

salons  
**TEN BOOGAERDE**  
restaurant traiteur



2021

# Inhoud

Inhoud .....	2
Kennismaken met “Ten Boogaerde” .....	3
Recepties en hapjes	
Receptiedranken .....	4
All-in formules .....	4
Aperitiefhapjes .....	5
Koude voorgerechten .....	6
Tussengerechten .....	6
Verfrissingen en tussendoortjes .....	6
Soepen .....	6
Warme voorgerechten .....	6
Hoofdschotels .....	7
Nagerechten .....	8
Wijnkaart en dranken avondfeest à la carte .....	9
All in Huwelijkspecials (all-in menu’s).....	10-12
All in Buffetformules (all-in buffet) .....	13-14
All in Walking Diner “Buffet Style” (all-in walking diner) .....	15-16
Romantisch : trouwen in de winter - all-in huwelijksformule .....	17
Kinderen - DJ .....	18
Onze feestzalen .....	19
Praktische richtlijnen .....	20
Algemene voorwaarden .....	21
Algemene gegevens .....	24



# Ten Boogaerde

In het landelijke Kortemark treedt u binnen in een oase van rust en groen. De hoge ramen van de orangerie laten een weldadig licht vallen over de feestelijk gedekte tafels. Elk detail straalt tijdloze klasse uit. In dit prachtige decor schuiven de gasten aan voor het banket. UW feest is exclusief voor ons en daarom bedienen wij één huwelijksfeest per dag, onze garantie voor de perfecte uitvoering!

Het feest kan beginnen...

U bent in "Ten Boogaerde" en wij verwelkomen u voor het belangrijkste feest van uw leven.

Onze jarenlange ervaring in de keuken zorgt voor de heerlijkste gerechten op tafel, onze persoonlijke begeleiding in de zaal voor een tot in de puntjes verzorgd feest.

"Ten Boogaerde" is meer dan een zaal, het is een belevenis. Ook uw huwelijk verdient een dergelijke aanpak. Maak in deze brochure kennis met de culinaire geneugten van "Ten Boogaerde" en laat de rest over aan ons...

...een geslaagde start voor een geslaagd huwelijk...



# Receptiedranken

## SCHUIMWIJNEN (Vins mousseux) ..... per fles

Kir van het huis (sprankelende wijn met cassis)	€ 13,03
Blanc de blancs brut schuimwijn	€ 16,13
Chevalier Brut Royal	€ 20,50
Cava Chic	€ 27,25

## CHAMPAGNE ..... per fles

Maison Brut	€ 58,00
-------------	---------

## COCKTAIL ..... per glas

Kir	€ 4,00
Aperitief van het huis	€ 6,00
Andere aperitieven aan restaurantprijzen	

## KURKRECHT ..... per fles

Voor zelfmeegebrachte aperitief : ..... € 15,90 per fles

Het is belangrijk te weten dat wij ruim voldoende personeel voorzien voor een perfecte bediening van hapjes en dranken tijdens uw receptie en dat daar de grootste kost van uw receptie zit.

(andere dranken a la carte)

## ANDERE DRANKEN ..... per glas

Pils	€ 2,50
Leffe, Omer	€ 4,00
Frisdranken	€ 2,50
Sinaasappelsap	€ 3,00
Vers sinaasappelsap	€ 4,50

Andere frisdranken en bieren aan KAARTprijzen

## AANVULLING DRANKEN

Sinaasappelsap (per liter)	€ 8,25
Vers sinaasappelsap (per liter)	€ 18,25

# All-in receptieformules

in deze all in formule zijn ook alle reguliere dranken inbegrepen tijdens de forfait van de receptie.

Receptie	1 uur			1,5 uur				2 uur		
	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Aantal hapjes										
Kir van het huis	€ 13,65	€ 15,50	€ 18,55	€ 20,05	€ 21,55	€ 23,05	€ 24,55	€ 26,05	€ 27,55	€ 29,05
Blanc de blancs Brut	€ 14,75	€ 16,25	€ 18,10	€ 19,60	€ 21,10	€ 22,60	€ 24,10	€ 25,60	€ 27,10	€ 28,50
Chevalier Brut Royal	€ 16,73	€ 18,65	€ 20,55	€ 22,09	€ 23,64	€ 25,18	€ 26,73	€ 28,30	€ 29,82	€ 31,36
Cava Chic	€ 18,02	€ 19,93	€ 21,84	€ 23,38	€ 24,93	€ 26,47	€ 28,22	€ 29,75	€ 31,31	€ 32,86
Champagne Maison	€ 25,30	€ 27,34	€ 29,37	€ 31,02	€ 32,67	€ 34,32	€ 35,97	€ 37,62	€ 39,27	€ 40,92

Op volgende pagina vind u enkele voorbeelden uit ons assortiment

# Hapjes

## Assortiment hapjes van de chef

Wij adviseren om voor uw receptie **per uur** 4 à 5 hapjes per persoon te voorzien. De hapjes worden door ons geselecteerd volgens trend, het seizoen, de marktaanvoer en de inspiratie van onze chefs. U kunt tevens uw keuze maken in een uitgebreide lijst die we voor u opgesteld hebben. Het is een combinatie van kleine gerechtjes. Wij serveren géén toastjes en bladerdeegjes in ons assortiment, maar culinaire “plezantjes” die uw gasten onmiddellijk bij de receptie in de juiste sfeer brengen.

HAPJES A LA CARTE : BIJ HET BOEKEN VAN UW TROUWFEEST ONTVANGT U EEN UITGEBREIDE LIJST OM TE KIEZEN UIT DE HAPJES DIE UZELF WENST VOOR UW RECEPTIE(S)  
HAPJES A LA CARTE : € 1,95

*Enkele voorbeelden:*

KOUDE HAPJES:

Vitello tonato

Tatakya van tonijn, zoetzure komkommer en limoengelei

Tartaar van zalm met bloemkool crème

Assortiment Sushi volgens inspiratie van de chef (4 soorten)

Carpaccio van kabeljauw met pesto koriander

Carpaccio van St.-Jacobsvrucht met ananas en knolselder

Grijze garnalen met sorbet van tomaat en koningskruid

WARME HAPJES:

Gelakte duke of berkshire met chutney van pink lady

Opgevuld eitje met gerookte zalm en zeewierboontjes

Polderaardappeltje gevuld met grijze garnalen en bieslook

Scampi met appelsorbet en kerrie

Gerookte paling in 't groen met espuma van Robuchon aardappel

Slaatje met gepaneerde oester en tartaarsaus

Coquille met zoete aardappel en natuuraroma

Crème brulée van ganzenlever

DESSERTHAPJES

Granité van mojito met zijn espuma

Huisbereid vanille-ijsje met warme chocolade

Torentje van chocolademousse met krokantje

Crème brulée

Huisbereid cuberdonijs met boterkrokantje

STIJLVOLLE GELEGENHEIDSTOETS

Tevens kunnen wij een extra cachet aan uw receptie geven met de opbouw van een aantal standjes.

Een stijlvolle gelegenheidstoets...

Kaas- en garnaalkroketjes

(per kg gecombineerd) .....€ 27,00 per kilo

Kippenboutjes (per kg) .....€ 18,00 per kilo

Oesterbar met reuzenschelpoester

(oesters volgens aanbod op de markt).... € 5,00 per persoon

Zeevruchtenbar met garnalen, gamba's, langoustines, schelpdieren..... € 7,00 per persoon

Tapas & fingerfood op tafel (luxe tapas) .. € 7,00 per persoon



# Koude voorgerechten

Fantasie van Gandaham - kroketje / meloen / porto / crumble paprika / balsamico .....	€ 15,00
Krokant slaatje met gebakken scampi - sorbet van appel / kerrie / espuma .....	€ 15,90
Ambachtelijk gerookte zalm - gemengd slaatje / fijne kruiden / toast .....	€ 15,90
Carpaccio van kabeljauw - korianderpesto / slaatje / gebakken scampi .....	€ 15,90
Lauw torentje van gegrilde Sint-Jakobsvruchten - rattenaardappel / langoustines / enoki champignons .....	€ 19,50
Carpaccio van runderhaas - parmezaan / pijnboompitjes / ganzenleverschilders .....	€ 17,00
Grijze noordzeegarnaal, bereid op drie wijzen .....	€ 18,20
Tataky van tonijn - asperges / kappertjes / rode paprika / kaviaarroom .....	€ 17,00
Terrine van artisaanaal gemaakte ganzenlever / sauternegelei / confi tuur van rode ui .....	€ 20,10
Kreef- salade/structuren van tomaat/avocado/citrus .....	€ 20,10
Gravadlax van schotse zalm - aspergepunten / gepocheerd kwarteleitje / kaviaarcrème .....	€ 17,60

*Deze koude voorgerechten als tussengerecht alleen + € 3,60 (als de familie apart een voorgerecht alleen neemt)*

*Deze koude voorgerechten als hoofdgerecht alleen + € 6,00*

# Tussengerechten

## VERFRISSENDE TUSSENDORTJES

Carpaccio van ananas met frambozensorbet .....	€ 5,10
Sorbet van champagne met framboos en munt .....	€ 6,30
Aardbeien met peper (enkel seizoen) .....	€ 6,30

## SOEPEN

Alle soepen worden met verse grondstoffen bereid en in eigen keuken klaargemaakt.

De soepen worden geserveerd met aparte garnituur in bord.

Deze zijn als tussengerecht bedoeld en worden tweemaal opgediend met bijpassende garnituren.

Soepen als voorgerecht alleen: het is ook mogelijk om alleen soep te nemen, zonder ander voorgerecht.

*Deze worden dan driemaal bediend. Meerprijs: + € 5,53 per persoon.*

Agnes Sorel roomsoep met hoevekip en preiringen .....	€ 4,80
Soep van knolselder met gerookte zalmblokjes .....	€ 4,80
Wortelsoep met gerookte forel .....	€ 4,80
Aspergevelouté met groene asperges en eendenborst .....	€ 4,80

# Warme voorgerechten

Op vel gebakken snoekbaars - tagliatelle/prei/mosterd/sabayon/parmezan .....	€ 15,10
Asperges met gerookte zalm - verse mousselinesaus (enkel seizoen) .....	€ 15,70
Filet van zeebrasem - gegrild/spinazie/trostomaat/boter .....	€ 15,70



Gebakken scampi - brunoise van Oosterse groentjes / rode pesto .....	€ 16,00
Pladijsfilet - sabayon/basilicum/limoen/grijze garnaal/kasteelaardappel/romanesco .....	€ 16,50
Tongfilet opgevuld - jonge prei / butternut / sancerreboter / crumble van spek .....	€ 17,80
Duo van zalm en tongfilet - luchtige nantuasaus / kleurige groentenparels .....	€ 17,80
Zacht gegaard Kabeljauwhaasje- aardappelbouillon / Noordzee- garnaal .....	€ 17,80
Gestoomd kabeljauwhaasje - garnaal / asperges / aspergeboter (seizoen) .....	€ 17,80
Gestoomde grietfilet - mechelse asperge / stoemp van lente-ui / botersausje .....	dagprijs
Gebakken zeeduivel - witte kool / kalfsjus / modena .....	dagprijs
Zeebaars krokant op vel - groene kruiden / shiitake / patanegra / zalf van jonge wortel .....	€ 17,80
Dorade Royal - ragout van grijze garnaal / sabayon van duvel .....	€ 17,80
Sint-Jacobsvruchten - gekaramelliseerd witloof / sabayon van Nouilly-Prat .....	€ 18,30
Gebakken ganzenlever - jonagold / shiitake beignet .....	€ 18,70
Kreeft - lasagne / ananas / groene asperge / schuimig sausje van beurre d'Ysigne .....	€ 21,90

*Deze koude voorgerechten als tussengerecht alleen + € 3,60*

*Deze koude voorgerechten als hoofdgerecht alleen + € 6,10*

## *Het hoofdgerecht*

*Onze hoofdgerechten worden drie maal geserveerd met maar liefst 8 bijpassende groenten garnituren en uw keuze uit verschillende aardappelgerechten. Voor de vegetariërs kunnen we de hoofdschotel gratis wijzigen in een visgerecht of een vegetarisch gerecht.*

Met amandelkorst bedekte parelhoenfi let - muskaatdruijjes / calvados / pink lady / seizoensboeket .....	€ 17,40
Licht gerookt varkenshaasje - Belgisch abdijbier / gratin / seizoensgroente .....	€ 17,00
Mechelse koekoek - honing / pijnboompitten / gewokte groentemix .....	€ 17,00
Kalfsoester - jonge spinazie / dauphine aardappel / truffel .....	€ 24,40
Gelakte eendenborst - 3 pepers / groententorentje / nieuwe aardappel .....	€ 20,10
Lamsfilet - rozemarijn / lichte jus / provençaalse groenten / gratin .....	€ 20,70
Tournedos van rund - "Arlequin" / groentepalet / pomme rissole .....	€ 21,00
Gegrilde chateaubriand - primeurgroenten / met saus naar keuze .....	€ 20,70
Lamskroontje - rozemarijn / Provençaalse groenten / gratin .....	€ 22,00
Duo van kalfsfilet en zwezerik - verse tagliatelle / peultjes / truffelsaus .....	€ 24,00
Ossehaas van Limousinrund en croûte met oude port en opgevuld mergpijpe .....	€ 25,00

*Deze hoofdgerechten als hoofdgerecht, zonder voorgerecht(en), alleen + € 3,95*

# Het nagerecht

Bruidstaart - fruit / slagroom / garnituren ..... € 8,20  
*Bruidstaarten voorzien van vuurwerk en mogelijkheid naar keuze uit diverse pronkstukken.*

Duo van chocolades - krokantje / Engelse room ..... € 8,20  
Ijsgekoelde nougat - soepje van rood fruit ..... € 8,20  
Gebakken ananas - speculoosjes ..... € 8,20  
Aardbeienparade - limoen / verse munt / vanille ijs ..... € 8,20  
Uitgebreid nagerechtenbord - o.a. crème brûlée / bavarois / chocolademousse / ijs / coulis / gebak ..... € 10,00

## EEN AANRADER

*De kers op de taart om de maaltijd van uw huwelijksfeest schitterend te beëindigen, is ons dessertenbuffet, niet alleen culinair maar zeker qua presentatie tot de verbeelding sprekend.*

*Wij serveren o.a. een ijspronkstuk, chocolademousses, fruitsalades, bavarois, soezen, verfijnd gebak, crème brûlée, flensjes, wafeltjes, chocoladefontein met fruit en aardbeien (seizoen), **diverse kaassoorten met een aangepaste rode wijn, enz...***

*Aangezien we een rijkelijk gevuld buffet en kaasbuffet met aangepaste wijn serveren, **laten we het buffet staan tot 3u.** zodoende kunnen uw gasten zich na een dansje alweer aan het buffet bedienen.*

Dessertenbuffet (per persoon) ..... € 14,25

## KOFFIE

Mokka (driemaal geserveerd) met huisbereide versnaperingen ..... € 3,30  
Mini irish coffee per stuk..... € 5,00  
Petit fours (per stuk) ..... € 1,40  
Mini patisserie (per stuk) ..... € 2,00  
Belgische pralines (per kilo) ..... € 25,10





# De Wijnen en dranken

## A LA CARTE WIJNEN

### WITTE WIJNEN

Huiswijn .....	€ 18,10
Chateau vieux lamothe bordeaux blanc .....	€ 20,50

### RODE WIJNEN

Huiswijn .....	€ 18,10
Chateau vieux lamothe bordeaux rouge .....	€ 20,50

FORFAIT WIJNEN EN DRANKEN AAN TAFEL (ALLE REGULIERE DRANKEN EN WATERS INCL. TIJDENS HET DINER (KOFFIE IS NIET INBEGREPEN))

	Huiswijn	Kasteelwijnen
Menu met 1 gerecht	€ 9,50	€ 12,75
Menu met 2 gerechten	€ 11,75	€ 14,50
Menu met 3 gerechten	€ 15,00	€ 17,95

Wenst u voor uw huwelijksfeest liever een andere kasteelwijn of een grand cru?  
Natuurlijk is alles mogelijk en kunnen wij naar uw wensen een gepaste wijn voorstellen.  
*Kurkrecht voor wijnen doen wij niet.*

### FORFAIT DRANKEN AVONDFEEST

Na het diner worden alle reguliere dranken (inclusief witbier, palm, duvel, omer, carlsberg, grimbergen, huiswijnen, koffie) naar believen geserveerd door ons personeel tot 05.00 uur, het voorziene einde van uw avondfeest ..... € 15,75

### SUPPLEMENTEN VOOR HET FEEST

Indien u uw avondgenodigden enkel vraagt voor het avondfeest na of tijdens de maaltijd, passen wij vanzelfsprekend de porties aan, zodat de gasten tevreden zijn over het menu.

Suppl. avondgenodigden op het menu vanaf het hoofdgerecht  
(gasten die eventueel aanschuiven vanaf het hoofdgerecht) ..... € 3,95

Minimum verbruik van € 39,00/persoon voor de bijkomende avondgasten vanaf het dessertbuffet





# Huwelijksspecials

## HUWELIJKSFORMULE 1

€ 97,00 ALL-IN

**In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen tijdens de forfait van de receptie, diner & na diner tot 05u00.**

Receptie 1 u schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap  
2 koude + 2 warme hapjes



Surf & Turf

Runderhaas/gamba/zalm/pomme moscovite

Of

Kabeljauwhaasje

Groentenslierten/gele wortel/blanke boter/krokant/carpaccio/koriander

Of

Sint-jacobsvruchten

3 bereidingen/Butternut/peterselie/asperge/prei/tartaar/bloemkool

Of

Duo van Tongschar & zalmhaas

Tatsoi/courgette/tomaat/fettucine/olijfolie extra vierge

Of

Zalm

Gegrild/mousseline/asperge (zeizoen)/Tartaar/appel/limoen/dille



Rund - Châteaubriand, Gegrild/Bordelaise/groentenkrans/pomme rissolé

Of

Eend - Caiveau

Geroosterd/zilveruitjes/bospaddestoelen/framboos/sausje van Anjou/pomme dauphine

Of

Varkenshaasje d'Uroc d'Olives

Sausje van pomerol/seizoensgroenten/crumble van spek

Of

Kwartel - filet opgevuld, Duxelle/truffel/appel/cognac/witloof/amandelkroket/veenbessen

Of

Parelhoensûpreme/calvados/amandel/pink lady/airellen/ragout van verse groenten/pomme dauphine



Uitgebreid dessertbuffet, inclusief bruidsijstaart & kaasbuffet



Mokka met versnaperingen

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentengarnituren aangepast volgens het seizoen. U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement, volgens uw keuze.

**Menu zonder dranken: € 77,09 (incl. btw)**

**"UPGRADE" DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):**

Het all-in menu mét aperitief Cava Bru ..... € 5,00 ppers

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) ..... € 3,50 ppers

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) ..... € 8,00 ppers



## HUWELIJKSFORMULE 2

### € 100,00 ALL-IN

**In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen tijdens de forfait van de receptie, diner & na diner tot 05u00.**

Receptie 1 u schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap  
2 koude + 2 warme hapjes



Kreeft Romanesco/radijs/pijpajuin/peulerwt/lente-ui/espuma van curry/kreeftenboter

Of

Zeebaars Gegrild/zoete paprika/selder/aardappel/sjalot/Tartaar/aioli/kroepoek

Of

Grietfilet

Peterselie/komkommer/romanesco/ceviche/mosterdzaad/eitje

Of

Tong - filet

Gebrand/asperge/gerookte boter/prei/mousseline

Of

Kabeljauwhaas

Kokkels/rode en witte quinoa/butternut



Rund - Chateaubriand, Saus met oude port/seizoensgroenten/pomme rissolé

Of

Barbarie eend

Beukezwam/boterraap/shi-také/airgre doux/pomme pont neuf

Of

Lamskroon

Persillade/rozemarijn/aardappel/stoofpotje van primeurgroenten

Of

Kalf - filet (+ € 3,25) Seizoensboeket/rode wijn/truffel/kroket



Uitgebreid dessertbuffet

Inclusief Bruidsijstaart & kaasbuffet



Mokka met versnaperingen

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentengarnituren aangepast volgens het seizoen.

U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement, volgens uw keuze.

**Menu zonder dranken: € 80,09 (incl. btw)**

**“UPGRADE” DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):**

Het all-in menu mét aperitief Cava Bru.....€ 5,00 ppers

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood).....€ 3,50 ppers

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood).....€ 8,00 ppers

# Buffetformules

## BUFFETFORMULE 1 : WALK & BUFFET

€ 108,00 ALL-IN

**In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen tijdens de forfait van de receptie, diner & na diner tot 05u00.**

Receptie 1 u schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap  
2 koude + 2 warme hapjes



+1U walking receptie-diner met 6 hapjes (kleine gerechtjes) bediend aan tafels (rechtstaand)

**Keuze van gerechten & standjes wordt in overleg gemaakt met het bruidspaar die een keuze kan maken uit een voorgestelde lijst van de chef volgens seizoen**

**Mogelijkheid om deze voorgerechtenformule nog uit te breiden met een tweetal standjes**

Er wordt een drankenbuffetje voorzien met wijnen en fristdranken, gasten kunnen ook verder schuimwijn drinken



Hoofdgerecht bediend in buffetvorm  
WARM BUFFET (KEUZE UIT 5 SOORTEN)

Warm vis- en vleesbuffet, gepresenteerd in shafingdishes:

Gepocheerde tongrolletjes - Normandische wijze/duchesse aardappelen

Gebakken Zalmfilet - kreeftensausje/garnaaltjes/wilde rijst

Gebakken kabeljauwfilet - meunière/krielaardappeltjes/gebakken bospaddestoelen

Gebraiseerde beenham - kruidenaardappelen/mosterdsaus

Parelhoenfilet - calvados/druifjes/pomme dauphine

Tournedos gegrild - 3 sausen/warme seizoensgroenten/verse frieten

Lamsheupjes - tuinkruiden jus/gratinaardappelen/Provençaalse groenten

Ardeens varkenshaasje - trappistenbier/zilveruitjes/spek/kroketjes

Franse Eend - honing/amandelkroket/pink lady/seizoensgroenten



Uitgebreid dessertbuffet  
Inclusief Bruidsijstaart & kaasbuffet



Mokka met versnaperingen

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentengarnituren aangepast volgens het seizoen.

U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement, volgens uw keuze.

**Menu zonder dranken: € 88,09 (incl. btw)**

**“UPGRADE” DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):**

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut .....€ 5,00 ppers

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) .....€ 3,50 ppers

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) .....€ 8,00 ppers

# Buffetformules



## BUFFETFORMULE 2 : KLASSIEK € 102,00 ALL-IN (INCLUSIEF DESSERTENBUFFET)

In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen tijdens de forfait van de receptie, diner & na diner tot 05u00.

Receptie 1 u schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap  
2 koude + 2 warme hapjes



Surf & Turf

Runderhaas/gamba/zalm/pomme moscovite

Of

Sint-jacobsvruchten

3 bereidingen/Butternut/peterselie/asperge/prei/tartaar/bloemkool

Of

Gravadlax van schotse zalm - aspergepunten/gepocheerd kwarteleitje/kaviaarcrème



WARM BUFFET (KEUZE UIT 5 SOORTEN)

Warm vis- en vleesbuffet, gepresenteerd in shafingdishes:

Gepocheerde tongrolletjes - Normandische wijze/duchesse aardappelen

Gebakken Zalmfilet - kreeftensausje/garnaaltjes/wilde rijst

Gebakken kabeljauwfilet - meunière/krielaardappeltjes/gebakken bospaddestoelen

Gebraiseerde beenham - kruidenaardappelen/mosterdsaus

Parelhoenfilet - calvados/druifjes/pomme dauphine

Tournedos gegrild - 3 sausen/warme seizoensgroenten/verse frieten

Lamsheupjes - tuinkruiden jus/gratinaardappelen/Provençaalse groenten

Ardeens varkenshaasje - trappistenbier/zilveruitjes/spek/kroketjes

Franse Eend - honing/amandelkroket/pink lady/seizoensgroenten



Uitgebreid dessertbuffet

Inclusief Bruidsijsstaart & kaasbuffet



Mokka met versnaperingen

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentengarnituren aangepast volgens het seizoen. U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement, volgens uw keuze.

**Menu zonder dranken: € 82,09 (incl. btw)**

**“UPGRADE” DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):**

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut ..... € 5,00 ppers

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) ..... € 3,50 ppers

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) ..... € 8,00 ppers

# Ce Walking Dinerformules

## WALKING DINER 1 "EARLY DANCE" € 105,00 ALL-IN (INCLUSIEF DESSERTENBUFFET)

**In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen tijdens de forfait van de receptie, diner & na diner tot 05u00.**

Receptie 1 u schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap  
2 koude + 2 warme hapjes



+1U walking receptie-diner met 6 hapjes (kleine gerechtjes) bediend aan tafels aan gasten (rechtstaand)

**Keuze van gerechten & standjes wordt in overleg gemaakt met het bruidspaar die een keuze kan maken uit een voorgestelde lijst van de chef volgens seizoen**

**Mogelijkheid om deze voorgerechtenformule nog uit te breiden met een tweetal standjes**

Er wordt een drankenbuffetje voorzien met wijnen en fristdranken, gasten kunnen ook verder schuimwijn drinken



HOOFGERECHT BEDIEND AAN TAFEL IN DE DRUIVELAAR

Gegrilde Chateaubriand - Saus met oude port/seizoensgroenten/pomme rissolé

Of

Barbarie eendenborst licht geroosterd - zilveruitjes/bospaddestoelen/framboos/sausje van Anjou/pomme dauphine

Of

Gebraiseerde varkenshaasje - Sausje van Pomerol/groentenkrans/crumble van spek



Uitgebreid dessertbuffet

Inclusief Bruidsijsstaart & kaasbuffet



Mokka met versnaperingen

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentegarnituren aangepast volgens het seizoen. U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement, volgens uw keuze.

**Menu zonder dranken: € 85,09 (incl. btw)**

**"UPGRADE" DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):**

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut ..... € 5,00 ppers

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) ..... € 3,50 ppers

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) ..... € 8,00 ppers

# Walking Dinerformules

## WALKING DINER 2 "BUFFET STYLE" € 105,00 ALL-IN (INCLUSIEF DESSERTENBUFFET)

In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen tijdens de forfait van de receptie, diner & na diner tot 05u00.

Receptie 1 u schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap  
2 koude + 2 warme hapjes



**Alle gerechten worden in overleg met het bruidspaar en volgens seizoen bepaald, keuze genoeg**

VOORGERECHTEN "IN WALKING OP BUFFETJES bediend" IN DE ORANGERIE

1. voorgerechtenbordjes (10 voorgerechtjes)

Bijvoorbeeld - zachte gerookte zalm/carpaccio van rund/foie gras/vitello tonato/Gandaham/garnaalkroket,...

2. koud voorgerechtenbuffet (4 gerechten)

bijvoorbeeld - zalm in schoonzicht/tomaat garnaal/gerookte vissen/gerookte eend/diverse vleesgerechtjes,...

3. warm voorgerechtenbuffet (3 warme gerechten)

bijvoorbeeld : scampi's op 2 wijzen/mini papillot van kabeljauw/gamba's a la plancha/pladijsrolletje op zijn Oostends,...



HOOFDGERECHT BEDIEND AAN TAFEL IN DE DRUIVELAAR

Gegrilde Chateaubriand

Saus met oude port/seizoensgroenten/pomme rissolé

Of

Barbarie eendenborst licht geroosterd

zilveruitjes/bospaddestoelen/framboos/sausje van Anjou/pomme dauphine

Of

Gebraiseerde varkenshaasje

Sausje van pomerol/groentenkrans/crumble van spek



Uitgebreid dessertbuffet

Inclusief Bruidsijsstaart & kaasbuffet



Mokka met versnaperingen

**Dit menu zonder dessertenbuffet, wel met bruidsijsstaart OF dessertenbord (€ 102,00 all-in)**

Bij de hoofdgerechten heeft u steeds keuze uit verschillende aardappelbereidingen en worden de groentengarnituren aangepast volgens het seizoen. U heeft steeds de keuze om een ander gerecht in deze formule te kiezen, al dan niet mits een supplement, volgens uw keuze.

**Dit all-in menu zonder dranken: € 85,09 (incl. btw)**

**"UPGRADE" DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):**

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut .....€ 5,00 ppers

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) .....€ 3,50 ppers

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) .....€ 8,00 ppers



# Romantisch

## FORMULE TROUWEN IN DE WINTER

€ 94,00 ALL-IN

STEL U VOOR ? ..... UW TROUWFOTOS IN DE SNEEUW ?  
EEN KERSTTHEMA ..... EEN PRACHTIGE VOORJAARSDAG .....

*DIT ALLES AAN EEN GEKKE ALL-IN FORMULE PRIJS !!*

**In deze formule zijn alle reguliere dranken (inclusief zware bieren) inbegrepen tijdens de forfait van de receptie, diner & na diner tot 05u00.**

**Enkel geldig voor huwelijksfeesten tussen 1 november en 20 maart**

Receptie 1 u schuimwijn Chevalier Brut Royal of fruitsap  
2 koude + 2 warme hapjes

Snoekbaars Krokant op vel/groene kruiden/shitaké/patanegra/zalf van pompoen  
Of

Kabeljauwhaasje, Aardappelbouillon/prei/garnaal/boter  
Of

Zeebrasem

Wilde boschampignons/knolselder mousseline/roquefort

Fazantborstfilet (seizoen) Fine champagne/knolselder/gratin/pompoen/aardpeer  
Of

Gebraiseerde varkenshaasje

Sausje van pomerol/groentenkrans/crumble van spek/mini kroket  
Of

Gegrilde Châteaubriand

Saus met oude port/wintergarnituur/pomme rissolé (+ € 3,21 suppl)  
Of

Barbarie eendenborst licht geroosterd

zilveruitjes/bospaddestoelen/framboos/sausje van Anjou/pomme dauphine (+ € 3,21 suppl)

Uitgebreid dessertbuffet inclusief Bruidsijsstaart/ kaasbuffet  
Mokka met versnaperingen

**Dit menu zonder dessertenbuffet, wel met bruidsijsstaart OF dessertenbord (€ 91,00 all-in)**

**Dit all-in menu zonder dranken: € 74,09 (incl. btw)**

**“UPGRADE” DEZE ALL IN FORMULE (indien u geen receptie neemt vooraf):**

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut ..... € 5,00 ppers

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) ..... € 3,50 ppers

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood) ..... € 8,00 ppers

# Kindereen op uw trouwfeest

## KIDS

Op feesten staat geen leeftijd. Ook voor onze allerkleinsten (van 3 tot 11 jaar) wordt uw huwelijk een belevenis. Wij zorgen ervoor dat zij zich niet vervelen, wat ook voor de ouders een verademing is. Ook de maaltijden worden op hun maat aangepast.

Wij kunnen op aanvraag zorgen voor een leuke kinderhoek met kleurboekjes, spelletjes, TV, enz. Bij mooi weer plaatsen we in onze speeltuin een springkasteel. Gebruik van de indoorgamerroom is gratis.

De juniors (12 tot en met 14 jaar) serveren we mee met de volwassenen maar passen we de prijs aan.

RECEPTIE ..... € 6,08  
Receptie van anderhalf tot 2 uur.

Aangepast met chips, nootjes, frisdranken, fruitsap en 1 kinderchampagne.

KINDERMENU ALL-IN  
(VAN 3 TOT EN MET 12 JAAR)

- Kaaskroketjes of soep  
Steak of kip of frikandellen met frietjes, appelmoes en ketchup.  
Dessertenbuffet.  
Forfait dranken tijdens en na diner.  
à € 36,07  
*Dit all-in menu zonder dranken: € 30,33 (incl. btw)*
- Helft van de menu of huwelijksformule van de volwassenen aan -50%

# Late uurtjes Buffet

Om uw gasten in de late uurtjes nog wat te verwennen wordt een buffet geplaatst omstreeks 02.00 uur, dat gedurende het avondfeest blijft staan. De genodigden kunnen zichzelf bedienen aan dit broodjesbuffet.

BROODJESBUFFET ..... € 3,79 PP  
2 broodjes of sandwiches per persoon met diverse soorten beleg waaronder kazen, ham, américain, gerookte zalm, vleessalades, enz.

KAASBUFFET ..... € 6,58 PP  
Diverse soorten voor u geselecteerde kazen, met aangepaste broden, fruit en een heel lekkere franse wijn.

# Avondfeest

## ONZE HUIS-DJ

- € 500 (installatie en alle kosten inclusief tot 05u00)
- forfait avondfeest van € 39,00 eten & drinken of à la carte, indien hij niet aan tafel zit

## EIGEN DJ

- supplement van € 54,00 (gebruik van licht en geluid)

## FOTO- / VIDEOGRAAF / CEREMONIE / ORKEST

- tijdens receptie op uw gastenlijst of à la carte
- forfait avondfeest van € 39,00 eten & drinken of à la carte, indien hij niet aan tafel zit

**Ten Boogaerde trouwt u**  
U trouwceremonie zoals u het droomt!

**Gratis: Uw eigen trouw-website**  
[www.trouwsite.tenboogaerde.be](http://www.trouwsite.tenboogaerde.be)

**Meer info: [www.tenboogaerde.be](http://www.tenboogaerde.be)**

# Onze feestzalen

Salons "Ten Boogaerde" beschikt over 3 aparte zalen.

Deze kunnen ineenlopend gebruikt worden voor huwelijksfeesten tot 280 personen.

## DE KERSELAAR

Kleine gezellige zaal, gelegen aan de voorkant. Ideaal voor -kleine privé-feesten en ook gebruikt als restaurant.

## DE ORANGERIE

Adembenemende structuur met lounge-effect. Een zeer aparte sfeer door het zicht op de tuin en speeltuin voor de kinderen. Deze prachtige wintertuin kan ook dienen voor uw receptie, -walking dinner of gezellig diner bij de open haard. In samenspel met het buitenterras ook ideaal in het tussenseizoen. Hier worden ook 's avonds de eventuele dessertbuffetten geplaatst.

## DE DRUIVELAAR

De hoofdzaal waar uw avondfeest doorgaat, wordt tot in de puntjes uitgedost met zilveren kandelaars en tafeldecoratie die de juiste sfeer uitstralen voor uw huwelijksfeest. Indien u dit wenst kunt u uiteraard ook uw eigen decoratie (bijv. bloemstukken) laten verzorgen in samenspraak en tegen betaling.

## BRUIDSUITE

Studio met bruidskamer + aparte kleine slaapkamer (kids, baby) en badkamer ter beschikking. Wij bieden u de overnachting en het ontbijt tevens **gratis** aan.

*In salons Ten boogaerde organiseren we één huwelijksfeest per dag. Dit betekent dat uw huwelijk een "EXCLUSIEF" is en -ieder huwelijksfeest met de persoonlijke toets en met de grootste kwaliteitszorg wordt uitgevoerd. Wij voorzien steeds alleen voor uw feest de tuin, Orangerie, Druivelaar en indien nodig ook de Kerselaar (aantal personen is bepalend voor toewijzing van de zalen). Onze garantie voor een geslaagd huwelijksfeest !*

**Zaalhuur, alle linnen, stoelhoezen, decoratie en kaarsen worden door ons kosteloos verzorgd en zijn steeds in de brochure en menuprijs inbegrepen.**

Voor kleinere huwelijksfeesten op Zaterdag (**niet op vrijdagen !!**) beneden de 140 personen (genodigden van het avondfeest die het volledige menu eten – gasten die pas aanschuiven voor het dessertbuffet worden niet meegerekend in het aantal gasten van het avondfeest) wordt er een supplement op het menu aangerekend :

### Zaterdag

Min 140 personen : + € 5 per persoon op het menu

Min 130 personen : + € 6 per persoon op het menu

Min 120 personen : + € 7 per persoon op het menu

Min 110 personen : niet mogelijk op zaterdag

Indien toch minder dan 110 personen op een zaterdag wordt er een supplementaire forfait aangerekend op het menu afhankelijk van de keuze en budget van uw feest.

### Vrijdag

**Trouwfeesten kunnen reeds vanaf 80 personen voor het avondfeest tussen 1 april en 30 oktober en vanaf 60 personen tussen 1 november en 20 maart, steeds exclusiviteit van tuin, parking, orangerie en druivelaar voor uw feest.**

Indien toch minder dan 80 personen op een vrijdag wordt er een forfait aangerekend op het menu afhankelijk van de keuze en budget van uw feest.

# Praktische richtlijnen

## 1. BESPREKING

Wij ontvangen u graag van donderdag tot en met zondag, telkens vanaf 10.00 uur, voor rondleiding, informatie en reservaties. Dit uiteraard enkel na telefonische afspraak zodat wij voldoende tijd voor u kunnen vrijmaken en u persoonlijk kunnen verwelkomen.

## 2. RESERVATIE

Bij reservatie vragen wij een voorschot van € 500,00

## 3. MENUBESPREKING & PRIJSVOORWAARDEN

De keuze van uw menu en concept van uw feest wordt besproken 4 tot 6 maand voor uw feest en is aldus op basis van de prijzen uit de brochure van het jaar waarin uw feest doorgaat, het meest recente opgesteld, vanaf maximum 3 maand voor uw feest.

Wij adviseren u ook rekening te houden met een jaarlijkse prijsstijging volgens markt & economische toestanden van het jaar van uw huwelijk.

## 4. ROUTEPLANNETJES

Plannetjes om bij uw uitnodigingen te voegen zijn gratis verkrijgbaar.

## 5. BEDIENING

Om uw huwelijksfeest tot in detail te kunnen verzorgen, voorzien wij steeds ruim voldoende personeel. Een belangrijke troef van een zorgeloos feest.

## 6. TAFELSCHIKKING

Wij werken met ronde en ovaal tafels van 8 tot 24 personen.

Bij reservatie laat u ons het aantal personen ongeveer weten.

Grote wijzigingen dienen minstens 3 maanden voor het feest doorgegeven te worden (zie algemene voorwaarden).

Het definitief aantal kunt u doorgeven via mail tot en met de woensdag voor uw feest. Dit aantal zal ook in rekening worden gebracht. We kunnen geen rekening meer houden met annulaties binnen de laatste week voor uw feest.

De praktische regeling van naamkaartjes en/of de tafelschikking gebeurt 10 dagen voor het feest.

## 7. UW FEEST

Wij vinden het belangrijk dat het feest 100% aan uw wensen voldoet. Aarzel daarom niet om wijzigingen of persoonlijke vragen aan ons voor te leggen.

# Algemene verkoopvoorwaarden

Alle prijzen in deze orderbevestiging zijn inclusief dienst en BTW.

Betaling 1e voorschot geldt als aanvaarding van onze algemene verkoopvoorwaarden.

## **Voorschotten en orderbevestiging:**

Bij het boeken van uw huwelijksfeest in Salons ten Boogaerde, stort u een eerste voorschot van € 500,00 op bankrekening iban BE05 0689 0975 8175 (Kigalo bv), BIC GKCCBEBB.

Na ontvangst van dit voorschot versturen wij u de orderbevestiging via mail door. Uw reservatie is pas bindend en definitief na ontvangst van het voorschot én na ontvangst van de door u voor akkoord ondergetekende orderbevestiging.

Ten laatste 6 maanden voor het huwelijksfeest (datum van storting wordt vermeld in uw orderbevestiging) stort u een tweede voorschot van € 2.000,00 op bankrekening iban BE05 0689 0975 8175 (Kigalo bv), BIC GKCCBEBB.

Twee maand voor de datum van uw feest stort u een derde voorschot, dat in optel met de twee voorschotten die u eerder betaalde, pro rata 25% van het totaalbedrag is en vermeld staat op de ondertussen opgemaakte huwelijksfiche. Wanbetaling van een voorschot staat gelijk met annulering van het huwelijksfeest.

Bij annulering van het huwelijksfeest door partij A op meer dan 6 maanden voor datum van het huwelijksfeest, is er een schadevergoeding met een minimum van € 2.500 met aftrek van de reeds betaalde voorschotten. Hetzij € 500 betaald bij reservatie: in dit geval is het resterende bedrag € 2.000; hetzij na betaling van de 2 eerste voorschotten die integraal worden ingehouden ter dekking van de schade door partij B geleden ten gevolge van de annulering.

Bij annulering van het huwelijksfeest door partij A op minder dan 6 maand voor datum van het huwelijksfeest wordt een bijkomende schadevergoeding verschuldigd, begroot op 35% van de totale kostprijs van het feest, vermeld op uw huwelijksfiche.

## **Eindafrekening:**

De eindafrekening is betaalbaar contant met bankcheque ter plaatse in Salons ten Boogaerde en zonder verdere korting binnen de 10 dagen na het feest. De datum vermeld op de huwelijksfiche is bindend als uiterste betaaldatum.

Vanaf de vervaldag brengen zij van rechtswege een interest op van 10% per jaar, verhoogd met de schadevergoeding van 10% en de gerechtskosten bij niet-betaling. Wij verwijzen naar de Algemene Voorwaarden vermeld op onze facturen, die hier nogmaals uitdrukkelijk worden aanvaard.

Het bruidspaar is hoofdelijk en ondeelbaar aansprakelijk voor het betalen van de voorschotten en de factuur van de eindafrekening. Aanvaarding van een deel van het factuurbedrag kan niet aanzien worden als afstand van hoofdelijke aansprakelijkheid.

Vestiaire: Niettegenstaande wij een gesloten vestiaire hebben, kunnen wij niet verantwoordelijk gesteld worden voor verlies, schade van persoonlijke bezittingen van de gasten. Indien u het wenst kunnen wij een bewaakte vestiaire voorzien tot 04.00 uur mits een vergoeding van € 150.

Tevens wijzen wij alle verantwoordelijkheid af bij gebeurlijke schade of ongeval binnen onze exploitatie.

Het huwelijksfeest eindigt ten laatste om 05.00 uur, tenzij anders overeengekomen.

De inrichters van het feest zullen verantwoordelijk gesteld worden voor schade die aangericht is door de genodigden. Alle taken en vergoedingen geheven door de staat voor organisatie van dit evenement, bal of feest ingericht in onze feestzalen zijn ten laste van de inrichter.

Omdat we met uitsluitend verse producten werken, behouden wij ons het recht dat een vers product niet kan geleverd worden of prijzen ervan aan te passen aan de marktprijs van deze dag. Huidige prijzen zijn onder voorbehoud geldig tot 30/12/2021.

Partij B kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor annulering wegens overmacht (bijv. storm, staking, brand ...). Bovendien behoudt partij B zich het recht voor om in geval van overmacht de overeenkomst te beëindigen zonder dat enige schadevergoeding kan worden gevorderd.

Partij B behoudt zich het recht voor om de overeenkomst van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling als ontbonden te beschouwen in geval van faillissement, collectieve schuldenregeling, kennelijk onvermogen alsook bij om het even welke wijziging aan de juridische toestand van partij A.

Bij betwisting zijn enkel de rechtbanken van het kanton Torhout en het gerechtelijke arrondissement Brugge bevoegd.

Huwelijksfeesten van minder dan 100 personen voor het avondfeest zijn niet mogelijk op zaterdag. Indien uw feest toch minder dan 100 personen omvat, wordt er een extra exclusiviteitskost aangerekend bovenop het supplement van minder dan 140, vermeld in deze brochure. Dit supplement wordt vastgelegd op basis van het budget dat gespendeerd wordt en zal vooraf worden meedegeedeeld aan het bruidspaar en vermeld staan in de prijsanalyse van de huwelijksfiche die ondertekend wordt ter goedkeuring door het bruidspaar bij de laatste afspraak, voor aanvang van het feest.

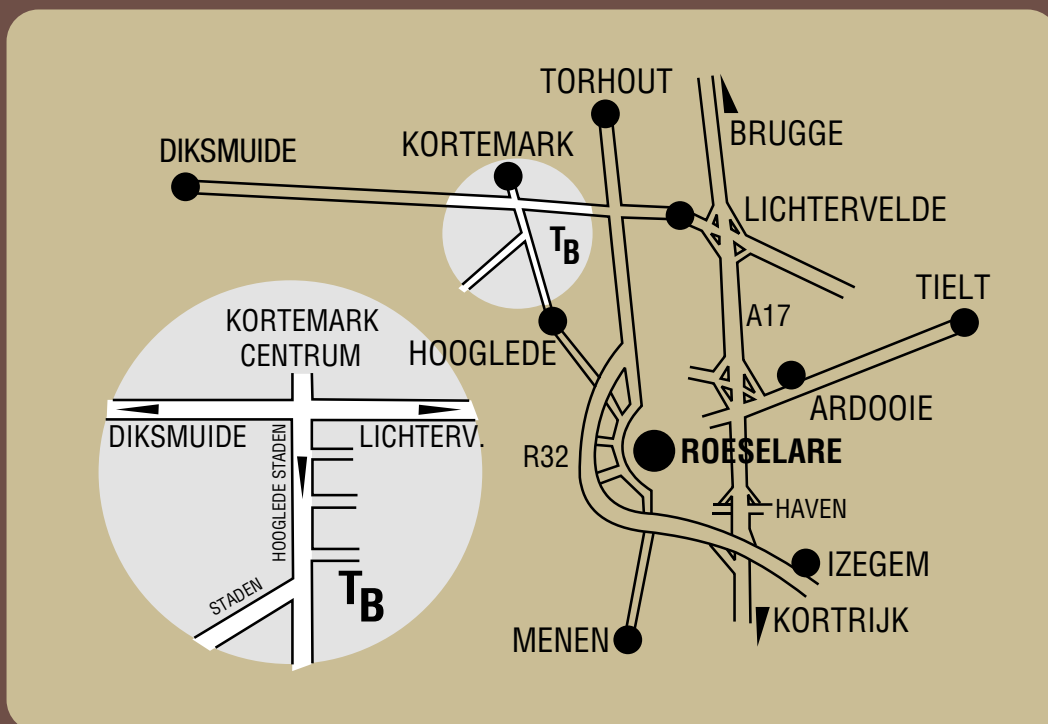
Onder personen voor het avondfeest, wordt bedoeld: gasten die het volledige diner van het avondfeest eten. Gasten die aanschuiven tijdens het diner, of voor het dessertbuffet en/of drankenforfait worden niet meegerekend als personen voor het avondfeest.



# Notities



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing notes. The lines are evenly spaced and extend across the entire width of the page, starting from the top left and ending at the bottom right, with a slight curve at the bottom edge.



KIGALO BV

Hoogledestraat 97a, 8610 Kortemark

gsm 0479 68 21 10 - Fax 051 77 16 14

info@tenboogaerde.be - website: [www.tenboogaerde.be](http://www.tenboogaerde.be)

Rek.nr.: iban BE05 0689 0975 8175 (Kigalo bv)

bic: GKCCBEBB

WIJ WENSEN U ALVAST ALLE GELUK EN LIEFDE TOE  
 IN UW VERDER SAMENLEVEN EN  
 GARANDEREN U EEN GESLAAGDE START  
 MET EEN SCHITTEREND FEEST !



Foto's by [www.fotografiemelody.be](http://www.fotografiemelody.be)

[www.devriendtprinting.be](http://www.devriendtprinting.be)

© KIGALO bv