

# Hof Ten Henne eindejaarsfolder

## Eindejaar 2016

Beste klanten,

Naar aanleiding van de komende feestdagen willen wij u enkele mededelingen doen:

### 1. De openingsuren tijdens de eindejaarsperiode:

maandag	Dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag	Zaterdag	Zondag
19/12 26/12	20/12 27/12	21/12 28/12	22/12 29/12	23/12 30/12	24/12 31/12	Kerstmis Nieuwjaar
gesloten	8u-11u 15u-18u	15u-18u	gesloten	<u>8u-11u</u> <u>15u-18u</u>	9u-16u	10u-12u

Op dinsdag 3 januari en woensdag 4 januari zal onze winkel gesloten zijn.

Wij verwelkomen U terug op vrijdag 6 januari.

### 2. Bestellingen voor de feestdagen

#### **Brood en banket:**

Ook dit jaar kan u weer keuze maken uit een ruim assortiment van: broodjes, gebakjes, buches, gateaus en taarten.

De volledige lijst kan u weervinden op onze website of u kan de folder vragen in onze winkel.

Bestel tijdig : tot woensdagavond 21 december voor de kerstdagen

tot woensdagavond 28 december voor de eindejaarsdagen.

Opgelet: op zaterdag 24 en 31 december zal er enkel op bestelling brood, koffiekoeken en banket te verkrijgen zijn.

op zondag 25 december en 1 januari zal er enkel banket te verkrijgen zijn en dit alleen op bestelling

## **Bereide gerechten:** (natuurvlees Dobbelaere)

Wij bieden u een ruime keuze aan bereide feestschotels.

Een folder met alle mogelijkheden vindt u op onze website of in onze winkel.

## **Cadeaumanden, desserts, cadeaubon Hof Ten Henne**

Wij bieden u een ruime keuze aan cadeaumanden en cadeautassen die u zelf kan samen stellen, ook uw eigen mand kan u laten opvullen.

Bestellen van cadeaumanden: liefst minstens 2 dagen op voorhand.

Op de dag zelf is het ook nog mogelijk om een mand te laten opmaken maar hou dan rekening met wachttijden. Bestellingen die afgehaald worden krijgen dan voorrang!!!

Eigen schalen of kommetjes kunnen op bestelling gevuld worden met onze chocomousse, rijstpap of tiramisu (gewone, speculoos of advocaat). Meer info in onze winkel.

Bestellen van desserts: minstens 5 dagen op voorhand.

### Cadeaubon Hof Ten Henne:

Geen inspiratie voor een cadeau dan is onze cadeaubon de ideale oplossing.

Hoeft niet op voorhand besteld te worden maar kan de dag zelf uitgeschreven worden.

Hof Ten Henne  
www.hoftenhenne.be

Cadeaubon

Aan \_\_\_\_\_ Bedrag \_\_\_\_\_

Van \_\_\_\_\_

Handtekening \_\_\_\_\_ Vervaldatum \_\_\_\_\_

Nieuw: lekkere kazen van Kaasboerderij De Moerenaar:  
lekker als aperitiefhapje of als afsluiter van uw feestmaaltijd.

### Roomijs Hof Ten Henne

We hebben een ruim assortiment van roomijs in 1-liter dozen

Bestellen is mogelijk op de volgende manieren:

- **Bij voorkeur: in de winkel**
- Telefonisch: enkel op volgende nummers: 0475 / 69 94 78 of 0473 / 34 18 49
- **GELIEVE NIET PER MAIL OF VIA FACEBOOK TE BESTELLEN** en dit om misverstanden te vermijden

U kan alle informatie uitgebreid weervinden op onze website:

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

en op

**facebook**

**Klik op 'vind ik leuk' en blijf op de hoogte  
van de laatste nieuwtjes van Hof Ten Henne**

*Verder wensen wij u nog prettige feestdagen*

*Stefan en Leen Buydens - Maes*

*Antoon en Laurentien*

# Eindejaarsassortiment

## Biscuits

- Biscuit met vanille slagroom (biscuit, slagroom, ananas, afgewerkt met vers fruit)
- Biscuit met chocomousse (biscuit, chocomousse, krieken, afgewerkt met vers fruit)
- Biscuit met crème au beurre (vanille, chocolade, mokka of praliné)
- Biscuit overgoten met ganache (biscuit, slagroom, framboos afgewerkt met chocolade spiegel en vers fruit)
- Biscuit afgewerkt met snoep ipv met fruit
- Biscuit in HARTVORM met slagroom of crème au beurre

Alle biscuits zijn verkrijgbaar van 4 tot ..... personen, behalve HARTVORM tot 10 personen.

## Buches

- Buches met vanille slagroom
- Buches met chocolademousse
- Buches met crème au beurre (vanille, chocolade, mokka of praliné)
- Buche advokaat
- Buche ganache (biscuit, slagroom, framboos afgew. met chocoladespiegel en vers fruit)
- Buche foret noir (chocolade biscuit, chocomousse, krieken en chocoladeschilfers)
- Buche crème brûlé (chocolade buche met vulling van crème brûlé met walnootjes en amandelbiscuit)

- Buche trio, opgebouwd in laagjes van verschillende soorten chocolademousse (wit, melk, fondant)
- Buche "tatin" (speculoosbodem, speculooscake en caramelcreme met interieur van appeltjes)

Alle buches zijn verkrijgbaar van **4 tot 12 personen**.

Roomijs - huisbereid Opgelet: dit dient voor kerst ten laatste op donderdag 15 december besteld te zijn en voor oudejaar/nieuwjaar ten laatste op donderdag 22 december.

- IJS buches (vanille/chocolade, vanille/aardbei, chocolade/passie) van 4 tot 12 pers
- IJS taart (vanille/chocolade) van 4 tot 10 pers
- Sneeuwmannetje 1 pers

#### Petit-fours - huisbereid

- Assortiment met crème au beurre of assortiment met marsepein

Verschillende smaken en afwerking.

#### Net iets anders

- Sneeuwmannetje (biscuit, slagroom en fruit) 6 à 8 pers.
- Kerstboom biscuit (luchtig biscuit in de vorm van kerstboom, overgoten met ganache) 6 à 8 pers.
- Lasagne van chocomousse in laagjes opgebouwd zoals lasagne met trio van chocomousse (wit, melk, fondant) van 4 tot 12 pers.
- Foret Noir (chocolade biscuit, chocomousse, krieke en chocolade schilfers) van 4 tot 12 pers.
- Soleille (biscuit in laagjes opgebouwd met frambozen, afgewerkt met geflambeerd Italiaans schuim) 6 of 8 pers.
- Buche "Madagascar" (boterbiscuit, interieur van "petit-beurre" anglaisè, chocolade mousse) 4, 6 of 8 pers.

#### Onze bavarois taarten (4 of 6 pers)

- Aardbei
- Tiramisu
- Framboos
- Chocoladefantasia
- Passievrucht

### Onze traditionele taarten

- Flantaart
- Rijsttaart
- Semouletaart
- Confituurtaart
- Flan advocaat
- Flan brésilienne
- Flan Caramel
- Kriekentaart
- Banaantaart
- Gemengde fruittaart
- Aardbeitaart
- Riz condé
- Appel/framboostaart
- Bretoense appeltaart
- Pomme caramel
- Smurfentaart
- Tropicale (ananastaart)
- ST-Honoré taart
- Appeltaart Fijne schijfjes
- Fruit Speciaal (1 soort fruit per stuk)
- Flan chocoladeschilfers
- Fruit-ster (fruit gelegd in ster- of bloemvorm)
- Belle Hélène (perentaart op bladerdeeg met chocolade)

Niet te vergeten!

Onze alom gekende Mattentaarten (1 pers of 6 pers)

en Matteflappen (flap met mattentaartvulling en confituur)

### Onze individuele gebakjes

- Biscuit
- Oester
- ST-Honoré
- Vlinder
- Hoefijzer
- Zwaantje
- Mokka soes
- Flan bresilienne
- Chocolade soes
- Flan advocaat
- Aardbei soes
- Flan chocoladeschilfers

- Banaan soes
- Merveilleux chocolade
- Javanais
- Merveilleux advocaat
- Merveilleux Mokka
- Roulade biscuit: citroen - chocolade - bosvruchten
- Foret Noir
- Traditionele crème au beurre gebakjes
- Marie-José (chocolade cupje)
- Fruit-bombe ganache

Vruchtentaartjes: Aardbei - Framboos - Banaan - Kriek - Kiwi - Gemengd fruit

Bavarois: Mousse Framboos - Mousse aardbei/chocolade - Mousse passievrucht - Mousse chocolade/koffie

### Onze individuele boomstammetjes (buchettes) 1 pers

- Slagroom: vanille, chocolade, mokka, ganache en krieken, advocaat
- Crème au beurre: vanille, chocolade, mokka, praliné

### Dessertglaasjes

- Advokaat
- Riz condé
- Chocomousse
- Tiramisu
- Brésilienne
- Dame blanche
- Pistache / melkchocolademousse
- Trio van chocolade
- Duo van witte en melkchocolademousse

### Mini-gebakjes

- Mini zwaantje
- Mini merveilleux
- Mini chocolade soes
- Mini fruittaartje
- Mini aardbeienbavarois
- Mini chocoladebavarois
- Mini biscuit
- Mini doorkijkglasjes: Chocomousse - Aardbei - Advocaat

- Profiterolles:- gevuld met slagroom afgewerkt met bloedsuiker
  - gevuld met banketroom afgewerkt met chocolade
  - gevuld met crème au beurre vanille met mokka glaçage
  - gevuld met chocomousse

### Assortiment broodjes

- Piccolo's
- Sandwiches
- Pistolets
- Meergranen sandwiches
- Ruitbroodje meergranen
- Boerenpistolets licht grijs
- Pompoenpittenbroodje
- Mini Waldkornbolletje
- Waldkornpiramide
- Volkoren broodje
- Waldkornbol
- Halve baguette wit, grijs & meergranen
- Speltbroodje
- Oregano bol: bol met Italiaanse kruiden
- Ciabatta (1 p): natuur, tomaat of noten
- Pain d'antan wit of bruin: Ciabatta gemaakt op traditionele wijze met desem)
- Stokbrood: wit, bruin of lichtbruin
- Sterpistolet : ster van 7 broodjes: wit met/zonder graantjes, bruin met graantjes
- Mini tafelbroodjes: ruim assortiment (wit, grijs, bruin)
- Keizerbroodjes: wit, sesamzaad, maïs, maanzaad, meergranen of black & white



### Zachte luxe-broodjes

- Pain Royale: combinatie van suiker met rozijntjes op een bodempje van bladerdeeg, afgewerkt met bloemsuiker
- Appeltjesbrood: dessertbroodje met stukjes appel, suiker, rozijntjes en op smaak gebracht met kaneel
- Sandwichbolletje: suiker / chocolade / rozijntjes
- Cognoux : kerstpoppetjes: natuur / suiker / chocolade / rozijntjes
- Cranberry-brood: speltbrood met cranberries (lekker bij kaas)

### Bestel tijdig :

tot woensdag 21 december voor de kerstdagen

tot woensdag 28 december voor de eindejaarsdagen.

Bestelformulier Hof Ten Henne

Naam:

Adres:

Telefoon:

Datum:      24/12          25/12          31/12          01/01          Andere.....

Bestelling:

Bestelformulier Hof Ten Henne

Naam:

Adres:

Telefoon:

Datum:      24/12          25/12          31/12          01/01          Andere.....

Bestelling: