



AFHAAL



flavours *for* *the* holidays

Beleef deze culinaire ervaring in stijl.
Gewoon opwarmen, opdienen en genieten.



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% recyclebaar 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.vanwouterghemcatering.be/receptenkaartjes>



Deel uw ervaringen met ons! #vanwouterghemcatering

 vanwouterghemcatering  vanwouterghem_



Panipuri met tartaar van tonijn en kumquat

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden.



1 Plaats de panipuri op een vaste ondergrond, dit kan met linzen, popcorn of sesamzaadjes.



2 Plaats de tonijn in de panipuri.



3 Werk af met dip van soja en wasabi.

Allergenen:

vis, gluten, sesam, ei



Panipuri met oosterse tartaar van rund en shiso

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden.



1 Plaats de panipuri op een vaste ondergrond, dit kan met linzen, popcorn of sesamzaadjes. Plaats de americain in de panipuri.



2 Werk af met de oosterse mayonaise en serveer snel (koekje kan zacht worden).

Allergenen:

sesam, ei, gluten, vis, noten



Lepel dry aged rode biet met blauwe kaas en ponzu

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit hapjes reeds klaar. Bewaar in de koelkast, serveer koud.

Allergenen:



Boekweitkrokant met crème van bieslook, gerookte zalm en zalmeitjes

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden.

BEREIDING

Dit hapjes is klaar om te serveren. Koud en droog bewaren.

Allergenen:

Dit recept bevat Mosterd , Lactose , Eieren , Melk , Vis



Lepel met paprika, geitenkaas en lavendel

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit hapjes is klaar om te serveren. Koud en droog bewaren.

Allergenen:

Dit recept bevat Melk



Toastje groene curry met kokos, gemarineerde zalm en soja

Benodigdheden:

Oven (optioneel)



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



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

Allergenen:

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



Brioche met praline van ganzenlever en gel van limoenlimonade

Benodigdheden:

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 dresser.

Allergenen:

Tarwe, Melk, Glutenbevattende granen, Selderij, Eieren



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



Glaasje tartaar van zalm met mousse van erwtjes en zure room

Benodigdheden:

Dit gerecht vereist geen benodigdheden.



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



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

Benodigdheden:

Oven



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



Kefta met harissa en limoen

Benodigdheden:

Oven



1 Oven • ± 7 min. op 180°C • Plaats de kefta in voorverwarmde oven.



2 Werk af met de harissa mayonaise en serveer warm.

Allergenen:

gluten, sesam



Croque truffel veggie met citroendip

Benodigdheden:

Oven



❶ Oven • ± 5 min. op 180°C • Plaats de toast in een voorverwarmde oven. Werk af met de citroendip. Serveer warm.

Allergenen:

gluten, lactose, ei



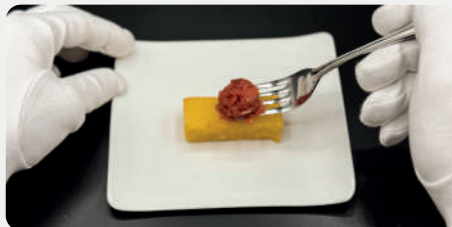
Pont neuf aardappel met rundstartaar en mosterddip

Benodigdheden:

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:

Zwavedioxide en sulfieten, Lactose, Mosterd, Soja, Melk



Gegratineerde Zeeuwse oester met champagnesaus

Benodigdheden:

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 smeuge 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:

Zwavedioxide en sulfieten, Mosterd



Lepel gebakken coquille met pesto en Zuid-Afrikaanse peper

Benodigdheden:

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:

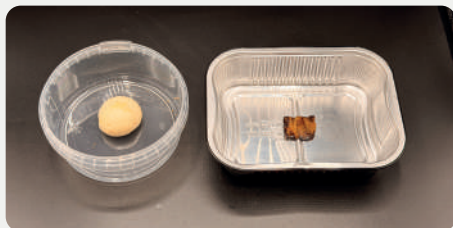
Zwaveldioxide en sulfieten, Melk, Weekdieren



Steamed bun met gerookte aubergine en buikspek

Benodigheden:

Oven, microgolf

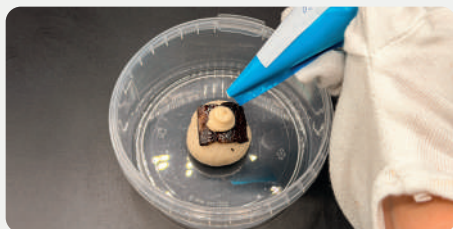


1 Oven • ±3 min. op 180°C • Plaats de spek in voorverwarnde oven.

Microgolf • ±1min. op 600w • Plaats de bun in microgolf tot deze warm is.



2 Leg de gelakte spek op de warme bun.



3 Doe er de gerookte aubergine mayonaise bovenop.



4 Werk af met de crumble van spek en de pijnboompitten.

Allergenen:

gluten, vlees, noten



Crostini met Bleu d'Auvergne, peer en balsamico

Benodigdheden:

Oven



1 Oven • ± 5 min. op 180°C • Plaats de toast in voorverwarmde oven voor 5 min.



2 Werk af met het takje en serveer warm.

Allergenen:

gluten, lactose



Vegan dimsum met wafu dressing

Benodigdheden:

Friteuse



1 Friteuse • ± 3min. op 180°C • Plaats de dimsum in een voorverwarmede friteuse. Deze moeten mooi krokant gebakken zijn.



2 Serveer warm met de meegeleverde wafu dressing.

Allergenen:

gluten



Tomatensoep met balletjes (0.5L)

Benodigdheden:

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



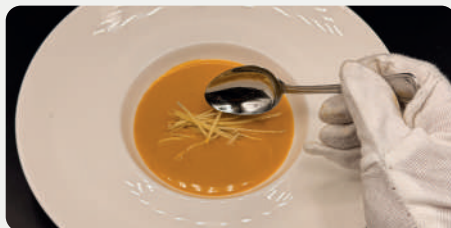
Vegan pompoensoep met oosterse kruiden en kokosmelk

Benodigheden:

Fornuis



1 Breng de knolseldersoep aan de kook en roer regelmatig om aanbranden te vermijden.



2 Doe de soep in een gepast bordje en voeg er de julienne van gember bij.

Allergenen:

selder, sesamolie



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

Benodigdheden:

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

Benodigdheden:

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



Paddenstoelensoep met toast van blauwe kaas en bosui

Benodigheden:

Fornuis, oven



1 Breng de paddestoelensoep aan de kook en roer regelmatig om aanbranden te vermijden.

Oven • ± 6min. op 180°C • Plaats de toast en de champignons in een voorverwarmde oven.



2 Doe de soep in een gepast bordje en voeg er de warme champignons bij.



3 Serveer de toast apart of leg deze eventueel apart op de zijkant van het bord.

Allergenen:

selder, lactose, gluten



Geschroeide tonijn met tonato, gepofte kappertjes en toastje

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden



1 Dit bordje is zo goed als klaar, werk enkel nog af met de gepofte kappers.

Allergenen:

vis, gluten



Knolseldersoep met geroosterde kastanje en olie van prei

Benodigdheden:

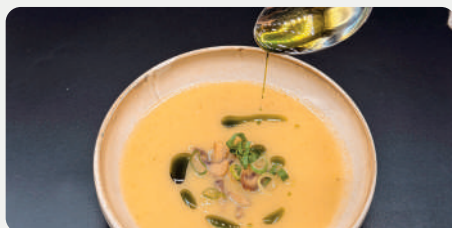
Fornuis



1 Breng de knolseldersoep aan de kook en roer regelmatig om aanbranden te vermijden.



2 Doe de soep in een gepast bordje en voeg er de kastanje bij.



3 werk af met de olie van prei en serveer het gerecht warm.

Allergenen:

selder



Gelakte shortribs met dragonsausje en crumble van tomaat

Benodigdheden:

Oven, fornuis



1 Oven • ± 7 min. op 180°C • Plaats de gelakte shortribs in een voorverwarmde oven.

Fornuis • ± 5 min • Plaats de saus op het fornuis, laat rustig opwarmen en roer geregeld.



2 Leg de shortribs op een bordje en werk af met de (glutenvrije) crumble.



3 Serveer samen met de warme saus.

Allergenen:

lactose



Cremeux met tartaar van langoustine en olie van prei

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden



1 Dit gerecht is zo goed als klaar, serveer dit ijskoud.



2 Werk af aan tafel met de oosterse vinaigrette en olie van prei.

Allergenen:

schaaldieren, sesam, lactose



Geschroeide tonijn met tonato, gepofte kappertjes en toastje

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden



1 Dit bordje is zo goed als klaar, werk enkel nog af met de gepofte kappers.

Allergenen:

vis, gluten



Toast brioche met gebakken kalfszwezeriken en boschampignons

Benodigheden:

Oven, fornuis



1 Oven • ±5 min. op 180°C • Plaats de champignons en kalfszwezerikken in voorverwarnde oven.

Fornuis • ±5min. Verwarm de jus tot kookpunt, roer af en toe.



2 Plaats de toast in een bordje en leg de gebakken warme champignons erop.



3 Leg hierop voorzichtig de kalfszwezerikken, en werk af met de geconcentreerde bruine jus.

Allergenen:

gluten, lactose



Huisbereid garnaalkroketje met limoen, aioli en gefruite peterselie

Benodigdheden:

Friteuse



1 Friteuse • ± 4 min. op 180°C • Plaats de garnaalkroket in voorverwarmde friteuse. Deze moeten mooi krokant zijn en warm binnen. Schud niet met de kroket en haal ze ook niet te vroeg uit.



2 Leg de kroket op een bordje en werk af met de aioli.



3 Werk af met het partje limoen en de gefruite peterselie.

Allergenen:

lactose, gluten, schaaldieren, eieren



Rundscarpaccio met focaccia, pesto van basilicum en parmezaanse kaas

Benodigdheden:

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 , Selderij , Lactose , Noten , Tarwe , Eieren , Soja , Melk , Sulfieten , Glutenbevattende granen

Dit recept bevat mogelijks(sporen van) Vis



Salade met goujonettes, tartaarsaus en jong kruidenboeket

Benodigdheden:

Friteuse



1 Friteuse • ± 3min. op 180°C • Plaats de vis in een voorverwarmede friteuse. Vermijd schudden terwijl ze bakken.



2 Leg de salade op een klein bordje en leg daarop de goujonettes.



3 Werk af met de meegeleverde tartaarsaus.

Allergenen:

gluten, eieren



Vitello Tonato

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden.



BEREIDING

Dit bordje is reeds hapklaar. Koud serveren.

Allergenen:

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



Chawanmushi (Japanse hartige flan) met prei en limoensap

Benodigdheden:

Dit gerecht vereist geen benodigdheden



BEREIDING

Dit hapjes is klaar om te serveren. Koud en droog bewaren.

Allergenen:



Carpaccio van coquille met knolselder, truffel, champignon en hazelnoot

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

Benodigdheden:

oven



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

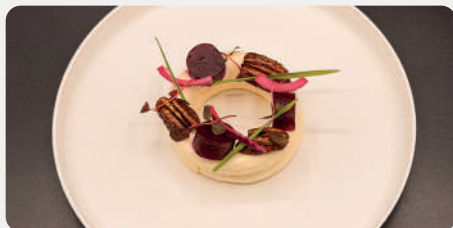
Dit recept bevat mogelijks (sporen van) Glutenmogelijkstende granen



Mousse van geitenkaas met gekaramelliseerde pecannoot, rode biet en kers

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden



1 Dit gerecht is zo goed als klaar, serveer dit ijskoud.



2 Werk af met de jus van rode biet en kers.

Allergenen:

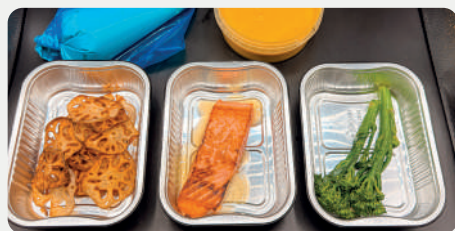
lactose, noten



Gebakken zalm met crème van limoenblad, krokante lotuswortel, oosterse jus en bimi

Benodigdheden:

Oven, fornuis



1 Oven • ± 8 min. op 180°C • Plaats de zalmfilet en de bimi in een voorverwarmede oven

Oven • ± 2 min. op 180°C • Plaats de lotuswortel kort in de oven om ze terug krokant te maken, koel terug af.

Fornuis • ± 5 min. Verwarm de jus tot kookpunt, roer af en toe. Mix kort voor serveren.



2 Leg de zalmfilet op het bord, leg daartegen de warme bimi. Leg vervolgens de chips van lotuswortel op de vis.



3 Doe enkele puntjes limoenbladdip op de zalm.



4 Werk af met de oosterse jus. Mix deze kort voor het serveren.

Allergenen:

gluten, vis, eieren



Kabeljauw met een korst van Dijonmosterd, preistructuren en mosterdsaus

Benodigdheden:

Oven, fornuis



1 Oven • ± 10 min. op 180°C • Plaats het kabeljauwhaasje en de prei in voorverwarnde oven.

Fornuis • ± 5 min. Verwarm de jus tot kookpunt, roer af en toe. Mix kort voor het serveren.



2 Haal de vis uit de oven en leg de kabeljauw in het midden van het bord, leg een stuk prei op de kabeljauw en een stuk achter de kabeljauw.



3 Leg nu het stro van prei in de rechthoek, zorg ervoor dat kabeljauw niet helemaal is verstopt.



4 Werk af met de mosterdsaus en werk op het laatst af met de olie van prei.

Allergenen:

gluten, lactose, vis, eieren



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

Benodigdheden:

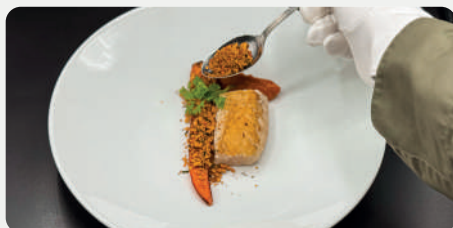
Oven, fornuis, kookpot



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:

Zwavedioxide 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:

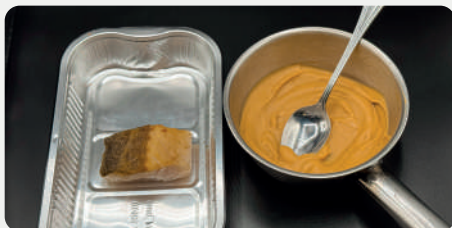
Lactose, Soja, Vis, Mosterd, Selderij, Schaaldieren



Gebakken keila met crème van champignons, tête de moine, gerookte crumble en saus vin jaune

Benodigdheden:

Oven, fornuis, kookpot, mixer



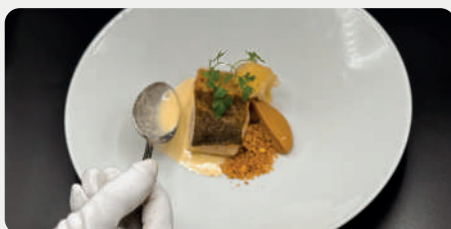
1 ± 12 min. op 180°C • Plaats de Kabeljauwhaasjes in een voorverwarmde oven. Controleer de vis zodat die niet overgaar wordt. Verwarm de saus tot kookpunt en mix deze voor serveren. Verwarm de crème van champignons in een kookpotje



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



Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus

Benodigdheden:

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 zilveruitjes

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 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



Huisbereide vol au vent

Benodigdheden:

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



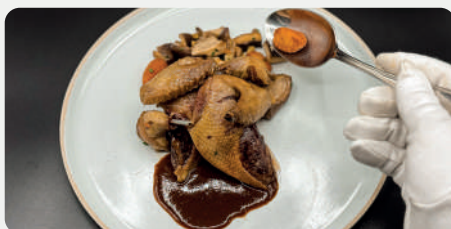
1 ± 12 à 14 min. op 175°C • Verwarm de duifjes in een voorverwarmde oven. Controleer regelmatig zodat het vlees niet te ver gebakken wordt. Schud af en toe om de warmte te verdelen.



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

Benodigdheden:

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

Benodigdheden:

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



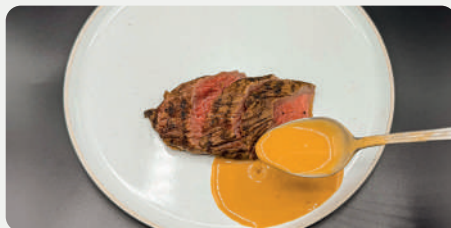
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus

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



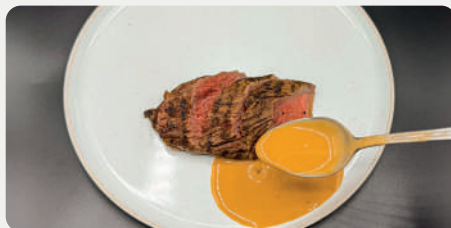
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus

Benodigdheden:

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



Orloff van kerstkalkoen met Flandrien oud, veenbes en romige jus

Benodigheden:

Oven



1 Oven • ± 30 min. op 160°C • Plaats de ovenschaal in een voorverwarmde oven. Je kan eventueel de orloff voorzichtig verleggen in een mooie ovenschaal. Zorg ervoor dat de kaas bovenaan mooi gesmolten is en een korst vormt.



2 Werk af met de veenbessen en serveer direct erna.

Allergenen:

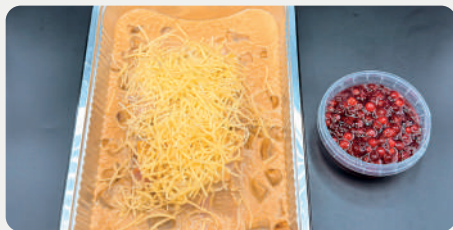
lactose, gluten



Orloff van kerstkalkoen met Flandrien oud, veenbes en romige jus

Benodigheden:

Oven



1 Oven • ± 30 min. op 160°C • Plaats de ovenschaal in een voorverwarmde oven. Je kan eventueel de orloff voorzichtig verleggen in een mooie ovenschaal. Zorg ervoor dat de kaas bovenaan mooi gesmolten is en een korst vormt.



2 Werk af met de veenbessen en serveer direct erna.

Allergenen:

lactose, gluten



Hazenrug Harlekijn met romige saus met airelles en bruine wildjus

Benodigdheden:

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

Benodigdheden:

Oven, fornuis, kookpotje



❶ ± 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).



❷ 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.



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

Allergenen:

Zwavedioxide en sulfieten, Tarwe, Selderij, Glutenbevattende granen, Soja, Eieren, Melk



Fazantfilet geserveerd op Brabançonse wijze

Benodigheden:

Oven, fornuis



1 Oven • ± 10 min. op 180°C • Plaats de fazant in een voorverwarmde oven. Controleer geregeld en meng de saus met de fazant.

Fornuis • ± 5 min. • Verwarm de jus tot kookpunt, roer af en toe.



2 Leg het vlees op het bord met de gekozen garnituur. Werk verder af met de warme saus.

Allergenen:

gluten, lactose



Gegrilde kabeljauwhaasje met witte wijnsaus

Benodigdheden:

Oven, fornuis, sauspotje



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

Benodigdheden:

Oven, fornuis, sauspotje, mixer



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

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



Tongrolletjes à la Dugléré (tomaat, champignon en garnaal)

Benodigheden:

Oven, fornuis

1 Oven • ± 10 min. op 180°C • Plaats de tongrolletjes in een voorverwarnde oven.

Fornuis • ± 5 min. Verwarm de jus tot kookpunt, roer af en toe. Mix kort voor het serveren.

2 Leg de tongrolletjes op een voorverwarmd bordje zodat dit niet snel afkoeld.



3 Mix de saus net voor het kookpunt en doe er de garnituur bij (tomaat, champignon en garnaal)



4 Napeer de tongrolletjes met de saus en garnituur. Serveer met uw gekozen bijgerechten.

Allergenen:

gluten, lactose, vis



Bloemkoolsteak met chimichurri

Benodigdheden:

oven



BEREIDING

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



Oosterse gelakte margret van knolselder

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 schaalkje

Allergenen:

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



Opgevulde cevenne-ui met veggie tartiflette, aardappel, Reblochon Kaas en kastanjechampignons

Benodigdheden:

Oven

BEREIDING

Oven • ± 10 min. op 180°C • Plaats de opgevulde Cevenne-ui in een voorverwarmde oven.

Leg de opgevulde Cevenne-ui in het midden van een bord en serveer de gekozen garnituren erbij.

Allergenen:

Dit recept bevat Melk



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. Dreseer de inhoud van het stoofpotje op een bord. Dresseer de eventueel bijbestelde garnituur op een onderbord (naar keuze).

Allergenen:

Soja, Selderij



Groentenmengeling Basics

Benodigdheden:

Oven



BEREIDING

± 12 min. op 180°C • Plaats de groenten 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 knolselder-puree 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

Benodigdheden:

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



Airfryer aardappelkroketten (10 stuks p.p.)

Benodigheden:

airfryer/ oven

BEREIDING

Verwarm de airfryer voor op 180°C, bak de kroketten op 10-12 min op 180, halverwege de bereiding even de kroketjes draaien of lichtjes schudden. haal ze pas uit als ze goudbruin zijn. laat 1 min rusten voordat je ze serveert.

Allergenen:



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:

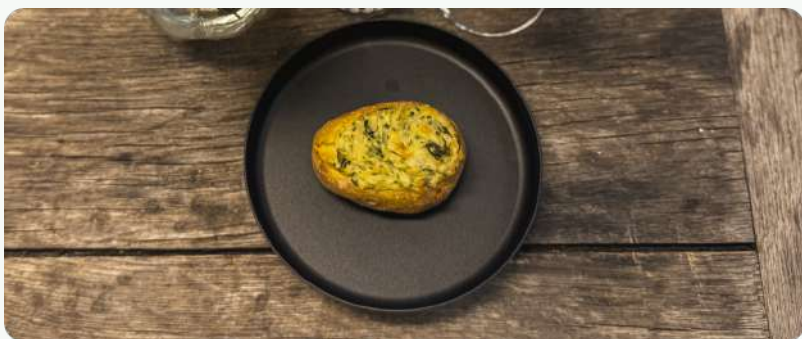
Dit recept bevat Lactose, Melk



Gevulde aardappel met gebakken spitskool

Benodigdheden:

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

Benodigdheden:

Oven



BEREIDING

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

Allergenen:

Dit recept bevat Lactose , Melk



Aardappelkroketten (10 stuks p.p.)

Benodigdheden:

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



Aardappeltaartje met flandrien kaas en tijm

Benodigdheden:

Oven



BEREIDING

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

Allergenen:

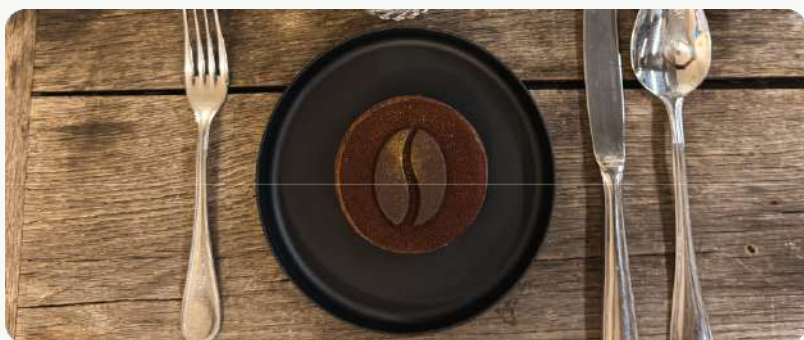
Dit recept bevat Melk



Tartelette Tiramisu 'Koffie, Mascarpone & Cacao'

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden.



BEREIDING

Dit dessert is klaar om te serveren. Koud en droog bewaren.

Allergenen:



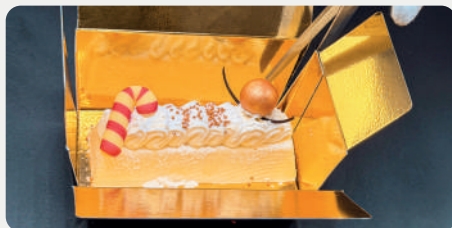
Huisbereide feestelijke buche 'Viennetta' met warme chocoladesaus

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden



1 Haal het verrassingsdoosje uit de diepvries en geef het direct daarna aan de genodigden.



2 Het kan gemakkelijk zijn om het doosje open te knippen, om zo weinig mogelijk schade te doen aan het ijsje.

Allergenen:

lactose



Tartelette van passievrucht met meringue

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit dessert is reeds klaar. Bewaar in de koelkast, serveer koud.

Allergenen:



Melkchocolade met praliné, vanille en gekaramelliseerde hazelnoot

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden.



BEREIDING

Dit dessert is klaar om te serveren. Koud en droog bewaren.

Allergenen:



Crêpe Suzette met Grand Marnier en vanille-ijs

Benodigdheden:

Microgolf, fornuis



1 Microgolf • ± 2 min. op 600w • Plaats de pannenkoeken in de microgolf tot deze warm zijn.

Fornuis • ± 5 min • Plaats de saus op het fornuis, laat rustig opwarmen en roer geregeld.



2 Plaats het ijs op de warme pannenkoeken en werk af met de appelsiensaus.

Allergenen:

gluten, lactose



Crèmeux van citroengras met passie-mango en amandelbiscuit

Benodigdheden:

Vereist geen benodigdheden.



BEREIDING

Dit dessert is reeds klaar. Bewaar in de koelkast, serveer koud.

Allergenen:



Miniardises voor bij de koffie (1.5 stuk p.p. • vanaf 4 pers.)

Benodigheden:

Vereist geen benodigheden.



BEREIDING

Dit dessert is reeds klaar. Bewaar in de koelkast. Haal uit 1 uur voor het serveren.

Allergenen:



Zeebaars met Fideuà, chorizo, trostomaat en kroepoek

Benodigdheden:

Oven, fornuis



1 Oven • ± 12 min. op 180°C • Plaats de Fideuà in een voorverwarmde oven. Meng geregeld om de warmte te verdelen.

Oven • ± 9 min. op 180°C • Plaats de zeebaars en de trostomaat in een voorverwarmde oven.

Fornuis • ± 5 min. • Warm de jus op tot het kookpunt, roer geregeld en mix kort voor het serveren.



2 Plaats de Fideuà in het midden van het bord.



3 Leg de vis tegen de zeebaars, en de gepofte tomaat.



4 Werk af met de romige vissaus en de kroepoek.

Allergenen:

gluten, lactose, vis



Assortiment broodjes met boter (voor 2 pers.)

Benodigheden:

Oven



BEREIDING

± 12 min. op 180°C • Bak de broodjes af in een voorverwarnde 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.

Samenstelling Boter :

geel: citroen / rood: rode peper

zwart: zwarte look / groen: groene kruiden

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.)

Benodigdheden:

Oven



BEREIDING

± 12 min. op 180°C • Bak de broodjes af in een voorverwarnde 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.

Samenstelling smaken :

geel: citroen / rood: rode peper

zwart: zwarte look / groen: groene kruiden

Allergenen:

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

Dit recept bevat mogelijks(sporen van) Selderij , Soja

Persoonlijke notities.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Deel uw ervaringen met ons! **#vanwongerghemcatering**

 vanwongerghemcatering  vanwongerghem_



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 afhaalcatering bij speciale gelegenheden (Valentijn, Moederdag, Pasen, Zomer) en tijdens de eindejaarsperiode.



Scan de QR-code

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

Team Van Wouterghem wenst u fijne feestdagen !



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



HUIS VAN WONTERGHEM

VAN WONTERGHEM
Catering

Maefstede

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

[f](#) [vanwouterghemcatering](#) [i](#) [vanwouterghem_](#)