

Gelieve bij de keuze in uw menu de aantallen in vullen in de vakjes naast de gekozen gerechten.

## KERST- EN NIEUWJAARSMENU 1

### MENU AAN € 40,00

(3 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**
- Zalmfilet gegrild / verse spinazie / aardappel/wittewijnsaus
- 
- Kerstbuche / Rode vruchten / crème anglaise **of**
- Dessertenbord Ten Boogaerde

€ 40,00 per persoon

**Aantal:**

Bent u vegetarisch of hebt u een allergie, laat het ons weten en we passen met veel plezier uw traiteurmenu aan.

Gelieve bij de keuze in uw menu de aantallen in vullen in de vakjes naast de gekozen gerechten.

## KERST- EN NIEUWJAARSMENU 2

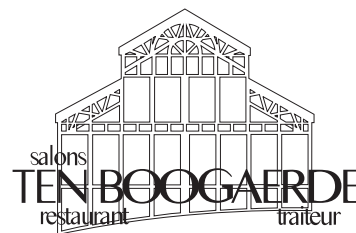
### MENU AAN € 50,00

(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
- 
- Gegrilde Chateaubriand Bordelaise / Winterboeket / pomme rissolé **of**
- Fazant traag gegaard (+€ 3,00)/ witloof / beignet van veenbessen / savooi/ amandelkroket **of**
- Hert – het filetstuk (+ € 5,00) Poivradesaus / wintergarnituur / pomme dauphine
- 
- Eindejaarsdessert Rode vruchten / coulis van framboos **of**
- Dessertenbord Ten Boogaerde

€ 50,00 per persoon

**Aantal:**



# BESTELFORMULIER

FAX 051 77 16 14 of [info@tenboogaerde.be](mailto:info@tenboogaerde.be)

## Traiteurdienst

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](mailto:info@tenboogaerde.be)**

Raadpleeg onze website: **[www.tenboogaerde.be](http://www.tenboogaerde.be)**

### ✓ DUID HIER DE GEWENSTE AFHALINGSDATUM AAN!

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

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

**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 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		
<b>Koude voorgerechten</b>		
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	
<b>Warme voorgerechten</b>		
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 + 8€ per persoon</i>	€ 16,00	
Kabeljauwhaasje – witte wijnsaus / wintergroenten / kruidenpuree <i>Warm voorgerecht als hoofdgerecht + 8€ 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 AANTAL

HOOFDGERECHTEN		
<i>Bij de hoofdgerechten voorzien we 3 bijpassende groentengarnituren en 1 bijpassende aardappelgarnituur !! Inbegrepen dus</i>		
Kerstkalkoen opgevuld <i>Wilde boschampignons/kerstgarnituur/pomme dauphine</i>	€ 18,00	
Gebraiseerd varkenshaasje <i>Sausje van oude port/winterboeket/kroketjes</i>	€ 18,00	
Parelhoenfilet <i>Amandelkorst/ muskaatdruifjes/groentenboeket/pomme dauphine</i>	€ 19,00	
Gegrilde Chateaubriand <i>Portosaus/groentenkrans/pomme risolé</i>	€ 21,00	
Mals stukje hertenfilet <i>Poivradesaus/wintergarnituur/gratinaardappeltje</i>	€ 26,00	
Filet van fazant <i>"Fine Champagne"/kroketjes</i>	€ 24,00	

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 <b>of</b>		
<input type="checkbox"/> Steak met appelmoes en frietjes –		
Kinderdessert		
€ 16,00 per persoon	Aantal:	

Bezoek onze website [www.tenboogaerde.be](http://www.tenboogaerde.be)