



Van Wonterghem Serveert

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

VANWONTERGHEMCATERING.BE

MENU OF À LA CARTE.

U kunt kiezen uit diverse samengestelde menu's. Deze zijn niet aanpasbaar, maar u kunt ze wel aanvullen met extra à la carte hapjes of starters.

Heeft u uitzonderingen, dan kan u het menu à-la-carte samenstellen zoals u zelf wenst.

Allergenen kunt u doorgeven in het opmerkingsveld tijdens het bestelproces.

HOE BESTELLEN?

Surf naar **vanwongerghemcatering.be** en klik op "Bestellen". Selecteer vervolgens wat u wenst. De bestel- en afhaaldata vindt u op de website.

GOED OM TE WETEN

We geven u een eenvoudige handleiding mee bij het menu.

SP	Small Plate
VG	Voorgerecht
	Glutenvrij
	Airfryer-bestendig
	Opwarmen
	Meerdere keukentoestellen
  	Meerdere keukentoestellen en gaartijden.
	Bevat geen vlees of vis
	100% vegan

chef's menu.

1 FEB T.E.M. 28 JUNI

€48,50
per persoon

3 Small Plates:

- Rundscarpaccio met focaccia, pesto en Parmezaanse kaas
- Kaaskroketjes van Belgische oude kazen, cressonette en limoen
- Tataki van tonijn met tonnatosaus en gepofte kappertjes

Hoofdgerecht:

Parelhoen geserveerd met miniwortel, groene asperge, wortelpuree, Cévenne-ui, Kasselbach-aardappel, dip van zwarte look en romige jus.

 Dit menu is ook ideaal voor uw communie of lentefeest.

hapjes.

KOUDE HAPJES vanaf 2 stuks

per stuk

Panipuri met oosterse tartaar van rund en shiso	3,00
Lepel met paprika, geitenkaas en lavendel 🌿🍷	3,00
Crostini met gemarineerde mozzarella di bufala, zure room en bio-citroen 🌿	3,00

WARME HAPJES vanaf 2 stuks

Lepel gebakken coquille met pesto en Zuid-Afrikaanse peper 🍷🍷	3,25
Pont neuf met verse rundstartaar, mayonaise en tierenteyn mosterd en zure room 🍷	3,25
Croque truffel veggie met citroendip 🌿🍷	3,00

voorgerechten & small plates.

KOUDE GERECHTEN

SP

VG

Rundscarpaccio met focaccia, pesto en Parmezaanse kaas	8,00	19,00
Tartaar van langoustine met lavas, limoen, vanille en jus van tom kha kai	9,00	

WARME GERECHTEN 🍷🍷🍷

SP

VG

Asperge a la flamande 🌿	12,25	18,00
Kabeljauw met courgette, olijftapenade, witte wijnsaus en basilicumolie		21,00
Gebakken zalm met crème van limoenblad, krokante lotuswortel,		19,50
jus van kokos en groene asperge		

UW BESTELLING LIGT VOOR U KLAAR OP ONDERSTAAND ADRES

Koning Leopold III straat 15, Kuurne • 📞 056 70 00 00 ✉ info@hvw.be

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

hoofdgerechten en bijgerechten.

  **Normale portie:** volwaardig gerecht voor 1 volwassene.

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

VLEES, VIS & VEGAN



Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus	18,00	21,50
Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus	16,00	18,00
Gebakken zalmfilet met chimichurri		23,75
Gegrilde kabeljauwhaasje met witte wijnsaus		25,00
Stoofpotje van vegan-poulettes met primeurgoentjes  		18,50

AARDAPPELEN

Aardappelkroketten (10 stuks p.p.) normaal / airfryer-variant 	4,25 / 5,25
Gratin aardappelen	4,50
Krielaardappelen met tijm	3,50

GROENTJES

Basics groentenmengeling van groene boontjes, gebakken asperge, erwten,	4,75
tuinbonen en worteltjes  	
Duo van groene en witte asperge (niet in juli en augustus)  	6,25
Tarte tatin van gele en groene courgette met geraspte flandrienkaas en tijm   	7,50
Selectie van primeur groenten   	9,00

desserts.

Tartelette van passievrucht met meringue.	9,50
Dessertbord met huisdelicatessen	12,00
Miniardises voor bij de koffie (1.5 stuk p.p. • vanaf 4 pers.)	3,75
Canelé de Bordeaux • Tartine Russe • Melocake • Bokkepoet	

valentijn menu. 👑👑

13, 14, 15 FEBRUARI

€53,50
per persoon

Voorgerecht:

Tartaar van rund met graantjesmosterd,
8R-oester, zure room en mierikswortel

Hoofdgerecht:

Gebakken skrei met Belgische misoboter,
geroosterde bloemkool, winterpostelein en mosseljus

Dessert:

Moelleux au chocolate met vers gedraaid vanille-ijs



paasbrunch. 👑👑

5 + 6 APRIL

€33,50
per persoon

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:

- Pissaladière van groene en witte asperge met Parmezaan en waterkers
- Ravioli met ricotta, spinazie en limoen met tomatensaus
- Geschroeide zalm met luchtige zure room en blini, mierikswortel

Zoete brunch:

Paaseitjes

asperge menu. 👑👑👑

PAASVAKANTIE

€46,75
per persoon

Voorgerecht:

Gebakken leng met tarte tatin van tomaat uit de Provence, mozzarella, groene asperge en wittewijnsaus

Hoofdgerecht:

Gegrilde contrefilet van witblauw met een crème van erwten, puree van aardappel, look en rozemarijn, trostomaat, gegrilde witte asperge en pittige pepersaus



moederdagbrunch. 👑👑👑

10 MEI

€37,75
per persoon

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

Zoete brunch:

Mini citroentaartje

Hartige brunch:

- Kruidensalade met burrata, venkel, gebakken scampi en gepofte boekweit
- Gegrilde groene asperge met vlierbloesemvinaigrette, lardo en faisselle
- Mediterraans broodje met feta, granaatappel, Griekse yoghurt en aubergine