

Bestelformulier

Bestel tijdig, minstens twee dagen vóór de gewenste afhaaldatum (ook via de webshop) om af te halen op volgende dagen:

Donderdag **24/12**: tussen 14u00 en 17u00

Vrijdag **25/12**: tussen 9u00 en 11u00

Donderdag **31/12**: tussen 14u00 en 17u00

Vrijdag **01/01/2027**: tussen 9u00 en 11u00

Naam

Adres

Postcode

Plaats

E-mail

Telefoon

Datum afhalen Uur

Waar en hoe het bestelformulier afgeven?

Via e-mail : info@tenboogaerde.be

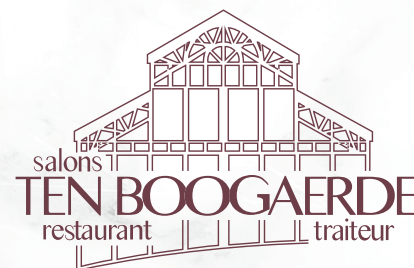
Persoonlijk afgeven in Salons Ten Boogaerde

Vrijdag : vanaf 18u

Zaterdag – zondag : vanaf 12u.

Bestel eenvoudig en snel via onze WEBSHOP & ontvang bij een bestelling van €100 één fles gratis huisaperitief Spumante bij afhaling.

(enkel geldig bij bestelling via webshop)



Online: www.traiteursalonstenboogaerde.be

Vragen?

Contacteer ons via 0479/68.21.10



Ten Boogaerde

BESTEL MAKKELIJK IN ONZE WEBSHOP:

www.traiteursalonstenboogaerde.be

Culinair genieten van het eindejaar
doet u met Salons Ten Boogaerde!

Salons Ten Boogaerde
Hoogledestraat 97a, Kortemark
0479 68 2110
www.traiteursalonstenboogaerde.be
info@tenboogaerde.be



Ten Boogaerde

BESTEL MAKKELIJK IN ONZE WEBSHOP:

www.traiteursalonstenboogaerde.be

VIER HET EINDEJAAR
BIJ U THUIS

met onze culinaire gerechten.



A la carte

APERITIEF

- o Spumante – huisaperitief 0,75l €8,00
- o Cava Brut maison 0,75l..... €18,00
- o Alcoholvrije Cava 0% 0,75l..... €9,00
- o Champagne brut maison 0,75l €38,00

HAPJES

- o Hapjesbakje van de chef met 4 koude hapjes p.p €10,00
- o Aperitiefbox fritti: visreepjes, kipreepjes, calamares, kaasballetjes, garnaalballetjes €12,00
- o Oesters – Gillardeau (per 3 st.). €12,00

SOEPEN PER LITER (2pers.)

- o Tomatenroomsoep - balletjes..... €6,00
- o Soepje van butternut / beukenzwam / parmesan..... €8,00
- o Bisque van kreeft / bieslook / garnaltjes €10,00

VOORGERECHTEN KOUD

- o Gerookte Noorse zalm – fijne kruiden / toast / mimosa van hoeve ei..... €16,00
- o Rundscarpaccio – Chianina / parmesan / truffelmayo..... €18,00
- o Halve kreeft “belle vue”..... €30,00
- o Ganzenlever – terrine / uienconfijt / brioche €19,00

VOORGERECHTEN WARM

- o Kabeljauw – gebakken op florentijnse wijze €18,00
- o Gegrilde zalm – krokante prei / blanke boter €17,00
- o Tongfilet “dugleré” – garnaal / tomaat / roomsaus €19,00
- o Gegratineerde sint-jacobsschelp – witloof / roomsaus..... €23,00
- o Gamba’s – lookboter / tomaat. €20,00

KROKETTEN (VOORGERECHT)

- o Kaaskroketten (2 p.p.) – tartaar / citroen / peterselie. €10,00
- o Garnaalkroketten (2 p.p.) huisbereide tartaar / citroen / peterselie. €16,00

HOOFDGERECHTEN

VLEES BIJGERECHTEN APART BIJ TE BESTELLEN, NIET INBEGREPEN

- o Gegrilde châteaubriand – saus naar keuze: peper, champignon of bordelaise (+€2)..... €21,00
- o Parelhoensuprême – kruidencrumble / calvados. €18,00
- o Kalkoenfilet met archiducsaus €17,00

A la carte

WILDSUGGESTIES BIJGERECHTEN APART BIJ TE BESTELLEN, NIET INBEGREPEN

- o Hertenkalffilet - grand veneursaus €26,00
- o Fazantensuprême - Fine Champagne €22,00

VIS HOOFDGERECHTEN BIJGERECHTEN APART BIJ TE BESTELLEN, NIET INBEGREPEN

- o Kabeljauw – gebakken op florentijnse wijze €26,00
- o Tongscharfilet “Dugléré” – champignons / tomaat / garnaal €26,00
- o Gegrilde zalm – krokante prei / blanke boter €23,00
- o Vispan Oostendse wijze – gegratineerd / fijne groentjes €25,00

VEGETARISCH

- o Pasta wok met zuiderse gegrilde groenten €18,00
- o Tomaat – buffelmozzarella / crème van basilicum €17,00

BIJGERECHTEN (PER PERSOON)

- o Gratin aardappelen €3,75
- o Pomme duchessee €3,00
- o Verse kroketten (per 10 stuks) €3,50
- o Verse aardappelpuree €3,00
- o Pomme pont neuf (5 stuks pp) €3,75
- o Verse frietjes €3,50
- o Witloof (2 stuks) €3,00
- o Gebakken champignons (assortiment) €3,00
- o Opgevuld appeltje €3,00
- o Peertje in rode wijn..... €3,00
- o Tomaatje met spinazie €3,00
- o Boontje in spek (2 stuks) €3,00
- o Jonge worteltjes €3,00
- o Boschampignon opgevuld / knolselderpuree €3,50

EXTRA'S

- o Champignonsaus, peperroomsaus, rode wijnsaus €2,50
- o Cocktail, mayonaise, tartaarsaus €2,00

DESSERTS

- o Huisbereide chocolademousse bruin €7,00
- o Huisbereide tiramisu €7,00
- o Moelleux van chocolade / vanillesaus €7,00
- o Kaasbord (6 soorten) – garnituren. €10,00
- o Eindejaarsgebak (p.p) €9,00

Gezellig thuis tafelen tijdens de feestdagen?

Dan mag het iets meer zijn. Ontdek onze selectie menu's voor bij u thuis!

KERSTMENU | €50 p.p.

VERKRIJGBAAR OP
24/12/2026 & 25/12/2026

3 aperitiefhapjes van de chef:
Truffel van geitenkaas/Cranberry/pecan
Huisgemaakt kroketje
Bladerdeegje/zalm/kruidenkaas

—
Coquille
Aardpeer/bloemkool/dashi

—
Knolseldervelouté
Noorse zalm/spek

—
Kalkoenroulade
fine champagne/wintergroenten/kroket

—
Kerstdessert

NIEUWJAARSMENU | €70 p.p.

VERKRIJGBAAR OP
31/12/2026 & 01/01/2027

3 aperitiefhapjes van de chef:
Truffel van geitenkaas/Cranberry/pecan
Huisgemaakt kroketje
Fris scheermesje

—
Hamachi
Yuzu/komkommer/watermeloenradijs
Jalapeño/dooier

—
Open ravioli
Kreeft/venkel/bieslook

—
Shot van gember & passievrucht

—
Tournedos rossini
Pastinaak
—
Feestelijk dessert

Bij de menu's zijn

3 groentengarnituren

en één aardappelgarnituur inbegrepen,
met uitzondering van het kidsmenu.

Bestel uw traiteurmenu of à la carte
voor Kerst en eindejaar via onze [webshop](#):
[www.traiteursalonstenboogaerde.be](#)

Bij alle bestellingen via de webshop:
1 fles gratis huisaperitief Spumante
vanaf bestelling van €100

KIDSA@HOME | €20 p.p.

Hapjes voor de kids &
gratis Kidibuldrankje

—
Kaaskroketjes of
tomatensoep met balletjes

—
Kipfilet met frietjes en appelmoes of
Steak met frietjes en appelmoes

—
Chocolademousse kids of vanillepudding

Heeft u een allergie of intolerantie, of wenst u een vegetarisch alternatief?
Meld dit bij uw bestelling. We bekijken graag welke aanpassing mogelijk is.