

Feestzalen

De Waterhoek

WH-Culinair

Orsmaelstraat 30 • 3450 Geetbets • Tel: 011/ 58 78 45

info@dewaterhoek.be • www.dewaterhoek.be

IBAN BE53 7340 2597 1353 • BIC KREDBEBB

Intern nr. bestelling

AFHAALMENU KERST EN EINDEJAAR 2019

Uw gegevens

Naam:

Straat + nr.:

Gemeente:

GSM nr. van de persoon die komt afhalen:

E-mail:

Kerstmis te bestellen voor 17/12 en af te halen op:

- 24/12 om (**geschat** tijdstip omcirkelen aub) 16u / 16u30 / 17u
- 25/12 om (**geschat** tijdstip omcirkelen aub) 9u / 9u30 / 10u / 10u30
- gratis levering vanaf 10 personen in de gemeentes met postcodes 3450, 3454 en 3440
factuur bij levering – over te schrijven (24/12 rond 17u30 en 25/12 rond 11u)

Eindejaar te bestellen voor 25/12 en af te halen op:

- 31/12 om (**geschat** tijdstip omcirkelen aub) 16u / 16u30 / 17u
- 01/01 om (**geschat** tijdstip omcirkelen aub) 9u30 / 10u / 10u30
- gratis levering vanaf 10 personen in de gemeentes met postcodes 3450, 3454 en 3440
factuur bij levering – over te schrijven (31/12 rond 17u30 en 01/01 rond 11u)

- *Elke bestelling wordt door ons bevestigd voor ontvangst – gelieve ons te contacteren indien u geen bevestiging kreeg*
- *Betaling bij afhaling (cash/bancontact)*
- *Sauzen en soepen worden vacuüm verpakt. Gerechten worden op plastic of aluminium schotels gepresenteerd.*
- *Gelieve 1 grote plastic box per bestelling mee te brengen.*
- *Alle schotels zijn wegwerpmateriaal*

AFHAALMENU KERST EN EINDEJAAR 2019

Voorgerecht naar keuze (inclusief 1 broodje):

X Koud: Gerookt zalmhaasje ~ gemarineerde Sint-Jacobsvruchten ~ sesam ~ zeekraal ~ wakamé ~ mojama van tonijn

X Koud: Holsteiner gerookt ~ mousse eekhoortjesbrood ~ eendenmousse ~ waldkorn ~ tahoon cress

X Warm: Kabeljauwhaasje ~ gekonfijte prei ~ aardpeer ~ algen ~ jus van Noordzeekrab

X Kind: Kippenfilet ~ kippenballetjes ~ krokantje

Soepen naar keuze

X Soep van boschampignons

X Vergeten groentesoep ~ traag gegaarde spekblokjes

X Thaise pompensoep met reuze garnaal ~ pijpajuin

X Tomatensoep ~ balletjes

X Kind: Tomatensoep ~ balletjes

Hoofdgerechten naar keuze

X Parelhoen suprême gevuld ~ appeltje veenbes ~ witloof ~ polenta ~ spruitjes ~ appelcidiersaus ~ 8 kroketjes

X Hertentournedos ~ hazelnoot ~ oesterzwammen ~ witlofspekcakeje ~ wortel ~ jonagold ~ chocolade ~ citrus ~ 8 kroketjes

X Hazenrugfilet ~ savooirolletje ~ taartje pastinaak knolselder ~ wortel ~ peertje ~ 8 kroketjes

X Varkenshaasje traditioneel ~ wintergroenten ~ pepersaus ~ 8 kroketjes

X Warme Vis: Filet van tongschar ~ romanesco ~ bloemkool ~ grijze garnalen ~ aardappel

X Kind: Varkenshaasje ~ wintergroentjes ~ 5 kroketjes

X Extra kroketjes (0,15euro/stuk)

Desserten naar keuze

X Chocolade ~ koffiebiscuit ~ Amaretto ~ mascarpone mousse

X Mousse van gekonfijte Doyenne peer ~ sablé chocolade

X Kind: Bruine chocolademousse

Prijs: voorgerecht – hoofdgerecht – dessert: 42,00euro pp

Prijs: voorgerecht – soep – hoofdgerecht – dessert: 45,00euro pp

Prijs: Kindermenu voorgerecht – hoofdgerecht – dessert: 16,00euro pp

Prijs: Kindermenu voorgerecht – soep – hoofdgerecht – dessert: 18,00euro pp

Andere afhaalbereidingen

X Bruine chocomousse (3,00euro/potje)

X Tiramisu (3,00euro/potje)

X Koud buffet vanaf 10 personen: 30euro pp

Tomaat garnaal – taartje knolselder appel/makreel – zalm “Belle Vue” – gerookte zalm – meloen parmaham – torentje van krab/tomaat/avocado – spiesje tomaat met buffelmozzarella – gerookte zalm en Philadelphia – wildpastei met ajuinconfituur – kippenboutje – salades (wortel/komkommer/boontjes/sla/tomaat/zuurtjes) – sauzen – 2 minibroodjes – aardappelsla