



Geniet van onze lekkere gerechten bij thuis.

APERITIEF €
TER PLAATSE RUIM ASSORTIMENT WIJNEN VERKRIJGBAAR IN DE SHOP

- Kir – huisaperitief 0,75 l 5,00
- Cava Brut maison 0,75 l 9,00
- Alcoholvrij aperitief 0,75 l 4,50
- Champagne Brut maison 35,00
- Kidicool - kinderaperitief 1,50

HAPJES €

- Hapjesbakje met 4 koude hapjes pp van de chef 8,00
- Aperitiefbox (om te frituren - o.a. visreepje, kipreepjes calamares, kaasballetjes, garnaalballetjes, ... 8,00
- Oesters – de « beste » van het moment (per 3 st.) 11,00
- King Krab Legs – 200 gr mayo/cocktail 29,00

SOEPENPERLITER(2PERSONEN) €

- Tomatenroomsoep - balletjes 5,00
- Knolselderroomsoep 7,00

VOORGERECHTEN - KOUD €

- Gerookte zalm – kruiden, brioche/limoen 14,00
- Noorse Visschotel – zalm/heilbot/garnaal/oester 18,00
- Parmaham – meloen/slaatje/groene kruiden 12,00
- Rundscarpaccio – Chiannini/parmesan/pesto/Sucrine 17,00
- Halve kreeft “belle vue” 20,00
- Ganzelever – terrine/uienconfit/chocolade/brioche 18,00

VOORGERECHTEN - WARM €

- Gegrilde zalm – prei/aardappel/roomsaus/garnaal 12,00
- Kabeljauwhaas paddenstoel/spinazie/garnaal/roomsaus 13,00
- Tongscharfilet “dugléré” – garnaal/tomaat/wittewijnsaus 14,00
- Gegratineerde Sint-Jacobsschelp – champagneroomsaus 16,00

KROKETTEN-voorgerecht €

- Kaaskroketter (2 pp) – tartaar/citroen/peterselie 8,00
- Garnaalkroketter (2 pp) huisbereid tartaar/citroen/peterselie 12,00
- Huisgemaakte gandahamkroketter (2 pp) salade/meloen 10,00
-

ARTISANALE KROKETTEN VRAC – VERS BEREID

- Garnaalkroketter vrac (diepvries per 4st.) 15,00
- Gandahamkroketter vrac (diepvries per 4st.) 12,00
- Kaaskroketter vrac (diepvries per 4st.) 10,00

WIJNEN

We bieden u ter plaatse een uitgebreid assortiment topwijnen aan en dit aan scherpe prijsjes

HOOFDGERECHTEN-bijgerechten apart bij te bestellen

- VLEES 250gr PP** €
- Gegrilde chateaubriand – (saus naar keuze) 14,00
 - keuze saus: peper 1,50
 - champignon 1,50
 - rode wijn 1,50
 - Parelhoensuprême – kruidenkorst/calvados 13,00
 - Kalkoen met roze peperroomsaus 12,00
 - Lamskroontje (korte snit) met kruidenkorst 23,00

- WILD - seizoen** €
- Wildstoofpotje – hert/aalbes – 400 gr 16,00
 - Hertenkalfilet – Tenderloin-wildjus 20,00
 - Fazant – ½ pp – roomsausje 18,00

- VIS** €
- Gegrilde zalm – Prei/roomsaus/garnaal 15,00
 - Kabeljauwhaas – paddenstoel/spinazie/garnaal/roomsaus 17,00
 - Tongscharfilet “Dugléré” – champignons/tomaat/garnaal 18,00
 - Zeetong Meunière – 500/1000 gebakken in boereboter 25,00
 - Kreeft (geheel) met kruidenboter 35,00
 - Vispan – gegratineerd/fijne groentjes 19,00
 - Bouillabaise – noordzeevis/zeevruchten 25,00

- SNACKS-VERSENHUISBEREID!** €
- Witloof met “hesp” enkaassaus 10,00
 - Pasta met scampi's (8) en oosterse groentjes curry/kokos 15,00
 - Hutsepot – p.p. 500gr hespe/spek/worst 12,50
 - Balletjes in tomatensaus – champignons p.p. 500 gr 10,00
 - Spaghettisau van het huis – per 1 Kg 12,00

- VEGETARISCH** €
- Wokschotel pasta met verse groenten 12,00
 - Tomaat – buffelmozarella 12,00

- BIJGERECHTEN PER PERSOON** €
- Verse frietjes 2,50
 - Gratin aardappelen 3,50
 - Pomme duchesse 3,00
 - Opgevlude aardappel met kruidenpuree 3,00
 - Kroketter (per 10 stuks) 3,00
 - Amandelkroketter (per 10 stuks) 3,50
 - Verse puree-aardappel 2,50
 - Witloof gebraseerd 2,50
 - Gebakken champignons 2,50
 - Opgevlud appeltje 2,50
 - Peertje in rode wijn 2,50
 - Tomaatje met spinazie 2,50
 - Boontje in spek 2,50
 - Jonge worteltjes 2,50
 - Cannelloni van groene kool – spek/oesterzwam 3,00

- EXTRA'S** €
- Champignonsaus, peperroomsaus, rode wijnsaus 1,50
 - Cocktail, mayonaise, tartaarsaus 1,00

- DESSERTSPER PERSOON** €
- Huisbereide chocolademousse bruin 4,00
 - Huisbereide tiramisu 4,00
 - Moëlleux van chocolade/vanille saus 4,00
 - Kaasbord (6 soorten) – garnituren 7,00
 - Roomijs Advocaat artisaanaal – 1 liter 13,00
 - Roomijs Vanille artisaanaal bourbon – 1 liter 10,00
 - Roomijstaartjes artisaaneel (box assortiment 2 st.) 8,00

bestel
via onze
webshop

Iets te vieren thuis, gezellig samen?
Dan mag het iets meer zijn!
Hierbij een aantal geselecteerde menu's voor bij u thuis!

bestel
via onze
webshop

1. MENU@HOME €40/PP

Inclusief 3 warme groenten & 1 aardappelgarnituur!

□.....

keuze uit één van de voorgerechten

- Gerookte zalm, huisgerookt – kruiden/brioche/limoen/peterselie
- Parmaham – meloen/slaatje/kroket/groene kruiden
- Carpaccio rund – tomaat/parmesan/limoen/groene kruiden

keuze uit één hoofdgerecht

- Parelhoen – appeltje/mangetout/wortel/courgette/veenbes/mini kroketje
- Chateaubriand "Limousin" – gegrild/bordelaise/pomme pontneuf/shitaké/wortel/courgette/wortel/trostomaat (+ € 3,00)
- Lamskroontje – rozemarijn/zuidse groenten/gegratineerde aardappeltjes (+ € 5,00)
- Gegrilde Zalm – roomsaus/garnaal/puree/spinazie/prei/brunoise

keuze uit één dessert

- Chocolademousse
- Tiramisu

2. CUPIDO@HOME €49/PP – verkrijgbaar 12/2-13/2-14/2

Inclusief warme groenten & aardappelgarnituur!

□.....

Tapas – Sharing

- Zalm – gemarineerd/dille/zure room/brioche
- Parmaham – meloen/porto
- Garnaal – cocktail/slaatje/citroen
- Scampi – pasta/fijne groentjes/kokoscurry
- Buikspek – gelakt/bulgur/structuren van wortel

Hoofdgerecht - keuze uit :

- Chateaubriand – Limousin/pofaardappel/roomsausje/wintergroenten OF
- Skrei – liefdesvis/kruidenkorst/aardappelmousseline/prei/garnaal

Dessert

Valentijnsdessert – coulis/rood fruit

3. KIDSMENU@HOME €15/PP

□.....

keuze uit één van de voorgerechten

- Kaaskroketjes
- Tomatensoep met balletjes

keuze uit één hoofdgerecht

- Kipfilet – frietjes/appelmoes/ketchup-mayo
- Steak – frietjes/appelmoes/ketchup-mayo
- Frikandellen – frietjes/appelmoes/ketchup-mayo

keuze uit één dessert

- Chocomousse kids
- Vanillepudding

BOUILLABAISE

Met verse noordzeevis & zeevruchten
Rouille/kaastoast

€ 25,00 pp

KAVIAAR

"Imperial Héritage"
Gueldenstaedtii Sturgeon
Caviar "Oscietra Royal"

- Oscietra 10 gr – blini/boter/zout 25,00
- Oscietra 30 gr – blini/boter/zout 65,00
- Pomme "Moscovite" – zure room/kruiden/10 gr 29,00
- Pomme "Moscovite" – zure room/kruiden/30 gr 73,00

<https://www.traiteursalonstenboogaerde.be>
<https://www.traiteurbrasseriekeukenhof.be>

Hou rekening met een reserveringstermijn van 48u
voor een bestelling via de webshop.

**BESTELLING OP WEBSHOP
ENKEL MOGELIJK
MITS RESERVATIE 24UVOOR AFHALING**

BESTEL tijdig en minstens 24u voordien.

AFHALEN kan op de volgende dagen tussen 15:00 en 19:00:

- Vrijdag / / (datum) omu.....

AFHALEN kan op de volgende dagen tussen 11:00 en 16:00

- Zaterdag / / (datum) omu.....
- Zondag / / (datum) omu.....

Gelieve gewenste tijdstip voor afhalen aan te geven tijdens het plaatsen van je bestelling.

Naam:.....
Adres:
Postcode:.....Plaats:.....
Tel. /
E-mail Datum van bestelling: / /20.....

AFHALINGADRES:

- SalonsTen Boogaerde

HOOGLEDESTRAAT 97
A KORTEMARK
0479/68 21 10
INFO@TENBOOGAERDE.BE



- Brasserie Keukenhof

KOKSIJDESTEENWEG 72
8670 OOSTDUINKERKE
0498/11 78 78
INFO@BRASSERIEKEUKENHOF.BE

