

Hapjes

KOUDE HAPJES (VANAF 2 STUKS)	per stuk
Paling in't groen met spongecake van groene kruiden, palingmousse en groene kruidendip.....	2,20
Lepel ganzenlever omhuld met limoncello.....	2,50
Toast met gemarineerde tonijn.....	2,50
Lepel hazenpastei met veenbessenconfituur en marshmellow van knolselder.....	2,20
Brussels wafeltje met tartaar van tonijn.....	2,50
Bordje lintpasta met gebakken scampi en zongedroogde tomaat.....	3,50
Glaasje tartaar van coquille met zalfje van tobiko wasabi.....	2,75
Glaasje tartaar van aardappel, Noordzeegarnalen en yoghurt.....	2,75
Bordje rundscarpaccio met notensalade, pesto en parmezaanse kaas.....	3,25
Bordje gelei van mierikswortel met tartaar van zalm.....	3,50
Focaccia met compote van aubergines en zongedroogde tomaat 🌿.....	2,50

WARME HAPJES (VANAF 2 STUKS)	
Pont neuf aardappel met tartaar van rund en mosterddip 🍷.....	2,50
Goudgeel gepaneerd staafje van smeùige Oud Brugge kaas 🌿🍷.....	2,20
Churros afgewerkt met gerookte zalm, piment d'Espelette en kruidenkaas 🍷.....	2,50
Aardappelnestje met scampi en avocado 🍷.....	2,50
Patatas bravas met salsa en aioli 🌿🍷.....	2,20
Gebakken coquille in zijn blikje 🍷.....	5,00
Gegratineerde warme oester met champagne 🍷.....	6,00
Garnaalkrokot met crème van bieslook, gemarineerde sjalot en appelbloesem 🍷.....	6,00

STARTER	
Toast geitenkaas met aubergine, gemarineerde tomaat en Italiaanse ham.....	7,00
Bloemkoolparfait met Noordzeegarnalen, dille emulsie en croutons.....	7,00
Huisbereide gemarineerde zalm met pittig sausje.....	7,00

Soepen (per ½ liter)

Pompoensoep met eendenborst reepjes, gember en gerookte olijfolie 🍷.....	7,00
Cappuccino van champignons met gebakken beukenzwam en groene kruiden 🍷🌿.....	7,00
Witloofsoep met toast van Reypenaer-kaas en pancetta 🍷🍷.....	7,00
Mosselsoepje met venkel, steranijs, pastinaak en pimpernickel 🍷.....	12,00
Bloemkoolroomsoep met scampi 🍷.....	7,00



VANWONTERGHEM.BE

MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN

Huwelijk • Babyborrel • Communie • Familiefeest
Bedrijfsevent • Traiteur • Afhaalcatering



HUIS VAN WONTERGHEM





VRIDAG
31 DECEMBER
18

New Year
REVEILLON
2021 • 2022

Maelstede
BRUGGESTEENWEG 455, 8500 KUIRNE

MAELSTEDE
REVEILLON

Vier samen de laatste dag van het jaar
op een stijlvolle manier met een
gastronomisch all-in menu in Maelstede.

Tickets en info:
VANWONTERGHEM.BE



CELEBRATE THIS MAGICAL NIGHT WITH FRIENDS
31.12.21

NYE
noche
magica
diedjies.be

Diedjies

DIEDJIES NYE
NOCHE MAGICA

Beleef de ultieme NYE-All-in party met tal
van specials op het meest exclusieve &
legendarische NYE party in Vlaanderen!

Tickets en info:
DIEDJIES.BE



VAN WONTERGHEM
Catering

Afhaal traiteur

2021 ✕ 2022

Viert u Kerst of Oudejaar liever thuis?

OPWARMEN, OPDIENEN EN GENIETEN

Van Wouterghem Catering is de culinaire oplossing op maat!
Onze afhaaltraiteur is ieder weekend beschikbaar vanaf begin december.



Menu Pleasure

CHEF'S FAVORITE
€56,00/persoon

Lepel ganzenlever omhuld met limoncello en verveine
Churros afgewerkt met gerookte zalm, piment d'Espelette en kruidenkaas
Pont neuf aardappel met tartaar van rund en mosterddip

...

Gebakken lenghaasje met shiitake, gekonfijte tomaat, salie en tatsoi

...

Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus, witloof, knolselderpuree, gebakken champignons met pijpajuin, knolselder en aardappelkroketjes

...

Cremeux van framboos met citroen en witte chocolade

Menu Tasty

LOSSE FORMULE
€45,00/persoon

Gemarineerde zalm met groene kruiden en pittig sausje
Bloemkoolparfait met Noorzeegarnalen, dille emulsie en croutons
Witloofsoep met toast van Reypenaer-kaas en pancetta (0,25L/p.p.)

...

Stoofpotje van hertenkalf (250g) met zijn garnituur en mangetout, Japanse andoorn, erwtes, mini-worteltjes en aardappelkroketjes

...

Moelleux van chocolade met doyennepeer en ijs van caramel

Menu Vegan

LOSSE FORMULE
€45,00/persoon

Quinoa met geroosterde pompoen, vegan feta, falafel, nootjes en pittige dressing

...

NoChicken Chunks met gepofte bloemkool, amandel en salie, komijnzaad, kleurrijke winterpeen en krielaardappelen met tijm en look

...

Assortiment kleurrijke zoete vegan-gebakjes (100% natuurlijk: vegan, lactose en glutenvrij)

i U kan deze menu's steeds uitbreiden met extra hapjes of starters à la carte.

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van coquille, gemarineerde aardappel salsa, zure room en limoen..... 16,50
Terrine van ganzenlever met duindoornbes en merengue..... 16,50
Huisbereide gemarineerde zalm, zuurdesembrood, faisselle kaas en dille-olie..... 18,25
Quinoa met geroosterde pompoen, feta, scampi, nootjes en pittige dressing..... 15,75
Quinoa met geroosterde pompoen, vegan feta, falafel, nootjes en pittige dressing ..... 15,75

WARMЕ VOORGERECHTEN

Pappilotte met kabeljauw, winterse groenten, mosseltjes en witte-wijnsaus ..... 18,00
Gebakken koolvishaasje met cilinder van aardappel, quinoa, butternut en witte-wijnsaus ..... 16,50
Krokant gebakken zeebaars met knolselder, beukenzwam, bimi en schuimige jus ..... 15,50
Krokante toast met boschampignons, spinazie, zoetzure knolselder en truffelsausje ..... 15,50
Gebakken leng met jonge prei, bloemkool, Noordzeegarnaal en jus van bouillabaisse ..... 17,00

Hoofdgerechten

Gebakken kabeljauw met Noilly Prat saus ..... 20,00
Hazenrug Harlekijn (220g) met romige saus met aïdales en bruine wildjus ..... 26,00
Stoofpotje van hertenkalf (250g) op smaak gebracht met spekreepjes en zilveruitjes ..... 14,00
Bouillabaisse met halve kreeft, langoustine, garnaal, rouille en toast ..... 28,00

	200g	250g
Gebakken hertenkalffilet met wildjus 	17,00	20,00
Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus 	15,00	16,75
Hoevekip green egg met romige jus 	10,00	11,00
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus 	12,00	14,50

i Kies uit onderstaande groenten en aardappelbereiding om het hoofdgerecht te vervolledigen.

GROENTJES

Basics  Mangetout, Japanse andoorn,..... 4,50
erwtjes en mini-worteltjes

Classics  Witloof, knolselderpuree,..... 9,75
gebakken champignons met pijpajuin en knolselder

Vegan  gebakken in vegan boter..... 9,75
Gepofte bloemkool, amandel en salie, kleurrijke winterpeen en komijnzaad

AARDAPPELEN

Aardappelkroketten ..... 2,50
Gratin aardappelen ..... 4,50
Krielaardappelen met tijm ..... 3,50

Desserts

Cremeux van framboos met citroen en witte chocolade..... 9,00
Oma's dessert (chocolademousse, carré confituur, mini boules de berlin,..... 8,50
vanille-ijs met Chocotoffsaus)
Moelleux van chocolade doyennepeer en ijs van caramel ..... 8,00
Assortiment kleurrijke zoete vegan-gebakjes (100% natuurlijk: vegan, lactose en glutenvrij) ..... 8,50

U kunt ook gekoelde huiswijn in feestelijke Magnum (1.5L) toevoegen aan uw bestelling. Enkel mogelijk bij een bestelling van food.



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

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.

Laat eventueel de afwerking (aangeduid door ) beslissen:
 enkel opwarmen -  verschillende opwarmtijden
 verschillende opwarmtijden + bordschikking.

AFHAALGERECHTEN

Dit menuboekje is specifiek voor de eindejaarsperiode van Kerst en Nieuwjaar.
In tussentijd is afhaalcatering wekelijks mogelijk op vrijdag, zaterdag en zondag.

VOLG ONS OP



Huis Van Wonterghem



Vanwonderghem_