

HOE WERKT HET?

Surf naar

VANWONTERGHEMCATERING.BE

Klik op "Afhaalmenu Eindejaar"

Selecteer wat u precies wenst met bijhorende hoeveelheden.

GOED OM TE WETEN

Gewoon opwarmen, opdienen én genieten.

We geven u een eenvoudige handleiding mee bij het menu.

Moeite bij het kiezen? Laat de afwerking (aangeduid door ) beslissen:

 opwarmen -   verschillende opwarmtijden

   verschillende opwarmtijden + bordschikking.

GUSTAAF AFHAALGERECHTEN

Dit menuboekje is specifiek voor de eindejaarsperiode van Kerst en Nieuwjaar.

In tussentijd is afhaalcatering wekelijks mogelijk op vrijdag, zaterdag en zondag via

www.gustaaf-vw.be. (minimum 2 dagen op voorhand bestellen)

Onze Gift Cards

€25 - €50 - €100

Het perfecte gastronomisch cadeau voor vrienden of familie. Kies uit onze verschillende gift cards van 'Gustaaf' of 'Afhaaltraiteur'.

BESTEL JOUW GIFT CARD NU OP
VANWONTERGHEM.BE



VANWONTERGHEM.BE
MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN

HUWELIJK • BABYBORREL • COMMUNIE • FAMILIEFEEST
BEDRIJFSEVENT • TRAITEUR • AFHAALCATERING



VOLG ONS OP

 Huis Van Wouterghem  Vanwouterghem_



Foodbox voor bedrijven

Een ideale en originele manier om uw medewerkers een hart onder de riem te steken tijdens de feestdagen.

Meer info:

VANWONTERGHEM.BE

VAN WONTERGHEM
Catering

Afhaal traiteur

2020 ✕ 2021

Viert u Kerst of Oudejaar thuis?

Van Wouterghem Catering is de oplossing op maat!
Geniet van onze hoogstaande traiteurdienst & innoverende gastronomie bij u thuis.

Koning Leopold III straat 9, Kuurne
 056 70 00  info@hvww.be

Hapjes

KOUDE HAPJES	per stuk
Meringue van airellen, geitenkaas en giochia biet 🌿	2,10
Lepel ganzenlever met krokantje van Coca Cola en gekonfijte citroen	2,50
Brussels wafeltje met tartaar van tonijn	2,10
Krokant van Comtékaas en gekonfijte ui 🌿👑	2,10
Kramiek met fazantenpastei en perenchutney	2,50
Toast met kalfstartaar, mosterdzaad en mierikswortel	2,10
Glaasje coquille met tobiko en wasabidressing	2,50
Glaasje tartaar van zalm met mousse van erwten	2,50
Lepel lerse krab met butternut en duindoornbes	2,50
Bordje rundscarpaccio met notensalade, pesto en parmezaanse kaas	3,25
Toast met steentje van Noordzee krab	2,50

WARME HAPJES	
Pont neuf aardappel met tartaar van rund en mosterddip 👑	2,50
Churros gerookte zalm, piment d'Espelette en kruidenkaas 👑	2,10
Spiesje goujonette met kruidendip 👑	2,10
Gebakken coquille in zijn blikje 👑	5,00
Patatas bravas, salsa en aioli 🌿👑	2,50
Witloofsoep met toast van reypenaerekaas en pancetta 👑	2,10
Goudgeel gepaneerd staafje van smeuiġe Oud Brugge kaas 🌿👑	2,10

STARTER	
Toast geitenkaas met aubergine, gemarineerde tomaat en Italiaanse ham	7,00
Bloemkool met Noordzeegarnalen, dille emulsie en croutons	7,00
Noordzeekrab met ponzu vinigraitte, quinoa en crème van curry	7,00

APERIO BOX	7,00
Selectie van 3 signature hapjes van het Huis	
NIEUW!	

Soepen

Pompoensoep met eendenborst, gember en gerookte olijfolie	6,50
Cappuccino van champignons met gebakken beukenzwam en groene kruiden	6,00
Witloofsoep met toast van reypenaerekaas en pancetta	7,00
Romige krabsoep met spinazie, courgette en koffie olie	12,00

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN	
Carpaccio van coquille, gemarineerde aardappelsalsa, zure room en limoen	16,00
Terrine van ganzenlever met Duindoornbes en merengue	16,00
Canadese kreeft met slaatje, tomaat en olie van basilicum	25,00
Quinoa en geroosterde pompoen met feta, scampi, nootjes en pittige dressing	15,50

WARME VOORGERECHTEN	
Papillotte met kabeljauw, winterse groenten, Noordzeegarnaal, mosselen en wittewijnsaus 👑👑	15,50
Schartong met een notenkorstje, bloemkool en witte wijnsaus 👑👑👑	17,50
Krokant gebakken zeebaars, knolselder, beukenzwam, bimi en schuimige jus 👑👑👑	15,00
Gebakken leng, jonge prei, bloemkool, Noordzeegarnaal en jus van bouillabaisse 👑👑👑	15,50
Open ravioli, boschampignons, aardpeer, tijm en botersausje 👑👑👑	15,50
Optioneel bij visgerechten: gebakken langoustine als supplement 👑	10,00

Hoofdgerechten

Gebakken kabeljauw met Noilly Prat saus 👑👑	18,00
Gebakken griet met langoustine in lookboter, witte wijnsaus 👑👑👑	20,00
Kwartelfilet gevuld met boschampignons 👑	14,25
Stoofpotje van hertenkalf met zijn garnituur 👑	13,50
Bouillabaisse met halve kreeft, langoustine, garnaal, rouille en toast 👑👑👑	28,00

	200g	250g
Gebakken hertekalffilet met wildjus 👑👑	17,00	20,00
Kalkoenborst met archiducsaus 👑👑	9,00	10,00
Eendenborst met jus van sinaas en honing 👑👑	12,50	14,75
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus 👑👑	11,50	14,00

GROENTJES	
Basics 👑 Mangetout, Japanse andoorn,	4,00
erwtjes en mini-worteltjes	
Classics 👑👑 Witloof, knolselderpuree,	9,25
gebakken champignons met pijpajuin, knolselder	

AARDAPPELEN	
Aardappelkroketten 👑	2,50
Amandelkroketten 👑	2,50
Gratin aardappelen 👑	4,50
Krielaardappelen met tym 👑	3,50

📍 Geniet bij het eten van onze huiswijn (rood/wit) in 0.75L of feestelijke Magnum (1.5L).

Desserts

Gevarieerd dessertbord met huisbereide delicatessen	10,00
(fruit, gebak, chocolade en vanilleroomijs)	
Oma's dessert (chocolademousse, carré confituur, mini boules de berlin, vanille-ijs met Chocotoff	7,50
Moelleux van chocolade doyennepeer en ijs van gezouten caramel 👑	7,50
Variatie van chocolademousse met air melk chocolade, feuilletine, crèmeux van caramel	8,50

Menu & losse formule

CHEF'S FAVOURITE
* MENU PLEASURE *
€55,00/persoon

Lepel ganzenlever, krokantje Coca Cola en citroen
Lepel lerse krab met butternut en duindoornbes
Meringue van airellen, geitekaas en giochia biet

Papillotte met kabeljauw, winterse groenten,
Noordzeegarnaal, mosselen en wittewijnsaus

Gebakken hertenkalffilet, wildjus met
groentenmengeling classics
en aardappelkroketjes

Variatie van chocolademousse met air melk
chocolade, feuilletine, crèmeux van caramel

📍 Voor een meerprijs van €10,00/persoon kunt u het
materiaal (bestek, borden, glazen, servetten) huren
en zorgen wij voor de afwas.

LOSSE FORMULE
* MENU TASTY *
€44,50/persoon

Witloofsoep met toast van
reypenaerekaas en pancetta

Bloemkool met Noordzeegarnalen,
dille emulsie en croutons

Tapasbordje rundscarpaccio met notensalade,
pesto en parmezaanse kaas en focaccio

Stoofpotje van hertenkalf met zijn garnituur
met groentenmengeling basics en
aardappelkroketjes

Moelleux van chocolade met doyennepeer
en ijs van gezouten caramel

U kunt ook gekoelde Champagne en huiswijn in 0.75L of feestlijke Magnum (1.5L) toevoegen aan uw bestelling. Enkel mogelijk bij een bestelling van food.

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	33,50
Grand Tour Des Chevaliers 2018 Chardonnay-Viognier Pays d'Oc IGP (1.5L)	15,00
Grand Tour Des Chevaliers 2018 Grenache-Syrah-Marselan Pays d'Oc IGP (1.5L)	15,00