



VAN WONTERGHEM
Catering



Van Wonterghem serveert.

AFHAAL AANBOD LENTE & ZOMER

Ons à la carte aanbod en het chef's menu zijn beschikbaar van april t.e.m. augustus en kunnen gecombineerd worden met andere menu's. De mogelijke afhaaldata van de feestmenu's staan steeds vermeld bij het menu.

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

hapjes.

KOUDE HAPJES vanaf 2 stuks

per stuk

Krokant van boekweit met salade van ei, gekookte asperge en pistache 🌿	2,90
Crostini met gemarineerde mozzarella di bufala, zure room en bio citroen 🌿	2,90
Lepel cavaillon, ganzenlever en ponzu	2,90

WARME HAPJES vanaf 2 stuks

Kefta met yoghurt dip en groene kruiden 👑	2,90
Karaage (Japanse kippereiding) met dip van limoenblad 👑	2,90
Spiesje van asperge met kruidendip en munt 🌿👑	2,90

GOED OM TE WETEN

We geven u een eenvoudige handleiding mee bij het menu.

Laat eventueel de afwerking (aangeduid door 👑) beslissen:

SP

Small Plate

VG

Voorgerecht

👑

Opwarmen

👑👑

Opwarmen meerdere keukentoeestellen

👑👑👑

Opwarmen meerdere keukentoeestellen en gaartijden.

🌿

Bevat geen vlees of vis

🌿

100% vegan

voorgerechten & small plates.

KOUDE GERECHTEN

SP VG

Rundscarpaccio met focaccia, pesto en Parmezaanse kaas	7,50	19,00
Carpaccio van tonijn met sesam, gember-ponzu gel en krokante kappertjes	8,50	19,50

WARME GERECHTEN

SP VG

Asperge a la flamande 🌿👑👑	11,50	17,00
Zeebaars met Feduea, chorizo, trostomaat en kroepoek 👑👑👑	13,00	21,00
Pluma Duroc d'olive, Parmezaanjus, dragonpesto, aspergetop en rucola 👑👑👑	11,50	18,50

⊕ ⊕ **Normale portie:** volwaardig hoofdgerecht voor 1 volwassene.

⊕ **Kleinere portie:** dit gerecht is ook beschikbaar in een kleinere hoeveelheid.

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

hoofdgerechten.

VLEES, GEVOGELTE & VIS



Lamsrump met mosterdsaus.....	15,25.....	17,00
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus.....	16,50.....	19,50
Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus.....	15,00.....	16,75
Gebakken zeebaars met chimichurri.....		22,00
Gegrilde kabeljauwhaasje met witte wijnsaus.....		25,00

VEGAN



Stoofpotje van vegan-poulettes, wortel, prei en pleurotes  		17,50
---	--	-------

bijgerechten.

AARDAPPELEN

Aardappelkroketten (10 stuks p.p.)		4,00
Gratin aardappelen.....		4,25
Krielaardappelen met tijm.....		3,25

GROENTJES

Basics  		4,50
Kleurrijke mengeling: groene boontjes, gebakken asperge, erwtes, tuinbonen en worteltjes		
Asperges  		6,00
Duo van groene en witte asperge (niet in juli en augustus)		
Tarte tatin   		7,00
van gele en groene courgette met geraspte flandrienkaas en tym		
Selectie van primeur groenten   		9,00

MENU OF À LA CARTE.

Er zijn verschillende menu's waar u kunt uit kiezen. Deze menu's zijn reeds samengesteld door onze chef, maar zijn niet aanpasbaar. U kunt wel nog extra hapjes of starters à la carte toevoegen om uw menu te pimpen.

U kunt uiteraard uw menu ook volledig zelf à la carte samenstellen.

U kan bijvoorbeeld voor uw gezelschap opteren voor het menu en voor personen die een uitzondering wensen qua gerechten kiezen om deze à la carte te bestellen.

Allergenen kan u doorgeven bij het opmerkingsveld tijdens het bestelproces.

chef's menu.

€53,00 / persoon

Small plates:

Tartaar van langoustine met tom ka khai en olie van lava's.

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

Aspergestoofpotje met oesterzwammen, ei en Parmezaanjus .

Hoofdgerecht:

Gebakken parelhoen met lenteoogst, hasselbackaardappel en romige jus

Dessert:

Aardbei-dessert met merengue van venkel en rabarber **OF** Ijslam met aardbeien

paasbrunch. 20 + 21 APRIL

€64,50 / 2 personen

Brood:

Croissants / pistolets / pavebrood

Extra's:

Nutella choco / potje boter / rode vruchten confituur

Hartig beleg:

Gerookt zalm Kojin / jonge kaas / gekookte ham / gerijpte kaas / gekookte eitje /

Griekse yoghurt met geroosterde rabarber, noten en jonge munt

Hartige brunch:

Ajo blanco met gerookte zalm en asperge.

Focaccia met spek, cevenne en parmezaan.

Oosterse steak tartaar met kroepoek en pijpajuin.

Zoete brunch:

Paaseitjes

menu asperges. 18, 19, 20 + 21 APRIL

€48,00 / persoon

Voorgerecht:

Gebakken zalm met groene curry, gegrilde witte asperge, zalmeitjes en bieslook

Hoofdgerecht:

Piepkuikentje met groene aspergesalade met boontjes, gekleurde worteltjes,

courgette, krielaardappelen en romige jus en verbena

Dessert:

Paasdessert van citroengras, limoen en mango

moederdagbrunch. 11 MEI

€72,50 / 2 personen

Brood & extra's:

New York rolls zonder topping / pistolets / pavebrood
Nutella choco / potje boter / rode vruchten confituur

Hartig beleg:

Gerookt zalm Kojin / jonge kaas / gekookte ham / gerijpte kaas / bananencake /
Griekse yoghurt met geroosterde rabarber, noten en jonge munt

Hartige brunch:

Verse geitenkaas met courgette, tomaatvinaigrette en honing 🌿.
Rucola salade met gegrilde groene asperge, gekookte eitje, scampi en Roge verge.
Croque madame croissant.

Zoete brunch:

Macaron van aardbei

vaderdagmenu. 6, 7 + 8 JUNI

€60,00 / persoon

Voorgerecht:

Gebakken zeebaars met Feduea, chorizo en tomaat

Hoofdgerecht:

Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus.
Gegrilde watermeloen met feta, waterkers en munt 🌿.
Aardappelsalade met gerookte buikspek op de green egg, augurk en ui.
Thaise noedels salade met pinda en housin 🌿.

Dessert:

Aardbeidessert met merengue van venkel en rabarber

summerbox. JULI & AUGUSTUS

€58,00 / persoon

Voorgerecht:

Gebakken zeebaars met gevulde San Marzano-tomaat, pesto, mozzarella en dragonolie

Hoofdgerecht:

Gegrild rundershaasje met Stroganoff saus.
Parelcouscous met olijven, hummus en verse harissa 🌿.
Jonge kruidensalade met croutons en sjalot 🌿.
Salade van minikomkommer met waterkers en groene asperge met basilicum 🌿.
Krokante aardappelwedges met avocado-mayonaise 🌿.

Dessert:

Gegrilde ananas met rum en kokos sorbet



VANWONTERGHEM.BE

MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN

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), Dinner & Dance (Saturday Night Fever) en afhaalcatering bij speciale gelegenheden en tijdens de eindejaarsperiode.



SCAN DE QR-CODE

of surf naar vanwongerghem.be/events

Volg ons op  en  Huis Van Wongerghem | [@vanwongerghem_](https://www.instagram.com/vanwongerghem_)
Koning Leopold III straat 9, Kuurne  056 70 00 00  info@hvw.be

V.U.: vanwongerghem.be, Koning Leopold III straat 9, 8520 Kuurne