

AFHAALBOEKJE



Tasty food for the
HOLIDAYS

AFHAALTRAITEUR 2024 x 2025

Dankzij deze eenvoudige handleiding wordt koken kinderspel!



VAN WONTERGHEM
Catering

Lees best vooraf nog even dit.



i Belangrijk: Alle ovenschaaltjes zijn magnetron- en ovenbestendig, maar niet in grill-functie. De dekseltjes mogen onder geen beding in de magnetron of oven. De schaaltes en dekseltjes zijn 100% recycleerbaar en mogen bij uw PMD. ♻️ U kan ze natuurlijk nog zelf hergebruiken.

Bereidingswijze: Enkel voor de gerechten waar een bereiding voor nodig is, vindt u een bereidingsfiche terug in dit boekje. Inclusief benodigdheden en allergenen.

Bereidingstijden: Elke kookplaat, oven en friteuse is anders. Gelieve hier rekening mee te houden bij de voorgestelde opwarmtijden.

Info etiketten: Iedere gang heeft z'n eigen kleurtje. Bij een gerecht met meerdere onderdelen zult u een etiket terugvinden met daarbij de vermelding van het aantal onderdelen (bv. 1 van 4, 2 van 2).

Rangschikking koelkast: Probeer de verschillende onderdelen van het gerecht volgens kleur samen te houden in uw koelkast voor een beter overzicht.

Groenten-aardappelen: Indien u een hoofdgerecht heeft besteld met groenten of aardappelbereiding vindt u de bereiding terug in dit boekje.

Mist u toch een gerechtje? U vindt alle receptenkaartjes via:
<https://www.vanwonerghemcatering.be/receptenkaartjes>



Deel uw ervaringen met ons! #vanwonerghemcatering

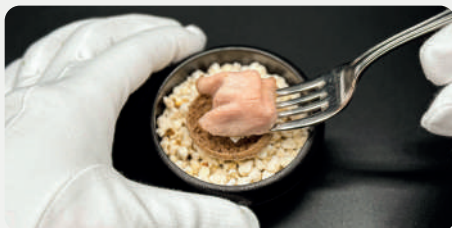
 vanwonerghemcatering  vanwonerghem_



Roggekrokant Vitello Tonato

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden



1 Plaats het bolletje in het roggekrokant en werk af met het schelletje vlees



2 Plaats een kappertje op het kalfsvlees.



3 Werk af met de Parmezaanse kaas.

Allergenen:

Eieren, Glutenbevattende granen (rogge), Vis, Melk, Tarwe, Lactose



Panipuri met gerookte zalm, crème van zure room, rode peper & wasabizaadjes

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden



1 Plaats de panipuri met het gaatje naar boven. Vul deze met de zure room, doe dit niet te vol.



2 Leg hierop het stukje gerookte zalm.



3 Werk af met de dip van roze peper.

Allergenen:

Vis, Melk



Brioche met praline van ganzenlever en gel van limoenlimonade

Benodigheden:

Oven (optioneel)



1 Optioneel: ± 3 min. op 175°C • Plaats de toastjes in een voorverwarnde oven. Plaats de ganzenlever op de toast.



2 Werk af met een puntje van limonade. Serveer onmiddellijk na het dressereren.

Allergenen:

Tarwe, Melk, Glutenbevattende granen, Selderij, Eieren



Glaasje met mousse van kasteelham, kruidencrumble en gekonfijte ui

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden



BEREIDING

Dit hapje is reeds hapklaar.

Bewaar het in de koelkast en serveer koud.

Allergenen:

Dit recept bevat Mosterd, Tarwe, Melk, Sulfieten, Glutenbevattende granen



Rogge krokant met wildpastei, witloof, hazelnootcrumble, mosterd en flandrienkaas

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden



1 Plaats de wildpastei in het krokantje van rogge.



2 Werk af met de meegeleverde crumble.

Allergenen:

Glutenbevattende granen (rogge), Soja, Melk, Zwaveldioxide en sulfieten Tarwe, Lactose, Mosterd, Sesamzaad



Lepel geitenkaas met crème van griotte, vanille en knettersuiker

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Werk het hapje af met de bijgeleverde knettersuiker.
Serveer dit snel zodat het suiker maximum kan knetteren.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose , Sulfieten



Toastje groene curry met kokos, gemarineerde zalm en soja

Benodigheden:

Oven (optioneel)



1 Optioneel: ± 3 min. op 175°C • Plaats de toastjes in een voorverwarmde oven.



2 Laat afkoelen en leg hierop de groene curry met zalmtartaar. Serveer onmiddellijk na het dresseren.

Allergenen:

Soja, Tarwe, Melk, Glutenbevattende granen, Vis, Selderij, Schaaldieren



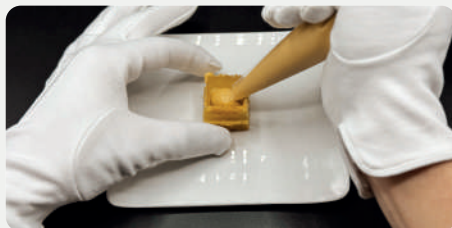
Brussels wafeltje met tartaar van tonijn en soja

Benodigheden:

Oven



1 ± 1 à 2 min. op 175°C • Verwarm in een voorverwarmde oven om het wafeltje licht krokant te maken.



2 Vul de gaatjes van de wafel met soja crème.



3 Leg daarop de tartaar van tonijn en serveer direct.

Opgelet: maak dit hapje niet te vroeg op voorhand anders wordt het wafeltje te zacht en doordrongen van de soja crème.

Allergenen:

Tarwe, Zaden, Lactose, Vis, Mosterd, Soja, Melk, Eieren



Glaasje tartaar van zalm met mousse van erwten en zure room

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit hapje is reeds hapklaar.

Bewaar het in de koelkast en serveer koud.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose , Melk , Vis

Dit recept bevat mogelijks (sporen van) Eieren



Toast met kalfstartaar, mosterdzaad en mierikswortel

Benodigheden:

Oven (optioneel)



1 Optioneel: ± 3 min. op 175°C • Plaats de toastjes in een voorverwarnde oven. Plaats de kalfstartaar op de toast.



2 Leg op de kalfstartaar het schijfje daikon



3 Werk af met mieriksworteldip.

Opgelet: maak dit hapje niet te vroeg op voorhand anders wordt de toast te zacht.

Allergenen:

Tarwe, Zwaveldioxide en sulfieten, Lactose, Mosterd, Soja, Glutenbevattende granen, Melk



Tartelette met tartaar van rund, kropsla, Garum en espuma van mayonaise

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden



1 Plaats de tartelette op een bordje.



2 Leg hierin de tartaar van rund.



3 Werk af met de espuma van mayonaise en serveer onmiddellijk.

Allergenen:

Tarwe, Soja, Eieren



Crostini met gemarineerde mozzarella di bufala, zure room en bio-citroen

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

± 3 min. op 175°C • Plaats de crostini in een voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen en leg hierop de gemarineerde mozzarella, gebruik hiervoor een vorkje om zure room niet te beschadigen. Serveer na dresseren.

Allergenen:

Dit recept bevat Selderij, Lactose, Tarwe, Melk, Glutenbevattende granen
Dit recept bevat mogelijks (sporen van) Gerst, Mosterd, Sesam, Zaden, Haver, Eieren, Rogge, Soja,
Spelt



Karaage (Japanse kipbereiding) met dip van limoenblad

Benodigheden:

Friteuse



BEREIDING

± 2.5 min op 180°C • Bak de karaage in een friteuse tot ze licht goudbruin zijn.. Haal ze uit en leg ze op een serveerbordje. Werk af met de bijgeleverde dipsaus.

Allergenen:

Dit recept bevat Mosterd , Lactose , Tarwe , Eieren , Soja , Melk , Sulfieten , Glutenbevattende granen



Lepel gebakken coquille met pesto en Zuid-Afrikaanse peper

Benodigheden:

Oven



1 ± 3 min. op 180°C • Bak de coquille in een voorverwarmde oven. Haal de coquille uit de oven en bestrooi met bieslook.



2 Plaats op de bijgeleverde lepels en werk af met een puntje Zuid-Afrikaanse peper (peppadew).

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Melk, Weekdieren



Pont neuf aardappel met rundstartaar en mosterddip

Benodigheden:

Friteuse



1 ± 3 min. op 180°C • Bak de pont neuf aardappelen in de friteuse tot ze mooi goudbruin en krokant zijn. Gelieve niet te schudden met het netje tijdens het bakken. Plaats de pont neuf aardappelen op een keukenpapier en kruidt met fijn zout.



2 Leg de tartaar van rund op het midden van de pont neuf



3 Spuit op de tartaar van rund een puntje mosterddip.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Lactose, Mosterd, Soja, Melk



Mossel friet met dip van zoete ui en selder

Benodigheden:

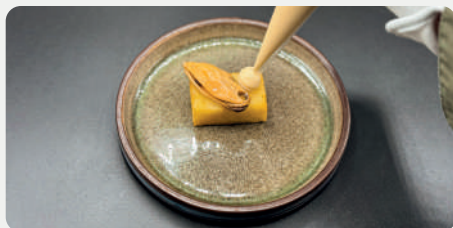
Friteuse, fornuis, kookpot



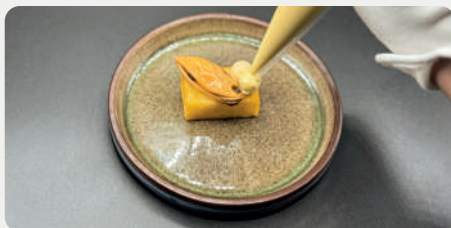
1 ± 3 min. op 180°C • Bak de pont neuf aardappelen in de friteuse tot ze mooi goudbruin en krokant zijn. Gelieve niet te schudden met het netje tijdens het bakken. Plaats de pont neuf aardappelen op een keukenpapier en kruidt met fijn zout.



2 Warm op een zacht vuur (in een beetje water) de mossel lichtjes op. Leg de lauwe mossel vervolgens op de pont neuf.



3 Werk af met de zoete ui dip.



4 Werk vervolgens af met de wilde selder dip naast de zoete ui dip.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Soja, Eieren, Melk, Lactose, Mosterd, Weekdieren



Gegratineerde Zeeuwse oester met champagnesaus

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 4 min. op 200°C • Laat de oester op de aluminiumfolie liggen, oversaus met de koude mousselinesaus en plaats in de grill (oven).

± 1 min. op 250°C • Zet daarna de graden op max. temperatuur en gratineer nog gedurende 1 min.

Opgelet: Blijf bij de oven, want de meegeleverde doosjes zijn ovenbestendig, maar niet in grillfunctie.

Allergenen:

Dit recept bevat Selderij , Lactose , Weekdieren , Eieren , Melk



Goudgeel gepaneerd staafje van smeïge Oud Brugge kaas

Benodigheden:

Friteuse



BEREIDING

± 45 sec op 180°C • Bak de staafjes van Oud Brugge kaas in een friteuse tot ze licht goudbruin zijn. Laat ze zeker niet te lang garen. Haal ze uit en leg ze op een serveerbordje.

Werk af met een snuifje grof zout.

Allergenen:

Dit recept bevat Sesam , Lactose , Zaden , Tarwe , Eieren , Soja , Melk , Glutenbevattende granen



Kroketje van Rubia Gallega met mosterdpoeder

Benodigheden:

Friteuse



1 ± 3 min. op 180°C • Bak de kroketjes in de friteuse tot ze mooi goudbruin en krokant zijn. Gelieve niet te schudden met het netje tijdens het bakken. Plaats de kroketjes op een keukenpapier.



2 Verdeel de kroketjes op een bordje en spuit bovenaan wat dip van mosterd, werk af met mosterdpoeder.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Mosterd



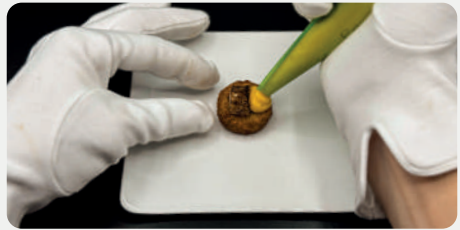
Falafel met rouille van butternut, makreel en Za'atar

Benodigheden:

Friteuse



1 ± 1 min. op 180°C • Bak de falafel in de friteuse tot ze mooi goudbruin en krokant zijn. Gelieve niet te schudden met het netje tijdens het bakken. Plaats de falafel op een keukenpapier.



2 Plaats aan de zijkant de makreel met de garnituur en werk af met de rouille van butternut.

Allergenen:

Selderij, Eieren, Vis, Melk



Rundscarpaccio met focaccia, pesto van basilicum en parmezaanse kaas

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 3 min. op 180°C • Plaats het broodje focaccia in de voorverwarmde oven en serveer samen met de rundscarpaccio.

Allergenen:

Dit recept bevat Walnoten , Mosterd , Sesam , Selderij , Lactose , Zaden , Noten , Tarwe , Eieren , Rogge , Soja , Melk , Sulfieten , Glutenbevattende granen

Dit recept bevat moedeliiks (sporen van) Vis



Tomatensoep met balletjes (0.5L)

Benodigheden:

Fornuis

BEREIDING

Verwarm de soep in een kookpot tot kookpunt en roer regelmatig.

Allergenen:

Dit recept bevat Selderij , Lactose , Eieren , Melk

Dit recept bevat mogelijks(sporen van) Glutenmogelijkstende granen



Aardpeersoep met traag gegaarde buikspek en pesto van kervel

Benodigheden:

Fornuis, oven, kookpotje, mixer



1 ± 7 min. op 180°C • Plaats het buikspek in een voorverwarmde oven. Verwarm de soep tot kookpunt en mix voor serveren.



2 Plaats het buikspek in een diep bord of kommetje.



3 Doe de soep erbij.



4 Werk af met de pesto van kervel.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Selderij, Melk



Langoustinebisque met gebakken langoustine, room, bieslook en toast met rouille

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje



1 ± 5 min. op 180°C • Plaats de gebakken langoustine in een voorverwarmde oven. Serveer de toastjes apart samen met de Rouille.



2 Plaats de langoustine in een diep bord of kommetje.



3 Verwarm de soep tot kookpunt en mix voor serveren. Doe de soep erbij en werk af met de half opgeklopte room met bieslook.



4 Serveer de toastjes apart in het bord, samen met de Rouille.

Allergenen:

Vis, Schaaldieren, Lactose, Gluten, Mosterd, Soja



Ajuinsoep met gebakken ui en oregano, Oud-Brugge en croutons

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje



1 ± 7 min. op 180°C • Plaats de ajuin met oregano in een voorverwarmde oven.



2 Leg de ajuintjes in het midden van het soepbord.



3 Verwarm de soep tot kookpunt en schenk deze in het soepbord. Leg hierop de geraspte kaas.



4 Werk af met de croutons.

Allergenen:

Tarwe, Melk, Selderij, Lactose



Tom kha kai met salsa van mango, pindakaas en gebakken scampi

Benodigheden:

Fornuis, kookpot, oven



1 ± 7 min. op 180°C • Plaats de scampi in een voorverwarmede oven. Verwarm de soep tot kookpunt.



2 Doe een dotje pindakaas in het midden van het bord.



3 Leg de scampi op de pindakaas en werk af met de vinaigrette van mango.



4 Mix de soep net voor het serveren en schenk in het bord.

Allergenen:

Lactose, Schaaldieren, Selderij, Melk, Eieren



Aardpeersoep met pesto van kervel

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

verwarm de soep tot kookpunt en mix voor serveren.

doe in kleine bolletjes of tasjes

werk af met de pesto van kervel.

Allergenen:

Dit recept bevat Selderij, Eieren, Melk, Sulfiten

Dit recept bevat mogelijks(sporen van) Tarwe, Soja, Glutenmogelijkstende granen



Cremeux van Oosterse kruiden met dip van limoenblad en Nobashi.

Benodigheden:

Oven



1 ± 8 min. op 180°C • Plaats de nobashi in een voorverwarnde oven tot deze warm is. Het bordje met cremeux van Oosterse kruiden is reeds klaar en mag koud geserveerd worden.



2 Plaats hierbij de warme nobashi. Serveer warm.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Soja, Eieren, Melk, Lactose, Selderij, Mosterd



Gebakken noordzeevis met jus van mosselen, pijpajuin tomaat en haringeitjes

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 Oven • ± 8 min. op 180°C Plaats de vis in een voorverwarnde oven. Verwarm de saus tot kookpunt. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Voeg de koude garnituur toe aan de warme saus net voor het serveren.



2 Plaats de vis op het bord en serveer hierbij de saus met zijn garnituren.

Allergenen:

Vis, Tarwe, Melk, Lactose, Selderij, Glutenbevattende granen, Weekdieren, Schaaldieren



Langoustine met tom ka kai, vanille en limoen

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden.



1 Werk enkel nog af met bijgeleverde crumble en takjes.



2 Serveer hierbij de koude jus van tom kha kai.

Allergenen:

Zwaveldioxide en sulfieten, Soja, Eieren, Schaaldieren, Selderij



Carpaccio van tonijn met sesam, gember-ponzu gel en krokante kappertjes

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit bordje is reeds hapklaar. Enkel afwerken met bijgeleverde kappertjes. koud serveren.

Allergenen:

Dit recept bevat Zaden , Vis



Gelakte vegetarische balletjes met knol, bloemkool, sesam en yoghurt

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpot, microgolf



1 ± 10 min. op 180°C • Plaats de gelakte balletjes en gebakken bloemkoolpuree samen in een voorverwarmde oven. Roer geregeld de ingrediënten zodat alles gelijk opwarmt. Verwarm de knolselderpuree in een kookpotje of in de microgolf tot kookpunt. Plaats de knolselderpuree in het midden van het bordje en draai tot een cirkel.



2 Leg in het midden van het bord de gelakte balletjes.



3 Leg rond de balletjes de bloemkoolroosje.



4 Werk af met de meegeleverde yoghurt.

Allergenen:

Eieren, Melk, Lactose, Selderij



Pluma Duroc d'olive met parmezaanjus, pesto van dragon, aspergetop en rucola

Benodigheden:

Oven, mixer



1 Oven • ± 10 min. op 180°C • Plaats de pluma, groene asperges samen in een voorverwarmde oven. Zorg dat het vlees warm is maar niet taai. Plaats onderaan het bordje met de koude pesto van dragon.



2 Leg het vlees en de groene asperge op de pesto van dragon.



3 Werk af met de meegeleverde rucola.



4 Mix de jus van koude parmezaanse kaas tot alle kaas terug is opgelost in de melk. Serveer de koude jus van parmezaanse kaas aan tafel.

Allergenen:

Zwaveloxide en sulfieten, Soja, Eieren, Melk, Lactose, Tarwe, Selderij, Glutenbevattende granen.



Nobashi special met zachte tomatensalsa en ui

Benodigheden:

Oven



1 ± 10 min. op 180°C • Plaats de bakjes nobashi in een voorverwarmde oven. Controleer of de tomatenfondue warm is, zoniet laat nog enkele minuten in de oven.



2 Haal uit oven, werk af met de dip van curry a.d.h.v. puntjes spuiten.



3 Werk af met de gebakken uitjes en takje. Serveer warm.

Allergenen:

Tarwe, Zwaveldioxide en sulfieten, Mosterd, Soja, Glutenbevattende granen, Eieren

Vitello Tonato

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit bordje is reeds hapklaar. Koud serveren.

Allergenen:

Dit recept bevat Mosterd , Selderij , Lactose , Eieren , Soja , Melk , Sulfieten , Vis



Coquille met mousse van bloemkool, hazelnoot en vinaigrette van citroengras

Benodigheden:

Geen benodigden vereist.



1 Dit bordje is reeds hapklaar.



2 Werk enkel nog af met bijgeleverde vinaigrette.

Allergenen:

Soja, Tarwe, Melk, Glutenbevattende granen, Zaden, Weekdieren



Tartaar van rund met cremeux van ganzenlever, rode biet en brioche

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit bordje is reeds hapklaar

oven • ± 2 min. op 180°C

Plaats eventueel het briochebroodjes kort in voorverwarmde oven. Serveer warm

Allergenen:

Dit recept bevat Mosterd, Selderij, Eieren, Soja, Melk, Sulfiten

Dit recept bevat mogelijks (sporen van) Glutenmogelijkstende granen



Gerookte zalm 'Kojin', yoghurt, olie van dille, laos en gember

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden



1 Dit bordje is reeds hapklaar.



2 Werk enkel nog af met de bijgeleverde olie van dille.

Allergenen:

Vis, Mosterd, Eieren



Pladijs met croute van comtékaas, gebakken bloemkool, stro-aardappelen en witte wijnsaus

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje



1 Haal eerst de takjes uit het doosje.
± 12 min. op 180°C • Plaats de pladijs in de voorverwarmde oven.
± 8 min. op 180°C • Plaats de bloemkoolrosjes bij de vis en laat deze opwarmen. Schud eventueel eens zodat gelijk kan opwarmen.
± 5 min. op 180°C • Plaats de krokante aardappelen nog eens kort in de oven om krokant te worden.

2 Plaats voorzichtig de vis in het midden van het bordje, leg de bloemkoolrosjes erbij.



3 Leg de stro-aardappelen op de vis.



4 Verwarm de saus tot kookpunt, mix eventueel kort voor het serveren. Werk af met de bijgeleverde takjes en serveer de saus eventueel apart. Serveer snel.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Eieren, Vis, Tarwe, Melk, Lactose, Selderij, Glutenbevattende granen



Nori van prei met lavasdip, jonge salade en groene kruidencrunch

Benodigheden:

Oven



1 ± 10 min. op 180°C • Plaats de roulade van prei in een voorverwarmde oven.



2 Plaats dit in het midden van het bord. Doe een aantal dotjes van de dip van lava's op en naast de roulade.



3 Leg daarop de crumble van groene kruiden.



4 Werk af met groene kruiden op de roulade en overgiet met de prei olie.

Allergenen:

Eieren, Mosterd



Lotte met geroosterde bretoense wortel, crunch van chorizo, zalf van wortel en coco's-jus

Benodigheden:

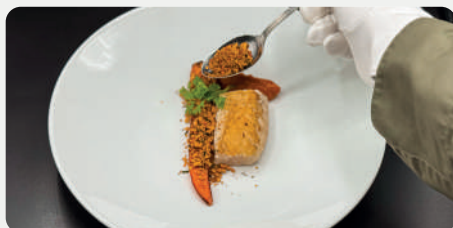
Oven, fornuis, kookpot



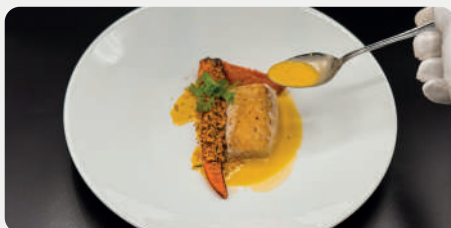
1 Haal eerst de takjes uit het doosje. ± 10 min. op 180°C • Plaats de gebakken lotte in een voorverwarmde oven. ± 8 min. op 180°C • Plaats de wortel in dezelfde oven zoals de vis. Verwarm de saus en wortelpuree tot kookpunt.



2 Plaats de Lotte op het bord en leg ernaast de Bretoense wortel. Leg een cannelle wortelpuree naast de vis.



3 Werk de wortel af met de crumble van chorizo. Werk af met de meegeleverde takjes.



4 Mix de saus zodat die terug luchtig is. Serveer apart.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Vis, Tarwe, Melk, Glutenbevattende granen, Mosterd



Gebakken halve kreeft met kruidenboter, plukbroodje en tomaat

Benodigheden:

Oven



1 ±8 a 10 min. op 160°C • Plaats de kreeft in voorverwarmde oven, laat de boter smelten tussen het kreeftenvlees. Om droog kreeftenvlees te vermijden, kan je best enkele keren met een lepel het afgelopen boter terug overgieten. Doe dit zeker 3 keer.

± 10 min. op 180°C • Bak het broodje af en serveer dit warm bij de kreeft.

± 2 min. op 180°C • Plaats de tomaten even in de oven om de koude uit de tomaten te halen en de olijfolie te smelten.



2 Plaats de kreeft op een bordje, overgiet dit met wat boter uit het ovenschaaltje. Leg hierop de gekonfijte tomaat en werk af met de jonge scheutjes die apart zijn meegeleverd. Serveer samen met het warme lookbroodje.

Allergenen:

Lactose, Soja, Vis, Mosterd, Selderij, Schaaldieren



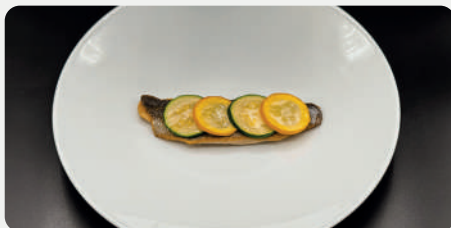
Zeebaars met rouille van zoete aardappel, courgette en bisquesaus

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje, mixer



1 ± 12 min. op 180°C • Plaats de zeebaars in een voorverwarmde oven. Controleer de vis zodat die niet overgaar wordt.



2 Plaats de vis in het midden van het bord samen met de courgette.



3 Spuit een dotje rouille op het toastje, leg de toast van rouille erop en werk af met het meegeleverde takje.



4 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Ondersaus de zeebaars.

Allergenen:

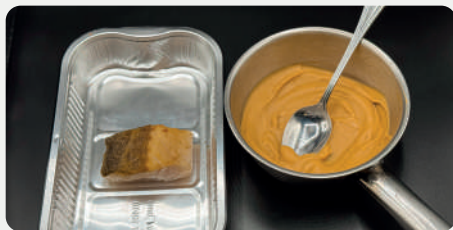
Soja, Eieren, Vis, Tarwe, Melk, Selderij



Op vel gebakken kabeljauw met crème van champignons, Tête de Moine, crumble & saus vin jaune

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpot, mixer



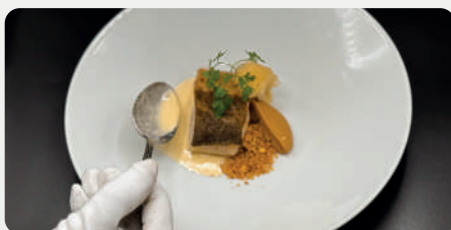
1 ± 12 min. op 180°C • Plaats de Kabeljauwhaasjes in een voorverwarmde oven. Controleer de vis zodat die niet overgaar wordt. Verwarm de saus tot kookpunt en mix deze voor serveren. Verwarm de crème van champignons in een kookpotje



2 Plaats de vis in het midden van het bord. Leg een lepel crème van champignons naast de vis.



3 Werk af met de crumbe en Tête de Moine.



4 Werk af met het meegeleverde takje en saus van vin jaune.

Allergenen:

Tarwe, Zwaveldioxide en sulfieten, Lactose, Vis, Selderij, Melk, Eieren



Gepofte Cevenne-ui met varkenswang, zwarte look en bouillon van dashi en kastanjechampignons

Benodigdheden:

Oven, fornuis, sauspotje



1 ± 12 min. op 180°C • Plaats de Cevenne-ui in een voorverwarmde oven tot de kern goed warm is. Verwarm de bouillon tot kookpunt.



2 Plaats de ui in een diep kommetje en werk de bovenkant van de ui af met de dip van zwarte look.



3 Werk het gerecht af met de warme jus van dashi en de groene kruiden. Serveer warm.

Allergenen:

Soja, Tarwe, Selderij, Mosterd, Eieren



Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje, mixer



1 ± 10 à 12 min. op 175°C • Verwarm de parelhoen in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord.

Allergenen:

Selderij, Tarwe, Melk, Zwaveldioxide en sulfieten, Glutenbevattende granen, Lactose, Mosterd, Soja, Eieren



Stoofpotje van hertenkalf met spekreepjes en silveruitjes

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje, mixer



1 ± 25 min. op 180°C • Dek de ovenschotel af met zilverpapier en verwarm het stoofpotje in een voorverwarmde oven.



2 Plaats het vlees onderaan het bord en dresseer de eventueel bijbestelde garnituur.

Allergenen:

Tarwe, Mosterd, Selderij, Glutenbevattende granen



Gebakken hertenkalffilet met wildjus

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 15 min. op 160°C • Plaats de hertenkalffilet in een voorverwarmde oven. Schud regelmatig aan het bakje zodat alles gelijktijdig kan opwarmen. Kijk na 15 min. eens of het vlees mooi warm is. (het vlees is reeds voorgegaard en hoeft niet veel meer verder te garen).



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Plaats de hertenkalffilet onderaan en oversaus aan tafel.

Allergenen:

Tarwe, Mosterd, Selderij, Glutenbevattende granen



Huisbereide vol au vent

Benodigheden:

Oven, friteuse, microgolf (optioneel)

BEREIDING

± 15 min. op 180°C • Plaats de vol au vent in een voorverwarmde oven. Roer regelmatig om de warmte te verdelen. (Je kan dit ook opwarmen in de microgolf ± 3min. op 750W.)

± 3 min. op 180°C • Bak de frietjes in een friteuse tot ze mooi goudbruin en krokant zijn.

Allergenen:

Dit recept bevat Selderij, Lactose, Tarwe, Eieren, Melk, Glutenbevattende granen



Gebakken duifje met geconcentreerde jus en gekonfijte billetjes

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje



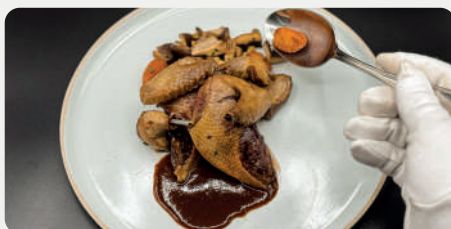
1 ± 12 à 14 min. op 175°C • Verwarm de duifjes in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Dresseer het duifje in het midden van het bord.



3 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Oversaus het duifje.



4 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord.

Allergenen:

Tarwe, Melk, Selderij, Zwaveldioxide en sulfieten



Gebakken duifje met geconcentreerde jus en gekonfijte billetjes

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje



1 ± 12 à 14 min. op 175°C • Verwarm de duifjes in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Dresseer het duifje in het midden van het bord.



3 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Oversaus het duifje.



4 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord.

Allergenen:

Tarwe, Melk, Selderij, Zwaveldioxide en sulfieten



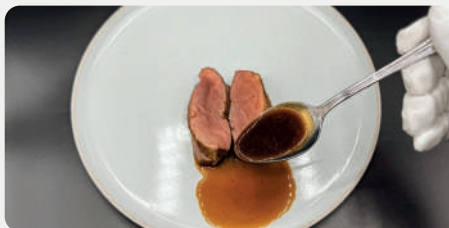
Geroosterde eendenborst met honing-sinaas jus en gekonfijte zeste

Benodigheden:

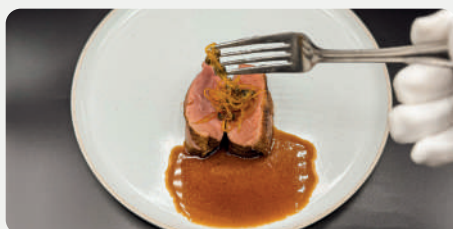
Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 10 min. op 160°C • Verwarm de eendenborst in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Werk af met de gekonfijte sinaas.



4 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Plaats het eendenborst in een waaier onderaan het bord en oversaus aan tafel.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Tarwe, Selderij, Glutenbevattende granen, Soja, Eieren, Melk



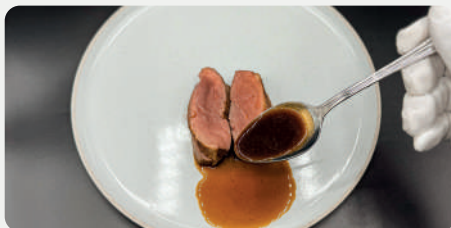
Geroosterde eendenborst met honing-sinaas jus en gekonfijte zeste

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 10 min. op 160°C • Verwarm de eendenborst in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Werk af met de gekonfijte sinaas.



4 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Plaats het eendenborst in een waaier onderaan het bord en oversaus aan tafel.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Tarwe, Selderij, Glutenbevattende granen, Soja, Eieren, Melk



Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje, mixer



1 ± 10 à 12 min. op 175°C • Verwarm de parelhoen in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord.

Allergenen:

Selderij, Tarwe, Melk, Zwaveldioxide en sulfieten, Glutenbevattende granen, Lactose, Mosterd, Soja, Eieren



Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 10 min. op 160°C • Verwarm het rundershaasje in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Plaats het rundershaasje in een waaier onderaan het bord en oversaus aan tafel.

Allergenen:

Tarwe, Zwaveldioxide en sulfieten, Lactose, Mosterd, Selderij, Soja, Glutenbevattende granen, Melk



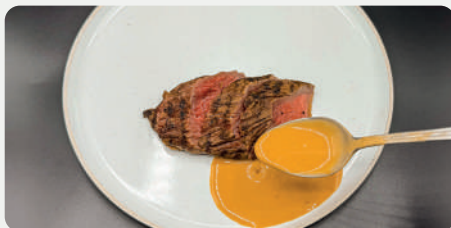
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 10 min. op 160°C • Verwarm het rundershaasje in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Plaats het rundershaasje in een waaier onderaan het bord en oversaus aan tafel.

Allergenen:

Tarwe, Zwaveldioxide en sulfieten, Lactose, Mosterd, Selderij, Soja, Glutenbevattende granen, Melk



Roulade van kalkoen met kastanje-champignons en romige jus en Eas el Hanout

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 12 min. op 160°C • Verwarm de kalkoenroulade in een voorverwarnde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.

Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig.



2 Plaats de kalkoenroulade onderaan het bord en oversaus aan tafel. Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Werk af met de dip van Ras el Hanout op de kalkoenroulade.

Allergenen:

Melk, Selderij, Eieren, Mosterd, Soja, Lactose



Roulade van kalkoen met kastanje-champignons en romige jus en Eas el Hanout

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 12 min. op 160°C • Verwarm de kalkoenroulade in een voorverwarnde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.

Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig.



2 Plaats de kalkoenroulade onderaan het bord en oversaus aan tafel. Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Werk af met de dip van Ras el Hanout op de kalkoenroulade.

Allergenen:

Melk, Selderij, Eieren, Mosterd, Soja, Lactose



Malse varkenswang met Kasteel Rouge, spekjes en zilveruitjes

Benodigheden:

Oven



1 ± 25 min. op 180°C • Dek de ovenschotel af met zilverpapier en verwarm het stoofpotje in een voorverwarmde oven.



2 Dresseer de inhoud op een bord met de eventueel bijbestelde garnituur.

Allergenen:

Tarwe, Glutenbevattende granen, Mosterd, Selderij, Zwaveldioxide en sulfieten



Hazenrug Harlekijn met romige saus met aïrelles en bruine wildjus

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 6 à 9 min. op 180°C • Verwarm de hazenrug in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



2 Warm de sauzen op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de sauzen voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de wildjus.



3 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Plaats de hazenrug in een waaier onderaan het bord en serveer de romige jus apart aan tafel.

Allergenen:

Selderij, Tarwe, Melk; Zwaveldioxide en sulfieten, Glutenbevattende granen, Lactose, Mosterd, Soja



Gebakken hertenkalffilet met wildjus

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 15 min. op 160°C • Plaats de hertenkalffilet in een voorverwarmde oven. Schud regelmatig aan het bakje zodat alles gelijktijdig kan opwarmen. Kijk na 15 min. eens of het vlees mooi warm is. (het vlees is reeds voorgedaard en hoeft niet veel meer verder te garen).



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Plaats de hertenkalffilet onderaan en oversaus aan tafel.

Allergenen:

Tarwe, Mosterd, Selderij, Glutenbevattende granen



Wilde marcasin met wildjus

Benodigheden:

Oven, fornuis, kookpotje



1 ± 15 min. op 160°C • Plaats de Marcasin in een voorverwarmde oven. Schud regelmatig aan het bakje zodat alles gelijktijdig kan opwarmen. Kijk na 15 min. eens of het vlees mooi warm is. (het vlees is reeds voorgegaard en hoeft niet veel meer verder te garen).



2 Warm de saus op tot kookpunt en roer regelmatig. Mix eventueel nog de saus voor het serveren. Plaats het vlees op het bord samen met de saus.



3 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord. Plaats het marcasin in een waaier onderaan het bord en oversaus aan tafel.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Tarwe, Selderij, Glutenbevattende granen, Soja, Eieren, Melk



Gegrilde kabeljauwhaasje met witte wijnsaus

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje



1 ± 12 à 14 min. op 175°C • Bak de kabeljauw in voorverwarmde oven.



2 Verwarm de Noilly Prat saus tot kookpunt en mix eventueel kort met een staafmixer. Werk af met de olie van prei.



3 Leg de kabeljauw op het bord samen met de Noilly Prat saus.



4 Dresseer eventueel de bestelde groentjes bovenaan het bord.

Allergenen:

Tarwe, Zwaveldioxide en sulfieten, Lactose, Vis, Selderij



Gebakken Grietbotfilet met Noilly Prat saus en olie van bieslook

Benodigheden:

Oven, fornuis, sauspotje, mixer



1 ± 12 à 14 min. op 175°C • Bak de grietbotfilet in voorverwarde oven.



2 Verwarm de Noilly Prat saus tot kookpunt en mix eventueel kort met een staafmixer. Werk af met de meegeleverde olie van bieslook.



3 Leg de vis in het midden van het bord en serveer hierbij de witte wijnsaus.

Allergenen:

Zwavel-dioxide en sulfieten Soja, Vis, Tarwe, Melk, Lactose, Selderij



Gebakken zalmfilet met Chimichurri

Benodigheden:

Oven, mixer



1 ± 12 à 14 min. op 175°C • Bak de zalmfilet in de voorverwarmde oven.



2 Leg de zalmfilet in het midden van het bord. En oversaus met de Chimichurri (dit is een koude vinaigrette, je hoeft deze niet op te warmen. Roer kort voor het serveren).

Allergenen:

Lactose, Vis, Mosterd, Selderij, Zwaveldioxide en sulfieten



Bloemkoolsteak met chimichurri

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

± 12 min. op 180°C • Plaats de bloemkool in een voorverwarnde oven op 180°C.

Plaats het gebakje op een bord en serveer met de koude vinaigrette van chimichurri.

Allergenen:

Dit recept bevat Mosterd , Melk , Sulfieten



Margret van knolselder in bruine boter

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 12 min. op 180°C • Plaats de knolselder in een voorverwarmde oven op 180°C.

Plaats het gebakje op een bord en serveer met de bruine boter uit het schaalpje

Allergenen:

Dit recept bevat Selderij, Tarwe, Soja, Melk, Glutenbevattende granen

Vegan wellington

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 20 min. op 180°C • Plaats het bladerdeeg gebak ± 20 min. in een voorverwarmde oven op 180°C.

Bak tot het bladerdeeg mooi krokant is.

Plaats het gebakje op een bord en serveer warm.

Allergenen:

Dit recept bevat Tarwe, Melk, Glutenbevattende granen



Stoofpotje van vegan poulettes, wortel, prei en pleurotes

Benodigheden:

Oven



1 ± 25 min. op 180°C • Dek de ovenschotel af met zilverpapier en verwarm het stoofpotje in een voorverwarmde oven. Dresseer de inhoud van het stoofpotje op een bord. Dresseer de eventueel bijbestelde garnituur op een onderbord (naar keuze).

Allergenen:

Soja, Selderij



Gepofte Cevenne- ui met pulled oesterzwam, cashewnoot en hoisin

Benodigheden:

Oven



1 ± 15 min. op 160°C • Plaats de inhoud van de gepofte ui in een voorverwarmde oven. Controleer of de kern warm heeft.



2 Plaats de uien naast elkaar in het midden van het bord.



3 Werk af met de hoisin zoals op de foto.



4 Werk af met de meegeleverde takjes.

Allergenen:

Zwavel dioxide en sulfieten, Soja



Groentenmengeling Basics

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 12 min. op 180°C • Plaats de groenten (mangetout, Japanse andoorn, erwtjes en mini-worteltjes) samen in een voorverwarmde oven en schud tussendoor even op om de warmte mooi te verdelen.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose, Melk



Groentenmengeling Classics

Gebakken witloof met kaascroûte, gebakken champignons met pijpajuin, aardpeer en knolselderpuree

Benodigheden:

Oven, microgolf



1 ± 10 min. op 160°C • Warm de witloof op in een voorverwarmde oven.

± 4 min. op 750W • Warm de knolselderpuree in een microgolf. Maak een mooie streep op het bord zoals op de foto.

± 10 min. op 180°C • Warm de champignonmengeling op in voorverwarmde oven. Roer regelmatig om de warmte te verdelen van de champignons.



2 Dresseer de champignonmengeling op de streep van knolselderpuree.

3 Plaats de wortel en het witloof op en naast de champignons (zie foto bovenaan).

Allergenen:

Tarwe, Lactose, Selderij, Glutenbevattende granen, Melk, Eieren



Opgevulde gepofte halve butternut met creme van butternut, champignons, prei en hazelnootjes

Benodigheden:

Oven



1 ± 25 min. op 180°C • Plaats de Butternut in een voorverwarnde oven. Controleer of de kern van de butternut warm heeft.



2 Plaats de butternut op een schotel en serveer deze in het midden van de tafel.

Allergenen:

Melk, Lactose, Noten



Gebakken shiitake met gnocchi, pastinaakblokjes en salie

Benodigheden:

Oven (optioneel: fornuis en pan)



1 ± 12 min. op 180°C • Plaats de groenten (Gebakken shiitake met gnocchi, pastinaakblokjes en salie) samen in een voorverwarmde oven en schud tussendoor even op om de warmte mooi te verdelen.

Optioneel: roerbak de groentemengeling in een pan op het fornuis.

Allergenen:

Tarwe, Lactose



Aardappelkroketten (10 stuks p.p.)

Benodigheden:

Friteuse



BEREIDING

± 5 min. op 180°C • Bak de kroketjes in de friteuse.

Leg de kroketjes niet op elkaar en schut niet met het mandje.

Leg na het bakken de kroketjes in een zeefje met keukenpapier.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose, Tarwe, Eieren, Melk, Glutenbevattende granen



Gratin aardappelen

Benodigheden:

Oven, ovenschotel (optioneel)



BEREIDING

± 25 min. op 180°C • Plaats de gratin in een voorverwarmde oven.
Plaats indien gewenst nog eventueel even onder de grill in een ovenschotel.

Opgelet: De meegeleverde doosjes zijn ovenbestendig, maar niet in grillfunctie.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose, Melk



Gevulde aardappel met gebakken spitskool

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 20 min. op 180°C • Plaats de inhoud van de aardappel in een voorverwarmde oven. Controleer of de kern warm heeft.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose, Melk



Krielaardappelen met tijm

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 20 min. op 180°C • Plaats de aardappelen in een voorverwarmde oven.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose, Melk



Aardappeltaartje met flandrien kaas en tijm

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

20 min. op 180°C • Plaats de gratin in een voorverwarmde oven.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose, Melk



Tartelette met witte chocolade, passievrucht en limoen

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.

BEREIDING

Dit dessertje is reeds hapklaar. Bewaar het in de koelkast en serveer koud.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose , Tarwe , Eieren , Melk , Glutenbevattende granen



Caramel met appel en tonka

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit dessertje is reeds hapklaar. Bewaar het in de koelkast en serveer koud.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose , Noten , Tarwe , Melk , Amandelen , Glutenbevattende granen



Tartelette Irish Koffie met vanille, chocoladebavarois en whiskey

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit dessertje is reeds hapklaar. Bewaar het in de koelkast en serveer koud.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose, Noten, Tarwe, Eieren, Melk, Amandelen, Glutenbevattende granen



Witte chocolade met passievrucht en vanille

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden



1 Dit dessertje is reeds hapklaar. Bewaar het in de koelkast en serveer koud.



2 Werk af met sorbet van passievruchten. (gebruik hiervoor een lepel opgewarmd door warm water).

Allergenen:

Gluten, Lactose, Amandelnoten, Melk, Eieren



Mascarpone-mousse met gecarameliseerde peer met rozijntjes, bladerdeeg en ijs van kardemom

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden



1 Dit dessertje is zo goed als klaar,



2 Werk enkel af met het stukje bladerdeeg en het kardemom-ijs. (gebruik hiervoor een lepel opgewarmd door warm water).

Allergenen:

Gluten, Lactose, Amandelnoten, Melk, Eieren



Mandarine-cremeux met chibouste van vanille, ijs van mandarine en jus van mandarine

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden



1 Dit dessertje is zo goed als klaar,



2 Werk enkel af met het ijs van mandarijn (gebruik hiervoor een lepel opgewarmd door warm water).



3 Serveer en schenk de jus apart.

Allergenen:

Lactose, Gluten, Amandelnoten, Melk



Citroengebak

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit dessertje is reeds hapklaar. Bewaar het in de koelkast en serveer koud.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose, Noten, Tarwe, Eieren, Melk, Amandelen, Glutenbevattende granen



Classics: chocolademousse, citroentaartje, boule de berlin en tartelette van hazelnoot

Benodigheden:

Dit gerecht vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Jullie dessertje is helemaal klaar, serveer hier eventueel een heerlijke koffie bij.

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose , Hazelnoten , Noten , Eieren , Soja , Melk

Dit recept bevat mogelijks(sporen van) Macadamia noten , Walnoten , Pistache noten , Tarwe , Amandelen . Glutenmoelijkstende oranen



Assortiment broodjes met boter (voor 2 pers.)

Benodigheden:

Oven

BEREIDING

± 12 min. op 180°C • Bak de broodjes af in een voorverwarmde oven ± 12 min tot ze goudbruin en krokant zijn.

Plaats de broodjes in het broodzakje en plaats samen met het boter in het midden van de tafel.

Allergenen:

Dit recept bevat Walnoten , Mosterd , Noten , Tarwe , Melk , Sulfieten , Glutenbevattende granen

Dit recept bevat mogelijks(sporen van) Selderij , Soja



Assortiment broodjes met boter (voor 4 pers.)

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 12 min. op 180°C • Bak de broodjes af in een voorverwarmde oven ± 12 min tot ze goudbruin en krokant zijn.

Plaats de broodjes in het broodzakje en plaats samen met het boter in het midden van de tafel.

Allergenen:

Dit recept bevat Walnoten , Mosterd , Noten , Tarwe , Melk , Sulfieten , Glutenbevattende granen
Dit recept bevat mogelijks(sporen van) Selderij , Soja



VANWONTERGHEM.BE

MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN

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

Ontdek de volledige kalender met al onze evenementen.

Het hele jaar door zijn er tal van evenementen voor ieder wat wils. Van een trendy afterwork (Chrono), tot een event voor 55 plussers (Back 2 The Roots), en afhaalcatering bij speciale gelegenheden en tijdens de eindejaarsperiode.



Scan de QR-code

OF SURF NAAR [VANWONTERGHEM.BE/EVENTS](https://vanwonghem.be/events)



vanwonghem.be • info@hvw.be • 056 70 00 00

[f](#) [vanwonghemcatering](#) [@](#) [vanwonghem_](#)