en aardappelgarnituur inbegrepen)
3 aperitiefhapjes per persoon

- Salade folle "Ten Boogaerde" Foie gras / gerookte zalm / tonijn / scampi / rivierkreeft **of**
 - Opgevlude St.-Jacobschelp fijne prei / champignon en grijze garnalen **of**
 - Duo van zalm en tong / Kokkels / gebrand preiwit
 - Knolselderroomsoepje met gerookte zalm **of**
 - Witloofsoep / Raifortroom / gambastaartje
- Fazant traag gegaard / witloof / beignet van veenbessen / savooiblad / amandelkroket **of**
 - Gegrilde Chateaubriand Bordelaise / Winterboeket / pomme rissolé **of**
- Hert – het filestuk (+ € 5,00 suppl.) Poivradesaus / wintergarnituur / pomme dauphine
- Eindejaarsdessert Rode vruchten / coulis van framboos **of**
 - Dessertenbord Ten Boogaerde

€ 47,00 per persoon Aantal:

*Dit menu inclusief Cava, Franse witte en rode kasteelwijn € 61,00 per persoon Aantal:

Maak uw keuze uit onze gerechten, menu's of buffetten in onze brochure. Vul daarna hieronder uw keuze in met duidelijke vermelding van aantal personen. Dit formulier kunt u dan ofwel faxen, ofwel afgeven, ofwel opsturen naar:

SALONS TEN BOOGAERDE • Hoogledestraat 97a, 8610 Kortemark

Tel 0479 68 21 10 • Fax 051 77 16 14

BTW BE 0888.977.779 • Rek. nr. BE05 0689 0975 8175 BIC GKCCBEBB

U kunt ook bestellen via e-mail: info@tenboogaerde.be

Raadpleeg onze website: www.tenboogaerde.be

✓ DUID HIER DE GEWENSTE AFHALINGSDATUM AAN!

Kerstavond	Ma	24 dec.	Tussen 16.00u en 18.00u
Kerstdag	Di	25 dec.	Tussen 10.00u en 11.30u
Oudejaarsavond	Ma	31 dec.	Tussen 16.00u en 18.00u
Nieuwjaarsdag	Di	1 jan.	Tussen 10.00u en 11.30u

Naam
Adres
Postnr.	Plaats
Tel.
E-mail
Datum van bestelling: / /
Handtekening

Kinderen tot 12 jaar: alles mogelijk aan halve prijs

Gemakkelijk en snel bestellen:

u kunt dit formulier zelf digitaal invullen en terugsturen via mail

Prijzen 6% btw inclusief. Alle gerechten zijn voorzien van een bereidingsetiket.

Uw bestelling is pas definitief na betaling van een voorschot van 50% van de totale som.

Voor het materiaal dat ter beschikking wordt gesteld, wordt een waarborg aangerekend.

De waarborg betaalt u cash bij de afhaling van uw bestelling. Dus geen bancontact mogelijk voor de waarborg. Bij grote bestellingen kan dit meer dan € 100,00 bedragen.

PRIJS P.P. AANTAL

DRANKEN en WIJNEN		
Kir aperitief "Ten Boogaerde" per fles	€ 6,50	
Cava Brut per fles	€ 12,00	
Champagne Brut per fles	€ 25,00	
Witte huiswijn Andes Chardonnay Chili wit of rood per fles	€ 7,50	
Kasteelwijn wit of rood per fles	€ 14,00	

APERITIEFHAPJES		
Koude culinaire hapjes per stuk	€ 1,85	
Aperitiefbordje met 6 hapjes (koud & warm) per persoon	€ 10,00	

VOORGERECHTEN		
Koude voorgerechten		
Zalm - gemarineerd / lente-ui / dille / limoen / appel	€ 12,50	
Parmaham met meloen – kroket / groene kruiden	€ 12,00	
Salade folle "Ten Boogaerde" <i>Foie / oester / gerookte zalm / kabeljauw / rundscarpaccio</i>	€ 16,00	
Halve kreeft "Belle vue"	€ 20,00	
Oesters per stuk	€ 2,50	
Warme voorgerechten		
Garnaalkroket - huisbereid / klassiek (2stuks) / garnituur	€ 14,00	
Kaaskroket huisbereid / klassiek (2stuks)/garnituur	€ 10,00	
Opgevulde sint-jacobsvrucht <i>(3 stuks grote) – prei / champignon / garnaal / nouilly prat</i>	€ 16,00	
Duo van tong en zalm – kreeftensaus / pomme duchesse <i>Warm voorgerecht als hoofdgerecht + 6€ per persoon</i>	€ 16,00	
Kabeljauwhaasje – witte wijnsaus / wintergroenten / kruidenpuree <i>Warm voorgerecht als hoofdgerecht + 6€ per persoon</i>	€ 16,00	

SOEPEN (1/2 L per PERSOON)		
Knolselderroomsoep met gerookte zalmblokjes	€ 2,95	
Kruidige Pompoensoep met gerookte eend	€ 2,95	

PRIJS P.P. AANTAL

HOOFDGERECHTEN		
<i>Alle hoofdgerechten zijn voorzien van 4 bijpassende groentegarnituren en bijpassende aardappelgarnituren!! Inbegrepen dus</i>		
Kerstkalkoen opgevuld <i>Wilde boschampignons/kerstgarnituur/pomme dauphine</i>	€ 17,50	
Gebraiseerd varkenshaasje <i>Sausje van oude port/winterboeket/kroketjes</i>	€ 17,50	
Parelhoenfilet <i>Amandelkorst/ muskaatdruifjes/groentenboeket/pomme dauphine</i>	€ 18,50	
Gegrilde Chateaubriand <i>Portosaus/groentenkrans/pomme rissolé</i>	€ 20,50	
Mals stukje hertenfilet <i>Poivradesaus/wintergarnituur/gratinaardappeltje</i>	€ 25,00	
Filet van fazant <i>"Fine Champagne"/kroketjes</i>	€ 23,00	

DESSERTS		
Dessertenbord Ten Boogaerde	€ 9,00	
Traditionele kerstbuche per persoon <i>Rood fruit/crème anglaise</i>	€ 9,00	

KIDS MENU		
Tomatenroomsoep met balletjes		
–		
<input type="checkbox"/> Kipfilet met appelmoes en verse frietjes of		
<input type="checkbox"/> Steak met appelmoes en frietjes		
–		
Kinderdessert		
€ 16,00 per persoon	Aantal:	

Bezoek onze website www.tenboogaerde.be