

menu pleasure. HAPJES + VG + HG + DESSERT

€59,00/persoon

- Lepel dry aged rode biet met blauwe kaas en ponzu. 🌿
- Panipuri met tartaar van tonijn en kumquat.
- Kefta met harissa en limoen.

...

Zeebaars met Fideuà, chorizo, tomatomaat en kroepoek

...

Gebakken parelhoen met Fine champagne-saus, verse aardappelkroketjes en kleurrijke mengeling van spruitjes, champignons, wortel, boontjes,...

...

Tartelette tiramisu 'koffie, mascarpone & cacao'.

menu tasty. LOSSE FORMULE (VG = 3 SMALL PLATES)

€53,00/persoon

- Carpaccio van tonijn met sesam, gember-ponzu gel en krokante kappertjes.
- Gelakte shortribs met dragonsausje en crumble van tomaat.
- Knolseldersoep met geroosterde kastanje en olie van prei.

...

Stoofpotje van hertenkalf met spekreepjes en zilveruitjes, aardappelkroketjes, kleurrijke mengeling van spruitjes, champignons, wortel, boontjes,...

...

Huisbereide feestelijke buche 'Viennetta' met warme chocoladesaus.

menu deluxe. HAPJES + SMALL PLATE + VG + HG

€63,00/persoon

- Croque truffel veggie met citroendip. 🌿
- Panipuri met oosterse tartaar van rund en shiso.

...

Geschroeide tonijn met tonato, gepofte kappertjes en toastje.

...

Cremeux met tartaar van langoustine en olie van prei.

...

Gebakken hertenkalfillet met gratin aardappelen, witloof, gebakken champignons, pijpajuin, aardpeer en knolselderpuree.

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

VANWONTERGHEM.BE
MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN

meesters in mooie momenten.

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

Team Van Wonterghem
wenst u fijne feestdagen !



ACHTER ELK GESLAAGD FEEST SCHUILT ONS
VOLTALLIG TEAM VAN MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN.

Volg ons op [f](#) en [@](#) Huis Van Wonterghem | @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

Culinair genieten, van event tot B2B catering.

Of u nu kiest voor een feest in één van onze stijlvolle locaties of een event op verplaatsing:
bij Van Wonterghem staat kwaliteit, smaak, oog voor detail en beleving centraal.



HUIS VAN WONTERGHEM

Wij bieden drie stijlvolle zalen in Kuurne, geschikt voor zowel intieme als grote feesten en evenementen. Elke ruimte kan volledig worden aangepast aan uw wensen en thema.

vanwongerghem.be



MAELSTEDE

In Maelstede vindt u een stijlvol en veelzijdig kader voor elk type feest of event. Onze drie zalen bieden ruimte, karakter, klasse en flexibiliteit. Elk moment wordt een onvergetelijke beleving.

vanwongerghem.be



CATERING OP LOCATIE

Onze keuken en service bij u thuis, op kantoor of locatie naar keuze: van receptie tot volledig diner. Wij voorzien eten, drank en bediening tot in de puntjes, volledig op maat voor events met beleving.

vanwongerghemcatering.be



IMPE CATERING INSPIRED BY VAN WONTERGHEM

Impe Catering, biedt premium B2B catering à la carte. We zorgen voor topkwaliteit, creatieve gerechten en volledige ontzorging, van smaak tot styling voor beurzen, business lunches, etc...

impecatering.be



VAN WONTERGHEM
Catering



flavours *for* the holidays

VIER JE KERST OF OUDEJAAR THUIS?

Van Wonterghem Catering is de culinaire oplossing op maat!
Onze afhaaltraiteur is ieder weekend beschikbaar vanaf 28 november.

VANWONTERGHEMCATERING.BE

hapjes.

KOUDE HAPJES	vanaf 2 stuks	per stuk
Lepel dry aged rode biet met blauwe kaas en ponzu	 	3,00
Boekweitkrokant met crème van bieslook, gerookte zalm en zalmeitjes		3,10
Lepel met paprika, geitenkaas en lavendel	 	2,90
Toastje groene curry met kokos, gemarineerde zalm en soja		3,00
Brioche met praline van ganzenlever en gel van limoenlimonade		3,00
Panipuri met tartaar van tonijn en kumquat		2,90
Roggekrokant 'vitello tonato'		2,90
Glaasje tartaar van zalm met mousse van erwtjes en zure room		3,10
Panipuri met oosterse tartaar van rund en shiso		2,90
Crostini met gemarineerde mozzarella di bufala, zure room en bio-citroen		2,90

WARME HAPJES	vanaf 2 stuks
Pont neuf aardappel met rundstartaar en mosterd-dip	  3,10
Croque truffel veggie met citroendip	  2,90
Gegratineerde Zeeuwse oester met champagnesaus	  7,00
Goudgeel gepaneerd staafje van smeuge Oud Brugge kaas	  2,90
Kroketje van Rubia Gallega met mosterd	 3,00
Lepel gebakken coquille met pesto en Zuid-Afrikaanse peper	  3,10
Steamed bun met gerookte aubergine en buikspek	 3,10
Kefta met harissa en limoen	 3,10
Crostini met Bleu d'Auvergne, peer en balsamico	  3,10
Vegan dimsum met wafu dressing	  2,90

soepen. per 1/2 liter

Vegan pompoensoep met oosterse kruiden en kokosmelk	 	9,00
Bisque van langoustine met gebakken langoustine, opgeklopte room, bieslook	  	12,00
en toast met rouille		
Ajuinsoep met gebakken ui en oregano, Oud Brugge kaas en croutons	 	8,00
Paddenstoelensoep met toast van blauwe kaas en bosui	  	10,00

We geven u een eenvoudige handleiding mee bij het menu.		Opwarmen
	 	Opwarmen meerdere keukentoestellen
 Aangeduiding afwerking	  	Opwarmen meerdere keukentoestellen
 Glutenvrij		en verschillende gaartijden.
 Airfryer-bestendig		Bevat geen vlees of vis
		100% vegan

voorgerechten.

SMALL PLATES	2 à 3 small plates p.p. is gelijk aan een volwaardig voorgerecht
Toast brioche met gebakken kalfszwezeriken en boschampionns	  15,00
Huisbereid garnaalkroketje met limoen, aioli en gefruite peterselie	  12,00
Carpaccio van tonijn met sesam, gember-ponzu gel en krokante kappertjes	 8,00
Gelakte shortribs me dragonsausje en crumble van tomaat	  9,00
Rundscarpaccio met focaccia, pesto en Parmezaanse kaas	7,50
Salade met gouljonettes, tartaarsaus en jong kruidenboeket	  11,00
Vitello tonato	 10,00
Chawanmushi (Japanse hartige flan) met prei en limoensap	  10,00

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van coquille met knolselder, truffel, champignon en hazelnoot 	21,50
Tartaar van rund met cremeux van ganzenlever, rode biet en brioche	17,50
Mousse van geitenkaas met gekaramelliseerde pecannoot, rode biet en kers 	17,50

WARME VOORGERECHTEN	  
Gebakken zalm met crème van limoenblad, krokante lotuswortel, oosterse jus en bimi	18,00
Kabeljauw met een korst van Dijonmosterd, preistucturen en mosterdsaus	25,00
Lotte met geroosterde Bretonse wortel, crunch van chorizo	24,00
en zalf van Noord-Afrikaanse worteljus	
Gebakken halve kreeft met kruidenboter, plukbroodje en tomaat	 29,50
Zeebaars met geroosterde paprika, bouillabaisse aardappel, venkel	18,50
en kroketje van bouillabaisse	
Gebakken keila met crème van champignons, tête de moine,	20,00
gerookte crumble en saus vin jaune	

MENU OF À LA CARTE.

Er zijn 3 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, starters of desserts à la carte toevoegen om uw menu te pimpen.	U kan bijvoorbeeld opteren om voor uw gezelschap een reeds samengesteld menu te kiezen. Voor personen die een uitzondering wensen kan u zelf een menu samenstellen en apart bestellen met geschikte gerechten (à la carte).
U kunt uiteraard uw menu ook volledig zelf à la carte samenstellen.	Allergenen kan u doorgeven bij het opmerkingsveld tijdens het bestelproces.

hoofdgerechten.

VLEES & GEVOGELTE	  		 
Gebakken duifje met geconcentreerde jus en gekonfijte billetjes		23,00	29,00
Geroosterde eendenborst met honing-sinaas jus en gekonfijte zeste		15,50	18,00
Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus		15,00	16,75
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus		17,00	20,50
Orloff van kerstkalkoen met Flandrien oud, veenbes en romige jus		12,00	13,50

WILD	  	 
Hazenrug Harlekijn met romige saus, airelles en bruine wildjus		29,00
Stoofpotje van hertenkalf met spekreepjes en zilveruitjes	 	16,00
Gebakken hertenkalffilet		26,50
Wilde marcasin met wildjus		21,00
Fazantfilet geserveerd op Brabançonse wijze		25,00

VIS	  	 
Gegrild kabeljauwhaasje met witte wijnsaus		23,50
Gebakken grietbotfilet met Noilly Prat en olie van bieslook		28,00
Tongrolletjes à la Dugléré (tomaat, champignon en garnaal)		31,00

VEGGIE & VEGAN	 	 
Bloemkoolsteak met chimichurri	  	8,00
Oosterse gelakte margret van knolselder	  	8,00
Opgevulde cevenne-ui met veggie tartiflette, aardappel,	 	15,00
Reblochon Kaas en kastanjechampignons		
Stoofpotje van vegan-poulettes, wortel, prei en pleurotes	 	18,00

-  **Normale portie:** volwaardig gerecht voor 1 volwassene.
-  **Kleinere portie:** dit gerecht is ook beschikbaar in een kleinere hoeveelheid.
-  Kies uit bijgerechten 'aardappelen & groenten' om het hoofdgerecht te vervolledigen.

HOE BESTELLEN?

Surf naar **vanwongerghemcatering.be**
Klik op "Afhaalmenu Eindejaar".

Selecteer wat u precies wenst met de
bijhorende hoeveelheden.

AFHAALGERECHTEN

Dit menuboekje is specifiek voor de
eindejaarsperiode Kerst en Nieuwjaar.

Afhaal is ook wekelijks mogelijk op vrijdag,
zaterdag en zondag vanaf 29 november.

bijgerechten.

AARDAPPELEN	 
Gevulde aardappel met gebakken spitskool	  3,75
Aardappelkroketten (10 stuks p.p.) normaal / airfryer-variant	 4,00 / 5,00
Gratin aardappelen	 4,25
Krielaardappelen met tijm	  3,25
Aardappeltaartje met Flandrien kaas en tijm	 4,50

GROENTJES	
Basics 🌿👑🍴.....	4,50
Kleurrijke mengeling van spruitjes, champignons, wortel, boontjes, ...	
Classics 🌿👑👑.....	9,50
Gebakken witloof met kaascroûte, gebakken champignons met pijpajuin, aardpeer en knolselderpuree	
Original (voor 2 pers.) 🌿👑🍴.....	14,00
Opgevulde gepofte halve butternut met crème van butternut, champignons, prei en hazelnootjes	
Special 🌿👑🍴.....	13,00
Gebakken shiitake met gnocchi, pastinaakblokjes en salie	

EXTRA	
Assortiment broodjes met boter (voor 2 pers.).....	4.50
Assortiment broodjes met boter (voor 4 pers.)	8.75

desserts.

Tartelette van passievrucht met meringue	9,00
Melkchocolade met praliné, vanille en gekaramelliseerde hazelnoot	11,00
Huisbereide feestelijke buche ' Viennetta' met warme chocoladesaus	11,00
Crêpe Suzette met Grand Marnier en vanille-ijs	  10,00
Crèmeux van citroengras met passie-mango en amandelbiscuit	9,00

Miniardises voor bij de koffie (1.5 stuk p.p. • vanaf 4 pers.)	3,5
Canelé de Bordeaux • Tartine Russe • Melocake • Bokkepoot	

feestelijke huiswijn & bubbels bij foodbestelling

U kunt ook gekoelde huiswijn in Magnum (1.5L) toevoegen aan uw bestelling.	per fles
Grand Tour Des Chevaliers I Chardonnay-Viognier (1.5L)	17,00
Grand Tour Des Chevaliers I Cabarnet Sauvignon - Syrah (1.5L)	17,00
Cava Père Ventura Colección Privada (1.5L)	29,00