



VAN WONTERGHEM
Catering



Tasty food for the
HOLIDAYS

AFHAALTRAITEUR 2022 x 2023

VIER JE KERST OF OUDEJAAR LIEVER THUIS?

Van Wonterghem Catering is de culinaire oplossing op maat!
Onze afhaaltraiteur is ieder weekend beschikbaar vanaf 1 december.

[VANWONTERGHEMCATERING.BE](https://vanwongerghemcatering.be)

Menu Pleasure

CHEF'S FAVORITE

€59,95/persoon

Boekweitkrokant met crème van bieslook, gerookte zalm en zalmeitjes.

Crostini met Bleu d'Auvergne, peer, balsamico en rucola. 🌿👑

Toast cannaroni van ganzenlever met filet d'anvers en gel van Sambai.

...

Dorade Royal op zijn vel gebakken met Spaanse Fideuà, chorizo en trostomaat 👑👑👑

...

Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus, mangetout,

Japanse andoorn, erwtes, mini-worteltjes en krielaardappelen met tijm 👑👑

...

Crèmeux van melkchocolade met vanille en tonka,
vanille-ijs en crumble

Menu Tasty

LOSSE FORMULE

€46,50/persoon

Bordje gelei van mierikswortel met tartaar van zalm.

Papillote van Noordzeevis met bloemkool en pindaboter. 👑

Pompoensoep met room van Garam masala kruiden. 👑

...

Stoofpotje van hertenkalf op smaak gebracht met spekreepjes en zilveruitjes,
mangetout, Japanse andoorn, erwtes, mini-worteltjes en aardappelkroketjes 👑

...

Crème brûlée met merenque en caramel crumble

Menu Happy Vegan 🌱

LOSSE FORMULE

€48,50/persoon

Tarte tatin van witloof met mosterdsalade en vegan feta

...

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

...

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

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

Hapjes

KOUDE HAPJES (VANAF 2 STUKS)

per stuk

Paling in't groen met spongecake van groene kruiden en kruidendip	2,45
Lepel wildpastei met confituur van ratatouille en marshmallow van tijm	2,45
Toast cannelloni van ganzenlever met filet d'anvers en gel van Sambai	2,90
Lepel geitenkaas met crème van griotte, vanille en knettersuiker 🌿	2,90
Toast tonijn met mascarpone en gember	2,90
Brussels wafeltje met tartaar van tonijn en wakamé	2,90
Boekweïtkrokant met crème van bieslook, gerookte zalm en zalmeitjes	2,90
Glaasje tartaar van coquille met zalfje van tobiko wasabi	4,00
Glaasje tartaar van aardappel, Noordzeegarnalen en yoghurt	4,00
Bordje gelei van mierikswortel met tartaar van zalm	4,00

WARMЕ HAPJES (VANAF 2 STUKS)

Goudgeel gepaneerd staafje van smeulge Oud Brugge kaas 🌿👑	2,45
Toast van Brugse ham met truffel en citroendip 👑	2,45
Kroketje van Duroc d'olives met Banyuls en linzenmayonaise 👑	2,45
Pont neuf aardappel met tartaar van rund en mosterddip 👑	2,90
Churros afgewerkt met gerookte zalm, piment d'Espelette en kruidenkaas 👑	2,90
Crostini met Bleu d'Auvergne, peer, balsamico en rucola 🌿👑	2,90
Gegratineerde Zeeuwse oester met champagnesaus 👑	6,00

Starters

Tartaar van tonijn met mascarpone en Oosterse dressing van gember en soja	7,00
Bordje lintpasta met gebakken scampi en zongedroogde tomaat	7,00
Tapasbordje van gemarineerde zalm, sjalot en bieslook	7,00
Rundscarpaccio met focaccia, pesto van basilicum en parmezaanse kaas	7,00
Tarte tatin van witloof met mosterdsalade en geitenkaas 🌿👑	11,00
Tomaat garnaal met eitje en verse mayonaise	12,50
Pomme moscovite met zure room en Noordzeegarnaal 👑	13,00

GOED OM TE WETEN

We geven u een eenvoudige handleiding mee bij het menu.

Laat eventueel de afwerking (aangeduid door 👑) beslissen:

👑 opwarmen - 👑👑 opwarmen in verschillende keukentoestellen

👑👑👑 opwarmen in verschillende keukentoestellen en gaartijden.

🌿 bevat geen vlees of vis - 🌿 100% vegan

Soepen per 1/2 liter

Pompoensoep met eendenborst reepjes, gember en gerookte olijfolie 🍷	8,00
Witloofsoep met toast van Reypenaer-kaas en pancetta 🍷 🍷	8,00
Uiensoep met mosterdzaadjes, Cevenne-ui en tijm 🌿 🍷 🍷	8,00
Bloemkoolroomsoep met scampi 🍷 🍷	8,00

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Tartaar van langoustine met romesco saus, koolrabi en bouillon van langoustines 🍷	14,50
Quinoa met geroosterde pompoen, vegan feta, falafel, nootjes en pittige dressing 🌿	15,75
Geschroeide tonijn met groene curry, komkommer, wakame en soja emulsie	16,00
Quinoa met geroosterde pompoen, feta, scampi, nootjes en pittige dressing	17,00
Halve Canadese zeekreeft met krokante salade, tomaat en basilicum	30,00

WARMЕ VOORGERECHTEN 🍷 🍷 🍷

Gegrilde kabeljauw met Eryngii, lardo, olie van pijpajun en gerookte amandelcrumble	16,00
Gebakken koolvishaasje met geplette aardappel, venkel, zoete piquillo paprika en jus van bouillabaisse	16,00
Pladijs Brabançonne met gefruite aardappel, gebakken witloof en garnaal	16,50
Papillotte met kabeljauw, winterse groenten, mosseltjes en witte-wijnsaus	18,00
Gebakken zeebaars met gamba in kataifi-deeg, sucrine, gember mayonaise en piment d'Esiplette	18,00

Hoofdgerechten

Ovengegaarde piepkruiken met gedroogde kruiden en pittige pepersaus 🍷 🍷	13,00	
Varkenswangetjes met knolselder in bruine boter, hazelnoot en cassis 🍷 🍷	13,00	
Stoofpotje van hertenkalf op smaak gebracht met spekreepjes en zilvertjes 🍷	15,00	
Rundstong in madeirasaus met kalfsgehaktballetjes, hard gekookt eitje, augurk en veldsla 🍷	18,00	
Gebakken kabeljauw met Noilly Prat saus 🍷 🍷 🍷	22,00	
Hazenrug Harlekijn (220g) met romige saus met aïlles en bruine wildjus 🍷 🍷 🍷	32,00	
	200g	250g
Hoevekip green egg met romige jus 🍷 🍷	10,00	11,00
Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus 🍷 🍷	15,00	16,75
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus 🍷 🍷 🍷	16,00	18,50
Gebakken hertenkalfje met wildjus 🍷 🍷 🍷	22,00	25,00

📍 Kies uit onze bijgerechten 'groenten en aardappelen' om het hoofdgerecht te vervolledigen.

Bijgerechten

AARDAPPELEN 🌿

Krielaardappelen met tijm (150g p.p.) 🍷	3,25
Aardappelkroketten (10 stuks p.p.) 🍷	3,50
Pont neuf aardappelen (5 stuks p.p.) 🌿🍷	3,75
Gratin aardappelen 🍷	4,25

GROENTJES 🌿

Basics: mangetout, Japanse andoorn, erwten en mini-worteltjes 🍷	4,50
Classics: witloof, knolselderpuree, gebakken champignons, pijpajuin en knolselder 🍷🍷	10,50
Luxe: gepofte bloemkool, amandel en salie, kleurrijke winterpeen en komijnzaad 🌿🍷🍷	11,00

Desserts

Rijstap met krokant bladerdeeg, appel en karnemelk-ijs	8,50
Assortiment kleurrijke zoete vegan-gebakjes 🌿 100% natuurlijk: vegan, lactose en glutenvrij	8,50
Crèmeux van melkchocolade met vanille, tonka met vanille-ijs en caramel crumble	9,00
Oma's dessert (chocolademousse, carré confituur, mini boules de berlin, vanille-ijs met Chocotoffsaus)	9,00
Huisgemaakt ijs van Snicker met pinda, chocolade en caramel	9,00
Quenelle van chocolademousse met yuzu en miso caramel	9,50

Feestjke huiswijn (ENKEL BIJ FOOD BESTELLING)

U kunt ook gekoelde huiswijn in Magnum (1.5l) toevoegen aan uw bestelling.



Grand Tour Des Chevaliers 2022 Chardonnay-Viognier Pays d'Oc IGP (1.5l)	15,00
Grand Tour Des Chevaliers 2020 Grenache-Syrah-Marselan Pays d'Oc IGP (1.5l)	15,00

Hoe bestellen?

Surf naar [VANWONTERGHEMCATERING.BE](https://www.vanwonterghemcatering.be)

Klik op "Afhaalmenu Eindejaar".

Selecteer wat u precies wenst met bijhorende hoeveelheden.

AFHAALGERECHTEN

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

Afhaalcatering is wekelijks mogelijk op vrijdag, zaterdag en zondag vanaf 1 december.



VANWONTERGHEM.BE

MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN

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



HUIS VAN WONTERGHEM



VAN WONTERGHEM
Catering

Maefstede



GIFT CARD

Het perfecte gastronomisch cadeau voor vrienden of familie. Kies uit een giftcard van 'Afhaaltraiteur' €25, €50 of €100.

U kan dit heel eenvoudig online bestellen

[VANWONTERGHEMCATERING.BE](https://vanwouterghemcatering.be)

Volg ons op [f](#) en [i](#) Huis Van Wouterghem | [@vanwouterghem_](#)
Koning Leopold III straat 9, Kuurne ☎ 056 70 00 00 ✉ info@hvw.be