



UW GARANTIE VOOR EEN

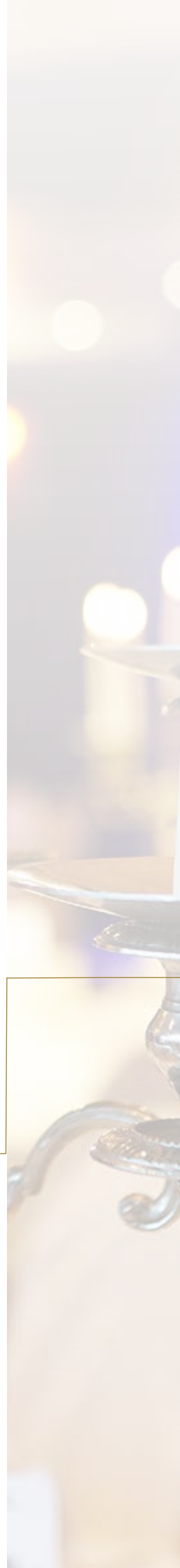
Perfect feest!

2023



Inhoud

04-07	FEESTMENU'S
08	COMMUNIEMENU
09	AANGEPAST KINDERBUFFET & ANIMATIE
09	APERITIEF
09	EXTRA
10	RECEPTIEDRANKEN EN HAPJES
11	ALL-IN RECEPTIEFORMULES
12	RECEPTIEDRANKEN EN HAPJES
13	KINDEREN EN JUNIORS
14	DANSFORMULES
14	WALKING DINNER
15	ALL-IN BUFFETTEN
16	KOUD EN WARM BUFFET
17	BABYBORREL EN COMMUNIERECEPTIES
18	EXTRA INFORMATIE EN PRAKTISCHE RICHTLIJNEN
19	ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN





Salons Ten Boogaerde heet u welkom!

Salons Ten Boogaerde heeft niet alleen een goede reputatie voor het verzorgen van grote huwelijksfeesten. Ook voor een familiefeestje, verjaardagsfeestje, pensioenviering, jubileum of gewoon een etentje onder vrienden of familie kunt u bij ons terecht.

Naast de restaurantfolder met de vaste menu's hebben de eigenaars Isabel en Didier, samen met het volledige team, deze brochure op maat uitgewerkt. Met de all-in formules weet u de exacte prijs voor uw feest. Geen onaangename verrassingen meer... all-in is all-in! Van het aperitief tot en met de koffie... van het begin tot het einde. Wij verwijzen hierbij naar de omschrijving bij de respectievelijke menu's.

De menu's in deze brochure zijn met de meeste zorg samengesteld en worden steeds met dagverse grondstoffen klaargemaakt. Ze zijn bedoeld voor groepen vanaf 10 personen en daarom steeds met een klassiek tintje, zodat ze bij elke gast in de smaak vallen. Op aanvraag kan u uiteraard ook gerechten toevoegen die niet in deze menu's voorkomen.

Indien u vragen, suggesties of ideeën hebt om uw feest een persoonlijke toets te geven aarzel niet om dit met ons te bespreken. U krijgt dan een gedetailleerde en prijsbewuste offerte, volledig aangepast aan uw wensen.

Wij hopen u binnenkort te mogen verwelkomen!

Dit all-in menu is enkel verkrijgbaar vanaf 10 personen per tafel met telkens één keuze per gerechtengroep. Onze hoofdgerechten worden allemaal voor een tweede keer bediend met extra groenten. Aperitief, geselecteerde kwaliteitswijnen, alle reguliere dranken en waters kunnen tijdens het diner naar hartelust geconsumeerd worden tot aan de koffie.

aperitief

huisaperitief of
fruitsap met drie
welkomsthapjes

voorgerecht

Carpaccio van runderhaas
harry's bar
of
Slaatje met Italiaanse ham
huisbereid kroketje / salsa /
tomaat
of
Gerookte Noorse zalm
gel van citroen / kruiden-
slaatje / brioche / shishu
of
Op vel gebakken
dorade royal
zuiderse ratatouille /
oude kaas
of
Kabeljauw
aardappel / spinazie /
tuinbonen / mousseline

hoofdgerecht

Licht gerookt varkenshaasje
oudeport / verse
marktgroentjes / kroketjes
of
Geroosterde zalm
"baby-leaf" spinazie /
mousseline / jonge aardappel
of
Kalfs picanha
geroosterd / gegrilde
groenten
of
Maïskip suprême
jonge groentjes / dragon /
tomaat / champignon

dessert

Vanille-roomijs
warme chocoladesaus
of
Tiramisu
"New Style"
of
Gebrande vanillecrème
Cassonade
of
Gebak naar keuze
aangepast sausje / ijs
of
Prachtige ijstaart
aangepast aan uw feest
(+ €3,00)

Koffie
met versnaperingen

Wenst u een receptieformule bij uw menu? Op p.11 kan u hierover meer info vinden.

Alle feesten worden betaald dezelfde dag na afloop van uw feest, zonder verdere korting. | Dit menu zonder dranken: €64,75 (incl.btw)

Upgrade deze all-in formule (indien u geen receptie neemt vooraf).

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut	€5,00 p.p.
Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€4,00 p.p.
Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€8,00 p.p.

Dit all-in menu is enkel verkrijgbaar vanaf 10 personen per tafel met telkens één keuze per gerechtengroep. Onze hoofdgerechten worden allemaal voor een tweede keer bediend met extra groenten. Aperitief, geselecteerde kwaliteitswijnen, alle reguliere dranken en waters kunnen tijdens het diner naar hartelust geconsumeerd worden tot aan de koffie.

aperitief

huisaperitief of
fruitsap met drie
welkomsthapjes

voorgerecht

Vittello Tonato
tonijn / kalfsvlees /
olijf / kappertjes
of
Vissersbordje
zalm / kabeljauw /
Beurre Blanc / kapper
of
Slaatje van scampi
Granny Smith / sorbet
van bloody mary /
espuma van citroen
of
**Gepocheerd
hoeve-eitje**
gerookte zalm /
aardappel / mousseline
of
Surf & Turf
Carpaccio / gamba /
kruiden

tussengerecht

Tomatenroomsoep
balletjes / room
of
Wortelsoep
kokos / knoflook /
gember
of
Knolseldersoep
crispy ham / appel
walnoot

hoofdgerecht

Varkenshaas
saus van Cross &
Blackwell / Kortemarkse
groentjes / mini- kroket
of
Parelhoen
kruidenkorstje /
pomme dauphine /
Pink Lady / veenbessen
of
Rundstukje
verse bearnaisesaus /
seizoens-boeket /
verse friet
of
Mechelse koekoek
honing / pijn-
boompitten / wok-
groenten / pomme
dauphine

dessert

Prachtige ijstaart
aangepast aan uw feest
of
Trio van chocolades
Vanille / rood fruit
of
Dessertenbord
Salted caramel /
chocolade / crème
brulée / vanille-ijs
of
Crème brûlée
of
Gebak naar keuze

Koffie
met versnaperingen

5

Wenst u een receptieformule bij uw menu? Op p.11 kan u hierover meer info vinden.

Alle feesten worden betaald dezelfde dag na afloop van uw feest, zonder verdere korting. | Dit menu zonder dranken: €68,75 (incl.btw)

Upgrade deze all-in formule (indien u geen receptie neemt vooraf).

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut	€5,00 p.p.
Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€4,00 p.p.
Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€8,00 p.p.

Dit all-in menu is enkel verkrijgbaar vanaf 10 personen per tafel met telkens één keuze per gerechtengroep. Onze hoofdgerechten worden allemaal voor een tweede keer bediend met extra groenten. Aperitief, geselecteerde kwaliteitswijnen, alle reguliere dranken en waters kunnen tijdens het diner naar hartelust geconsumeerd worden tot aan de koffie.

aperitief	voorgerecht	tussengerecht	hoofdgerecht	dessert
huisaperitief of fruitsap met drie welkomsthapjes	Gemarineerde zalm panacotta / zure room / komkommer en texturen <i>of</i> Tonijn tataki / soja / koriander / krokante groentjes <i>of</i> Ganzenlever terrine Sauternes / konfijt van ui / chocolade / toast <i>of</i> Trio van voorgerechtjes Parmaham / gerookte zalm / scampi / kroket <i>of</i> Surf & Turf carpaccio van Limousin rundvlees / gamba / groene kruidensalade	Zeebaars schaaldieren / jus / beukenzwam / knolselder <i>of</i> Kabeljauw a la plancha / jonge spinazie / prei <i>of</i> Zalm-rugstuk gegrild blanke boter / jonge spinazie / borage cress <i>of</i> Sint-jakobsvruchten zwarte pens / butternut / blanke boter <i>of</i> Tongschar duglère garnalen / prei / tomaat / aardappelen	Châteaubriand – gegrild verse bearnaisesaus / groentenassortiment / pomme rissolées <i>of</i> Franse eendenborst Vouvray saus / warme groenten / Pink Lady / airellen <i>of</i> Lamskroontje seizoensboeket / groene kruiden / aardappelgratin (+ € 3 pp) <i>of</i> Parelhoen suprême amandelkorst / seizoens-boeket / Calvados / druif / pomme dauphine <i>of</i> Varkenshaasje op beuk gegaard / oude port / boeket met seizoensgroenten / kroket	Prachtige ijstaart aangepast aan uw feest <i>of</i> Trio van chocolades Vanille / rood fruit <i>of</i> Dessertenbord Salted caramel / chocolade / crème brulée / vanille-ijs <i>of</i> Peertje in bladerdeeg sabayon van Poire Williams <i>of</i> Moëlleux van Valrhona chocolade huisbereid roomijs / munt Koffie met versnaperingen

Wenst u een receptieformule bij uw menu? Op p.11 kan u hierover meer info vinden.

Alle feesten worden betaald dezelfde dag na afloop van uw feest, zonder verdere korting. | Dit menu zonder dranken: €73.75 (incl.btw).

Upgrade deze all-in formule (indien u geen receptie neemt vooraf).

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut	€5,00 p.p.
Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€4,00 p.p.
Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€8,00 p.p.

Dit all-in menu is enkel verkrijgbaar vanaf 10 personen per tafel met telkens één keuze per gerechtengroep. Onze hoofdgerechten worden allemaal voor een tweede keer bediend met extra groenten. Aperitief, geselecteerde kwaliteitswijnen, alle reguliere dranken en waters kunnen tijdens het diner naar hartelust geconsumeerd worden tot aan de koffie.

<i>aperitief</i>	<i>voorgerecht</i>	<i>1e tussengerecht</i>	<i>2e tussengerecht</i>	<i>hoofdgerecht</i>	<i>dessert</i>
huisaperitief of fruitsap met drie welkomsthapjes	Salade "folle" foie / eend / zalm / coquille / langoustine <i>of</i> Langoustine bulgur / pekel-groentjes / jus van schaaldieren <i>of</i> Tonijn tataki / soja / koriander / krokante groentjes <i>of</i> Foie gras duo / appel brioche / uienconfijt <i>of</i> Kreeft quinoa / salade / panacotta / basilicum	Sint-jakobsvrucht zoete aardappel / gebrande sjalot <i>of</i> Tongfilet bladspinazie / peterselie / kasteelaardappel <i>of</i> Snoekbaars gestoofde andijvie / sabayon van dragon <i>of</i> Zeebaars op vel / asperge / prei / fondant aardappeltjes	Champagnesorbet framboos <i>of</i> Cappuccino van garnalen Armagnac / espuma van lichte curry <i>of</i> Glacé van passievrucht roze peper / cointreau	Kwartel gebakken witloof / champignons / appel <i>of</i> Kalfslende traag gegaard / knolselder / kalfsjus / groene kruiden <i>of</i> Lamskroontje kruidenkorstje / gratin / seizoensgroenten <i>of</i> Limousin rund rode wijnsaus / groenten / pomme pont neuf <i>of</i> Kalfsfilet op de wijze chef (+€5)	Prachtige ijstaart aangepast aan uw feest met saus naar keuze <i>of</i> Trio van chocolades Vanille / rood fruit <i>of</i> Dessertenbord Salted caramel / chocolade / crème brulée / vanille-ijs <i>of</i> Sabayon seizoensfruit / vanilleroomijs Koffie met versnaperingen

Wenst u een receptieformule bij uw menu? Op p.11 kan u hierover meer info vinden.

Alle feesten worden betaald dezelfde dag na afloop van uw feest, zonder verdere korting. Dit menu zonder dranken: €85,75 (incl.btw).

Upgrade deze all-in formule (indien u geen receptie neemt vooraf).

Het all-in menu mét aperitief Cava Brut	€5,00 p.p.
Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€4,00 p.p.
Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)	€8,00 p.p.

Een onvergetelijke dag voor uw kind in Salons Ten Boogaerde met kinderanimatie (clown), spelletjes, speeltuin, springkastelen, voetbalveldje, ... met een aangepast kinderbuffet en een thema-ijstaart naar hun keuze. Dit menu is uitsluitend verkrijgbaar op communiefeesten. Inclusief 1u receptie met onze huisaperitief of fruitsap. Bij mooi weer wordt uw receptie buiten in onze tuin geserveerd. Bij slecht weer is de receptie binnen aan uw feesttafel. Huisaperitief, welkomsthapjes, alle reguliere dranken en huiswijnen naar believen en inbegrepen tot aan de koffie.

aperitief

receptie met
huisaperitief en 5
hapjes van de chef

voorgerecht

Sint-jakobsvrucht
3 bereidingen /
butternut / peterselie
/ asperge / prei /
carpaccio

of

Kabeljauwhaas
asperges / sausje van
witbier

of

Zalm roosje
huisgemarkteerd /
appel / rode biet /
kruidenkaas

of

Verrassingsbord
3 voorgerechten -
Gandaham / gerookte
zalm / scampi / kroket

of

**Verse Belgische
asperges**
gerookte zalm /
mousseline saus

tussengerecht

Asperge
zalmlierten / witte
en groene asperges /
pijpajuin

of

Tomaat
Breydelham / toast /
room

of

Zoete aardappel
buikspek / geroosterde
pompoe

hoofdgerecht

Parelhoen
appel / mangetout /
wortel / courgette /
veenbes / mini kroketje

of

Châteaubriand
"Limousin" gegrild
bearnaisesaus /
pomme pontneuf /
marktgroentjes

of

Varkenshaasje
licht gerookt
kroket / bruin bier
/ shitake / wortel /
courgette / trostomaat

of

Lamskroon
rozemarijn /
zuidse groenten
/ gegratineerde
aardappel (+€5)

dessert

Communie-ijstaart
met 2 sausjes en
glaasje fruit

of

Dessertenbord
Salted caramel /
chocolade /crème
brulée /vanille-ijs

Koffie
met versnaperingen

Upgrade deze all-in formule

Het all-in menu met receptie met cava

€7,00 p.p.

Het all-in menu mét geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€4,00 p.p.

Het all-in menu mét Cava Maison en geselecteerde Kasteelwijnen (wit + rood)

€10,00 p.p.

Aangepast kinderbuffet & animatie

2 t.e.m. 3 jaar:	€9 all-in: één glas kinderchampagne en alle dranken en mee-eten aan het kinderbuffet.
4 t.e.m. 11 jaar :	€35,00 all-in.: aangepaste receptie van 1 uur met chips, nootjes, snacks en frisdranken. Dit all-in menu zonder dranken: €27,00 (incl. btw) of 50% van het menu van de volwassenen aan €42,50.
12 t.e.m. 14 jaar:	€39,00 all-in.aangepaste receptie van 1 uur met chips, nootjes, snacks en frisdranken. Dit all-in menu zonder dranken: €31,00 (incl. btw) of 50% van het menu van de volwassenen + €4,00 aan €46,50.

Kinder-aperitief & buffet:

Inclusief één glas kinderchampagne, fruitsap en frisdranken met chips, nootjes en kaasjes kinderbuffet met soep, kaaskroketjes, frikandel, steak, kalkoen, kipnuggets,...

Kinderdessertenbuffet, snoepbuffet, alle frisdranken inclusief. Alle dranken inclusief tot aan de koffie bij het menu van de volwassenen. Indien er kinderen mee-eten van het ijslamlamp kan dit aan een supplement van €3/kind.

Animatie:

Volledig aangepaste kinderaanimatorie voor de kinderen inbegrepen in de all-in formule: een clown, kinderspelletjes, springkastelen, speelplein, indoor gamecenter met Playstations, pc-games, kinderspellen, kickertafels,...(enkele spelen zijn betalend).



Extra

Voor vegetariërs, veganisten, mensen met allergieën, intoleranties of andere wensen kan het menu volledig worden aangepast, meld het ons tijdig!

Ijstaart

Voor een kleine meerprijs kunnen we een foto voorzien op de ijstaart of een ijstaart in een thema naar wens.

Bijserveren van gerechten

Bij elk menu serveren wij een repasse van het hoofdgerecht.

Aardappelbereidingen bij het menu

Bij elke menu heeft u de keuze tussen frietjes, kroketjes, aardappelgratin, pommes dauphines of pomme risolée. Telkens inbegrepen in de prijs.

Aangepast kindermenu- of buffet

Bij elk menu kan u kiezen voor een aparte all-in kindermenu (indien er meer dan 10 kinderen zijn - zie verder).

Aanvullende receptieformules

De eerste goede indruk bij uw gasten legt meestal de basis voor een geslaagd verder verloop van uw feest. Over een mooie receptie zullen uw genodigden nog lang napraten. Daarom leggen wij de nadruk op uitzonderlijk verzorgde hapjes. Hierbij enkele voorbeelden. Wij raden u aan om bij uw receptie zeker 5 hapjes per uur te voorzien.



Koude hapjes (enkele voorbeelden)

- Cannelloni van gerookte zalm
- Duo van kreeft en zalm met zure kruidenroom
- Kerstomaatje met grijze garnalen
- Glaasje met tartaar van tonijn en limoen
- Gandaham met meloenparels
- Carpaccio van rund met parmezaanse kaas
- Spiesje van tomaat-mozarella en gerookt rundvlees



Warme hapjes (enkele voorbeelden)

- Tempura van scampi met kerrie en kokos
- Mini croque-monsieur
- Gegrilde sint-jakobsmossel met preivinaigrette
- Gebakken kalfszwezerik met nouilly-prat sausje
- Gepaneerde tongreepjes met verse tartaarsaus
- Polder-aardappeltje met grijze garnalen
- Tijgergarnaal in filodeeg, zoetzuur



Desserthapjes (enkele voorbeelden)

- Appeltaartje met vanille-ijs
- Mini dame-blanche
- Torentje van chocolade-mousse met krokantje
- Crème brûlée



Bij grote groepen is het aangeraden om een uurtje receptie te geven omdat anders gewacht wordt tot iedereen aan tafel zit. Er gaat meestal wat tijd tussen de eerste persoon en de laatste persoon die aankomt waardoor het te lang duurt vooraleer het eerste glas geschonken wordt.

Deze receptieformules zijn uitgewerkt als aanvullende receptie bij uw all-in menu.

Onze receptieformules zonder menu voor uw babyborrel- of communiereceptie vindt u terug op p.17.

11

Receptieformule als aanvullende receptie op uw menu:

Receptie	1 uur		1,5 uur		2 uur		
Aantal hapjes	4	5	6	7	8	9	10
Kirr	5,00	7,00	11,50	13,50	17,50	19,50	21,50
Chevalier Brut Royal	8,00	10,00	14,50	16,50	21,00	23,00	25,00
Cava Maison Brut	9,00	11,00	15,50	17,50	22,50	24,50	26,50
Champagne maison	20,00	22,00	28,50	32,00	37,00	39,00	41,00

prijzen in euro.

Drankenforfait na de maaltijd en dessert

Dessertenbuffet

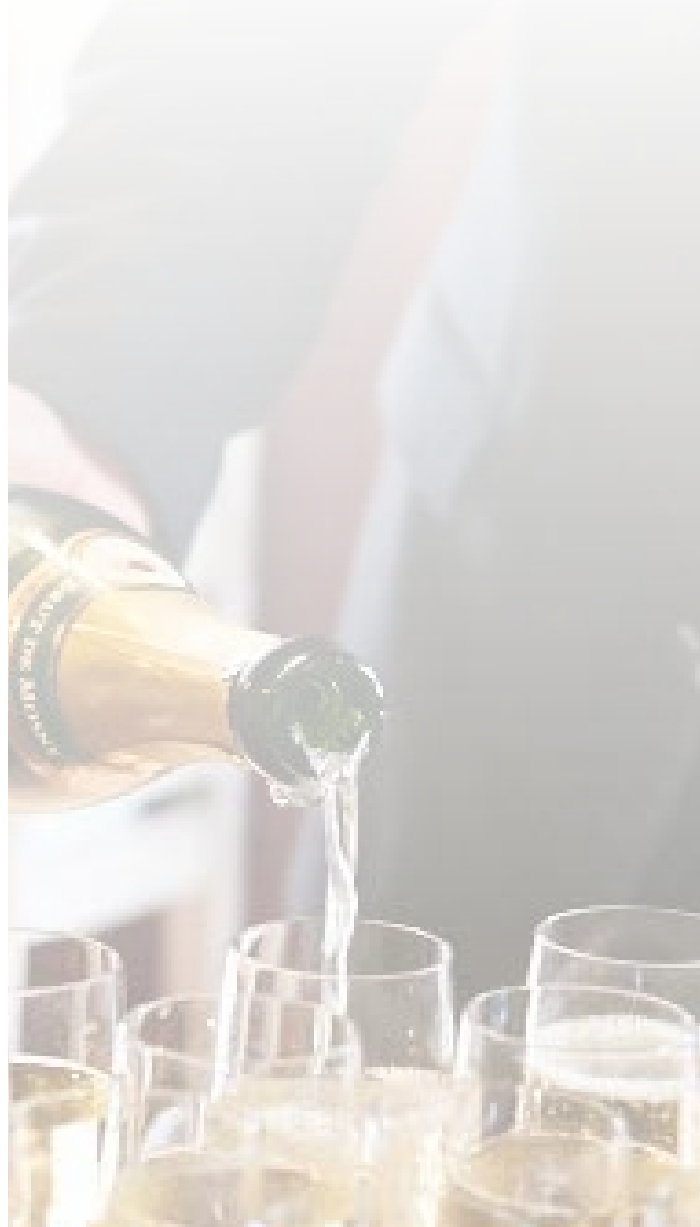
Aanvullend op uw bestaande all-in menu is het ook mogelijk om een uitgebreid, in huis bereid, nagerechtenbuffet te nemen.

Nagerechtenbuffet standaard: €8,00

Chocolademousse, allerlei taarten, ijs, café glacé, pannenkoekjes,...

Nagerechtenbuffet extra: €10,00

Idem als standaard maar met aanvulling van ijstaart en diverse sausjes.



12

Drankenforfait na de maaltijd

	Reguliere dranken	Incl. zware bieren
Het avondfeest duurt 2 uur	12,00 p.p.	15,95 p.p.
Het avondfeest duurt 3 uur	15,00 p.p.	18,50 p.p.
Het avondfeest duurt 4 uur	17,25 p.p.	20,75 p.p.
Het avondfeest duurt 5 uur	18,95 p.p.	21,95 p.p.

Prijzen in euro.

Muziek

Voor de muziek op uw avondfeest kunt u steeds een beroep doen op onze huis DJ.



Kinderen en juniors

De kinderen mogen zich zeker niet vervelen op het feest. Bij mooi weer kunnen de kinderen zich amuseren in de springkastelen en de aparte speeltuin of sjotten op het voetbalveld.

Tijdens de communie- of lentefeestperiode voorzien wij een speciale kinderhoek met TV, spelletjes, leesboeken, kleurboeken,... Voor de kinderen bieden wij tijdens alle communiedagen en met speciale gelegenheden ook een aparte formule aan met buffet.

Receptie

Aangepaste receptie van één tot anderhalf uur met chips, nootjes, frisdranken en fruitsap met daar bovenop nog een leuke attentie

€5,70

Dit menu zonder dranken: € 3,50 (incl. btw)

Kinderen (2 tot en met 3 jaar)

Er worden dranken voorzien en het kind kan mee-eten

€ 9,00

Kindermenu all-in (4 tot en met 11 jaar)

Halve menu volwassenen aan halve prijs menu volwassenen (-50%):

Kaaskroketjes of soep | steak, kalkoen, kipnuggets of frikandellen met frietjes, appelmoes en ketchup | kinderijsje

€35,00

Dit menu zonder dranken: € 27 (incl. btw)

Juniormenu all-in (12 tot en met 14 jaar)

Halve menu volwassenen, aan halve prijs menu volwassenen (-50%) + €4

Kinderen ouder dan 15 jaar rekenen we bij de volwassenen.

13

Kaaskroketjes of soep | steak, kalkoen, kipnuggets of frikandellen met frietjes, appelmoes en ketchup | kinderijsje

€39,00

Dit menu zonder dranken: € 31 (incl. btw)

Kinderanimatie

Vraag ons naar de mogelijkheden voor extra animatie (clown, grime,...) of neem een kijkje op onze website, rubriek "partners".

Kinderbuffet

Wanneer er veel kinderen aanwezig zijn op uw feest voorzien wij automatisch een buffet voor de kinderen aan dezelfde prijzen.



Dansformules

Er valt van alles te beleven in Salons Ten Boogaerde. Naast de vaste evenementen komen er nog heel wat andere leuke combinaties van culinaire- en ontspanningsmogelijkheden.

Ten Boogaerde swingdiner:

- aperitief met 3 hapjes van de chef, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert.
- alle wijnen en reguliere dranken tijdens de maaltijd zijn inbegrepen in de prijs (tot 03.00u)
- muzikale omlijsting en ambiance met onze huis-DJ

Ten Boogaerde zondagsbrunch:

De ideale formule om personeels-, verjaardags- en jubileumfeesten of pensioenvieringen een extra dimensie te geven. Succes gegarandeerd!

Zondagmiddag beleef je anders in Salons Ten Boogaerde!

Wij zorgen voor de buffet- en dansnamiddag bij uitstek.

- aperitief met 3 hapjes van de chef
- uitgebreid assortiment koude voorgerechten, soepen en zeevruchten
- warm buffet met vis- en vleesgerechten met aangepaste groenten, garnituren en pastabar met scampi's
- uitgebreid dessertsbuffet

Alle wijnen en reguliere dranken tijdens de maaltijd inbegrepen (tot aan de koffie). Tussen de gangen en na het menu zorgt onze huis DJ voor de nodige muzikale ambiance. (tot 18 uur).



Ten Boogaerde dansbuffet:

Regelmatig zijn er gastoptredens van diverse artiesten, meer info op: www.tenboogaerde.be.

Kreeftenmenu

Deze zesmaandelijke klassieker is altijd een gegarandeerd succes voor u en uw genodigden. Een gastronomisch menu, uitsluitend bereid met verse kreeften!

Speciale gelegenheden

Valentijn, Pasen, Moederdag, Vaderdag...

Voor alle feestelijkheden hebben wij de ideale, aangepaste all-in formule voor u klaar.

Vraag vrijblijvend onze jaarlijkse folder

of surf eens naar onze website: www.tenboogaerde.be.



All-in bufetten

Onze buffetten worden in de zaal gepresenteerd met bijpassende groenten, sauzen en aardappelbereidingen. De gasten kunnen zich naar believen bedienen. Deze buffetten worden geserveerd vanaf 60 personen.

Wij bieden u ook hier een all-in formule aan met:

- aperitief, Kirr met drie hapjes van de chef
- buffetten met alle reguliere dranken en wijnen naar believen tijdens de maaltijd
- ijstaart aangepast aan uw feest of dessert van de chef
- koffie naar believen met versnaperingen

All-in koud buffet met vis en vlees:

Prijsofferte op maat, afhankelijk van uw keuze van gerechten.

Deze all-in prijs omvat het aperitief met hapjes, alle wijnen en reguliere dranken tijdens de maaltijd + koffie met versnaperingen.

keuze uit:

gerookte vissoorten | zalm in schoonzicht | mini-tomaat garnalen | krab-cocktail | gazpachol diverse garnituren | rijst | pasta | kippenboutjes | Italiaanse ham | hamrolletjes | pasteien | babykreeftjes | langoustine | gerookte eendenborst | carpaccio van runderhaas | aardappelbereidingen,...

All-in warm buffet gepresenteerd in chafing dishes

Prijzen vanaf €80,00 per persoon, afhankelijk van uw keuze van gerechten. Deze all-in prijs omvat het aperitief met hapjes, alle wijnen en reguliere dranken tijdens de maaltijd en koffie met versnaperingen.

15

keuze uit:

Gebraiseerde ham met mosterdsausje en verse frieten

Wit van parelhoen met muskaatdruifjes en calvados met pomme dauphines

Rundstournedos met 3 sauzen, seizoengroenten en verse frieten

Lamsheupje met tuinkruiden jus en aardappelgratin

Gepocheerde tongrolletjes op Normandische wijze met duchesse aardappelen

Zalm met kreeftensausje garnaaltjes en wilde rijst

Gebakken visfilet meunière met krielaardappeltjes en gebakken bospaddestoelen

Gebraiseerde beenham met kruidenaardappelen en mosterdsaus

Wit van kalkoen met Calvados en druifjes met kroketten

Gewokte scampi "Ten Boogaerde" met pasta

Gegrilde langoustines met provençaalse kruiden en lookboter

Gamba's a la plancha

...



Koud en warm buffet

vanaf €85,00 pp. all-in

Deze formule is beschikbaar vanaf 60 personen en biedt u het beste uit zowel koud-, warm-, vis-, vlees- als schaal-dierenbuffet. Deze all-in prijs omvat het aperitief met 3 hapjes, alle wijnen en reguliere dranken tijdens de maaltijd en koffie met versnaperingen.



Koud buffet met vis en vlees:

16

- gerookte vissoorten
- zalm in schoonzicht
- mini-tomaat garnaal
- krabcocktail
- gazpacho
- diverse garnituren
- rijst
- pasta
- kippenboutjes
- Italiaanse ham
- hamrolletjes
- pasteien
- aardappelbereidingen
- ...

Vis- en vleessoorten gepresenteerd in chafing dishes:

- zalm met kreeftensausje, garnaltjes en wilde rijst
- gebakken kabeljauwfilet meunière met krielaardappeltjes en gebakken bospaddestoelen
- wit van kalkoen met calvados, druifjes en kroketten
- tournedos gegrild met 3 sausen, warme seizoensgroenten en verse frieten

Onuitputtelijke mogelijkheden

De combinaties van deze buffetten zijn uiteraard onuitputtelijk. We laten hierbij nog de keuze om eventueel varianten te nemen op deze buffetten en maken u graag een gedetailleerde offerte volgens uw specifieke keuzes en combinaties van gerechten.

Dit all-in menu zonder dranken: € 73,75 (incl. btw)

Babyborrel en communierecepties

Wij bieden twee all-in formules aan, ideaal voor uw doop- en communiereceptie. Alle dranken inclusief gedurende 3u. We bieden u één van onze zalen aan of bij mooi weer kan dit eventueel ook buiten (dessert niet).

Receptie formule met 14 'walking diner hapjes' per persoon

Uw gasten krijgen gedurende 3 uur een culinair pakket van verfijnde koude en warme gerechtjes met keuze tussen Kirr, schuimwijn, cava of champagne en alle andere reguliere dranken tijdens de receptie. Geldig vanaf 60 personen.

Wij bieden u een ruim **assortiment hapjes** waaruit u kan kiezen zoals:

slaatje met duo van gerookte zalm en gerookte heilbot | frietjes met mayonaise | carpaccio van kabeljauw met gebakken scampi en zoete venkel | mini polderaardappeltje met garnalen en kaviaarroom | slaatje met gerookte eendenborst en mangodressing | aspicje met krab, tomaat en korianderdressing | spiesje van scampi op de wijze van de chef | cappuccino van kreeft met kruidenroom | gebakken tongreepjes met dressingsaus | zalmfilet met tuinkers en spinazie | mini cheeseburgers,...

Receptie formule met dessertenbuffet en doopijstaart

Uw gasten kunnen gedurende 3 uur genieten van een uitgebreid dessertenbuffet en worden bediend met alle reguliere dranken naar believen (frisdranken, bieren - uitgezonderd zware bieren- , witte- en rode wijn en koffie).

Vooraf worden uw gasten ontvangen met aperitief 1u en 4 hapjes waarna we de ijstaart en dessertenbuffet presenteren.

Dessertenbuffet:

diverse taarten en gebak | chocolademousses | chocoladefontein | fruitsalades | crème brûlée | tiramisu | vers gebakken flensjes | doop-ijstaart met sausjes,...

17

Formule all-in met:

	incl. gewone bieren	incl. zware bieren
Kirr	€48,00	€52,00
Schuimwijn Chevalier Brut Royal en reguliere dranken	€52,00	€56,00
Cava Maison Brut	€54,00	€58,00
Champagne Maison en reguliere dranken	€60,00	€64,00



Extra informatie en praktische richtlijnen

Wij ontvangen u graag van donderdag tot en met zondag telkens vanaf 10u voor een rondleiding, informatie en reservaties. Dit wel na telefonische afspraak, zodat we voldoende tijd kunnen vrijmaken om alles persoonlijk met u te bespreken. Menubespreking gebeurt minimum 2 weken voor uw feest op basis van het meest recente menuboekje van het jaar waarin uw feest doorgaat.

Onze zalen

Salons Ten Boogaerde beschikt over 3 aparte zalen. Deze kunnen ineenlopend gebruikt worden voor feesten tot 320 personen.



18

De Kerselaar (40 pers.)

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

De Orangerie (90 pers.)

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 buffetten geplaatst.

De Druivelaar (220 pers.)

De grootste zaal waar uw feest doorgaat wordt tot in de puntjes uitgedost. Er is sfeervolle ledverlichting, een beamer en projector. Voorzien van airconditioning.

Tafelschikking

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

Jarigen & jubilarissen

Viert u in de maand van uw verjaardag met minimum 6 personen een feest in Salons Ten Boogaerde? Als jarige of jubilaris krijgt u in Salons Ten Boogaerde als geschenk één menu ter waarde van €30,00 bij uw feest van min. 6 personen. 1 korting per reservatie op vertoon van identiteitskaart of kopie van uw huwelijksboekje.

Dit is niet geldig op:

Alle feestdagen en speciale dagen (Moederdag, Vaderdag, Valentijn,...) en communiedagen tussen 25/04 en 15/06. Ook niet op Kerstavond, Kerstdag, Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag.

Algemene verkoopsvoorwaarden

Alle prijzen in deze brochure zijn in euro, inclusief dienst en btw. Bij reservatie betaalt u een voorschot van €10,00 per persoon. De eindafrekening van uw feest is betaalbaar contant (cash of met bancontact) en zonder verdere korting, de dag zelf na afloop van uw feest.

Niettegenstaande wij een gesloten vestiaire hebben, kunnen wij niet verantwoordelijk gesteld worden voor verlies en schade van persoonlijke bezittingen van de gasten. Indien u het wenst kunnen wij een bewaakte vestiaire voorzien mits een supplement van €150. Tevens wijzen wij alle verantwoordelijkheid af bij gebeurlijke schade of ongeval binnen onze exploitatie.

De inrichters van het feest zullen verantwoordelijk gesteld worden voor schade die aangericht is door hun genodigden. Alle taksen en vergoedingen geheven door de staat voor organisatie van evenement, bal of feest, ingericht in onze feestzalen, zijn ten laste van de inrichter. Deze schadeloosstelling is wederzijds en door partij B verschuldigd ingeval van annulering zonder gegronde redenen.

Bij eenzijdige annulatie van het feest binnen de drie maanden voor het feest vanwege de koper (klant) houdt de verkoper (Salons Ten Boogaerde) zich het recht voor om van rechtswege schadeloosstelling te eisen ten bedrage van 35% van het totale bedrag met een minimum van €2500. Bij deze annulaties blijft ook het voorschot eigendom van Salons Ten Boogaerde als vergoeding voor de reeds verrichte prestaties. Bij het éézijdig annuleren vanwege de verkoper (Salons Ten Boogaerde), worden de voorschotten integraal terugbetaald aan de koper (klant), uitgezonderd annulatie wegens overmacht. Bij annulering van het feest door partij B, zonder geldige redenen, is partij A gerechtigd om een gelijkaardige schadevergoeding, zoals hierboven vermeld en verschuldigd door partij A aan partij B ingeval van annulering door partij A, te vorderen.

Deze brochure is geldig vanaf 1/01/23 en vervangt alle andere en eerdere brochures van "uw garantie voor een perfect feest".

19

Wij behouden ons het recht voor om prijzen aan te passen vóór 31/12/2023 aan de geldende marktprijzen of u een ander gerecht voor te stellen. Huidige prijzen zijn onder voorbehoud geldig tot 31/12/2023.

Alle producten zijn vers, aldus onder voorbehoud van marktaanbod. Wij kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor het niet kunnen verkrijgen van één van de gerechten uit onze brochures. De verkoper kan van zijnentwege niet verantwoordelijk gesteld worden voor annulatie wegens overmacht (bv storm, staking, brand, epidemie...).

Waardebonnen en acties zijn niet cumuleerbaar, dit wil zeggen dat slechts één waardebon of aktie kan gelden per reservatie en per groep.

Betaling van het voorschot staat gelijk aan aanvaarding van onze algemene voorwaarden. Rekening nummer IBAN BE05 0689 0975 8175 bij het storten van uw voorschot via bank gelieve beide namen te noteren + telefoon nummers + datum van uw feest.



UW GARANTIE VOOR EEN

Perfect feest!

KIGALO BV

Hoogledestraat 97a, 8610 Kortemark

GSM: 0479 68 21 10

info@tenboogaerde.be

www.tenboogaerde.be

IBAN: BE05 0689 0975 8175 (KIGALO BV)

BIC: GKCCBEBB

Gesloten op maandag en dinsdag

Andere dagen: mits afspraak en reservatie

