




VAN WONTERGHEM
Catering



flavours *for* the holidays

VIER JE KERST OF OUDEJAAR THUIS?

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

[VANWONTERGHEMCATERING.BE](https://www.vanwouterghemcatering.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 erwtes 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 smeugige 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.

- 🍷 Aangeduiding afwerking
- 🍷🍷 Glutenvrij
- 🍷🍷🍷 Airfryer-bestendig



Opwarmen

Opwarmen meerdere keukentoestellen

Opwarmen meerdere keukentoestellen en verschillende gaartijden.



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

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).

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, aïelles 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 Brabançouse 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 ook ideaal als voorgerecht of starter



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 **vanwonterghemcatering.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 • Bokkepoet	

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-Viogner (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

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, trostomaat 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 hertenkalffilet 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.

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



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  en  Huis Van Wonterghem | @vanwonderghem_
Koning Leopold III straat 9, Kuurne  056 70 00 00  info@hvw.be

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